


**Foodish**

The logo for 'Foodish' features the word in a bold, dark grey sans-serif font. The letter 'i' has a small orange dot above it. A thick orange circle is positioned behind the text, partially overlapping the 'i' and extending to the right.

A NEW MEAL BY **FOODLAB**

A man with short brown hair and a light beard, wearing a white button-down shirt, stands with his arms crossed and a friendly smile. He is in a restaurant or cafe setting. In the background, a woman with long blonde hair is working behind a counter. There are menu boards on the wall and various kitchen items visible. A speech bubble graphic is overlaid on the right side of the image.


COME FARE PER **ADEGUARE E  
RINNOVARE** LA NOSTRA  
OFFERTA DI **PASTI VELOCI?**



# Foodish

**Piatti pronti, ricettati secondo gusto e tradizione italiana, buoni, gustosi e funzionalmente equilibrati, destinabili ad un consumo sul posto, ovunque distribuibili.**

**Un sistema di ready-meal dalla rapida rigenerazione ed un pratico pack ecosostenibile.**



COME POSSO CONIUGARE IL  
MIO **BENESSERE CON** LE MIE  
ESIGENZE DI UN **PASTO VELOCE E**  
**GUSTOSO?**

## TUTTO NATURALE

Prodotto senza additivi ed elementi sintetici

## PROCESSO INNOVATIVO E VALIDATO

Un processo basato su tecnologie all'avanguardia, per una migliore valorizzazione e conservazione dei macro e micro nutrienti, validato con la collaborazione della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti presso Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo.

## PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

Migliori performance nutrizionali che rendono i nostri piatti adatti anche alla nutrizione in corsia sanitaria e nei percorsi nutrizionali dei fragili.

## CONSERVAZIONE

Prodotto gestito e distribuito in catena del freddo +2... +4°C con una shelf life di 30gg

## PACK SOSTENIBILE

Un contenitore per ready-meal dalla gestione pratica, che garantisce isolamento e sicurezza durante tutto il ciclo-vita con un basso impatto ambientale



## IL MERCATO DEI READY-MEAL ED I NUOVI TREND

Quello dei ready-meal e' un mercato in forte espansione nei principali canali del food.

La necessità di revisione delle filiere di trasformazione e commercializzazione del food stanno sempre piu' integrando soluzioni ready-meal.

Il maggior senso di precarietà del consumatore sta spingendo alla richiesta di cibi sempre piu' sani e nutrizionalmente funzionali e dal piu' basso impatto ambientale.

	2018	2019	2020	attesi x 2021
<b>ready-meal</b> ( o ready2eat )	<b>1.665 ML</b> (+3,25% 2017)	<b>1.715 ML</b> (+3,0% 2018)	<b>1.765 ML</b> (+2,9% 2019)	<b>1.820 ML</b> (+3,1% 2019)
<b>e-food</b>	<b>363 ML</b> (+76% 2017)	<b>592 ML</b> (+63% 2018)	<b>706 ML</b> (+19% 2019)	<b>+95% 2020</b>

Fonti : rapporti Coop 2019 2020 (Nomisma e IRI ago 2020 ) – Nielsen GS1 Italy Ready Meals (Prepared Meals) Market in Italy (GlobalData)

# LA NOSTRA OFFERTA



## 2 - L'HO.RE.CA.

Tutto il settore della ristorazione fuori casa e' in forte ristrutturazione dei processi e servizi offerti, con enormi possibilità di inserimento in settori dove prima non si poteva essere presenti.  
diverse manifestazioni d'interesse di società micro alberghiere ed esercizi ristorativi  
per 125.920 € /anno



## 1 - LE RISTORAZIONI COLLETTIVE PRIVATE

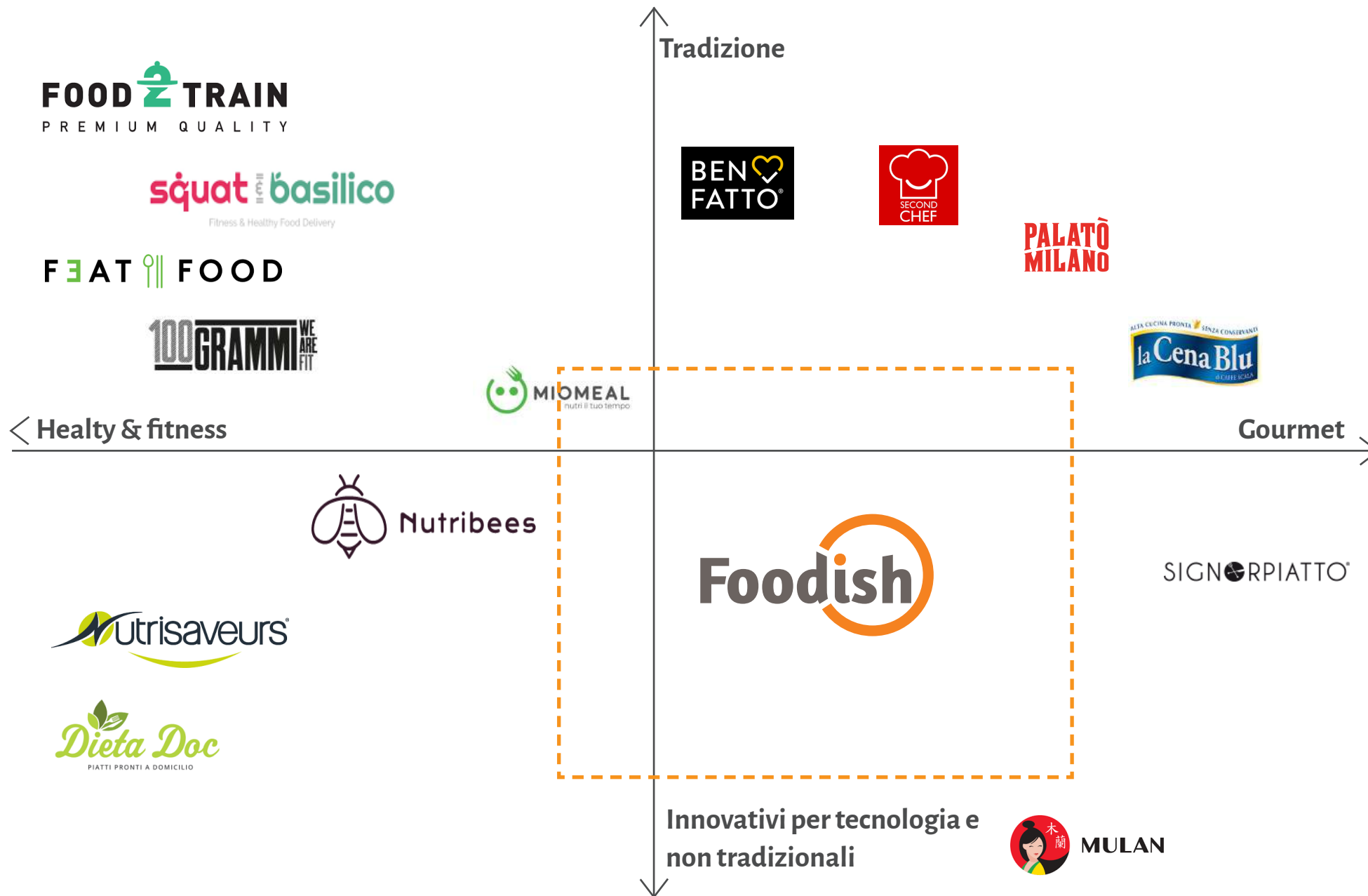
Anche il mondo del vending machines sta cambiando offrendo soluzioni tecnologiche che favoriscono nuovi modi di offrire pasti in ufficio, palestra, hub trasporti, etc  
una manifestazione d'interesse di una società operante nella regione Abruzzo  
per 119.350 € /anno



## 3 - LA NUOVA RISTORAZIONE CLINICA SANITARIA

Il ns progetto e' nato in questo ambito e continua ad offrire una valida soluzione di pasti funzionali per la nutrizione in corsia  
una manifestazione d'interesse di una RSA Lombarda  
per 170.500 € /anno

# I COMPETITORS





# PERCHÈ È INNOVATIVO

## NUOVE METODOLOGIE

che sfruttano la fisica delle temperature, pressioni e sbilanciamenti ionici sulle matrici proteiche e lipidiche dei cibi

## TECNOLOGIE ALL'AVANGUARDIA

combinata in un processo di trasformazione che permette la massima conservazione dei valori nutrizionali ed una buona conservabilità senza aggiunta di additivi o conservanti.

## MIGLIORI PERFORMANCE NUTRIZIONALI

che rendono i nostri piatti adatti anche alla nutrizione in corsia sanitaria e nei percorsi nutrizionali dei fragili.

## PROCESSO VALIDATO

con nuovi processi e profili di pastorizzazione validati con la collaborazione della scuola di specializzazione in ispezione degli alimenti presso Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli studi di Teramo.

## MANIFESTAZIONI D'INTERESSE

RSA Milano	170.500 €/anno
Ho.Re.Ca Abruzzo	40.920 €/anno
Ho.Re.Ca Amalfi	85.250 €/anno
Vending Abruzzo	119.350 €/anno

**Totale 416.020 €/anno**

*Evidenze manifestazioni disponibili su richiesta*



# FOODLAB

Start up innovativa nel settore dello sviluppo sperimentale di biotecnologie

Società specializzata nello scouting e sviluppo tecnologico, al fine del miglioramento dei processi di trasformazione degli alimenti per il consumo umano.



## CESARE CIAMARONE

*Amm.re unico e legale rapp.te*

Ingegnere meccanico specializzato in gestione e sviluppo dei processi industriali.

15 anni di esperienza nello sviluppo ed

industrializzazione prodotto e miglioramento continuo. Chef tecnico e formatore nel campo delle tecniche e tecnologie avanzate di cottura e trasformazione degli alimenti quali sottovuoto, bassa temperatura, ultrasuoni, hpp, packaging attivo. Diplomato cuoco presso la Niko Romito Accademy



## PAOLO D'ADDARIO

*Project Manager*

Ingegnere meccanico specializzato in project managing e supply chain .18 anni di esperienza nella gestione e controllo dei processi

produttivi automotive e delle filiere di fornitura.

Diplomato sommelier

# I NOSTRI PARTNERS



## NICOLA CHIARANDA

*Professor of Finance @ University of Venice,  
Virtual CFO, Strategic reviews, Start-up  
support, Agri & Food Projects*

Dal 2019 insegna Private Equity and  
Development Capital nell'Università Ca'

Foscari di Venezia e vive tra Londra, Parigi e l'Italia svolgendo attività di consulenza con particolare riferimento al settore Agribusiness e Food, Esperto fiscale internazionale Assicurazioni Generali (1991-1994), Montedison (1994-1998), Gruppo Eridania Beghin-Say, (1998-2001). CFO di Cerestar, (2002), ha ricoperto (2002-2017) diverse posizioni nel gruppo Bunge (Ginevra, New York, Barcelona), attivo nel settore Agribusiness & Food. Nel 2018/2019 è stato il CFO della Saudi Agribusiness e Livestock Investment Company, SALIC, la holding di investimento in food security, finalizzata ad assicurare la sicurezza alimentare del Paese, detenuta dal Fondo Sovrano dell'Arabia Saudita



## ALBERTO VERGARA

*Dir. Scuola specializzazione in Ispezione degli  
alimenti presso Fac. di Medicina Veterinaria  
dell'Università degli studi di Teramo*

Professore Associato confermato per il Settore  
Scientifico Disciplinare VET/04 in ruolo presso

la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo e Direttore della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale della medesima Facoltà. E' specialista in "Biochimica marina" ed in "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale" e Dottore di Ricerca in "Igiene e Tecnologia Alimentare".

# I NOSTRI PARTNERS



## CRISTINA ALLODI

*Marketing strategico*

Si occupa di consulenze in Marketing Strategico per l'Innovazione, di Naming e

di New Concept Development nelle imprese ed istituzioni che hanno la necessità di adeguarsi ai cambiamenti in atto in maniera etica ed efficace cercando di creare cose "buone, belle ed utili". Vanta diverse collaborazioni nel settore del largo consumo in particolare nell'agroalimentare (tra cui Parmigiano- Reggiano, Parmalat, Barilla, Parmacotto), nel medicale (Mebby prodotti innovativi per la prima infanzia), nei format commerciali (CàPuccino).



## MANUEL GRANDONE

*Project Manager Comunicazione multimediale*

Professionista con una vasta e valida esperienza lavorativa acquisita nel mondo

della gestione di progetti di comunicazione Web.

Per diversi anni ha svolto la sua professione per aziende del Nord-Est (Veneto) nel campo della comunicazione sia nel settore Automotive (Gruppo Volkswagen, Magneti Marelli) sia nel settore Sanitario (Gruppo Policlinico Abano Terme - n.8 strutture sul territorio).

Oggi svolge la sua principale attività in Campania collaborando con diverse agenzie del settore comunicazione multimediale

# IL NOSTRO PIANO

## ANNO 01

Realizzazione L4b ed avvio piccole produzioni per conferma delle manifestazioni in essere

Team di **4 persone**  
Laboratorio di **85 mq**  
Uffici **20 mq**  
Magazzini **36 mq**

Cap. produttiva **100 pz/h**



1° Crowdfunding 50K-100K  
Mutuo bancario 200K-250K

## ANNO 02

Pieno sviluppo area produttiva e logistica

Team di **6 persone**  
Laboratorio di **85 mq**  
Produzione di **250 mq**  
Uffici **30 mq**  
Magazzini **72 mq**

Cap. produttiva **200 pz/h**



2° Crowdfunding 250K

## ANNO 03

Incremento produttività e conduzione business a Break-even

Team di **10 persone**  
Laboratorio di **85 mq**  
Produzione di **350 mq**  
Uffici **75 mq**  
Magazzini **72 mq**

Cap. produttiva **360 pz/h**



Break Even

## ANNO 04

Sviluppo business individuazione partner per un Exit

Team di **12 persone**  
Laboratorio di **85 mq**  
Produzione di **400 mq**  
Uffici **75 mq**  
Magazzini **100 mq**

Cap. produttiva **550 pz/h**



Cash Generation

# CONTO ECONOMICO E CALCOLO REDDITIVITÀ **V2.1**

	Anno 01		Anno 02		Anno 03		Anno 04		Anno 05	
<b>Fatturato</b>	<b>424.000</b>	100,0%	<b>1.212.640</b>	100,0%	<b>2.000.856</b>	100,0%	<b>3.101.327</b>	100,0%	<b>4.341.858</b>	100,0%
Margine Lordo	306.400	72,3%	876.304	72,3%	1.445.902	72,3%	2.241.147	72,3%	3.137.606	72,3%
Costi variabili (incl. impiego merci)	189.680	44,7%	542.485	44,7%	895.100	44,7%	1.387.405	44,7%	1.942.367	44,7%
Margine di contribuzione	234.320	55,3%	670.155	55,3%	1.105.756	55,3%	1.713.922	55,3%	2.399.491	55,3%
<b>EBITDA</b>	<b>2.160</b>	<b>0,5%</b>	<b>127.645</b>	<b>10,5%</b>	<b>225.156</b>	<b>11,3%</b>	<b>615.312</b>	<b>19,8%</b>	<b>878.491</b>	<b>20,2%</b>
<b>EBIT</b>	<b>-39.862</b>	<b>-9,4%</b>	<b>55.123</b>	<b>4,5%</b>	<b>113.554</b>	<b>5,7%</b>	<b>463.595</b>	<b>14,9%</b>	<b>686.659</b>	<b>15,8%</b>
Risultato post imposte	<b>-45.862</b>	<b>-10,8%</b>	<b>25.894</b>	<b>2,1%</b>	<b>62.180</b>	<b>3,1%</b>	<b>301.363</b>	<b>9,7%</b>	<b>445.990</b>	<b>10,3%</b>
Cash flow (ante investimenti)	29.739		85.156		437.869		729.468		1.272.789	
Investimenti	262.250		220.500		283.500		288.750		288.750	
Stima circolante netto (zogg)	23.233		66.446		109.636		169.936		237.910	
Residuo da finanziare	<b>-255.744</b>		<b>-201.790</b>		<b>44.733</b>		<b>270.782</b>		<b>746.129</b>	

Gli ammontari da finanziare nei primi due anni sono destinati ad investimenti in macchinari e spese di sviluppo commerciale e saranno raccolti sia con debito sia con investimenti privati in Equity Crowdfunding

**contatti**

**CESARE CIAMARONE**

cell. (+39) 328.90.14.627

*ciamarone@foodl4b.it*

**NICOLA CHIARANDA**

cell. (+39) 339.22.57.622

*nicola.chiaranda@hotmail.co.uk*

*stay hungry, stay*  
**Foodish**

The logo for 'Foodish' features the word 'Foodish' in a bold, dark grey sans-serif font. The letter 'i' is lowercase and has a small orange dot above it. The word is partially enclosed by a thick orange circular ring that is open at the top and bottom. Above the word, the phrase 'stay hungry, stay' is written in a smaller, italicized, dark grey sans-serif font.