

Restaurantduo selges på toppdestinasjon

To fantastiske serveringssteder med *prime location* på et av Norges sterkeste og mest eksklusive turistmål. Stor vekst i kundetilfanget og mulighet for sommer- og helårsdrift.



Beliggenhet:
Østlandet

Prisantydning :
Kr. 3.750.000,-

Omsetning 2022:
Kr. 8.000.000,-

Husleie:
10% av omsetning



Megler:
Per Arne Reiersrud

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

Se mer på bedriftsborsen.no

Vi har nå for salg to restauranter med god standard og svært bred appell. Begge har merinnhold som passer godt inn på en destinasjon hvor publikum har både tid og penger til å hygge seg litt ekstra. Omsetningspotensialet er høyt, enten man ønsker å drive kun på vinteren, eller utvide til sommer-/helårsdrift.

Virksomheten

De to aktuelle restaurantene ligger et steinkast unna hovedskitrekket på et av Norges mest populære vintersportsteder. Bygget er del av et større kompleks med ulike serverings- og overnattingstilbud. Disse eies av en aktør som har en langsiktig og helhetlig tilnærming i utviklingen av både anlegget og turistdestinasjonen. Nå er restaurantene godt etablert og modne for å selges videre til selvstendige drivere.

Bedriftsbørsen anser dette som et drømmested for de som liker å drive stort og profesjonelt. Det samlede arealet utgjør rundt 1.000 m². Virksomheten har store driftsfordeler med fellesfasiliteter som kjøkken, lagre, toaletter og så videre, samtidig som de markedsmessig utfyller hverandre på en god måte.

Begge steder passer godt for barnefamilier, som det er mye av her. Samtidig treffer de hver for seg godt på henholdsvis ungdoms- og parsegmentene. Spisestedene kobler sine konsepter opp mot merinnhold som fritidsaktiviteter og delikatesser, som gir dem en ekstra fristende og bred appell.

Samlet har restauranthuset både kapasitet og beliggenhet til å ha en vintersesong-omsetning (november–mai) på 20–30 MNOK. Det er i tillegg sterk vekst i sommerturismen på stedet, parallelt med at det gjøres større strategiske satsninger på området. Som et resultat viser beregninger at det allerede i 2024 vil være grunnlag for å holde spisestedene åpne også gjennom sommeren.

Konsept 1: Sportsbar & Restaurant

Etableringen er knyttet til en internasjonal franchisekjede med atten norske avdelinger. Konseptet kobler restaurantdrift opp mot sports- og fritidsinnhold, og bygger slik møtesteder hvor man kan kombinere god mat med sosialt samvær og hyggelige opplevelser. Interiøret er koselig og komfortabelt, med en vennlig atmosfære. Kjeden er inspirert av amerikanske sportsbarer og nabolagssteder, og det er lett å trives her.

Menyen tilsvarende den man typisk kan finne på en amerikansk familierestaurant, med et stort utvalg publikumsfavoritter som burgere og texmex-retter. Sentralt i konseptet er også en sportsbar, med godt utvalg av drinker, øl og andre drikkevarer.

Over hele lokalet er det TV-skjermer tilgjengelig, slik at stedet blir et naturlig samlingspunkt for små og store sportsbegivenheter. Stedet tilbyr også aktiviteter som dart, biljard og shuffleboard.

Konsept 2: Italiensk restaurant

Ønsker man noe litt mer sofistikert er dette stedet et godt valg. Her får man servert smakfulle pasta- og pizzaretter, laget på ekte italiensk vis. Gode råvarer står i sentrum, og servitørene vil være behjelpelige med å finne god vin til maten. Her får man de beste smaksopplevelser, i delikate og stemningsfulle omgivelser.

Man kan også ta med seg noen av de italienske smakene hjem. Restauranten tilbyr catering og take away, og ved inngangen er det innredet en liten delikatessebutikk. I denne selges et håndplukket utvalg av oster, skinker, oljer, og lignende, samt ferske delikatesser fra kjøkkenet.

Restauranten er flott innredet med ca. 160 sitteplasser inne, og en flott tilhørende uteplass med rom for opptil 150 personer. Interiøret er smakfullt og varmt, og det rause lokalet er delt inn på en slik måte at det likevel føles lunt og hyggelig.

Restauranten passer for familier så vel som par og voksne vennelag. Prisnivået er fornuftig, slik at man kan legge igjen flere besøk i løpet av oppholdet.

Dette er områdets eneste italienske restaurant, noe som i seg selv gir et godt driftsgrunnlag. Svært mange liker italiensk mat, og det er velegnet å spise både til lunsj og middag.

Beliggenhet

Destinasjonen tilbyr et av Norges aller beste skianlegg. Det har en lang og snøsikker skisesong, som normalt varer helt til starten av mai. Atmosfæren på stedet er svært koselig, og lokalbefolkningen tar godt vare på sine gjester.

Anlegget som restauranthuset er en del av har en fantastisk beliggenhet i bunnen av alpinbakken. Her blir det naturlig mye trafikk, med skiturister som passerer lokalet på vei til heisene, boligene eller parkeringsplassen. Fra neste sesong vil heisen også flyttes helt ned til dette nivået. Lokalet vil da få en enda mer attraktiv beliggenhet, og utgjøre selve kjernen av all aktivitet i området.

Restauranthuset er også et naturlig sted for alle typer måltider for de mange som har hytte og leiligheter i området. Det er en rekke store boligkomplekser i umiddelbar nærhet, og flere er under ferdigstilling og klare for innflytting før kommende vintersesong.

Lokaler

Anlegget har en kapasitet på i overkant av 300 spisende gjester inne, og er branngodkjent for til sammen 600. Uteserveringen strekker seg foran hele lokalet med utsikt mot bakkene, og vil kunne ha plass til opp mot 300 gjester.

Begge restaurantene har flotte, heldekkende glassfasader, som både inviterer inn og gir godt med lys og utsikt i lokalet. De har hver sin parallelle inngang, men deler fasiliteter som kjøkken, toaletter og lagre.

Anlegget er topp moderne og bygget med tanke på serveringsdrift. Her er blant annet et fantastisk ventilasjonsanlegg. Dette sørger for god sirkulasjon og behagelig klima i restauranten, samt godt avtrekk på kjøkkenet. Lokalet har i tillegg et profesjonelt og heldekkende lydanlegg, med praktisk sonestyring. Dette kostet alene ca. 2 MNOK, ved innkjøp i 2019. Totalt er det investert for mellom 12-15 MNOK i interiør og infrastruktur.

Kjøkkenet er bygget for stordrift og rigget for å kunne håndtere fulle restauranter. Også dette er godt tilpasset, med både gass og strøm. I lokalets underetasje ligger store kjøle- og fryserom, samt øltanker og spritsystem. Her er også personalrom, og tørrlager. Stedet har i tillegg eget varemottak med innendørs rampe, hvor det er lunt og behagelig å arbeide både for transportør og mottakspersonell.

Fordeler og muligheter

Beliggenheten på en av Norges mest populære skidestinasjoner er uvurderlig. Stadig nye arrangementer legges hit, og stedet er godt i ferd med å bli en helårsdestinasjon. Med en stor kundestrøm rett utenfor døren handler det bare om å være et attraktivt nok sted å besøke.

Kundesegmentet har generelt høy betalingsevne, og er i stand til å legge igjen mer både i form av mer kostbare bestillinger og økt besøkshyppighet. Med restauranthusets konsepter, størrelse og kapasitet er virksomheten klar til å imøtekomme dette.

Videre muligheter og potensial:

Økt kundetilfang: Stedet vil fra kommende sesong få enda bedre plassering i forhold til heisanlegget. Det er parallelt ventet økning i antall leiligheter og gjester i området.

Sommer- og helårsdrift: Reisemålet er godt på vei til å bli en sommerdestinasjon. Det gjøres flere større investeringer for å tilrettelegge for i dette i år. Aktøren bak har hatt suksess med dette andre steder, og er i ferd med å rulle ut tilsvarende tiltak her. Dette gjør at det vil være grunnlag for sommerdrift allerede fra 2024, og helårsdrift fra 2025. Begge deler vil selvfølgelig styrke økonomien, samtidig som det vil gi større stabilitet på ansatte.

Uteservering: Spisestedene har et fantastisk uteområde, hvor kun en mindre del har vært benyttet frem til i dag. Serveringen kan trolig utvides til å romme 250-300 sitteplasser.

Underholdning: Det har så langt vært gjort svært lite på dette området. Lokalet er godt egnet for konserter, levende musikk, stand up show, og så videre.

Konseptendringer: Lokalet til den italienske restauranten vil kunne tilpasses andre konsepter uten større endringer. Dette må imidlertid skje i samråd med gårdeier.

Aktiviteter: Kjeden bak sportsbar-restauranten tilbyr noen steder også aktiviteter som *bowling*, *karaoke* og *virtual reality*. Familievennlige aktiviteter vil alltid være attraktive for en besøksdestinasjon, så dette kan være spennende muligheter å utforske også for avdelingen her. Med slike tilbud styrker man også attraktiviteten mot det lokale event- og bedriftsmarkedet, og får mulighet til å skreddersy pakketilbud for aktivitetsbursdager, julebord, firmafester og lignende.

Pris og verdivurdering

Etableringene er solide restaurantkonsepter som er godt etablert på en av Norges mest attraktive beliggenheter.

Bedriftsbørsen vurderer verdien på virksomheten til 3.750.000 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:

Etablert:	Konsept 1: 2018/10 Konsept 2: 2021
Bakgrunn for salg:	Helse/andre prioriteringer
Web:	Egne nettsted + sosiale media
Husleie/lokalitetene:	
Husleie:	12% av oms. for Konsept 1 10% av oms. For Konsept 2
Areal:	Ca 1.000 m ²
Løpetid leiekontrakt:	01.06.24
Forlengelse:	3 år
Felleskostnader:	150.000 kr per sesong
Parkering:	Stor parkeringsplass like ved

Drift:

Konsept:	Servering
----------	-----------

Finansiell informasjon:

Omsetning 2022:	8.034.742 kr
Lønnsprosent:	31.8%
Varekostnad:	24.9%

Diverse informasjon

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