

Moon: Michelin-yndling i Bergens restaurantstrøk

Kompakt restaurant med godt konsept og høy etterspørsel i hjertet av Bergen. Fullbooket kalender og god kostnadsstyring sikrer et solid driftsgrunnlag.



Beliggenhet:
Bergen

Prisantydning:
Kr. 1.750.000,-

Omsetning 2024:
Kr. 8.000.000

Husleie:
Kr. 580.000



Megler:
Per Arne Reiersrud

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

Se mer på bedriftsborsen.no

Moon Restaurant har i tre år på rad blitt anbefalt av Michelin-guiden, og det er ikke uten grunn: Her får man nydelige franske retter basert på det beste av norske råvarer. Restauranten har hatt en sterk vekstkurve, og er nå godt etablert i toppen av Bergens restaurant-scene.

Virksomheten

Moon Restaurant ble åpnet i 2021 i idylliske Marken, midt i Bergen sentrum. Bak satsingen står de franske kokkebrødrene Nicolas og Jules Selukov, som forelsket seg i Norge etter en tur til Vestlandet i 2018. Nicolas har bl.a. jobbet for Alain Ducasse, og er i tillegg en erfaren sommelier. Brødrene står også bak anerkjente Bacchus Vinhus (Bergen) og Europa Restaurant (Florø).

Moon holder til i et intimt og koselig murhus, bare et steinkast unna Lille Lungegårdsvannet. Herfra kan man se ut på en av Bergens historiske brosteinsgater, mens man venter på å få servert sitt neste kulinariske kunstverk. Den rike atmosfæren er en viktig del av måltidsopplevelsen, og fungerer like godt på sommerhalvåret som om vinteren.

Restauranten har godt belegg, med i snitt 30 gjester per dag. Det er ofte fullbooket, så gjester må belage seg på å reservere i god tid. Omsetningen er jevn gjennom hele året, med en liten topp i desember og januar. På sommeren går det mye i utenlandske turister, mens førjulstiden preges av større og mindre gruppemåltider for bedrifter, vennegjenger og familier. Takket være det moderate prisnivået, har de også en god del faste kunder som jevnlig besøker dem.

Restauranten drives effektivt med kompakt åpningstid fra 17:00 til 20:30, seks dager i uken. På dagtid tilbyr de jevnlig profesjonelle vinkurs for bransjefolk og andre, gjennom sin tilleggsvirksomhet *Moon Vinskole*. Skolen tilbyr sommelierutdanning i to nivåer, etter WSET-sertifiseringen, samt vinklasser med ulike temaer.



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.

Meny og konsept

Moon serverer fransk gourmetmat i folkelige omgivelser til en folkelig pris. Målet er å tilby et stykke hverdagslykke, i form av god og sunn mat, i kombinasjon med et varmt og koselig miljø.

Kundene kan velge mellom 3, 4, 5 eller 6 retter fra menyer som oppdateres i takt med sesongene. Stilen er tydelig fransk, mens råvarene er norske, kortreiste, og så bærekraftige som mulig. De får sine leveranser direkte fra bønder i regionen, og det sikrer både høy kvalitet og ferskhets.

Matrettene er enkle, men gir en stor smaksopplevelse. Moon følger fransk kokketradisjon, med et lekent og spennende *touch*. Drikkevarene er en viktig del av måltidet, og håndplukkes av egen sommelier. Over halvparten av kundene velger vinpakke til sin meny.

Beliggenhet

Restauranten har en meget sentral og god beliggenhet, i et strøk preget av godt serveringsutvalg. Dette trekker mange matglade, samtidig som det generelt er høy publikumstetthet i området fra før.

Marken ligger bare 50 meter fra hovedstasjonen i Bergen, med kort vei til tog, buss og bybane.

Lokaler

Lokalet er koselig innredet med en kombinasjon av tradisjonelle trebord og komfortable tekstilstoler. Sammen med de store utsiktstvinduene ut mot gaten danner dette en perfekt ramme rundt måltidet.

Restauranten er på 90 m², og teller til sammen 22 sitteplasser. Den er altså liten og effektiv, og med tilsvarende lavt leienivå. Kjøkkenet er fullverdig utrustet, med alt nødvendig utstyr for fransk kjøkkendrift – og med god kapasitet i forhold til antall gjester. Eget kjølerom.



Økonomi

Moon Restaurant har hatt en god vekstkurve siden oppstart. I 2022 endte omsetningen på 5.3 MNOK, i 2023 på 6.5 MNOK og i 2024 på 8 MNOK. For 2025 er det forventet at omsetningen vil lande på hele 8.7 MNOK.

Restauranten har et fornuftig kostnadsbilde. Et unntak er imidlertid lønnsposten, som i 2023 utgjorde godt over 50% av omsetningen, mens den i 2024 utgjorde 50%. Årsaken til dette ligger hovedsakelig i at restaurantens to eiere tar ut solide lønninger. Et normalt lønnskostnadsnivå for en restaurant av denne typen er rundt 40%, og ved en normalisering av lønnskostnaden ville bedriften i 2024 hatt et driftsresultat på 1 MNOK.

Fordeler og muligheter

Moon Restaurant er et godt og veldrevet restaurantkonsept. Med sine mange gode anmeldelser og gjentatte anbefalinger i Michelin-guiden ligger stedet helt i tetsjiktet av Bergens mest attraktive restauranter. Plasseringen og prisnivået bidrar i tillegg til å gjøre etterspørselen større enn utbudet, og sikrer dermed et jevnt, høyt inntektsgrunnlag de fleste dager i året.

Det er flere måter å kunne videreutvikle Moon Restaurant på innenfor de eksisterende rammer, og vi vil her skissere noen muligheter:

1. Få kundene til å legge igjen mer penger pr. besøk.
2. Optimalisere kostnadene for å heve driftsresultatet.
3. Utnytte driftsvinduet bedre, f.eks. ved å tilby lunsj eller øke antall bordsetninger.

En annen spennende mulighet ligger i å etablere flere restauranter over samme eller lignende konsept, enten i Bergensområdet eller andre steder.

Kontakt megler for mer informasjon om aktuelle utviklingsmuligheter. Her vil kjøpers ambisjoner og egenskaper bidra til å forme den rette veien videre, og Bedriftsbørsen kan med sin erfaring og kjennskap til salgsobjektet bidra til å skape fruktbare samtaler rundt dette.

Pris og verdivurdering

Moon Restaurant har truffet godt i markedet og skapt et godt og kostnadseffektivt driftsgrunnlag. Utviklingspotensialet kan gi økte inntektsstrømmer utover dagens allerede gode nivå.

Bedriftsbørsen vurderer verdien av virksomheten til 1.750.000 kr

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: Jens Restaurant AS
 Etablert: 2021
 Bakgrunn for salg: Endrede prioriteringer
 Antall ansatte: 7
 Årsverk: 6,6
 Web: moonrestaurantbergen.com

Husleie/lokalitetene:

Husleie: 20.000 kr/mnd + 3% omsetningsleie
 Areal: 90 m²
 Husleiegaranti: 6 mnd leie
 Løpetid leiekontrakt: 01.04.2026
 Forlengelse: I samråd med gårdeier

Adresse: Marken 33, 5017 Bergen
 Parkering: Tilgang til parkering for ansatte (ikke kontraktfestet)

Drift:

Konsept: Restaurant
 Åpningstider: Man–Lør 17:00–20:30

Finansiell informasjon:

Omsetning 2024: 7.996.675 kr
 Lønnsprosent: 50%
 Varekostnad: 29%

Diverse informasjon

Kompaniskap: Nei
 Offentlige pålegg: Nei
 Tilgjengelige vedlegg: Regnskap, leieavtale, inventarliste, etc.