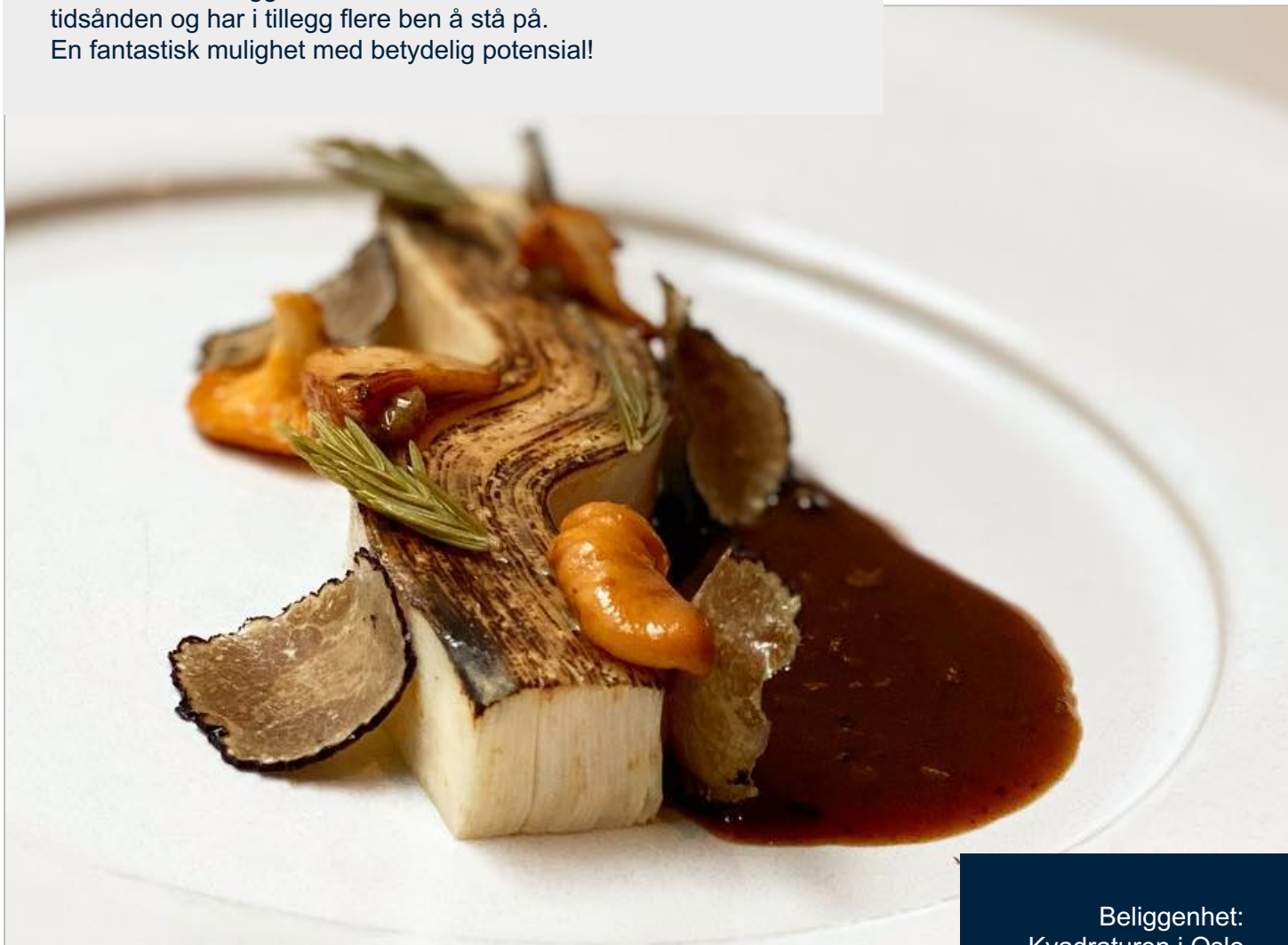


Eksklusive Restaurant Einer m/Einbar og Einvær

Anerkjent restaurant med grønn Michelin-stjerne og unik historisk beliggenhet. Virksomheten treffer tidsånden og har i tillegg flere ben å stå på. En fantastisk mulighet med betydelig potensial!



Beliggenhet:
Kvadraturen i Oslo

Prisantydning:
Kr. 1.800.000,-

Omsetning:
Kr. 13.300.000,-

Husleie:
Kr. 1.200.000,-



Megler:
Morten Persson

T: 226 12 100 / M: 918 99 999
E: morten@bedriftsborsen.no

Se mer på bedriftsborsen.no

Restaurant Einer i Kvadraturen selges med vinbar og mulighet for videre drift av Einvær i Henningsvær. Virksomheten er i sterk vekst, med rekordomsetning i 2022 på 13.3 MNOK. Satsingen på bærekraftig gourmetmat er både tidsriktig og fremtidsrettet, og gjør dette til en svært attraktiv virksomhet å gå inn i. Ny kjøper står imidlertid fritt til å endre eller justere på konseptet.

Konsept

Restaurant Einer er en av Oslos mest unike spisesteder, med sitt kompromissløse valg av råvarer, i kombinasjon med den helt spesielle atmosfæren som bygården fra 1600-tallet innbyr til.

Restauranten tilbyr for tiden en tretteters meny, med stort fokus på norske økologiske råvarer. Menyen kan gjøres fullstendig vegetarisk eller vegansk, og det gjør de så godt at de av ryktene å dømme serverer Norges beste vegetarmat. Alle rettene kommer fra råvarer hentet i Norge, og tilfredsstillende restaurantens høye krav til dyrevelferd og bærekraftig dyrking. Virksomheten har også bronsestempel fra *Debio*, som garanterer at minst 15% av råvarene er økologiske. Slik utøver de samfunnsansvar, samtidig som de legger til rette for at gjestene kan nyte sine luksuriøse måltider med god samvittighet.

Omgivelsene løfter opplevelsen ytterligere, og gir gjestene ekstra valuta for pengene. Det samme gjør den parallelle satsingen på mat og vin, som sørger for skreddersydde smakskombinasjoner både i baren og restaurantene. De arrangerer også en del eventer med fokus på utvalgte drikker og råvarer, som f.eks. «Champagne-middag», «Kjebab & Naturvin», «Snacks & Cocktails», etc.

Virksomheten som selges er tredelt og består av:

Einer	Gourmetrestaurant i Kvadraturen, Oslo
Einbar	Vin- og gastrobar i Kvadraturen, Oslo
Einvær	Sesongbasert gourmetrestaurant i Henningsvær, Lofoten



BedriftsBørsen AS Lørenveien 44, 0585 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.

Enhetene

Restaurant Einer

Spisestedet var blant de aller første i Oslo som introduserte *fine dining* med fokus på vegetariske råvarer, da de startet opp i 2018. Den botaniske menyen er i særklasse, og består av åtte nyskapende retter. Alle retter og menyer er nøye satt sammen av kokker som brenner for faget, og som ønsker å gi alle sine gjester en helt spesiell opplevelse.

Restauranten er tildelt grønn Michelin-stjerne, og er nå også under vurdering for ordinær stjerne. Den anerkjente *360° Eat Guide* rangerer dem på 41. plass på sin liste som dekker hele Norden. De har også høstet flere sterke anmeldelser i norske publikasjoner:

[Einerstående](#) (Aftenposten.no)

[Latterlig godt på Einer](#) (DN Smak)

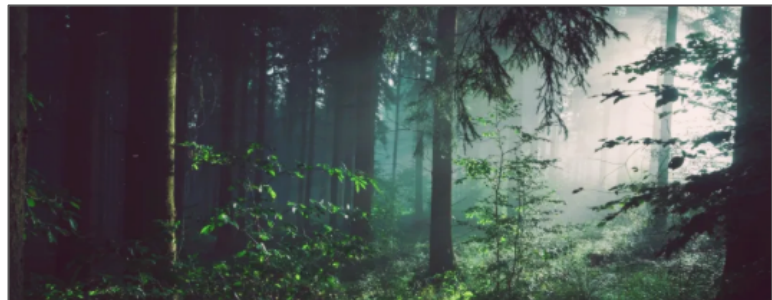
[En av de virkelig store favorittene](#) (Godt.no)

Vinbaren Einbar

Baren holder til i etasjen under Einer, i byggets originale hvelvkjeller som har et nydelig mursteinstak. Med sin varme og uhytidelige atmosfære vil alle føle seg hjemme her. Baren er kjent for å ha både dristige og utradisjonelle alternativer å by på, og frekventeres derfor ofte av vinkjennere fra både inn- og utland. I baren serverer de en *à la carte*-meny med serveringer på størrelse med en forrett. Lokalet brukes ofte til lukkede selskap av ulike slag, og har da en kapasitet på rundt 80 gjester.

Restaurant Einvær

I juni, juli og august åpnes også restaurant Einvær i Henningsvær. Også her drives med utgangspunkt i lokale råvarer. Lofoten er en svært attraktiv reisedestinasjon både nasjonalt og internasjonal, og dette åpner for store utviklingsmuligheter. Stedet har omsetningsbasert leie. Avtalen utløper i sommer, og det ligger dermed ikke noen forpliktelser i å videreføre denne avdelingen. Den kan også skilles ut på annen måte.



BedriftsBørsen AS Lørenveien 44, 0585 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.

Lokaliteter

Einer og Einbar holder til i historiske lokaler i Prinsens Gate 18, i det som er hovedstadens sjuende eldste bygg. Bygården er en av de eldste gjenværende fra tiden etter at Christiania ble grunnlagt i 1624, og er oppført rundt 1640, av byfogd Hans Madsen Fagerholt. Huset som opprinnelig bestod av én etasje i utmurt bindingsverk, ble oppført over en enda eldre hvelvkjeller, som er den største bevarte kjelleren fra Christianias eldre dager. I 1816 ble den andre etasjen påbygd, og gården fikk sin nåværende fasade i empirestil. Fra 1824 til 1848 bodde byens første ordfører, grosserer Andreas Tofte i gården, hvorfra han også drev kjøpmannsvirksomhet.

I 1989 ble gården rammet av brann etter ildspåsettelse. Skadene var såpass store at man fryktet at den verneverdige bygningen måtte rives. I arbeidet med å rehabilitere gården ble det funnet et til da ukjent rose malt tak fra 1600-tallet, som hadde vært skjult bak innkledde tak i mange år. Slike takmalerier var vanlige i Christiania, men dette er det eneste kjente som er bevart. Det rose malte taket gir i dag en historisk atmosfære i restauranten.

Fordeler og muligheter

Beliggende i hovedstadens mest kjente strøk for topprestauranter, byr Einer på flere utviklingsmuligheter for den rette driver. Restauranten har helt siden oppstarten fokusert nesten utelukkende på mat og vin, med kvalitet som ledestjerne hele veien. Dette bør kunne videreføres, samtidig som driften burde la seg effektivisere.

Konseptmessig har de truffet en nerve i tiden, men profilen kan med relativt små grep la seg endre i nye retninger. Ønskes fullstendig nytt innhold eller drakt bør det imidlertid avklares med huseier.

Restauranten har rom for større produksjonsvolum på kjøkkensiden, med de muligheter det representerer. Stedet har i praksis to fullverdige kjøkken, og spesielt kjøkkenet i kjelleren kan øke kapasiteten. Også barlokalet i kjelleren har stort potensial som kan utvikles videre. Stedet har skjenkebevilling til kl. 03:00 og alle rettigheter.

Einer har en god base på *Instagram* og *Facebook* med til sammen over 14.000 følgere. De markedsfører seg litt via *Instagram*, samt nylig også noe på *Eventum*, som videreformidler møterom og selskapslokaler. Bortsett fra dette har de ingen betalt markedsføring, og det foreligger derfor store muligheter for utvikling på dette området.

Einer har så godt rykte innad i bransjen at restauranten ukentlig får jobbsøknader av folk som ønsker å være med på laget. Med denne statusen vil de også over tid opprettholde toppnivå på både sine kokker og servitører. Einer er kort sagt et eventyr som alle vil være med på, og nå åpnes det for dette også på eiersiden.



BedriftsBørsen AS Lørenveien 44, 0585 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.

Pris og verdivurdering

Med en Covid-preget omsetning i 2021 på 8.2 MNOK, viser 2022-omsetningen på 13.3 MNOK at det er betydelig potensial for vekst. Det er nærliggende å tro at ny driver både vil kunne øke omsetning og redusere driftskostnadene. Siden oppstarten i 2018 er det gjort investeringer for ca. 3 MNOK.

Bedriftsbørsen vurderer prisantydningen for virksomheten til 1.800.000 kr + varelager.

Dersom ny eier ønsker å overta aksjeselskapet gjennomføres dette på kontant- og gjeldfri basis.



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: Farmerlaget AS
 Etablert: 2018
 Antall ansatte: 17
 Årsverk: 12
 Web: RestaurantEiner.no

Husleie/lokalitetene:

Husleie: Prinsens gt: 10% av oms.
 min. 1.200.000 kr
 Areal: Pr. gt: 495 m² BTA
 Husleiegaranti: Pr. gt: 6 mnd leie
 Løpetid leiekontrakt: Pr. gt: 31.12.23
 Henningsvær: 31.08.23
 Adresse: Prinsens gate 18, 0152 Oslo
 Parkering: Vanlig gateparkering

Drift:

Konsept: Restaurant
 Åpningstider: Ons-lør 18:00–23:00

Finansiell informasjon:

Omsetning 2022: 13.355.712 kr
 Lønnsprosent: 45.6%
 Varekostnad: 69%

Diverse informasjon

Kompaniskap: Nei
 Offentlige pålegg: Ingen kjente
 Tilgjengelige vedlegg: Regnskap