

Salgsprospekt



Driften av Gamle Eidsfos Kro

Langs populær "turistvei", 35 km sydvest for Drammen, 29 km nordvest for Holmestrand.

Nøkkelopplysninger

1. Eiet og drevet av Beate Bettum i 30 år fra 1994 gjennom selskapet Beate's Mat as.
2. Gamle Eidsfos Kro er en kjent og populær reiselivsdestinasjon for utflukter kombinert med hyggelig kjørevei og vandring på det gamle Eidsfos jernverk, og besøk i Norges eldste landhandel som fremdeles er i drift. Eidsfoss er et relativt sentralt og hyggelig boligområde.
3. Salg 2023: Kr 8,5 mill eks mva. Overskudd 1,03 mill. **Overskudd eks lønn eier ca. kr 1,98 mill.**
4. Salg 2024: Kr 8,7 mill eks mva. Overskudd 0,82 mill. **Overskudd eks lønn eier ca. kr 2,08 mill.**
5. Salg 2025: Kr 9 mill eks mva. Overskudd 0,87 mill. **Overskudd eks lønn eier ca. kr 1,76 mill.**
6. Stabil drift med varekostnad på 27 - 29 %, lønnskostnad (inkl eier) på 45 - 47 %.
7. Leieavtale frem til 7. okt 2031. Måned sleie Kr 15.000, fast i hele perioden. Mva-fri husleie.
8. Mulighet til fornyelse av leieavtalen fra 7. okt 2031 med leieperiode 10 pluss 10 år.
9. Diskservering. Bordservering ved forhåndsbestilte selskap/grupper.
10. Matkonsept: For det meste hjemmelaget. Se meny på nettsiden e-kro.no. Alle rettigheter.
11. 75-80 sitteplasser inne. 120 sitteplasser ute. Totalt ca 200 sitteplasser.
12. Høysesong mai - september, samt julebordsesongen.
13. Åpningstider: Jan/feb – april: Fre - søn. Mai – sep: Alle dager. Okt – nov: Fre – søn. Des: Tirs – søn. Stengt fra jul til ca 10. Januar (mulighet for å holde stengt til medio feb).
14. Ansatte: 7 faste i 40 -100% stilling, 5 -7 deltid/ekstra. Kokker eks daglig leder ca 2,5 årsverk. Servitører/disk 2,1 årsverk. Oppvask/rydde ca 0,7 årsverk. Eier/daglig leder ca 1,5 årsverk. Vaktmester ca 0,25 årsverk. Totalt ca 15-20 ansatte i perioden mai – sep, ca. 10-12 i lavsesong.

Kontakt

Spørsmål og avtale: Andreas Tanberg, 95057 000, tanberg@mac.com

Visning: Eier/Driver Beate Bettum, 901 33 371, b-bet@online.no

Bakgrunn

Driften av gamle Eidsfos kro ble etablert i 1988. I 1994 overtok Beate Bettum driften gjennom selskapet Beates mat as. Etter 30 års drift ønsker hun nå å trekke inn årene, mye på grunn av svekket helse (slitasje i leddene).

Søker ny driver

Beate søker en ny driver, eller et driverpar, som har ønske og evne til å videreføre driften mest mulig lik den som er i dag, men gjerne med sitt eget preg. Dette er viktig for både Beate og et stort flertall av de faste gjestene. Hver rett på menyen har sin egen gruppe av gjester som reiser til kroa nettopp for den retten. Gjестene har allerede begynt å uttrykke sin bekymring for at stedet blir forandret med en ny driver. Endring av menyen er derfor anbefalt å gjøres forsiktig og gradvis. Dette er egentlig et godt tegn på at driften gjennom årene har utviklet et stabilt, ettertraktet konsept som tiltrekker en stor kundegruppe, til tross for sin avsides beliggenhet. Det syntes også på bunnlinjen av årsresultatet.

Driften

Helårsdrift med høysesong på sommeren fra mai til august/september, samt julebord. Stor uteservering med 120 sitteplasser. 75-80 sitteplasser inne i 4 stuer, den ene med peis og vedovn. Hovedsakelig servering fra disk. Betjeningen bærer maten ut og rydder inn. Bordsservering til forhåndsbestilte selskaper og reisegrupper. Alle rettigheter.

Driften er veldrevet og godt organisert. Den er meget stabil og forutsigbar, hvilket bør gjøre det lett og trygt for ny driver å overta.

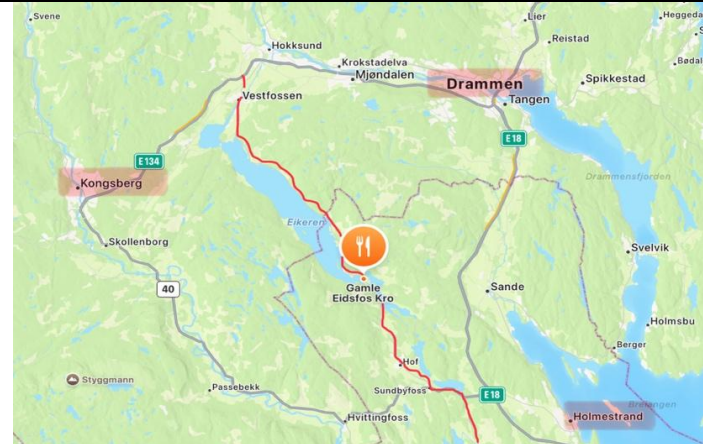
Bistand fra selger ved oppstart

Beate er veldig opptatt av å kvalitetssikre en overgangen til en ny driver. Hun vil om ønskelig gjerne bidra til en sikker og trygg overgang. Om dette blir aktuelt, kan man i felleskap utarbeide en egen avtale om dette.

Gjestegrunnlaget

Faste gjester har vi fra et ganske stort område, noen kommer hyppig, andre litt sjeldnere, men regelmessig. Noen mest om vinteren, de fleste mest om sommeren. Dette er et stabilt marked som er bygget seg jevnt og trutt opp gjennom 30 års drift. Dette er nøye omtalt i Del 2.

Avstander og reisetid med bil fra Eidsfoss

	Til	Tid	Km
	Eidsfoss Landhandel	0	0
	Barnehage på Eidsfoss	1	0,5
	Hof sentrum	10	9
	Sande jernbanestasjon	21	17
	Holmestrand sentrum	26	29
	Kongsberg	35	33
	Drammen	31	35
	Tønsberg	43	46
	Torp flyplass	53	60
	Gardermoen	1.35	125
	Strømstad (ferge H-M)	2.14	122



Eidsfoss

Sentralt på Eidsfoss, like ved elven og fossen, ligger Eidsfos kro, Norges eldste landhandel og det nedlagte (1961) jernverket fra 1697. Eidsfoss er etablert som et attraktivt og kulturelt reisemål for dagsutflukter. Les om Eidsfoss på: visiteidsfoss.no og no.wikipedia.org – Eidsfoss.

Eidsfoss har en barnehage. Hof skole er barne- og ungdomsskole for 1.-10. trinn som ligger ca. 7,5 km fra Eidsfoss. Videregående skoler er i Holmestrand (24 km), Sande (23 km) og Re (33 km). Det er bussforbindelse til alle skolene.

Det omsettes jevnt, men ikke mange, boliger i området Hof, som Eidsfoss ligger under, som igjen er en del av Holmestrand kommune. Boligpriser ser ut til å ligge fra 3 millioner og oppover. Med jevne mellomrom blir det også lagt ut leiligheter og boliger til leie. Selger kan være behjelpelig med å undersøke lokalt.

Det er mange muligheter for friluftsliv på Eidsfoss. Turstier og overnatting i marka, sykling på fine veier, fiske (vinter og sommer), båt, padling, skiløyper, skøyting på bane og vann for å nevne noe. Det er 35 minutter til alpinanlegget på Kongsberg og i underkant av 1,5 time til Blefjell. Man kan faktisk ta toget fra Sande stasjon opp og ned på dagen til Finse, og ha en fin formiddagstur på fjellet, eller med overnatting. Mer om friluftsliv i Del 2.

Økonomi

Driften er god og stabil etter 30 års drift, og gir en meget god avkastning. Nedenfor har vi laget en oppstilling som viser hvilke tall som er relevante for ny driver å forholde seg til.

Alle tall avrundet og i hele 1.000	2025	2024	2023
Total driftsinntekter eks mva.	9 192	8 790	8 597
Eks catering fra Beates private kjøkken 1)	200	98	100
Sum driftsinntekter for kroa 2)	8 992	8 692	8 497
Varekostnad, kroa og Beates private kjøkken	2 703	2 462	2 360
Fratrekk varekostnad, Beates kjøkken	60	27	27
Varekostnad, kroa	2 643	2 435	2 333
Lønnskostnad	4 075	4 047	3 977
Annen driftskostnad	1 440	1 417	1 186
Avskrivning på driftsmidler	65	70	77
Sum Driftskostnad før fradrag kostnad til B's private kjøkken	8 228	7 969	7 573
Driftskostnad Beates private catering	105	97	105
Sum Driftskostnader eks kostnad privat kjøkken	8 123	7 872	7 468
Resultat eks finansinntekter og nedskrivning fin. eiendel 3)	869	820	1 029
Lønn eier/daglig leder inkl 29% indirekte lønnskostnader	810	1 108	925
Kostnader knyttet til salg av driften	0	84	0
Kostnad/tap leie av bolig for utleie til sommerpersonal	78	65	21
Resultat uten lønn dgl leder og ekstraordinære kostnader 4)	1 757	2 077	1 975
Vareforbruk i % av total omsetning (kroa)	29,4	28,3	27,5
Lønnskostnad i % av total omsetning (kroa)	45,3	46,6	46,8

Noter/Forklaring

1) Beate har driftet kroa med noe catering, samt egen cateringvirksomhet fra et cateringkjøkken på hennes private eiendom. Det har ikke vært ført avdelingsregnskap for dette. Alle inntekter og utgifter har skjedd via Beates Mat as. Forøvrig har hun ført oversikt over omsetning og driftskostnadene.

2) Denne omsetningen **inkluderer** noe cateringvirksomhet som er produsert og levert fra kroa, og er derfor den omsetningen som er relevant for ny driver å forholde seg til.

3) Regnskapet har ingen finanskostnader, kun finansinntekter fra innskudd på bankkonto. I tillegg har det vært foretatt en overføring til en datterbedrift som ligger under Beates mat as. Disse verdiene er trukket ut her for å danne et realistisk, økonomisk bilde, relatert til ny driver.

4) I dette resultatet er også lønn til eier/daglig leder trukket ut, samt kostnad/tap å leie og videre utleie av personalbolig til ansatte. Dette gir en realistisk oversikt, et realistisk bilde, som ny driver kan bruke som et mulig grunnlag i budsjett, hvor man ut fra dette må legge inn sin egen lønn, finanskostnader etc.

Salgssum & Nedbetalingsavtale

Sendes etter nærmere avtale.

Tilleggsopplysninger

Utfyllende opplysninger presenteres i eget vedlegg. Dette sendes etter nærmere avtale når begge parter finner det interessant å gå videre med sine vurderinger.

Innhold:

1. Historikk
2. Meny og catering
3. Timeforbruk og ansatte, del 1 og 2
4. Lønn
5. Ansatte med kontrakt pr januar 2026
6. Hvem er våre gjester?
7. Åpningstider
8. Årlige arrangementer
9. Utstyr og inventar
10. Leieavtaler bygninger

11. Friluftsliv på og rundt Eidsfoss
12. Disclaimer
13. Planskisser
14. Årsregnskap 2023, 2024 og 2025.

Leieavtale utleveres når partene nærmer seg en avsluttende forhandlingsfase. Dette inkluderer også et signert dokument som sikrer ny leieavtale etter 7. oktober 2031, inkludert fastsatt månedsleie.