

WALLE
D'AOSTA

emo
nte

Liguria

Sardegna

Emilia-Romagna

Toscana

Umbria

Lazio

Molise

Campania

Puglia

Basilicata

Calabria

Sicilia

Trentino Alto Adige

Friuli Venezia Giulia

LOMBARDIA

VENETO

Le Marche

Abruzzo

BA

SILI

GATA

CALA

ARI

ITALYLUNCH

Elevator Pitch

A young woman with curly hair, wearing a light pink long-sleeved top, is smiling broadly while talking on a yellow smartphone. She is holding an orange passport and several blue tickets. The background is a warm, bokeh-lit outdoor setting with string lights and greenery. A yellow circle is overlaid on the text.

Modello di Business



il primo fast food
made in italy
che mette al centro
un'esperienza
immersiva in ogni
singola regione
del Bel Paese.

Sapori, immagini e
prenotazioni dirette a
tour operators a tariffe
agevolate.

CUCINA MADE IN ITALY



Sapori unici
e riconoscibili grazie
al metodo brevettato

Certezza

CONCEPT REGIONALE



Un tuffo nelle regioni italiane,
un'esperienza immersiva
con suoni e immagini

Curiosità

TOUR SERVICES



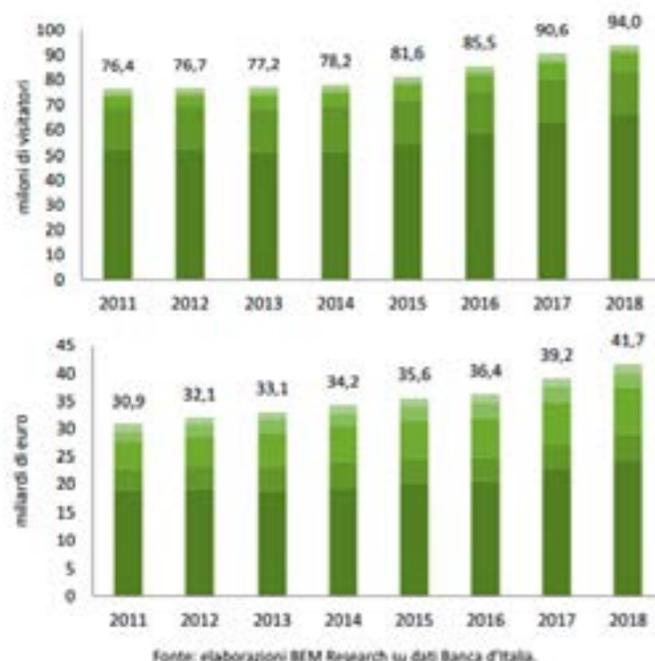
Prenotazioni,
esperienze locali e viaggi
per ogni singola regione

Esperienza

PERCHÉ ?

2.221 Mld euro di food in europa
di cui il **27,0%** speso Outdoor

Fonte: FIPE - report ristorazione 2021



+20% di turisti in Italia in 5 anni

Mercato da **610 Mld** Euro/anno

COME ?



il loro fattore comune?

Nessuno di loro è **ITALIANO**

PER CHI ?

14-30 anni
giovani/studenti/fuori sede

35-50 anni
pausa lavoro/famiglie

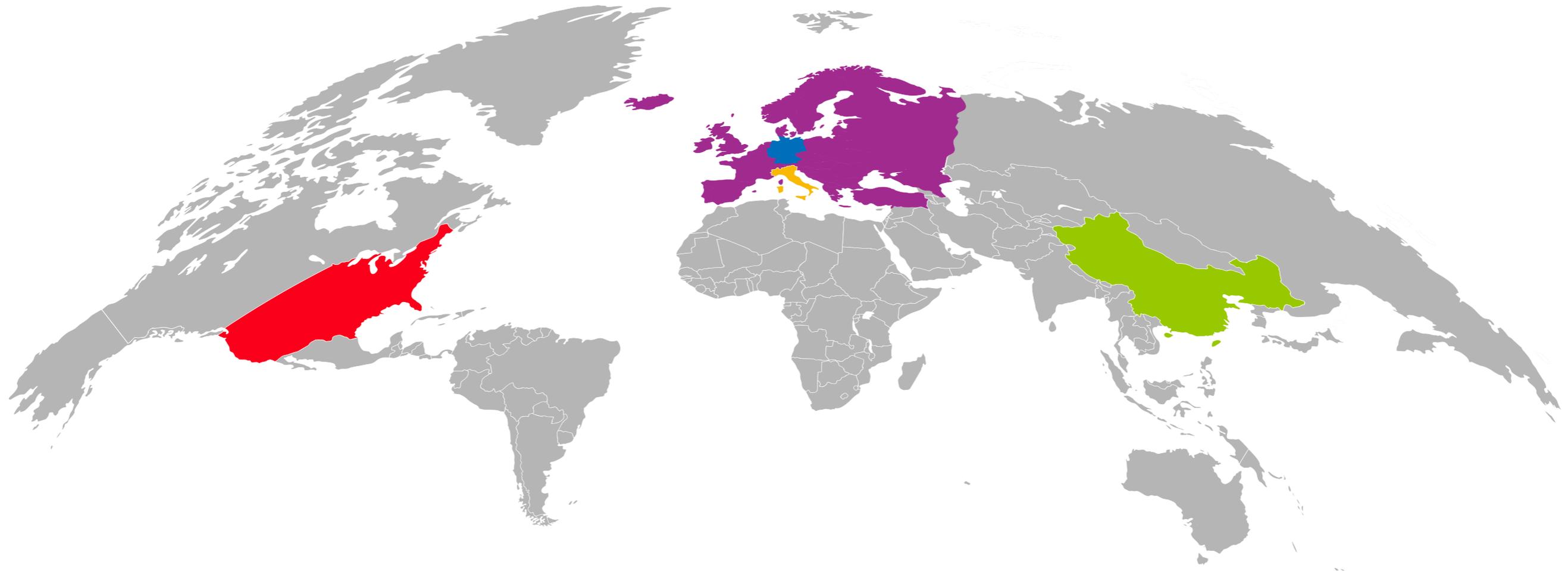
55-80 anni
turisti/business trip



743 Mln di clienti
che spendono circa
750 euro/anno
in ristorazione e fast food

A man with curly hair, wearing a VR headset and a light-colored t-shirt, is standing in a lush tropical jungle. He has his arms outstretched, one hand reaching up and the other reaching forward, as if interacting with a virtual environment. The background is filled with dense green foliage, including palm trees, and bright sunlight filters through the leaves, creating a warm, golden glow.

Prospettive future



A man with glasses and a light blue shirt is shown in profile, looking towards the right. He is standing on a balcony or mezzanine level, looking down at a restaurant below. The restaurant is filled with tables and chairs, and is illuminated by warm, ambient lighting. A large, modern chandelier with many small lights hangs from the ceiling. The overall atmosphere is warm and sophisticated.

Background del progetto

FOUNDERS



Pier Paolo Ciriello
CEO&Founder

Background
Direzione Tecnica FOOD Industry
International Project Management
Engineering



Salvatore Petitto
COO&Founder

Background
Direzione Industriale FOOD Industry
Information Technology Consulting
Engineering

ADVISORS



S. Toro
Legal



P. Vassallo
Fiscal&Tax



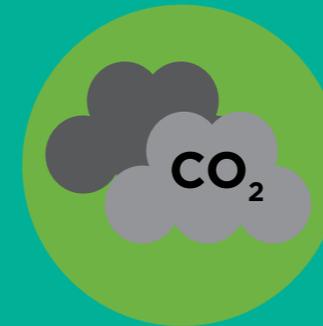
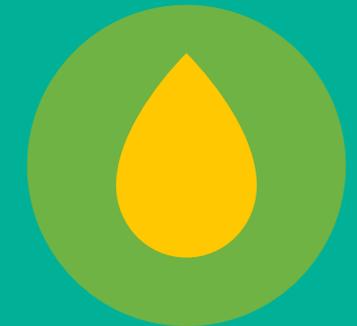
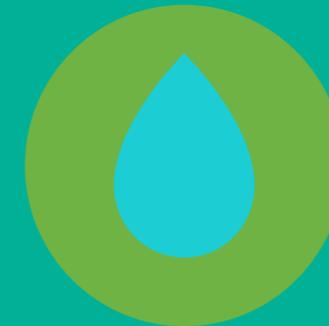
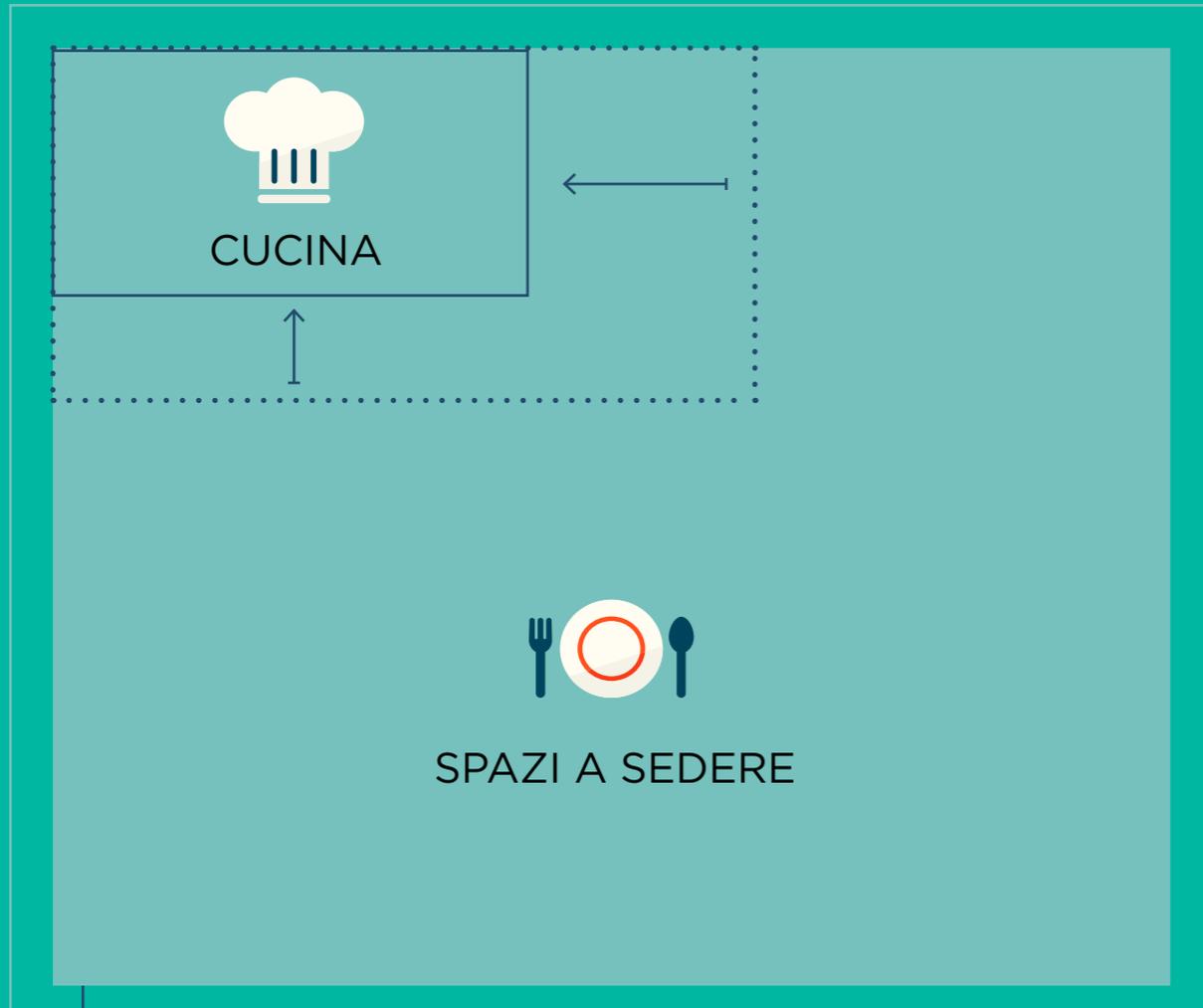
L. Meloni
Marketing
Communication



M. Raccuia
Food
Production



P. Meregalli
Industrial
Technologies



- riduzione degli spazi e delle attrezzature di Cucina
- riduzione dei consumi energetici e dei rifiuti
- riduzione del numero di ore di cucina
- riduzione del background e dei costi del personale





OPPORTUNITÀ

Non esistono simili catene Italiane Low Cost in Europa

sottrarre clienti ai fast food stranieri attingendo direttamente dai loro bacini di clientela

Essere i primi a proporre una formula Food&Travel



RISCHI

Food&Travel ispirazione per altri competitor internazionali prima del lancio sul mercato

bassi rischi legati alle normative locali per commercio e distribuzione del food (extra EFSA)



PUNTI DI DEBOLEZZA

Non bassi costi di Headquarters per strutture e sviluppo

Allo start Up non tutto il Mgmt ha un background di Travel Industry

Collaborazioni con Ministeri e Regioni per accelerare il Turismo



PUNTI DI FORZA

Link tra la Cucina Italiana e il viaggiare in Italia

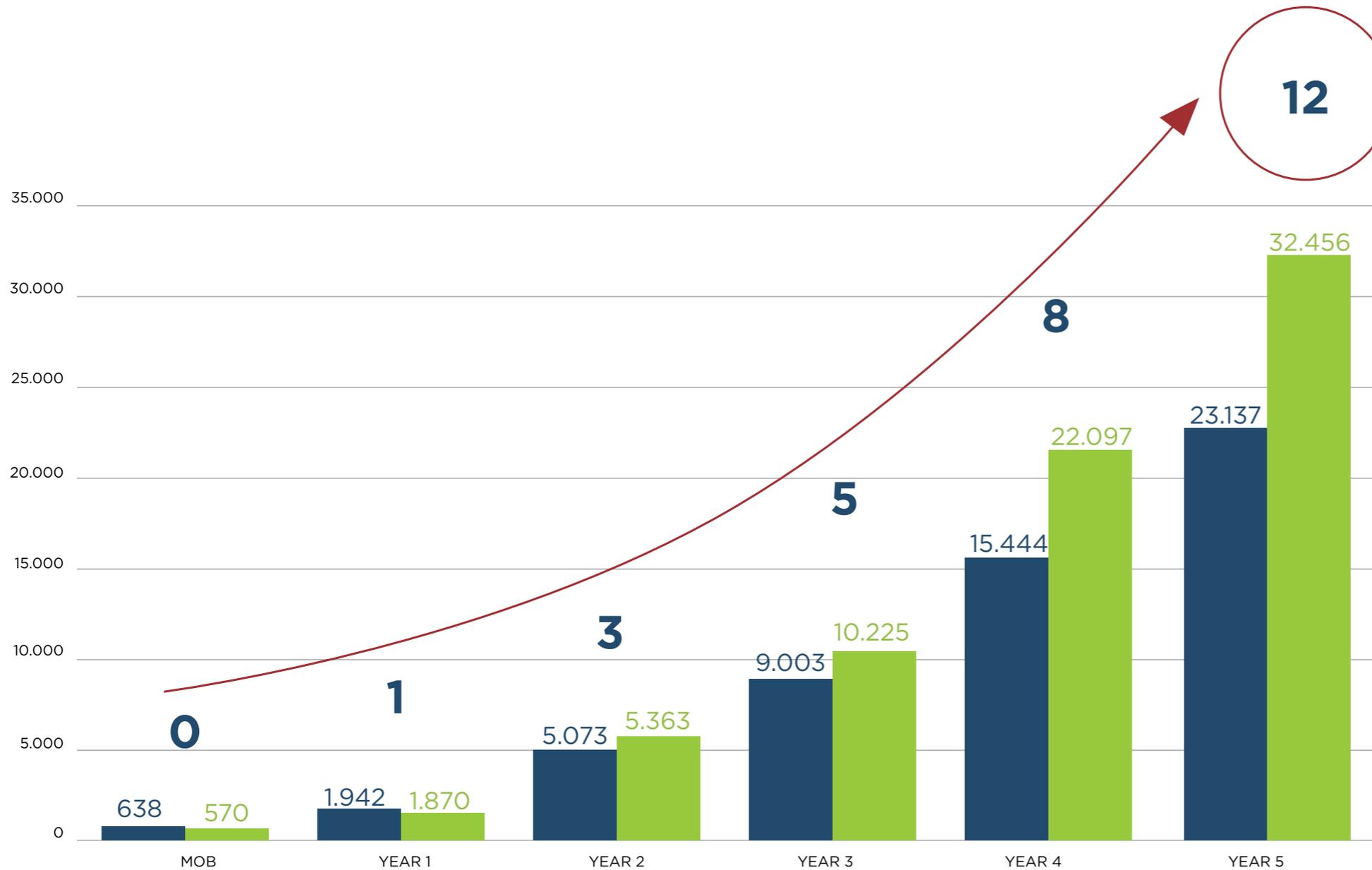
per entrambi: tariffe low cost

Standardizzazione della Cucina Italiana e certezze per il cliente in tutti i punti ItalyLunch



Financing

■ PRODUCTION ■ COST



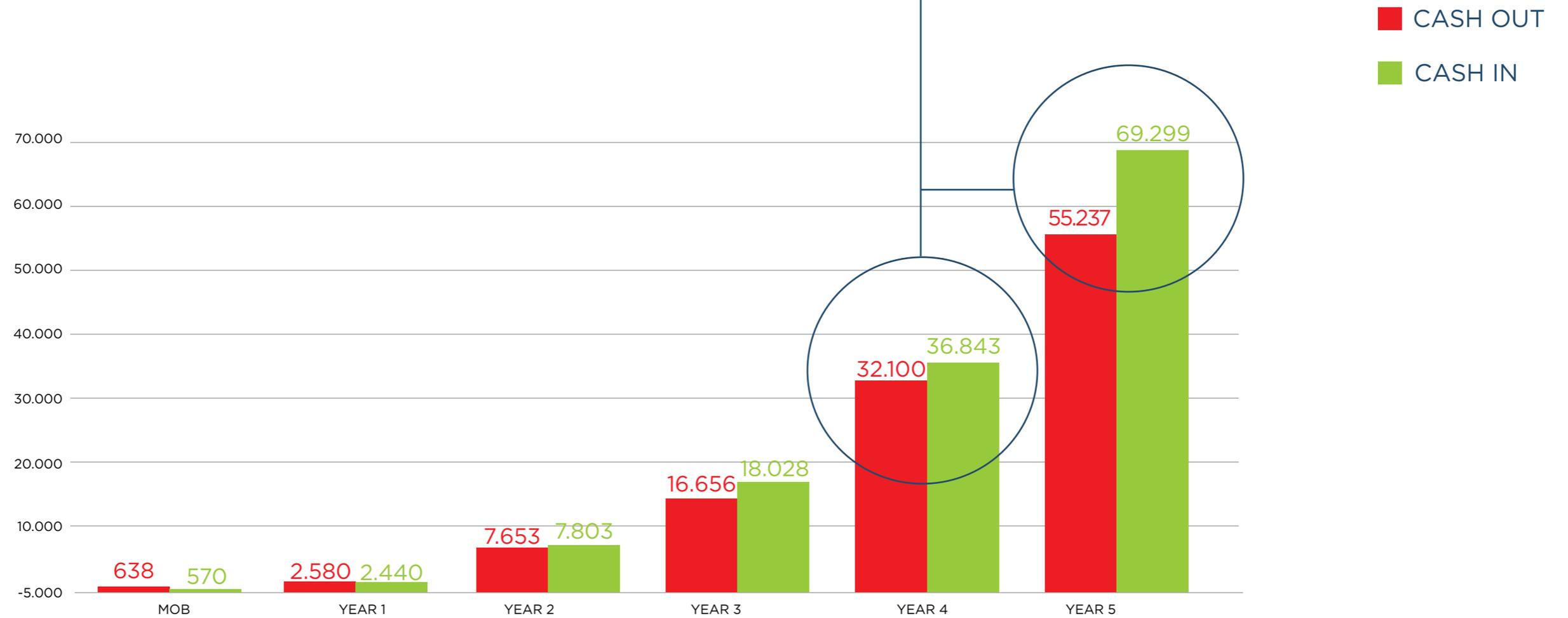
Il bacino dei potenziali Clienti stimato sensibilmente più basso in fase di apertura e crescente nei primi 5 anni di esercizio

Volume annuo di affari stimato in circa **40 Mln Euro** dopo soli 5 anni da Start Up !

I singoli punti vendita avranno un **Net Margin >15 %** nei primi 5 anni di esercizio



CUMULATIVE PRODUCTION-COSTS





ITALYLUNCH

sapori
regionali

esperienze
immersive

prenotazioni
viaggi

ITALYLUNCH

Pier Paolo Ciriello
CEO&FOUNDER
pierpaolo.ciriello@italylunch.com

Salvatore Petitto
COO&FOUNDER
salvatore.petitto@italylunch.com