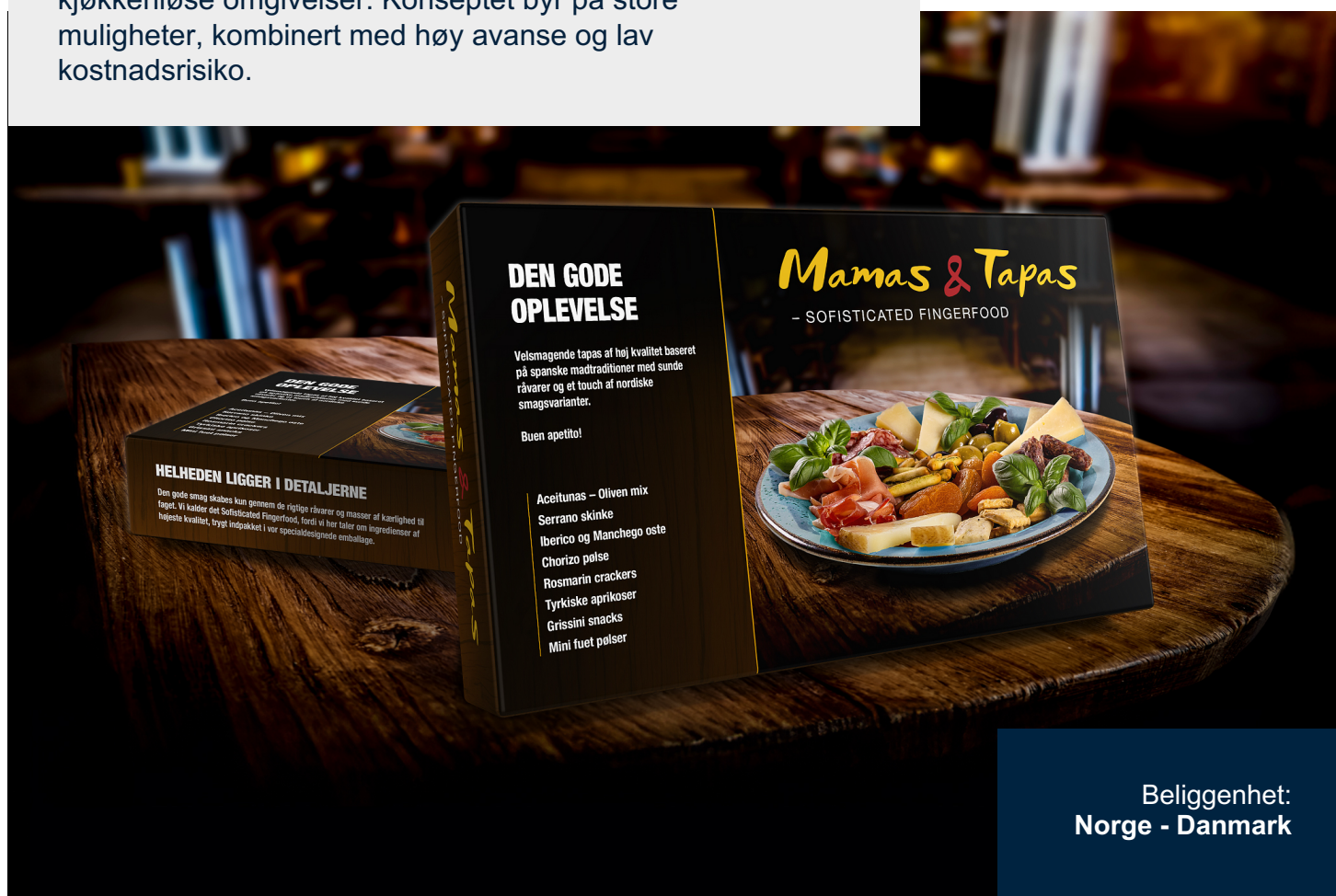


Mamas & Tapas: Nyskapende og eksklusivt ferdigrettkonsept

Mamas & Tapas åpner for en helt ny markedsnisje hvor høykvalitetsmat kan tilbys i kjøkkenløse omgivelser. Konseptet byr på store muligheter, kombinert med høy avanse og lav kostnadsrisiko.



Beliggenhet:
Norge - Danmark

Prisantydning:
Kr. 350.000,–



Megler:
Per Arne Reiersrud

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

Se mer på bedriftsborsen.no

Mamas & Tapas tilbyr sofistikert fingermat spesielt utviklet for HORECA-markedet. Det innovative konseptet tillater hoteller, barer o.l. å kunne tilby smakfulle retter uavhengig av kjøkken og åpningstider. Produktet er lanseringsklart på det norske og danske markedet, og flere verdifulle avtaler følger med på kjøpet.

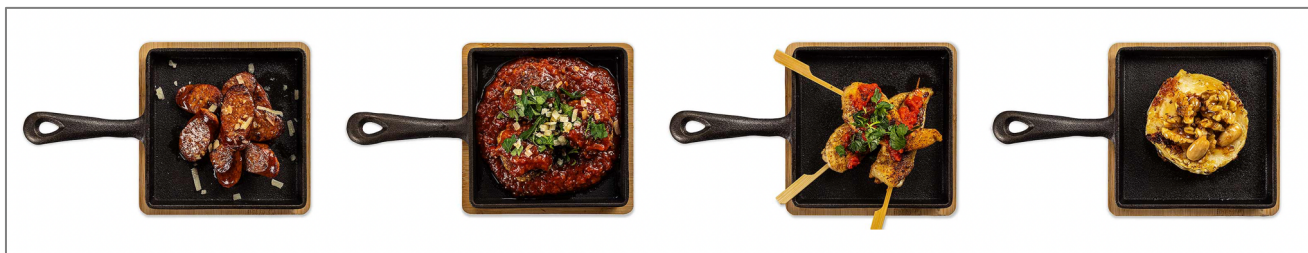
Konsept

Mamas & Tapas utvikler og produserer matbokser med serveringsklar mat. Smak og kvalitet står i høysetet, samtidig som lagringsmedium og nøye sammensatte råvarer sørger for lang holdbarhet. Dette gjør det mulig å tilby flotte måltider i omgivelser hvor det av praktiske eller økonomiske årsaker ikke er mulig å tilby egenprodusert mat. For å fremheve og tilgjengeliggjøre matboksene er det utviklet eksklusive kjølemontre, som samtidig sikrer forsvarlig lagring og lang holdbarhet.

Matboksene produseres og emballeres av profesjonell tredjepart. Virksomheten vil dermed kunne fokusere helt og holdent på innsalg og distribusjon. Det er foreløpig inngått avtale om produksjon for Norge og Danmark, og man kan velge om man ønsker å kjøpe rettighetene for begge landene eller kun Norge.

Produktene er lanseringsklare og allerede testet med stor suksess på et dansk hotell. Videre er det inngått avtaler om oppstart på flere hoteller våren 2025. Det pågår også gode dialoger med store grossister og distributører både i Norge og Danmark. Disse har potensial til å bli viktige samarbeidspartnere og kan bidra til at man raskt når bredt ut i markedet.

Selger er åpen for å bli medeier i bedriften. Han er også innstilt på å bidra med sin omfattende kompetanse både på kort og lang sikt, for å sikre en vellykket oppstart og videre vekst i markedet.



BedriftsBørsen AS Beddingen 8, 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.

Utvikling og produksjon

Rettene og konseptet er utviklet av en norsk matspesialist med omfattende erfaring fra det spanske kjøkken. Maten tilberedes og pakkes av et erfarent europeisk selskap som har spesialkompetanse innen ferdigretter. Dette sikrer pålitelighet og høy kvalitet i alle ledd av produksjon og levering. Avtalen med leverandøren er eksklusiv for Norge og Danmark, og det kan potensielt forhandles om produksjon for flere land.

Den første lanseringen i konseptet er Tapas-boksen, som byr på et variert og velfundert utvalg av delikate smaker fra det spanske kjøkken. Boksen kommer i to størrelser og er perfekt for alt fra små sultne øyeblikk til et fullverdig måltid. Som et supplement tilbys en boks med tre passende dipper.

Tapas-boksen er imidlertid bare begynnelsen; flere retter er allerede utviklet for fremtidige lanseringer, og produktlinjen kan utvides videre for å sikre variasjon og øke omsetningsvolum. Blant ideene er en serie varmretter som vil kunne tilbys i kombinasjon med hurtigovn fra *Merrychef*.

Bedriften har fått tilskudd av *Innovasjon Norge* – og har mulighet til å søke om mer.

Markedspotensial og salgsmarginer

Mamas & Tapas er et attraktivt og fleksibelt matkonsept, som oppfyller et markedsbegrep som ingen per i dag dekker på fullgod måte. I tillegg tilfører det merverdi for tilbyders tjeneste, samt mulige salgsmarginer på toppen. Produktene burde dermed være takknemlige å selge inn i markedet.

Den primære ideen bak *Mamas & Tapas* var å kunne tilby hotellgjester et kveldsmåltid uavhengig av kjøkkenfasiliteter og åpningstider. For overnattingssteder med begrensede ressurser – eller i lavsesong – vil dette være en økonomisk og praktisk løsning som samtidig skaper en positiv gjesteopplevelse. Markedssegmentet er stort, og omfatter i økende grad mindre overnattingsaktører uten kjøkken og betjening.

Matboksene er designet for å passe til enhver situasjon der mennesker ønsker et delikat måltid. Dermed passer de også utmerket inn i en rekke andre bruksområder. Aktuelle tilleggssnisjer er eksempelvis barer, eventer, butikker og take away-aktører.

For å fremheve maten og bidra til effektivt innsalg mot sluttkunde, er det utviklet smakfulle kjølemontre som sørger for forsvarlig lagring, samtidig som de fungerer som et salgsvindu for varene. Om ønskelig kan de settes ut som selvbetjente salgsmontre, og krever da ikke noen form for betjening.

Produktene har en god inntjening allerede ved rundt 100 kunder, og videre meget god inntjening fra 200 kunder og oppover. Konseptet er i tillegg nærmest uten investeringsbehov og lite arbeidsintensivt å administrere. Dermed blir også den økonomiske risikoen svært lav.



Organisering

Kjøpet omfatter rettighetene til import og salg av produktene i Norge og Danmark, inkludert konsept, navn, design, domener og nettside – eventuelt bare ett av markedene, og eventuelt i partnerskap med dagens eier.

Konseptet kan passe godt både for etablerte aktører i markedet, som enkelt kan legge dette til i sitt eksisterende sortiment, eller for den som er god på salg og ønsker å benytte konseptet til å bygge seg opp i bransjen. For å lykkes handler det mye om å lande avtaler med utsalgssteder, yte god service og være strukturert og konsistent i sitt virke.

Siden virksomheten er i startgropen, har man fortsatt stor fleksibilitet til å definere ønsket distribusjonsmodell. Som eier har man full kontroll over verdikjeden – fra importør og grossist til distributør – og kan selv velge om man vil fylle alle eller bare noen av rollene.

Oppsummering fordeler og muligheter

- *Mamas & Tapas* er et attraktivt og lettsolgt matkonsept
- Markedet er stort med gode muligheter til å etablere sin egen lukrative nisje.
- Produktene er markedstestede og lanseringsklare.
- Flere hoteller står allerede på kundelisten
- Det foreligger gode leads på strategiske samarbeidspartnere i grossist- og distribusjonsleddet.
- Selger står tilgjengelig for support og kompetanseoverføring.
- De økonomiske rammene for å skape en meget lønnsom bedrift er gode.
- Høy økonomisk avkastning allerede ved relativt lave volumer.
- Man har stor frihet til å forme selskapsstruktur og verdikjede.
- Man får tilgang til to parallelle markeder fra dag én, med mulighet for flere etter hvert.

Verdivurdering

Mamas & Tapas er et spennende og godt fundert konsept, som det er lagt ned mye tid og penger i å utvikle. Konseptet er lanseringsmodent og har stort markedspotensial.

Bedriftsbørsen AS vurderer prisantydningen til 350.000 kr

Det vil være mulig å også overta selve aksjeselskapet. Dette kan være fordelaktig/forenklende, siden foreliggende avtaler er knyttet til dette.

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: Mamas & Tapas Foodservice AS
 2023
 Etablert: Lanseringsklart konsept
 Bakgrunn for salg: Mamastapas.dk
 Nett: Mamastapas.no
 (felles nettsideløsning)

Drift:

Konsept: Ferdigmat, HORECA-produkter

Diverse informasjon

Kompaniskap: Medeierskap mulig
 Tilgjengelige vedlegg: Budsjetter

BedriftsBørsen AS Beddingen 8, 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.