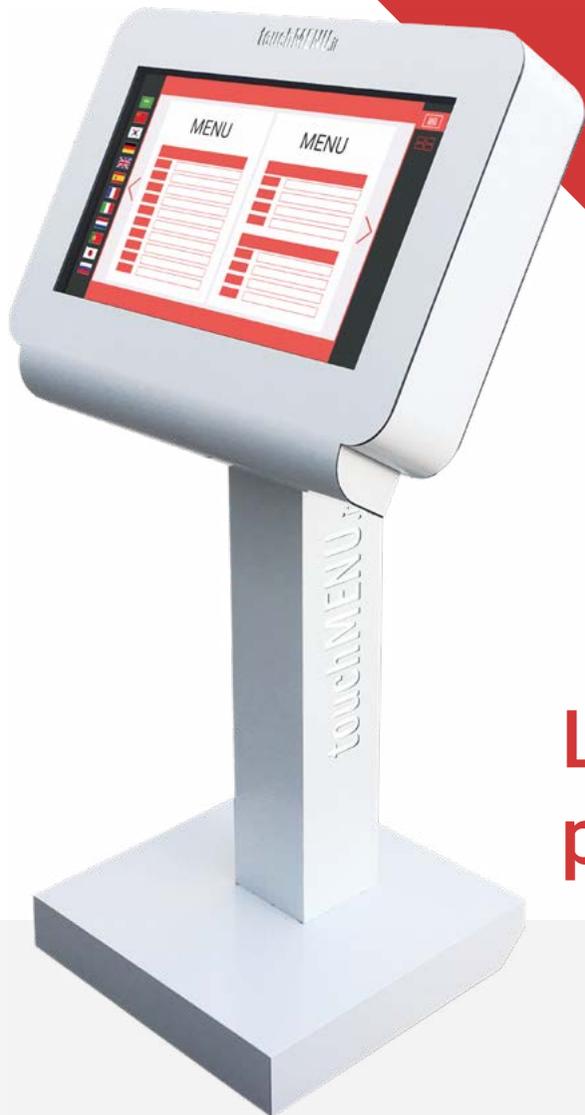


touch MENU[®]

Parliamo
la tua lingua

**La soluzione per far entrare
più gente nel tuo ristorante!**



2019-2022

Sei titolare di un ristorante?

**Vuoi attirare più clientela
nella tua attività?**



con TouchMenu hai una media
di minimo 2 tavoli in più al giorno

Cerchi dove mangiare?

**Vuoi conoscere i piatti
nella tua lingua?**



con TouchMenu sfogli il menù in oltre 10
lingue e la galleria fotografica dei piatti



Jeco Srls nasce nel Novembre 2013 da Carlo Baronti e Silvia Cascio, due giovani imprenditori che vogliono mettere in atto l'idea di un punto informativo all'esterno dei ristoranti che riporti il menù in forma digitale.



L'azienda commercializza apparecchiature che permettono di digitalizzare, tradurre e rendere interattivi i menu dei ristoranti. I prodotti prendono il nome di TouchMenu, marchio registrato nel 2018.

L'idea che è già una realtà

Un mobile, un monitor, un pc, un software dedicato, e TouchMenu® incrementa le entrate dei ristoranti che lo inseriscono nella loro attività.

In 4 anni sono state effettuate quasi 400 vendite, l'Azienda ha contato solo sulle proprie forze, curando la parte commerciale, l'ideazione e la produzione delle apparecchiature e la gestione dei contenuti del TouchMenu: grafica, fotografie, traduzioni, database.

Il software dedicato si implementa nel tempo e diventa sempre più completo, fino a coinvolgere nell'aggiornamento dei contenuti anche il ristoratore, che comunque ha fatto nascere altre esigenze: grazie ai loro suggerimenti abbiamo creato una web app perché era necessario fornire la traduzione del menù anche ai tavoli.

Società collegate

Oltre a TouchMenu Italia, nel 2018 sono nate altre due società che permettono a Jeco di perseguire scopi differenti:



- Costituzione: Maggio 2018 con capitale di 10.000 €
- Proprietà: 30% Carlo Baronti – 70% Marco Baronti (A. U.)
- La società è nata grazie alla partecipazione di un partner Spagnolo, oggi procuratore speciale che coadiuva l'attività sul territorio.
- 2018: 15 vendite, fatturato 70.000 €
1° semestre 2019: 15 vendite, fatturato 75.000 €
- Al momento è presente alle Canarie ed alle Baleari, da Novembre andrà alla conquista della Penisola Spagnola



Per consentire ai propri clienti di acquistare i prodotti con la formula del noleggio operativo, Jeco si appoggia alla società di locazione Grenke Srl di Milano.

- Costituzione di Pica Rent Snc: Novembre 2017
 - Proprietà: 50% Silvia Cascio e 50% Franca Pipitone (soci Jeco srls)
 - Lo scopo di questa società è rendere il noleggio operativo accessibile a tutte quelle aziende rifiutate dalla partner Grenke perché aziende di recente costituzione o non dotate di buona affidabilità creditizia
 - Fatturato 2018 (solo noleggi): 101.000 €
Fatturato 1° semestre 2019: 45.000 €
- 0 contenzioso - 0 insoluti**

Problema

Vi sarà capitato all'estero di vedere all'esterno dei ristoranti dei menù orribili, unti e lisi e per questo motivo scartare l'idea di entrare in quel Ristorante, è esattamente quello che succede ai Turisti che vengono in Italia anche per gustare la nostra cucina e comprendere come è preparato un piatto e quali sono i suoi ingredienti.

Oggi all'esterno di bar e ristoranti si vedono Menù o Locandine fotografiche che servono per attirare all'interno del negozio più gente possibile, al massimo in una lingua e con la traduzione in inglese.

**I pubblici esercizi
sono poco digitalizzati**

Attualmente, l'investimento medio di ogni punto di ristorazione, per richiamare gente nella propria attività, è di 1.400,00 Euro, e si va dal semplice cavalletto di plastica fornito dal fornitore (come fa Coca Cola) fino a cassettoni di metallo su ruote pieni di fotografie di piatti con prezzo e ingredienti, che costano anche 4/5 mila euro. Il mercato è rappresentato da 330.000 attività (FIPE – 2017) che spendono globalmente 500 milioni di euro per attirare più gente nel loro locale.

**Il consumatore è
sempre più esigente**

Il Settore Food, grazie anche al boom delle trasmissioni televisive, ha avuto un forte impatto sulle persone e sul loro modo di andare al ristorante. Oggi chi va a mangiare fuori, vuole conoscere, sapere, valutare e scegliere; soprattutto gli stranieri che vengono in Italia, non solo per visitare le nostre opere d'arte, ricchezza indiscussa del Paese, ma anche per gustare la cucina italiana, tra le più rinomate e al mondo.



Soluzione

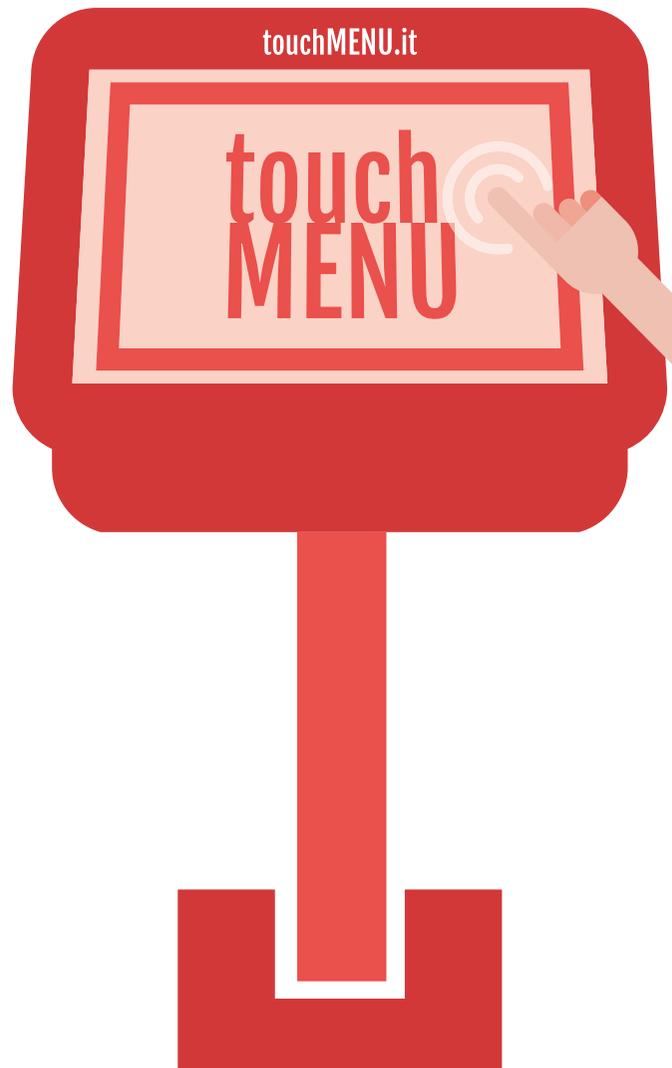
Vantaggi per gli esercenti

Un'apparecchiatura moderna ed elegante che attira l'attenzione

Un potente strumento di comunicazione

Un'instancabile butta dentro multilingua

Un menu luminoso, resistente al sole ed alla pioggia



Vantaggi per i clienti

Visionare il menu nella propria lingua

Osservare la foto reale dei piatti

Sfogliare i prodotti e i prezzi offerti dai singoli locali

Conoscere gli ingredienti utilizzati in cucina

Sapere quali sono gli allergeni

Conoscere tutte le offerte, promozioni e servizi dell'esercente

Value proposition

Con le nostre apparecchiature multimediali, abbiamo creato un “butta dentro” innovativo e spettacolare, che sfrutta le nuove tecnologie e dà un importante contributo ai gestori di ristoranti e bar incrementando le loro vendite.

TouchMenu® è un ottimo investimento per le attività che guardano al futuro, che si adeguano alle dinamiche dei continui sviluppi tecnologici, un efficace mezzo alla portata di tutti, in grado di farsi notare e, soprattutto, di farsi comprendere da tutti.



Hardware

SMALL TOUCH MENU
MONITOR 21,5
altezza regolabile



TOUCH MENU SOLAR 21,5"
MOBILE IN DI-BOND
MONITOR SOLAR 21,5" (1.000 NIT)
rotelle e sistema di areazione



IPHONONE
MOBILE PLEXIGLASS
MONITOR 22" - 27"



TOUCH MENU SOLAR 27"
MOBILE IN DI-BOND
MONITOR SOLAR 27" (1.000 NIT)
rotelle e sistema di areazione



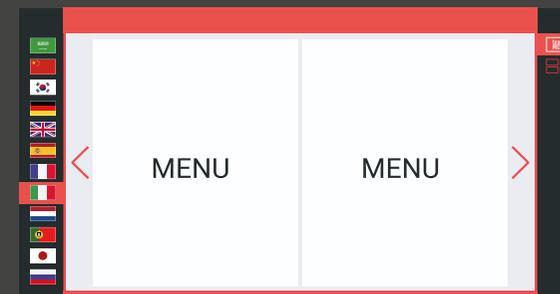
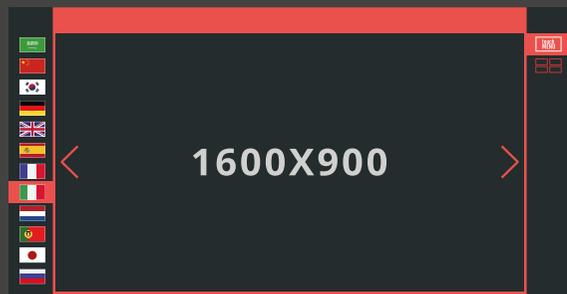
LEGGIO TOUCH MENU
MOBILE PLEXIGLASS
E ALLUMINIO
MONITOR 27"
rotelle



TOUCH MENU SOLAR 32"
MOBILE IN DI-BOND
MONITOR SOLAR 32" (1.000 NIT)
rotelle e sistema di areazione



Software



APPLICAZIONE ANDROID DI FACILE CONSULTAZIONE, CARATTERIZZATA DA ICONE CON UN MENU DESCRITTIVO E FOTOGRAFICO, FACILMENTE AGGIORNABILE E PREDISPOSTA ALLE POSSIBILI EVOLUZIONI DI INTERATTIVITÀ

Valorizzazione dei contenuti



REALIZZAZIONE COMPLETA DELLA BANCA DATI GRAFICA

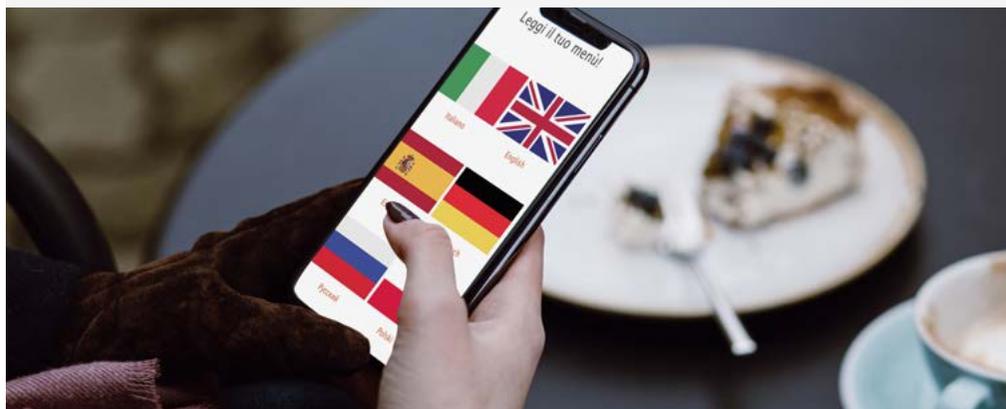
TRADUZIONE «RAGIONATA» DEI PIATTI, GRAZIE AD UN TEAM SPECIALIZZATO

CURA DEI SERVIZI FOTOGRAFICI REALIZZATI IN ALTA DEFINIZIONE

Servizi complementari e aggiuntivi

WebApp

- ▶ Sito app con qr code consultabile su un qualsiasi device
- ▶ Il menù in lingua da sfogliare in qualsiasi momento e posto
- ▶ Consente al turista dal tavolo di leggere nella sua lingua il menù che aveva letto poco prima sul touch menu

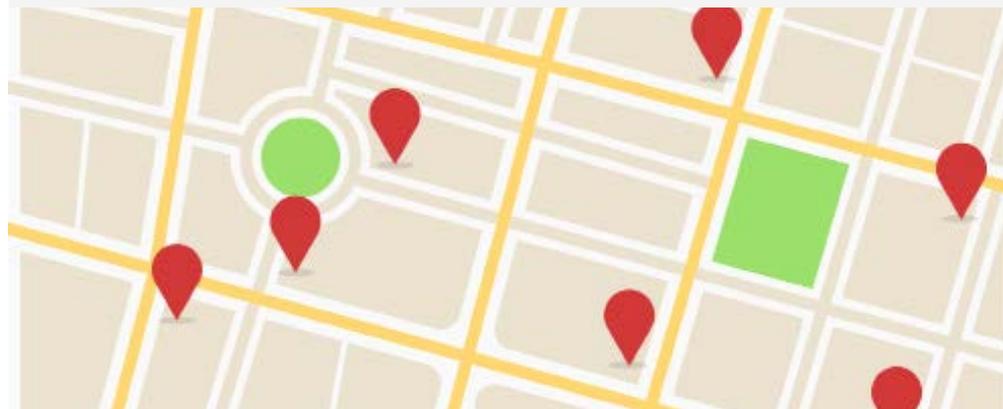


Geolocalizzazione

Scopri dove mangiare cercando i Ristoranti con TouchMenu® più vicini a te

www.touchmenu.it/map/

Localizza i TouchMenu® nei ristoranti più vicini a te, per scegliere nella tua lingua in base alle tue preferenze e ai tuoi gusti, conoscendo ingredienti e prezzi, per decidere dove mangiare.



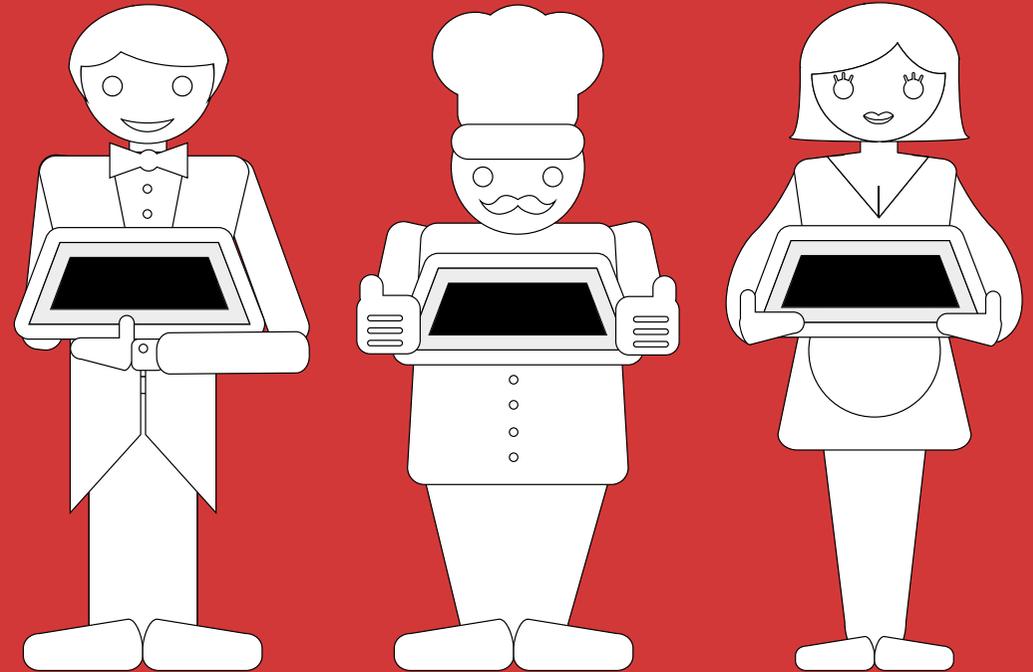
Evoluzioni future

Ogni TouchMenu è destinato a diventare il terminale di un vero e proprio circuito di video informazione all'angolo di ogni strada; in futuro sarà un'apparecchiatura multifunzione veicolo di info pubbliche e generali, un vero e proprio punto informativo per turisti e non solo.

Stiamo definendo il Brevetto per un nuovo TouchMenu® che rivoluzionerà l'installazione all'esterno dei dehors dei ristoranti, un'idea unica scaturita dalla nostra esperienza.



Sarà dotato di intelligenza artificiale e parlerà in lingua con i passanti, consigliando cosa mangiare in quel ristorante o come raggiungere un locale lì vicino.



Competitors

Ad oggi non abbiamo competitors, esistono altre società che vendono totem informativi, per fiere, centri commerciali, ma non c'è un'altra realtà strutturata come la nostra che proponga come noi un'apparecchiatura da esterno.

Il nostro sito presenta.. non progetti, non cataloghi, non disegni... ma installazioni vere: i nostri clienti.

L'unico competitor con cui ci sfidiamo giornalmente è questo: l'invasione in strada di cavalletti e locandine cartacee, che però dimostrano che Il Buttadentro funziona per richiamare l'attenzione dei passanti.

Immaginate di essere in vacanza all'estero, e non conoscete la lingua, guardereste il menù A o il menù B?

In quale ristorante entrereste?

Abbiamo quindi 3 anni di anticipo in esperienza, numeri di installazioni, rispetto a qualsiasi altro competitor.

Inoltre, ormai chiunque identifica nel nostro marchio registrato TouchMenu® il prodotto.

Il 75% dei nostri clienti a cui scade il contratto di noleggio, rinnova perché non può fare a meno di avere il menu digitale all'esterno dell'attività e sa quanto renda in termini di incremento di clientela.

Oggi non esiste un'altra società strutturata come la nostra. Siamo i primi, e per ora gli unici.

A



B



Il piano di sviluppo

- Espansione e consolidamento del mercato Italiano.

Il mercato di riferimento nel 2017 contava su 177.000 ristoranti e 160.000 bar. Centrando la campagna di Equity possiamo conquistare l'1% di questo mercato: vendere 3.300 apparecchiature in tre anni per un fatturato di oltre 15.000.000 €.

- Espansione nel mercato Spagnolo tramite TouchMenu Espana con l'obiettivo di raggiungere un fatturato che si attesti intorno a € 3 milioni entro il 2021.

S

originalità dell'idea / azienda leader
/ capacità di vendita / spettacolarità
del prodotto

W

bassa capitalizzazione /
lento approvvigionamento magazzino

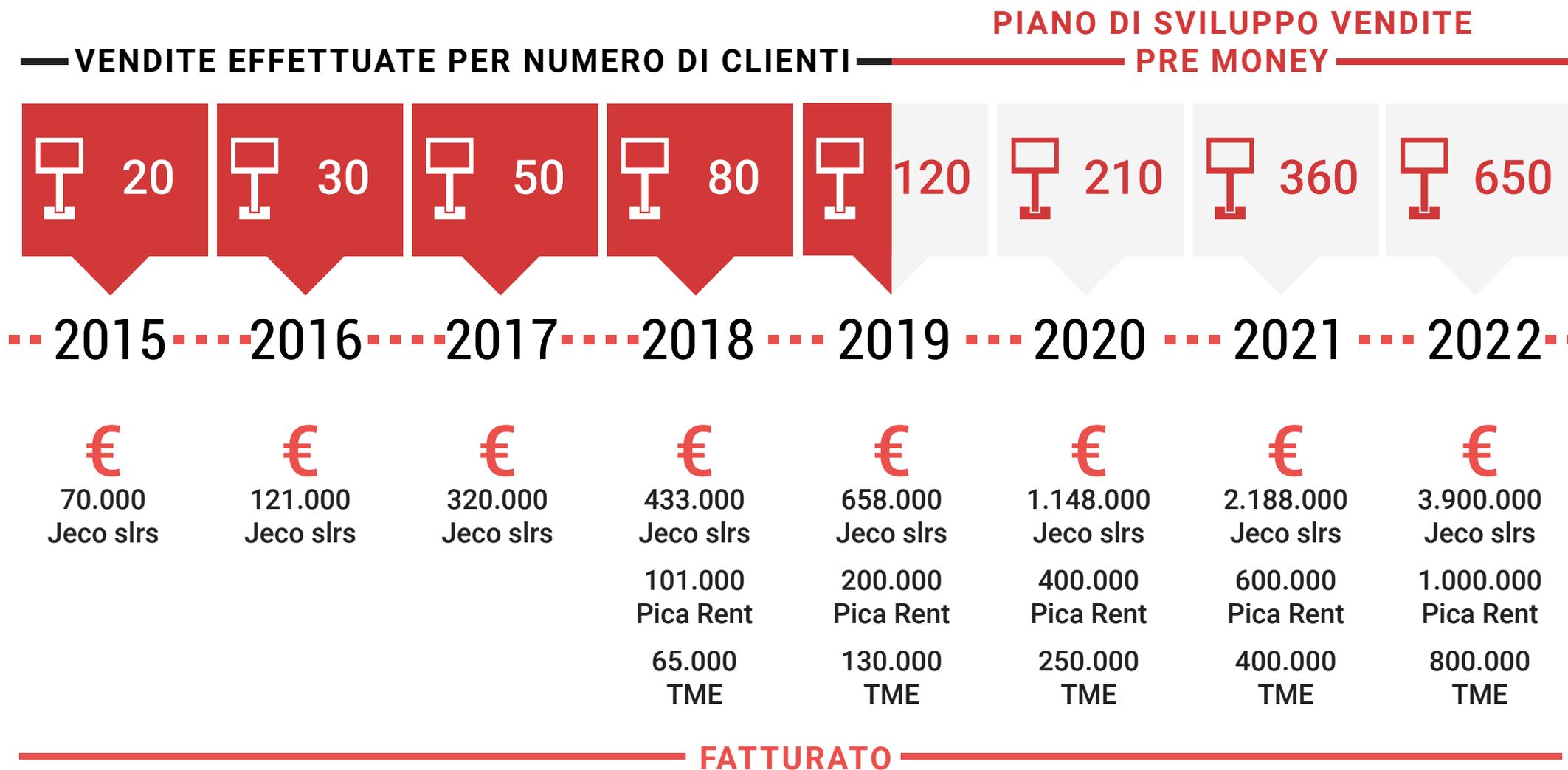
O

unico operatore sul mercato / possi-
bilità di replicare il business in tutti i
paesi europei / diventare polo di attra-
zione nella via per i turisti

T

divulgare a potenziali competitor la
nuova attività

Risultati ottenuti e obiettivi di vendita



Obiettivi di sviluppo

2019

COMPLETAMENTO RETE VENDITA ITALIA
GEOLOCALIZZAZIONE PER FAR TROVARE I TOUCHMENU SUL TERRITORIO - DOVE MANGIARE

2020

LANCIO BREVETTO DEHORS
ACQUISIZIONE 100% PICARENT - APERTURA FILIALI ROMA E NAPOLI
CREAZIONE CIRCUITO VIDEO INFORMAZIONE CON PUBBLICITÀ

2021

ACQUISIZIONE 100% TM ESPANA
REPLICA BUSINESS IN ALTRI STATI EUROPEI

2022

TOUCH MENU PARLANTE - AI

Ricavi pre money

Il piano delle vendite ipotizzato porterà alle seguenti linee di ricavo:

	Codice Prodotto	2019	2020	2021	2022
RICAVI	SMT21	42.000,00 €	70.000,00 €	140.000,00 €	230.000,00 €
	IPH21	42.000,00 €	63.000,00 €	105.000,00 €	195.000,00 €
	IPH 27	75.000,00 €	150.000,00 €	250.000,00 €	400.000,00 €
	LSTM27	279.000,00 €	465.000,00 €	868.000,00 €	1.450.000,00 €
	LTM27	100.000,00 €	200.000,00 €	425.000,00 €	795.000,00 €
	TM32SV	120.000,00 €	200.000,00 €	400.000,00 €	830.000,00 €
	TOTALE RICAVI		658.000,00 €	1.148.000,00 €	2.188.000,00 €

Conto Economico Previsionale (in migliaia) PRE MONEY

	2019	2020	2021	2022
RICAVI - Vendita touch Menu e servizi	658	1.148	2.188	3.900
Costi Produzione HARDWARE	210	390	650	1.300
Costi Commerciali	130	225	430	800
Costi Personale (dipendenti e collaboratori esterni)	95	135	230	400
Costi Fissi (affitti – Auto - trasporti – consulenti - viaggi)	92	140	220	380
R&S - software	75	120	230	400
Totale Costi	602	1.010	1.760	3.280
Utile operativo	56	138	428	620

Fabbisogno per triplicare la nostra crescita

TARGET MASSIMO

150.000 €

Per lo sviluppo di nuove funzionalità dell'applicazione e lo studio di nuove versioni software.

150.000 €

Per la progettazione di nuovi monitor e l'acquisto di componenti su mercato cinese a prezzi più competitivi.

100.000 €

Reclutamento e formazione di venditori.
Gestione di campagne marketing e sviluppo e comunicazione su social media.
Partecipazione a fiere del settore.

TARGET INTERMEDIO

100.000 €

Per lo sviluppo di nuove funzionalità dell'applicazione.

100.000 €

Progettazione brevetto dehors.
Acquisti per magazzini pronta consegna.

50.000 €

Reclutamento e formazione nuovi venditori.
Partecipazione a fiere del settore.

TARGET MINIMO

30.000 €

Sviluppo software.

50.000 €

Progettazione brevetto dehors.

20.000 €

Partecipazione a fiere del settore.

Equity crowdfunding

Equity distribuita
post investimento



Valore pre money
2.000.000 €

16,67%

11,11%

4,76%

Target massimo raccolta:
400.000 €

Secondo Target:
250.000 €

Target inscindibile:
100.000 €

Le condizioni e i termini dell'offerta sono disponibili sul portale di equity crowdfunding www.opstart.it

opstart ✓

Offerta quote

▶ QUOTE A

ORDINARIE CON DIRITTO DI VOTO DA EURO 7.500

▶ QUOTE B

PRIVE DI DIRITTO DI VOTO DA EURO 350

Exit strategy

Scelta obbligata di TouchMenu è il LISTING

Per avere un ulteriore canale di raccolta,
sviluppo e di diffusione della nostra immagine per fare grande questo marchio.

Scegliere è il piacere di potersi concedere ciò che si desidera, ma anche la possibilità di soddisfare le proprie esigenze.

CONTATTI

www.touchmenu.it

info@touchmenu.it
tel. 0924 511909



Touch_Menù



totemtouchmenu

**Il Menù è il Biglietto da visita di ogni ristorante,
è la prima immagine che il Ristorante fornisce
ai suoi Clienti, quella che li fa decidere
se entrare o no.**

**Con TouchMenu questo biglietto da visita
diventa interattivo, innovativo e multilingue!**

