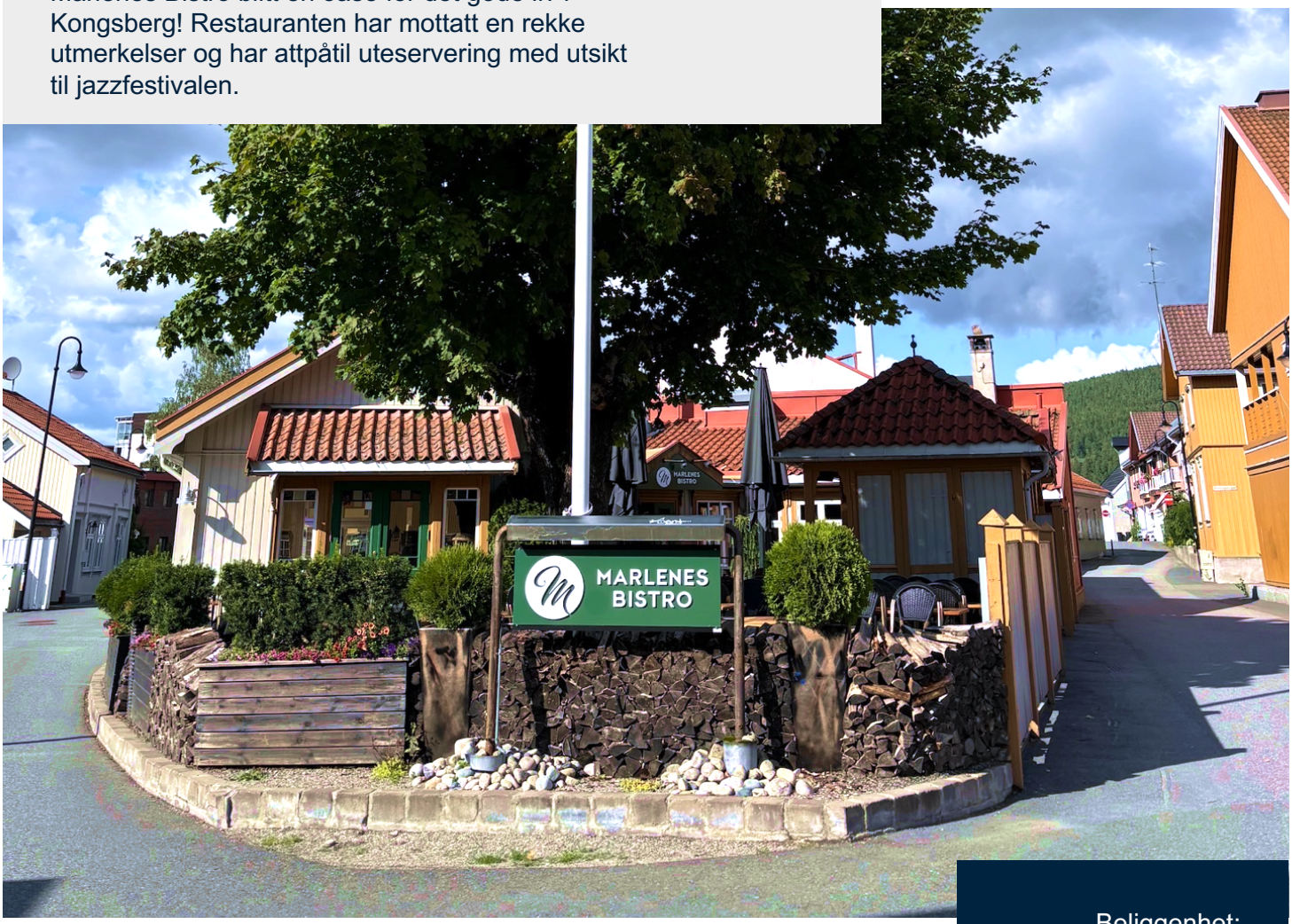
BEDRIFTSBØRSEN

Anerkjent bistro med svært godt driftsgrunnlag

Med fantastiske lokaler og mat på høyt nivå har Marlenes Bistro blitt en oase for det gode liv i Kongsberg! Restauranten har mottatt en rekke utmerkelser og har attpåtil uteservering med utsikt til jazzfestivalen.



Beliggenhet:
Kongsberg

Prisantydning:
2.700.000 Kr.

Omsetning:
9.640.000 Kr.

EBITDA:
880.000 Kr.

Se mer på bedriftsborsen.no

Megler:
Lars-Gunnar H. Martinsen

T: 226 12 100 / M: 959 84 724
E: Lg@bedriftsborsen.no

Marlenes Bistro åpnet dørene i april 2016, med en visjon om å servere kvalitetsråvarer og skape gode matopplevelser både til hverdags og til fest. Fra historiske lokaler i hjertet av Kongsberg har familierestauranten klart å skape et spisested som begeistrer og favner bredt, og som også står seg svært godt økonomisk. Etter snaut ti års drift kaller nye drømmer, og eierne søker derfor nye drivere som kan videreføre den lille perlen.

Virksomheten

Restauranten følger bistro-konseptet, med raus og smakfull mat servert i hyggelige og uformelle omgivelser. Rettene er tilberedt med finesse, av gode og gjerne lokale råvarer. Menyen er liten og sesongbasert, slik at gjestene hele tiden er garantert optimal råvarekvalitet.

Restauranten er strategisk plassert midt i Kongsberg sentrum, med umiddelbar nærhet til hoteller, gågate og kollektivtransport. Samtidig byr lokasjonen på en skjermet og tiltalende atmosfære, noe som også forsterkes av byggets sjarmerende karakter.

Den samlede kapasiteten er på 200 gjester, med omtrent lik fordeling mellom inne- og uteservering. Lokalene består i hovedsak av to spisesaler, samt en romslig hage med flott patio, lunt gårdsrom og egen bar. Både sammen og hver for seg utgjør de ulike sonene en flott ramme for ulike typer anledninger og eventer. Det er samtidig verdt å trekke frem at Kongsberg jevnlig er arena for store festivaler og arrangementer, og at disse ikke bare bidrar godt til dagens omsetning, men også utgjør et stort mulighetsrom for den videre driften.

Restaurantens innredning er elegant utført, og skaper en varm stemning rundt måltidet. Kjøkkenet er moderne og velutrustet, og godt tilrettelagt for å levere matopplevelser av høy kvalitet.

Dagens eiere har valgt å drive med relativt begrensede åpningstider, der de kun har åpent på kveldstid og ukedager. Likevel har de klart å skape et solid driftsgrunnlag, og dette sier noe om inntektspotensialet, om man skulle velge å utvide åpningstiden.

BedriftsBørsen AS Beddingen 8, 0250 OSLO
Tlf 22 61 2[illegible] NO994697447 post@bedriftsborsen.no

BedriftsBørsen AS frasier seg ethvert ansvar for mulige feil i oppgitte opplysninger i dette prospektet. Alle [illegible] 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.

DSC04039 - Edit.heic

BEDRIFTSBØRSEN

Mat og serveringskonsepter

Bistroen har en kompakt meny som kontinuerlig justeres gjennom sesongene. I tillegg tilbyr de en ny treretters meny hver uke, som gir gjestene stadig nye smaksopplevelser å komme tilbake for. Ved ulike anledninger byr de signaturretten *porchetta*, og spesialiteter som skalldyrfat.

Restauranten anvendes jevnlig til selskaper og arrangementer, og har utviklet egne menyer for dette. De har videre en egen cateringmeny, som er forfriskende moderne og smakfull sammenlignet med mye av det andre som finnes i dette segmentet.

Marlenes Bistro holder generelt svært høy standard på mat og service, og dette har resultert i mange utmerkelser over årene. *Dinnerbooking,* som er blant Europas ledende restaurant-guider, kåret senest i vår dem til Norges beste restaurant, og rangerte dem i fjor som nummer fire i tilsvarende kåring. De har i tillegg mottatt Tripadvisor`s *Travelling Choice Award* hele fire ganger, og kom på tredje plass blant 6 000 restauranter i *HSMAI Customer Alliance Guest Experience Award 2018*.

Dette bekrefter Marlenes Bistro høye nivå, og viser at restauranten også lykkes i å tiltrekke seg byens mange turister og tilreisende.

Lokaler

Den flotte trebygningen bidrar i samspill med et stilsikkert interiør til å gi bistroen et varmt og tiltalende særpreg. Restauranten ble gjennomgående renovert før åpning i 2016, under ledelse av innleid arkitekt fra *Interiørplan Oslo.* Møbler og inventar ble plukket fra øverste hylle, og er fortsatt i god stand. Interessenter oppfordres til å besøke lokalene, for å få et virkelig fullverdig inntrykk.

Restauranten består i hovedsak av to adskilte saler, i tillegg til stor uteservering og en svært velutrustet vinkjeller.

Hovedsalen (bilder side 2 og 5) har kapasitet på 60 gjester. Den har naturlige soneinndelinger, og med åpen løsning mot både bar og kjøkken. Salen egner seg for alle anledninger og tilstelninger, og det er også mulig å leie hele lokalet.

Den lille spisesalen (bilder under) har kapasitet på 40 gjester. Her kan man spise usjenert med egen inngang og fasiliteter. *Lille spisesal* er skreddersydd for private arrangementer, så vel som lukkede selskap. Salen er svært populær, med god dekning spesielt fra næringslivet i regionen.

Bistrohagen består av en romslig indre gård, som naturlig forlenger seg som en patio ut mot gatene som møtes foran i et y-kryss. Her kan man velge om man vil sitte tilbaketrukket og lunt, eller med kongelig utsyn mot gatelivet eller hovedscenen under Kongsberg Jazzfestival. Hagen har kapasitet til hele 100 gjester, og er praktisk tilrettelagt med egen bar.

Kjøkkenet er godt fasilitert, med moderne og solid utstyr. Her har man alt man trenger for å skape smakfulle retter av ulike slag. En stor vedfyrt pizzaovn er inkludert i kjøpet, så nye drivere kan om ønskelig utvide med egen pizzameny.

Drift og booking

Bistroen har i dag totalt 8 ansatte, fordelt på rundt 4.5 årsverk. Eierfamilie er vært involvert i ulike nøkkelroller i driften.

Restauranten er åpen tirsdag til fredag kl 17–22, og holder stengt i helgene, samt 10 uker i året i forbindelse med ferieavvikling.

Marlenes Bistro har en funksjonell og smakfull nettside med integrert bookingløsning. Her fins også oppdaterte menyer, oversikt over kommende arrangementer, samt oversikt over hva de tilbyr innen catering og arrangementer. En av de ansatte har et dedikert ansvar for sistnevnte, og bidrar aktivt med informasjon og forslag når kunder kontakter dem for oppdrag knyttet til lukkede selskap, eventer jobbmiddager, med mer.

Bistroen benytter også sosiale medier aktivt i sin markedsføring og kundekommunikasjon På Facebook har de hele 2 800 følgere, mens de på Instagram har i overkant av 1 500.

Fordeler og muligheter

Arrangement

Alt fra lokasjon, uterom og planløsning tilsier at bistroen egner seg meget godt til arrangementer av ulik størrelse og egenart. At gjestene kan bevege seg fritt mellom ute til inne stimulerer den sosiale dynamikken, og gir i tillegg en værmessig helgardering. Kombinasjonen av romslige inne- og uterom er derfor et sterkt pluss ved større tilstelninger som bryllupsfester og kommersielle eventer.

Arrangementer er allerede en sentral del av dagens drift, og noe de leverer svært godt på. Det finnes imidlertid vesentlig potensial i å utnytte dette segmentet i større skala. I 2025 vil Kongsberg være vertskap for flere store eventer, som *Landsskytterstevne* i august, *Glogerfestspillene* i januar, samt de mer innarbeidede *Kongsberg Agenda* og *Kongsberg Jazzfestival.* Dette vil være lavthengende frukter å høste oppdrag og besøkende fra.

Lokalene egner seg også overraskende godt til konserter, og bistroen har hatt mange – og utsolgte – konserter med kjente artister, som for eksempel Gåte, Maria Mena, Kurt Nilsen og Di Derre.

De har også vært flinke til å skape merinnhold og økt attraktivitet med egne opplegg, som konserter, fredags, *porchetta*-uke, vin-/gin-/boblekvelder, skalldyraften, etc. Dette har de lyktes godt med, og viser hvordan man selv med enkle konsepter kan stimulere til økt besøk i de mer rolige periodene. De meste av egne aktiviteter markedsføres rimelig og effektivt som arrangementer på Facebook.

Region og næringsliv

Kongsberg er en by i vekst, med et dynamisk næringsliv og et solid utdanningstilbud. I august klatret Kongsberg også til topps i årets *Kommunebarometer* – noe som indikerer sterk utvikling og høy tjenestekvalitet for innbyggerne.

Gjennom sine medlemskap i *Kongsberg Næringsforum, NHO* og *Konsumgruppen* har Marlenes i dag en sterk *standing* hos både det lokale og regionale næringsliv. Bistroen benyttes hyppig i ulike bedriftssammenhenger, og mange forretningsreisende ser frem til en middag hos Marlenes under sine opphold i byen.

Åpningstider

Dagens drift har frem til sommeren 2024 basert seg på en åpningstid på fem dager i uken. Etter sommeren har familien valgt å redusere åpningstiden ytterligere, til bare fire dager i uken. Likevel klarer de å prestere på samme nivå, både når det kommer til omsetning og resultat. Dette vitner om effektivt drift og høyt volum på et relativt kort tidsvindu, samt oppslutning og attraktivitet blant restaurantens kunder som fleksibelt tilpasser sine besøk. Og sist, men ikke minst, sier det noe om hvilket uforløst omsetningspotensial det kan ligge i å utvide åpningstidene.

Økonomi og verdivurdering

Virksomheten har stabil takt mot en omsetning i området 10 MNOK i 2024, mot 9.6 MNOK i 2023. EBITDA for 2023 viser +880.000 kr. Halvårlig regnskap for 2024 viser en omsetning på 5.5 MNOK med EBITDA på +900.000 kr. Eierne tar årlig ut en samlet lønn på ca. 2.7 MNOK.

Det er gjort vesentlige investeringer og oppgraderinger av lokaler og utstyr underveis, med en større oppgradering av kjøkken og lokaler i 2018, som representerte en totalinvestering på 2.2 MNOK. Alt av inventar, maskiner og utstyr medfølger salget, og består av attraktive eiendeler, som bl.a. dobbelt vinskap og vedfyrt pizzaovn.

Med bakgrunn i dette vurderer Bedriftsbørsen verdien av virksomheten til 2.700.000 kr + varelager.

Transaksjonen gjennomføres som en virksomhetsoverdragelse (innmatsalg).

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:	Marlenes Bistro AS
Etablert/Åpnet	2016
Bakgrunn for salg:	Andre prioriteringer
Antall ansatte/årsverk:	8/4.5
Nett:	marlenesbistro.no Facebook + Instagram 2.800

Husleie/lokalitetene:

Husleie:	54.726 kr/mnd + 9% ved oms over 8 MNOK (minimum 600.000 kr)
Areal:	399 m^2
Felleskostnader:	150 kr/m^2 per år eks. mva
Adresse:	Nymoens Skrågate 2, Chr. Augusts gate 3 3611 Kongsberg
Parkering:	Gateparkering og P-hus

Drift:

Konsept:	Restaurantdrift
Åpningstider:	Tirsdag–fredag 17:00–22:00

Finansiell informasjon:

Omsetning 2023:	9.640.000 kr
Lønnsprosent:	43.6%
Varekostnad:	27.3%
Verdi inventar:	910.000 kr (nypris)

Diverse informasjon

Kompaniskap:	Nei
Offentlige pålegg:	Ingen kjente
Tilgjengelige vedlegg:	Regnskap, leieavtale-dokumenter, inventarliste, m.m.