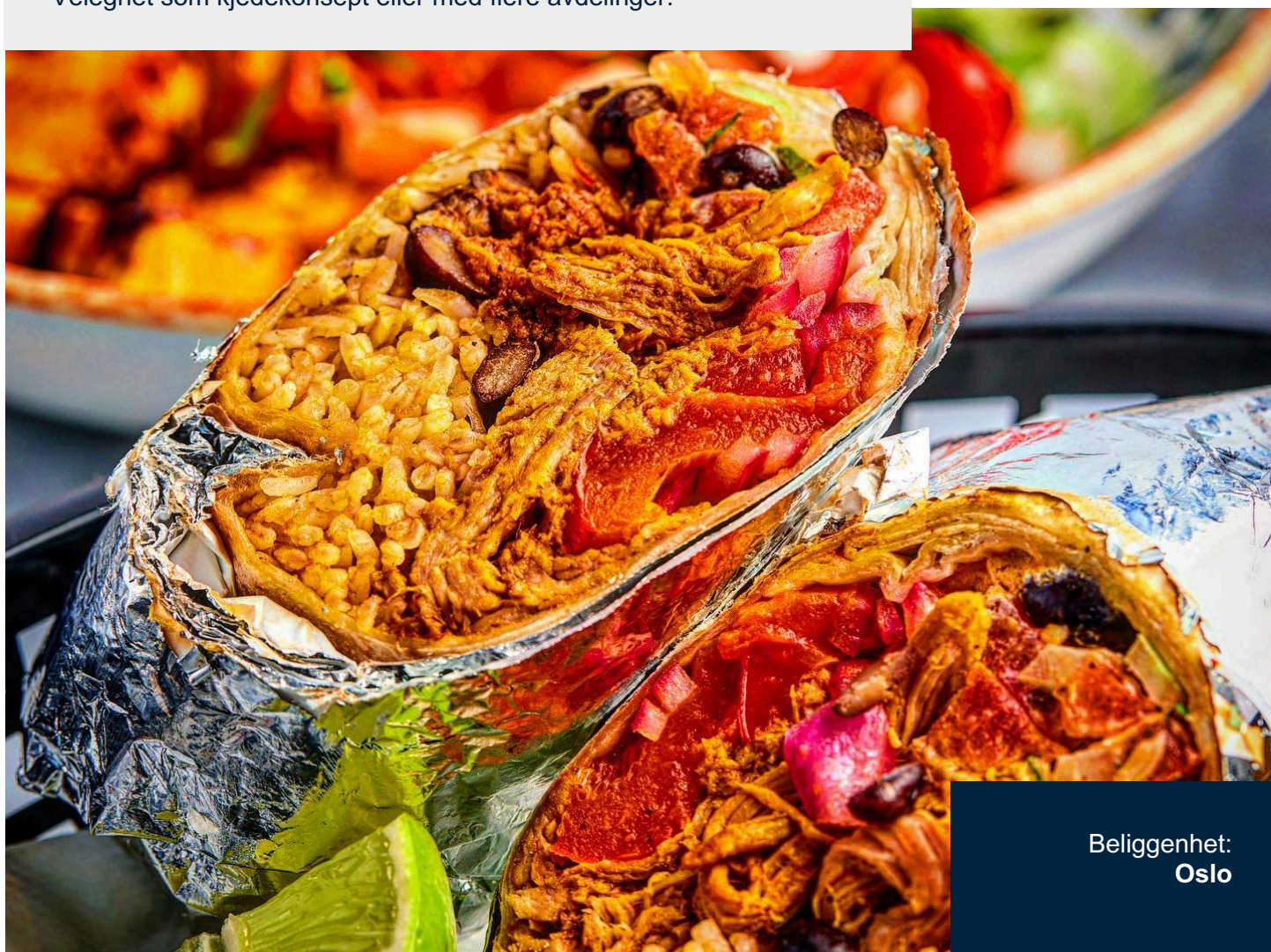


## Freddy Fuego: Meksikansk spisested i toppsjiktet

Godt innarbeidet burrito-bar selges. Solid økonomi og sentral beliggenhet mellom Løkka og Torggata. Velegnet som kjedekonsept eller med flere avdelinger.



Beliggenhet:  
**Oslo**

Prisantydning :  
**Kr. 3.450.000,-**

Omsetning 2023:  
**Kr. 10.200.000,-**

Husleie:  
**Kr. 532.248,-**



Megler:  
**Per Arne Reiersrud**

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

Se mer på [bedriftsborsen.no](https://www.bedriftsborsen.no)



**Freddy Fuego etablerte seg i 2015 med et treffsikkert konsept i krysningsfeltet mellom fast og slow food. Restauranten serverer fargerik og autentisk meksikansk mat i den trafikkerte utelivsåren mellom sentrum og Grünerløkka. Nå søker eieren nye utfordringer, og overlater dermed det innbringende stedet til nye krefter.**

## Konsept

Freddy Fuego er en ekte meksikansk burrito-bar, med fokus på fyrrige smaker og ferske råvarer. Her lages tilnærmet all maten fra bunnen av, med sauser og krydderblandinger basert på gamle familieoppskrifter. Restauranten er spesielt kjent for sine tradisjonsrike og smakfulle salsaer. Burritoene serveres i tortilla eller bolle, med ønsket kombinasjon av kjøtt, bønner og tilbehør.

Konseptet er godt utviklet, med en gjenkjennelig og fengende profil, frontet av en maskert bryter – en *luchador*. «Fuego» betyr for øvrig «ild», noe som er betegnende for både den meksikanske maten og kulturen.

Freddy Fuego har full skjenkebevilling, og er et hyggelig sted å møtes for et lite glass og en matbit, eller for et solid måltid. Her tilberedes kjøttet på tradisjonelt vis, med masse tid og kjærlighet. Det blir derfor utrolig mørt og smakfullt. Samtidig er konseptet driftseffektivt og rettene raske å servere, fordi både kjøttet og tilbehøret kan lages opp i store batcher, og anrettes på løpende bånd.

Rettene serveres normalt varme, men kan like gjerne nytes avkjølt. Dette gjør dem spesielt velegnet for take away for folk i farten, eller som catering til bedrifter og arrangementer. Menyen egner seg like godt som lunsj som til middag, og Freddys får en god del bestillinger fra bedrifter på dette. De har leveringsavtale med både Wolt og Foodora.

Selve stedet er innredet og lagt opp som en meksikansk *cantina*, det vil si et uformelt og sosialt spisested, hvor man kan nyte smakfulle småretter i følge med forfriskende drikker. Det er ikke bordreservasjon, så her vil alle føle seg velkomne. Og er det fullt kan man alltid kjøpe med seg mat og spise i parken tvers over gata.



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.

## Markedsposisjon

Nordmenn har over de siste tiårene utviklet et sterkt og nært forhold til meksikansk mat, med den norsktilpassede tacoen stående i en særklasse. Å oppleve autentiske burritos blir for mange derfor noe som føles kjent og trygt, og samtidig inspirerende og eksotisk. Kundegruppen fanger bredt, men består i hovedsak av unge voksne.

Freddy Fuego har stått fjellstøtt i et turbulent tiår, hvor mange konkurrenter har kommet og gått. De har vært tro mot konsept og kvalitet, og over tid bygget seg opp et sterkt ry og en stor gjestekrets. Restauranten er i dag den høyest rangerte meksikanske restauranten på tvers av alle plattformer. Om man ser på restaurantkategoriene samlet, ligger den også i tetsjiktet på alle de viktige guidene – som *Google*, *Facebook*, *Tripadvisor*, *Foodora* og *Wolt*.

Restauranten har høstet mange positive anmeldelser opp igjennom årene, og er generelt mye omtalt på ulike nettmedier. Dette har gitt dem fantastisk PR, og bidratt til at de har nådd ut til store folkemengder uten å betale et øre i markedsføring.

Stedet er for øvrig etablert med egen hjemmeside, samt på Instagram og Facebook, hvor de har henholdsvis 1.182 og 1.600 følgere. Google business profilen har nærmere 50.000 besøkende i måneden.

## Drift

Freddy Fuego har 11 fast ansatte som samlet utgjør ca. 7 årsverk. Konseptet er lettdrevet, da det er etablert en sterk og effektiv struktur for prepping og servering. Dette bidrar til lavere lønnskostnad og forenkler prosessen med å finne, samt å lære opp nye ansatte. Stedet har stabilt og godt arbeidsmiljø.





## Lokaler og beliggenhet

Freddy Fuego er lokalisert i Hausmannsgate, bare noen meter unna Torggata, som er hovedfartsåren inn mot Løkka. Restauranten ligger dermed tett på hovedstadens mat- og utelivsmekka. Rett rundt hjørnet ligger bl.a. Kafé Sara.

Lokalene er særdeles godt egnet for driften, med store vinduer langs hele fasaden. Restauranten er innredet i meksikansk stil, med flagg i taket, diverse brytermasker og stort maleri av en meksikansk bryter på veggen. Dette spiller elegant på lag med restaurantens logo og grafiske profil, og skaper en leken og fin atmosfære.

Lokalet er effektivt innredet, samtidig som det føles luftig og innbydende. Det er sitteplasser til totalt 25-35 gjester, alt ettersom hvilken sitteløsning som velges. Kjøkkenet er hensiktsmessig lagt opp, med tilliggende tørrlager, personalgarderobe og toalett, samt utgang til bakgård for søppel og varelevering.

Før pandemien hadde restauranten et annet oppsett av stoler og bord som ga større kapasitet. Disse møblene er fortsatt i behold, så om ønskelig kan dette gjenopprettes eller benyttes i en ny avdeling. Det følger også med en del annet ekstrautstyr – blant annet 2 high end *Rational* kombiovn, som vil gjøre etablering av en ny avdeling mye enklere.



## Økonomi

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.

Freddy Fuego har vært en lønnsom bedrift helt fra starten, og har i mange år levert en omsetning på +/- 10 MNOK. I 2022 endte omsetningen på 10.7 MNOK, med et normalisert driftsresultat på 1.2 MNOK. For 2023 ble omsetningen 10.3 MNOK, med et normalisert driftsresultat på 1.35 MNOK. Driften ligger stabilt på disse tallene og har altså gjort det over lang tid.

## Fordeler og muligheter

Freddy Fuego er et spennende konsept som har holdt seg meget godt gjennom snart 10 år. Også økonomien er uvanlig sterk, med kontinuerlig høy lønnsomhet. Det vil også kunne være mer å hente i form av både økt omsetning og reduserte kostnader, for en ny og aktivt tilstedeværende eier.

Bedriftsbørsen vil fremheve følgende oppsider:

### 1. Kjedeforsial

Konseptet er meget godt egnet for kjedeforsial. Alt fra en kostnadseffektiv drift, til fengende navn og lett gjenkjennelig visuell profil legger til rette for dette. Navn og logo er registrert merkevare for hele EU. Konseptet er dessuten fleksibelt og kan like fint driftes fra et lite, enkelt og rimelig lokale, som fra et større og mer restaurantpreget.

Terskelen for å åpne flere underavdelinger i Oslo er også lav. Nåværende restaurant har god produksjonskapasitet, og vil da kunne forsyne «satellitene» sine med mye av maten.

### 2. Utvidede åpningstider

Stedet stenger nå allerede kl. 21:00 på kvelden. Ved å holde åpent lenger – spesielt i helgene – vil man kunne øke omsetningen betydelig. Det er mye natteliv i området og maten passer godt enten man er på vei til eller fra et utested.

### 3. Aktiv markedsføring

Restauranten har frem til nå aldri benyttet seg av betalt markedsføring. Her ligger det derfor et stort potensial. Virksomheten har en smakfull nettside og godt etablerte profiler på sosiale media, som utgjør et godt utgangspunkt for digital interaksjon.

### 4. Styrke bardelen

Stedet har skjenkebevilling, men fordi det ikke har vært et prioritert område har omsetningen vært lav i denne varekategorien. Med relativt små grep vil man kunne oppnå økt salg både innen drikkevarer og mat.





## Pris og verdivurdering

Freddy Fuego er et sterkt konsept med smidig drift, som i snart 10 år har levert stabilt god omsetning og solid resultat.

Bedriftsbørsen vurderer verdien av virksomheten til 3.450.000 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: Freddy Fuego AS  
 Etablert: 2015  
 Bakgrunn for salg: Andre prioriteringer  
 Antall ansatte: 11  
 Årsverk: Ca 7  
 Web: Freddyfuego.no  
 Facebook + Instagram  
 1.6 + 1.1 K følgere

### Husleie/lokalitetene:

Husleie: 44.354 kr / mnd  
 Felleskostnad: 5.802 kr / mnd  
 Areal: Ca. 100 m2  
 Husleiegaranti: 6 mnd leie  
 Løpetid leiekontrakt: 31.12.2025  
 Forlengelse: Ja  
 Adresse: Hausmannsgate 31, 0182 Oslo

### Drift:

Konsept: Servering  
 Åpningstider: Man-søn: 11:00-21:00

### Finansiell informasjon:

Omsetning 2023: 10.198.521 kr  
 Lønnsprosent: 32.8% (normalisert)  
 Varekostnad: 41.8%

### Diverse informasjon

Kompaniskap: Nei  
 Offentlige pålegg: Nei  
 Tilgjengelige vedlegg: Regnskap, leiekontrakt, m.m.