



Giuseppe Richichi
Co-Founder
info@raviolo.eu



**IL PRANZO DELLA DOMENICA
TUTTI I SANTI GIORNI !**





MARKET NEEDS



01

ELEVATA DOMANDA
DI PASTA
(Local & Tourism)



02

OFFERTA MOLTO
FRAMMENTATA ED
IMPERSONALE



03

PESSIMO RAPPORTO
QUALITÀ / PREZZO



**FORMAT CHIARO RICONOSCIBILE
INTERNAZIONALE E MONOPRODOTTO**

**LA TRADIZIONE ITALIANA AL PASSO
CON I TEMPI**

RAVIOLO

**QUALITÀ DA RISTORANTE E PREZZO
DA FAST FOOD**

**UN PRANZO VELOCE O UNA
CENA INFORMALE IN COMPAGNIA**

COME FUNZIONA

SCEGLI IL RIPIENO

SCEGLI IL CONDIMENTO

SCEGLI LA PORZIONE

COME FUNZIONA:

- 1 RAVIOLI - scegli il ripieno
- 2 CONDIMENTI - scegli il sugo
- 3 PORZIONI - scegli la taglia

1 RAVIOLI scegli il ripieno dei tuoi ravioli

CARNE
CHIANINA

RADICCHIO
E SPECK

CRUDO
E TARTUFO

CARCIOFI

CACIO
E PEPE

RICOTTA
E SPINACI

2 CONDIMENTI abbinati al sugo ai tuoi ravioli

BURRO
con salvia e parmigiano



SALSA DI NOCI



PESTO DI ZUCCHINE
con pomodori secchi e mandorle



RAGU BIANCO
DI SALSICCIA
sfumato al vino bianco



PESTO BASILICO DOP
datterini e pinoli tostiti



SUGO DI POMODORO
e basilico



PORTOFINO
con sugo di pomodoro
e gocce di pesto di basilico dop



CREMA
DI GORGONZOLA DOP
e noci



CARBONARA
con guanciale, tuovo e
peccorino romano dop



ARRABBIATA
sugo di pomodoro, peperoncino
e prezzemolo



TUCCU
sugo di carne alla genovese



NORMA
con sugo di pomodoro,
melanzane fritte, basilico,
ricotta salata

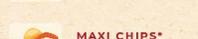


3 PORZIONI scegli la taglia

MEDIA 180g 9,80 €
GRANDE 250g 11,90 €

SFIZI FRITTI 4,50 €

CIME DI RAPA
& SALSICCIA*
in crosta di farina di grano



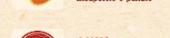
FIORI DI ZUCCA*
in crosta di farina di grano



MAXI CHIPS*
maxi fette di patate
dal taglio sottile



CROCCHETTE
DI PATATE*
insaporite e panate



SALVIA*
in crosta di farina
di grano



MIX*
mixto di 2 sfizi
a scelta



DOLCI 4,50 €

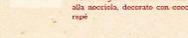
SOUFFLÉ
AL CIOCCOLATO*
con cuore morbido al cioccolato



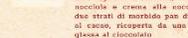
TORTA
DELLA NONNA*
stella frolla con crema pasticcera
al profumo di limone, pinoli e mandorle



COCCO
& NOCCIOLA*
biscotto alla nocciola farcito con
crema al gusto di cacao e crema
alla nocciola, decorato con cocco
regio



DELIZIA
AL CIOCCOLATO*
crema con cioccolato con cuore
scorciatoie dell'Espresso, crusch alla
nocciola e crema alla nocciola tra
due strati di morbido pane di spugna
al cacao, ricoperta da una gustosa
glassa al cioccolato



DA BERE

VINO DELLA CASA bevande da 7 Euro in loca
CALICE 3,00 € MEZZO 8,00 €
QUARTINO 5,00 € LITRO 14,00 €

BIRRE in bottiglia 33 cl. * €
ICHNUSA CHIARA 3,00 €
NON FILTRATA 4,50 €
MENABREA CHIARA 3,50 €
DOPPIO MALTO 4,00 €
ROSSA 4,80 €

BIBITE
ACQUA O3 1,80 €
COCA - COCA ZERO - FANTA - SPRITE -
CHINOTTO - CEDRATA 3,00 €
ANARI 3,00 €
CAFFÈ 1,00 €

SERVIZIO A CENA E NEL WEEK END 3,00 €

* prodotti esportati all'estero al fine di garantire il rispetto delle normative igienico sanitarie.

Ricordati di segnalarci
le tue allergie e intolleranze

PRODUZIONE
IN
OUTSOURCING

PRODUZIONE
IN LOCO



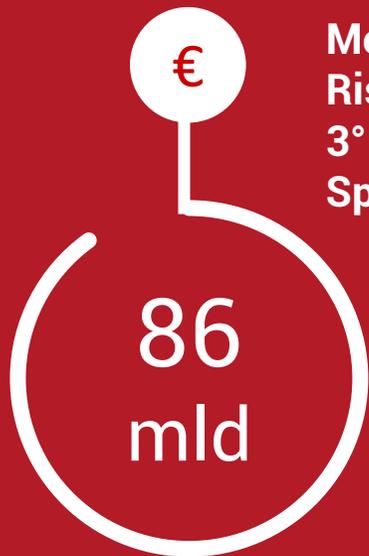
I RAVIOLI DI UNA VOLTA.

**LE TRADIZIONALI SALSE
ITALIANE.**

**UN AMBIENTE FAMILIARE ED
INFORMALE.**

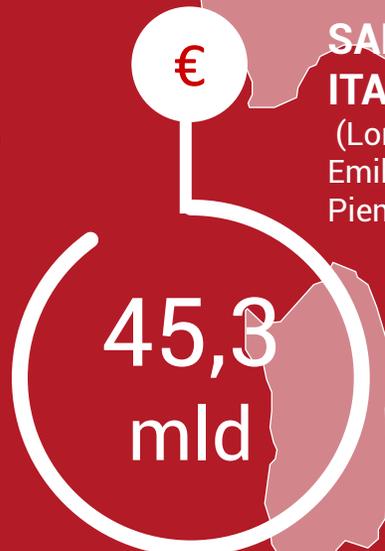


BUSINESS IN ITALY



**Mercato
Ristorazione**
3° in UE dopo
Spagna e UK

+5,7%
2008 – 2019
+4,7% entro il
2022



**SAM – NORD
ITALIA**
(Lomb – Veneto –
Emilia – Liguria –
Piemonte – Lazio)



**SOM – 5° ANNO
MILANO**
0,03%



Ogni giorno 5 mln
di italiani
pranzano fuori
casa



10 milioni di italiani
cenano al ristorante
almeno due volte a
settimana

A PRANZO



il 55,5% (2,7mln)
sceglie un primo
piatto, tra questi la
pasta raccoglie
l'86% dei consensi
(2,4mln)

A CENA



il 73,6% (7,3mln)
sceglie un primo
piatto, tra questi la
pasta raccoglie
l'85,3% dei consensi
(6,3 mln)

RISULTATI RAGGIUNTI



1 Locale – 24 posti
Zona Navigli



8 Gennaio 2019



15k clienti serviti
54 Clienti GG



203k Fatturato



13,5 Ticket Medio
Unitario

20,93%

MOL

€125
k

Investimento
Locale

55,28%

Coeff.
Occupazione

2 – 3
(30%)

Dipendenti
necessari

33%

Food&Beverage

Funding & Obiettivi

€500k



2021

3	61%	250k	650 k€
---	-----	------	--------

1 - 25
2 - 40
Pax

Tot
47k client/anno

Fatt
locale

Gross
Revenue
2021

Nov 2020/
Mar 2021

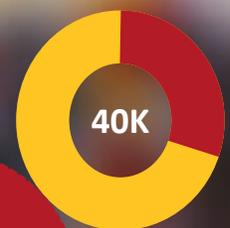
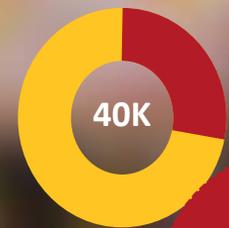
01 RAVIOLO

Mar/
Sett 2021

01 RAVIOLO

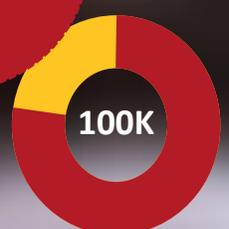
Ristrutturazione

Attrezzature



€185k

Stock iniziale



Liquid. Nuovo Locale



MOL



BREAK EVEN
POINT per locale

2022	03
2023	05
2024	07

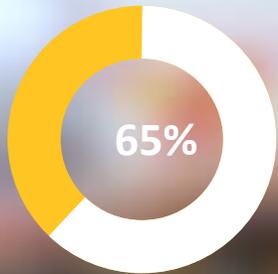
Funding & Obiettivi



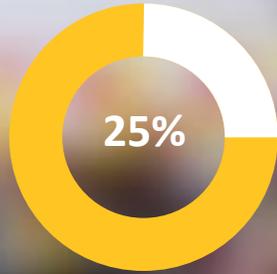
FUNDING



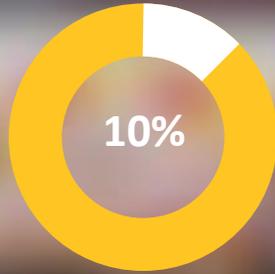
PREMONEY
EVALUATION



CAPEX



Marketing
&
Overheads



Risorse
Umane



Monthly Burn
Rate



Months of
runway

MISCUSI

25%

Nov 2016 - BA

€ 390K

Premoney € 1,2 mln

NESSUN RISTORANTE APERTO – SOLO UN PROGETTO

20%

Mag 2017
Picus Capital

€ 600K

Premoney € 2,4 mln

APERTURA A GIU 2017 SECONDO LOCALE
A DIC 2017 – TOT 2 LOCALI - FATTURATO € 1MLN

20%

DIC 2018
MIP

€ 5 mln

Premoney € 20 mln

6 LOCALI A MILANO ED 1 A TORINO
2018 - FATTURATO 4,5 MLN €

TEAM



GIUSEPPE RICHICHI
Co Founder

Geometra 10 Anni di esperienza nella
ristorazione

Fornitori
Amministrazione
Project Manager Prossime Aperture



CARMELO RICHICHI
Co Founder

10+ Anni di esperienza nella ristorazione

Fornitori
Amministrazione
Gestione HR e Sala



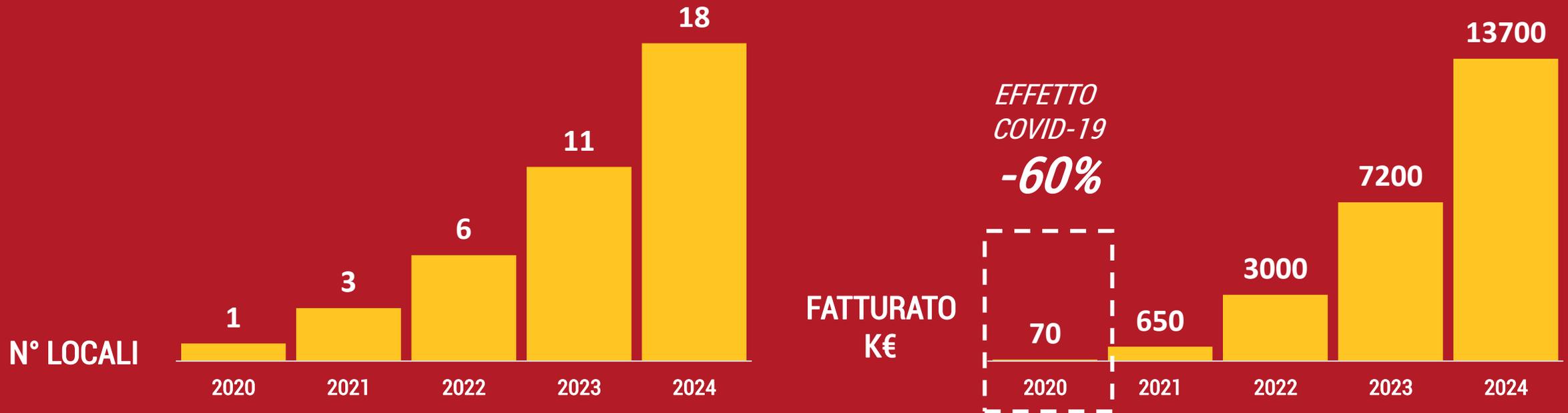
GIOVANNI RICHICHI
Co Founder

CHEF 10+ Anni di esperienza nella
ristorazione

COMPETITORS (Milano)



THE VISION



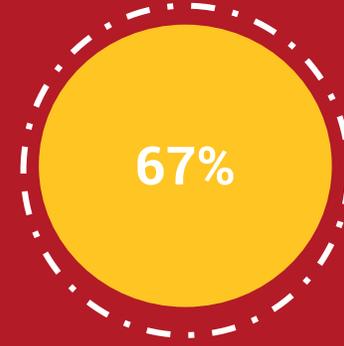
MOL



TICKET MEDIO



POSTI A SEDERE



Coeff. Occ.



Coperti al gg

Thank You For Watching

G. Richichi - Co-Founder

info@raviolo.eu

349.2375148

RAVIOLO Revenue Projections	F 2019	F 2020	F 2021	F 2022	F 2023	F 2024
LOCALI DI PROPRIETÀ	€ 203.000	€ 69.575	€ 634.450	€ 3.094.212	€ 7.197.491	€ 13.731.353
<i>Var% Fatt YoY</i>		-66%	812%	388%	133%	91%
<i>N° Locali Proprietari (TOT)</i>	1,00	1	3	6	11	18
<i>N° posti a sedere</i>	24	24	35	52	60	64
<i>N° di turni per servizio</i>	2	2	2	2	2	2
<i>Cap. Massima Giornaliera</i>	96	96	126	209	241	256
<i>Coeff Occu. Medio</i>	55,28%	25,3%	52,9%	61,2%	64,1%	67,0%
<i>Scontrino Medio Unitario</i>	€ 13,50	€ 13,50	€ 13,50	€ 14,18	€ 14,88	€ 15,63
<i>Media gg aperti all'anno</i>	278	206	284	284	284	284
<i>Fatturato medio per singolo locale</i>	€ 203.000	€ 69.575	€ 255.984	€ 515.702	€ 654.317	€ 762.853
<i>Media giornaliera Coperti singolo locale</i>	54	25	55	128	155	172
<i>Media giornaliera Coperti (tot locali)</i>	54	25	165	769	1.703	3.094
<i>media mensile singolo locale</i>	1.254	429	1.305	3.032	3.663	4.068
<i>Media Mensile (tot Locali)</i>	1.254	429	3.916	18.191	40.298	73.220
<i>N° TOT Coperti Annuale</i>	15.049	5.154	46.996	218.287	483.580	878.641
LOCALI IN FRANCHISING		€ -	€ -	€ -	€ -	€ -
<i>Var% Fatt YoY</i>		<i>n.d.</i>	<i>n.d.</i>	<i>n.d.</i>	<i>n.d.</i>	<i>n.d.</i>
<i>N° Locali Franchising (TOT)</i>	
GROSS REVENUE	€ 203.000,00	€ 69.575	€ 634.450	€ 3.094.212	€ 7.197.491	€ 13.731.353
		-65,73%	811,89%	387,70%	132,61%	90,78%

Rendimento medio LOCALE RAVIOLO

LOCALE ESISTENTE

N° posti a sedere	24
N° turni (2 Servizi)	2
Cap Max	96
Coeff.Occ. Media	55,28%
Coperti al gg	54
gg Apertura annui	278
Coperti all'anno	15.049
Ticket medio	€ 13,50
Fatt. Medio Locale	€ 203.000

Costo Risorse Umane	€ 60.000
N° Rs. Umane Nec-	3
	30%
Costo Food&Beverage	€ 66.990
	33%
Overheads & Others	€ 33.524
	17%

Marginalità Lorda Operativa	€ 42.486
	20,93%

Investimento Locale	€ 185.000
----------------------------	------------------

Payback investimento (anni)	4,35
-----------------------------	------

BREAK EVEN PER RECUPERARE Costi fissi ed Investimento - n° di scontrini	30.793
--	---------------

N° Clienti al giorno per ritorno inv. In 1 anno	148
--	------------

(Inv. Iniziali+ costi fissi)/[Ricavounit-CvUnitario]

Ricavo Unitario - Scontrino Medio	€ 13,50
-----------------------------------	---------

CV Unitario	€ 4,46
-------------	--------

BREAK EVEN POINT OPERATIVO Costi fissi- n° di scontrini	10.340
--	---------------

N° Clienti al giorno per Coprire i costi fissi	37
---	-----------

Costi Fissi/[Ricavounit-CvUnitario]

Costi Fissi	€ 93.524
-------------	----------

BREAK EVEN POINT INVESTIMENTO - n° di scontrini	20.453
--	---------------

N° Clienti al giorno per Coprire gli investimenti	74
--	-----------

Rendimento medio LOCALE RAVIOLO

NUOVO LOCALE (40 cop)

N° posti a sedere	40
N° turni (2 Servizi)	2
Cap Max	160
Coeff.Occ. Media	61,20%
Coperti al gg	98
gg Apertura annui	278
Coperti all'anno	27.220
Ticket medio	€ 14,18
Fatt. Medio Locale	€ 385.840

Costo Risorse Umane	€ 78.000
N° Rs. Umane Nec-	4
	20%
Costo Food&Beverage	€ 127.327
	33%
Overheads & Others	€ 62.000
	16%

Marginalità Lorda Operativa	€ 118.513
	30,72%

Investimento Locale	€ 185.000
----------------------------	------------------

Payback investimento (anni)	1,56
-----------------------------	------

BREAK EVEN PER RECUPERARE Costi fissi ed Investimento - n° di scontrini	34.220
--	---------------

N° Clienti al giorno per ritorno inv. In 1 anno	176
--	------------

(Inv. Iniziali+ costi fissi)/[Ricavounit-CvUnitario]

Ricavo Unitario - Scontrino Medio	€ 14,18
-----------------------------------	---------

CV Unitario	€ 4,68
-------------	--------

BREAK EVEN POINT OPERATIVO Costi fissi- n° di scontrini	14.741
--	---------------

N° Clienti al giorno per Coprire i costi fissi	53
---	-----------

Costi Fissi/[Ricavounit-CvUnitario]

Costi Fissi	€ 140.000
-------------	-----------

BREAK EVEN POINT INVESTIMENTO - n° di scontrini	19.479
--	---------------

N° Clienti al giorno per Coprire gli investimenti	70
--	-----------

Rendimento medio LOCALE RAVIOLO

NUOVO LOCALE (70)

N° posti a sedere	70
N° turni (2 Servizi)	2
Cap Max	280
Coeff.Occ. Media	63,00%
Coperti al gg	176
gg Apertura annui	278
Coperti all'anno	49.039
Ticket medio	€ 14,88
Fatt. Medio Locale	€ 729.887

Costo Risorse Umane	€ 156.000
N° Rs. Umane Nec-	8
	21%
Costo Food&Beverage	€ 240.863
	33%
Overheads & Others	€ 105.000
	14%

Marginalità Lorda Operativa	€ 228.024
	31,24%

Investimento Locale	€ 185.000
----------------------------	------------------

Payback investimento (anni)	0,81
-----------------------------	------

BREAK EVEN PER RECUPERARE Costi fissi ed Investimento - n° di scontrini	44.725
--	---------------

N° Clienti al giorno per ritorno inv. In 1 anno	255
--	------------

(Inv. Iniziali+ costi fissi)/[Ricavounit-CvUnitario]

Ricavo Unitario - Scontrino Medio	€ 14,88
-----------------------------------	---------

CV Unitario	€ 4,91
-------------	--------

BREAK EVEN POINT OPERATIVO Costi fissi- n° di scontrini	26.173
--	---------------

N° Clienti al giorno per Coprire i costi fissi	94
---	-----------

Costi Fissi/[Ricavounit-CvUnitario]

Costi Fissi	€ 261.000
-------------	-----------

BREAK EVEN POINT INVESTIMENTO - n° di scontrini	18.552
--	---------------

N° Clienti al giorno per Coprire gli investimenti	67
--	-----------