

Cocktailbar i Moss

Tidsriktig barkonsept med stilige drinker og god atmosfære i hjertet av Moss sentrum. Lokaler, uteplass og tak er åpent for videre utvikling.



Beliggenhet:
Moss

Prisantydning:
Kr. 1.950.000,-

Oms. 2022:
Kr. 7.4000.000,-

Husleie:
Kr. 615.000,-



Megler:
Per Arne Reiersrud

T: 226 12 100 / M: 917 72 736
E: pa@bedriftsborsen.no

Se mer på bedriftsborsen.no

Cocktail by Rangur Madur ble etablert i 2017 i Moss sentrum, i et av byens flotteste teglsteinsbygg. Målet var å skape en oase av solskinn, cocktail og gode vibber, og det har de lyktes med. Responen har vært fantastisk, og folk kommer fra hele regionen for å oppleve den unike blandingen av stemning, smaker og stil.

Konsept

Cocktail by Rangur Madur (CbRM) er en rendyrket og moderne cocktail-bar. Stedet serverer klassiske og innovative drinker med stil, i hyggelige og fargerike omgivelser. Når du kommer hit, skal du bare slappe av og nyte livet. Baren serverer derfor gjestene sine ved bordet, og strekker seg langt for å etterkomme kundenes servicebehov. Klientellet er voksent, og stedet har 20-års aldersgrense.

For å skape levende og varierte opplevelser hyrer de inn cocktailartister fra hele verden – de fleste «take overs» fra andre cocktailbarer. Disse skaper show og god stemning, og tar gjerne med seg nye smaker som folk kommer innom for å sjekke ut. Stedet har også jevnlig temakvelder med utgangspunkt i ulike land og kulturer. Hver fredag er det *after work*, og innimellom arrangeres eventer som cocktailkurs og smakskvelder for gin, vin og øl.

CbRM har fullt fokus på drikkevarer, og gir derfor gjestene sine lov til å nyte mat fra andre steder. En enkel og populær løsning er å bestille pizza fra naborestauranten. I julebordsesongen serverer de mat levert fra cateringsselskaper, og det samme gjør de i anledning selskaper og større eventer.



Drift

Baren stenger normalt kl. 01:00, men har skjenkebevilling til kl. 03:00.

Menyen endres og tilpasses sesongene og årstidene. Det er godt grunnlag for helårsdrift, selv om sommerhalvåret er definitivt størst. Da er det fullt trøkk, med DJ på uteserveringen både i helgene og utvalgte ukedager. 17. mai er årets mest innbringende dag, med full uteservering nærmest før stedet åpner. Bedre plassering får man ikke, med toget som passerer like forbi.

Beliggenhet

Baren ligger midt i Moss sentrum, med uteservering beliggende direkte på Øvre Torg. Herfra brer handelsområdet seg utover, med hovedgatene og byens største kjøpesenter vis å vis.

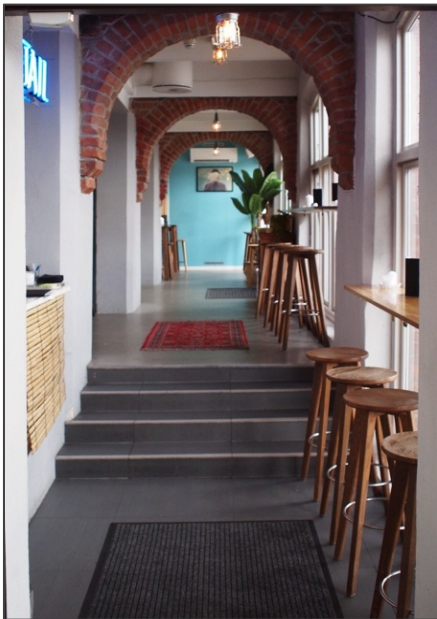
Moss er en by i rask utvikling, med stort fokus på sentrumsliv. Byen har i de senere årene vært nominert til en rekke priser for dette. I ytre del av sentrum fornyes nå bydelen *Verket*, med etablering av flere tusen boliger og mange hundre nye arbeidsplasser. Her bygges også et nytt hotell, som vil få kort avstand inn mot sentrum og CbRM. Det er ventet betraktelig økt kundetilstrømming når hotellet åpner sommeren 2023.

Lokaler

CbRM holder til i et av byens fineste teglstensbygg fra 1883. De unike lokalene bidrar til å gi baren en autentisk og god atmosfære. Det er høyt under taket, og noen steder trer teglstensdetaljer gjennom. Innslag av sterke kulører, grønne planter og varmt treverk gir en tropisk fornemmelse, med assosiasjoner til karibiske øyer og fordums koloniprakt.

Det er totalt rundt 70 sitteplasser inne, men med totalt rom for opp mot 120 personer. Lokalene har store vinduer langs hele fasaden. Disse gir godt lys inn mot baren, samtidig som man kan tilby gjestene attraktive sitteplasser med utsikt utover mot torget og bylivet.

Baren leier hele første etasje av bygget, som består av to lokaler, koblet sammen med en sjarmerende mellomgang. I praksis fungerer arealet utmerket som ett lokale, men åpner samtidig for å splitte opp driften og ha lukket selskap eller andre konsept, aktiviteter, etc det ene rommet. Man står også fritt til å konsentrere driften til det ene lokalet, om man vil spare på renhold, strømutgifter, etc.



Uteservering

Torget skaper en fantastisk ramme rundt uteserveringen, som må være den fineste i hele Moss. Her skinner solen fra lunsj til sent på kveld. Fra torget kan man skue utover Torggata og Kongens gate, med alle sine fargerike hus og sjarmerende elementer. Man befinner seg i midten av byens pulserende liv, samtidig som man har full oversikt over alt som skjer rundt en.

Serveringen teller ca. 180 sitteplasser. Også denne består av to deler, der den ene utgjør en veranda som strekker seg langs husveggen, mens den andre er en større gruppe av frittstående bord på torget utenfor. Førstnevnte område har ca. 40 plasser, mens den andre har 140. I 2022 ble det investert i en containerbar som håndterer uteserveringen. Dette forbedret logistikken vesentlig, og ga dermed betydelig økt kapasitet.

Gårdeier har også kommet med forespørsel om å etablere et supplerende serveringstilbud på taket. Dette kan gjøres enten med samme eller nytt konsept. Herfra er det en fantastisk utsikt over store deler av byen og fjorden (se bilde neste side). Det er også direkte tilknytning til grøntområdet bak, og dette bidrar til å skape en meget hyggelig ramme. Planene er foreløpig ikke realisert, men konkrete skisser foreligger (se under). Her er det i tillegg tegnet inn en mulig innglassing av det store serveringsområdet på bakkeplan.



Bedriftsbørsen AS Munkedamsveien 53B, 0250 OSLO
Tlf 22 61 21 00 NO994697447 post@bedriftsborsen.no

Bedriftsbørsen AS frasier seg ethvert ansvar for mulige feil i oppgitte opplysninger i dette prospektet. Alle beløp er oppgitt ekskl mva. Selger og gårdeier må ikke kontaktes uten meglers godkjenning, en slik overtredelse kan påføre selgers forretning skade noe vi innstendig ber om at respekteres.

Økonomi

CbRM har klart seg greit igjennom pandemien. I 2022 endte omsetningen på 7,4 MNOK, med et normalisert driftsresultat på 950.000 kr. I 2024 forventes en omsetning på over 8 MNOK, med et driftsresultat (EBITDA) på 10-15%. Bedriftens 3 eiere er ansatte, noe som fører til unødvendig høy lønnskostnad.

Fordeler og muligheter

Cocktail by Rangur Madur er en veletablert aktør i et attraktivt og spennende område. Moss har fått mange tilflyttere fra Oslo-området, som har tatt med seg sine bylivsvaner. Dette har ført til et mer livlig sentrum, med økt besøk på serveringsstedene. Beliggenheten er meget god, og vil bare forsterkes når den tilliggende bydelen blir ferdig utbygget. Spesielt vil det planlagte hotellet trekke mange nye gjester, sommer som vinter.

For å styrke omsetningen kan åpningstidene utvides. Det samme kan antallet eventer. Det er tydelig at disse trekker folk, og at de gir underholdning som holder lenger på gjestene. Spesielt utgjør cocktail-artistene et godt trekkplaster.

For redusert bemanningskostnad kan online bestilling med QR-kode benyttes. Folk har blitt vant med dette under pandemien, og mange foretrekker det framfor å vanlig bordbestilling, da bestillingen kan foretas mer fritt. For driftens del frigir det tid som kan nyttiggjøres til rydding og produksjon.

Uteserveringen på torget kan «glasser inne» (se illustrasjon på forrige side). Dette vil forlenge utesesongen, og eventuelt muliggjøre bruk på vinterstid. Totalt sett vil det kunne bidra til en helt annen kapasitet året rundt. Utvikling av taket er også en særdeles interessant opsjon. Også dette området vil kunne fungere både med helårs- og sommerdrift.

Det innvendige lokalet har per i dag bare ett barområde. Det ligger imidlertid godt til rette for å opprette en supplerende bar i det andre lokalet. Også dette vil bidra til å øke kapasiteten, samtidig som det i enda større grad vil legge til rette for å kjøre to ulike konsepter i de to lokalene. Slik kan man tilby større bredde, og nå et større publikum.

Det ligger unektelig også en interessant mulighet i å tilby mat, enten man går for full meny, eller bare noen enkle retter. Det har vært kjøkken i lokalet tidligere, og mye av infrastrukturen er der fortsatt. En annen spennende mulighet er å etablere foodtruck(s) på torget. Da kan man også velge om den skal være selveid, eller om man vil invitere til samarbeid med en ekstern partner.

Stedet drives godt med nåværende konsept, og som også har godt rom for utvikling. Lokalet er samtidig lett å tilpasse til andre konsepter. Både gårdeier og kommune er positive til utvikling, og er åpne for å bidra aktivt.



Pris og verdivurdering

Cocktail by Rangur Madur er et helt spesielt sted i Moss, med gode muligheter for utvikling. Dagens drift i et normalår vil gi en forventet omsetning (budsjettert for 2024) på +8 MNOK, med et resultat på 15%.

Ut ifra dette vurderer vi prisantydningen til 1.950.000 kr + varelager

Prospektet er basert på salg av virksomheten, men eier er også åpen for en transaksjon av aksjene.



Bedriftsbørsen AS er Norges største bedriftsmegler. Totalt står vi for 60-70 transaksjoner i SMB- markedet hvert år. Vi har unik kompetanse på salg av bedrift og bred transaksjonserfaring. Våre verdivurderinger er «markedsrettede», og forteller gjennom vår erfaring hva markedet burde være villig til å betale for virksomheten.

Generell informasjon:

Selskapets navn: Rangur Madur AS
 Etablert: 2017
 Bakgrunn for salg: Endrede prioriteringer
 Antall ansatte: 12
 Årsverk: 6
 Web: Rangurmadur.com

Husleie/lokalitetene:

Husleie: 51.123 kr / mnd
 + 1.597 kr / mnd for lager
 Areal: 191 m²
 Husleiegaranti: 159.000 kr
 Løpetid leiekontrakt: 03.11.27
 Forlengelse: 5 år av gangen
 Felleskostnader: 7.710 kr / mnd
 Adresse: Kongens gate 24, 1530 Moss
 Parkering: Vanlig gateparkering

Drift:

Konsept: Bar / Utested

Finansiell informasjon:

Omsetning 2022: 7.419.876 kr
 Lønnsprosent: 49,7%
 Varekostnad: 30.5%

Diverse informasjon

Kompaniskap: Nei
 Offentlige pålegg: Nei
 Tilgjengelige vedlegg: Regnskap og leiekontrakt