Green Kitchen

“We aim to spread healthy eating habits made of savory, safe and healthy food. Taking into account human well-being and environmental sustainability.

Presentazione aziendale

GREEN KITCHEN

www.greenkitchen.site/

Servizi e Attività

1. **Linea di vendita** on line **di piatti** sani e gustosi.

2. **Consulenze nutrizionali** on line

3. **Marketplace** di noleggio spazi di cucine professionali.

4. **Ghost Kitchens** e servizi business dedicati.

5. **Community** su «healthy food e stile di vita sano».

Qualche informazione su di noi

Startup Innovativa con sede a Milano nata nel maggio 2021

Amici appassionati di food, benessere e tech

Un **team di esperti** di questi settori

Il team

Founding Shareholders and BoD:

- **Davide Gioia** – CIO & Marketing Specialist. ***Member of BoD - Linkedin***
- **Elena Umanità** – Head of Strategy & business development, Tax. ***Member of BoD - Linkedin***
- **Gabriele D'Ottavi** – CFO, Purchasing & Treasury. ***Member of BoD - Linkedin***

Management:

- **E-city Group srl** – Communications, marketing, events **- *Linkedin***
- **Nina de Franco** – Nutrizionist **- *Linkedin***
- **Emanuele Giorgione** – Executive Chef **- *Linkedin***
- **Nicoletta Spinozzi** – Content creator **- *Linkedin***

Problema

- ***Chiusura del 26,1% degli esercizi commerciali dedicati al food*** *e forte contrazione dei guadagni fino al 50% per 6 imprenditori su 10 a causa del covid – 19 (fonte FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, Maggio 2021).*

- *Necessità di* ***spazi di cucine professionali*** *da parte di* ***operatori del food a basso costo*** *per ampliare il proprio business o per avviare una nuova attività;*

- ***Emergenza ambientale dovuta al riscaldamento globale*** *sempre più in crescita e* ***gas serra*** *che derivano dagli allevamenti di bestiame almeno pari alle emissioni di tutti i camion, le auto, gli aerei e le navi del mondo (Fonti stime Fao, Commissione intergovernativa sul cambiamento climatico dell'Onu, 2019 e foten Commissione EAT - The Lancet) .*

- ***Scompensi salutari*** *(malattie cardiovascolari, cancro e diabete) dovuti a* ***diete povere e squilibrate*** *(fonte Fondazione Veronesi).*

Soluzione

Green kitchen srl risolve i problemi esposti con:

- ***Realizzazione di Cloud Kitchen*** *da affittare a imprenditori del Food che vogliono iniziare una attività di ristorazione o ampliare la esistente con un ingente riduzione dei costi di avviamento;*

- ***Realizzazione di un Marketplace*** *che permette il contatto tra i proprietari di spazi di cucine professionali e chi necessità degli stessi per il proprio business;*

- ***Proposta di piatti sani e gustosi****, elaborati e studiati dal nostro chef e dal nostro nutrizionista come base per acquisire abitudini nuove alimentari;*

- ***Creazione di una community i****n grado d'informare ed sensibilizzare sul consumo di cibo sano e del conseguente rispetto del Pianeta;*

- ***Contributo*** *a riavviare l'economia del food creando nuovi posti e occasioni di lavoro.*

Chi siamo

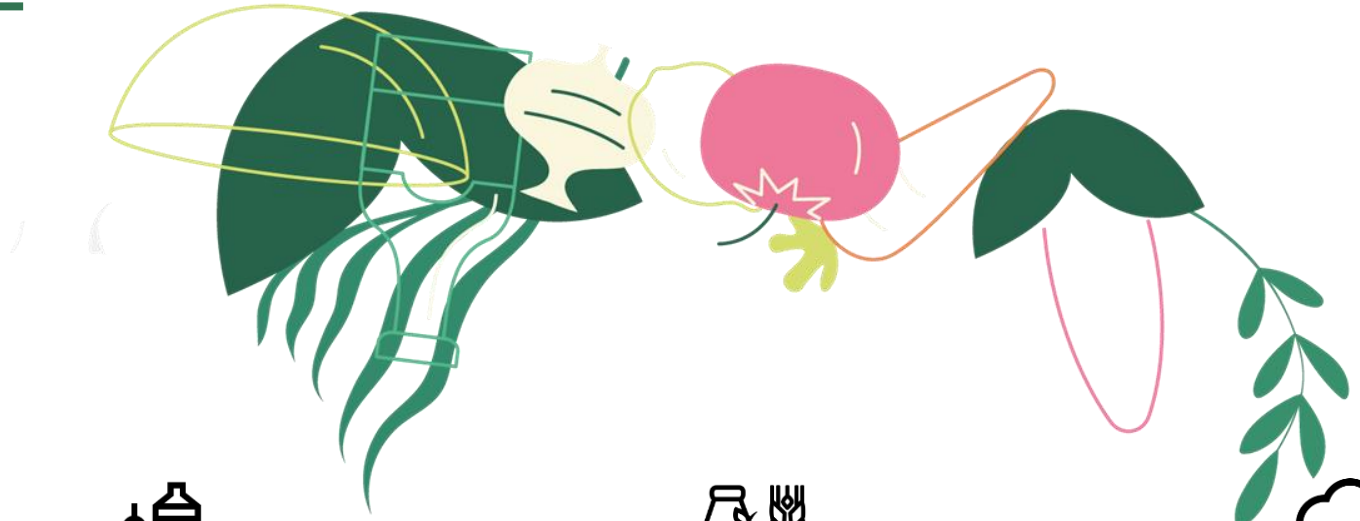
- *Siamo una **community di persone** che hanno a cuore: il benessere delle persone, l'alimentazione sana ed equilibrata in particolare dei nostri clienti e follower e che sono consapevoli della relazione che tra questi esiste.*

- *Siamo una **piattaforma** che da' la possibilità alla nostra community di crescere, d'informarsi, di formarsi, di scambiare idee, conoscersi e conoscerci: chi siamo, la nostra filosofia, la comunicazione su uno stile di vita sano e corretto, i nostri piatti basati su ricette studiate in ogni particolare: bontà, qualità, raggiungimento di un equilibrio fisico e psicologico.*

- *Siamo un **facilitatore** che da' la possibilità ai ristoratori in crisi e che vogliono avviare e/o espandere il proprio business di prendere in locazione spazi di cucine professionali condivisi a costi accessibili notevolmente inferiori rispetto all'apertura di un ristorante tradizionale.*

- *Siamo un **team** di professionisti appassionati, convinti di poter contribuire significativamente allo sviluppo di una consapevolezza che favorisca il più possibile lo sviluppo di un'alimentazione sana ed equilibrata e il benessere psicofisico della collettività nel rispetto del pianeta.*

A chi ci rivolgiamo



Ristoratori che hanno voglia di ampliare la propria attività o food operator che hanno bisogno di spazi di cucina professionale

B2B

Chiunque abbia voglia di intraprendere una nuova attività nel mondo del food

B2B

Amanti del buon cibo sano abituati alla comodità del delivery

B2C

Value Proposition

MARKETPLACE DI SPAZI DI CUCINE PROFESSIONALI

B2B

Vogliamo facilitare l'incontro tra domanda e offerta in un mercato ancora giovane.

SVILUPPO DI SPAZI DI CUCINE PROFESSIONALI (GHOST KITCHEN)

B2B

Vogliamo arricchire il nostro marketplace con spazi interamente gestiti da noi.

CONSULENZE NUTRIZIONALI ON LINE

B2C

Forniamo consulenze nutrizionali, visite e piani alimentari personalizzati on line redatti e ideati dalle nostre nutrizioniste

SERVIZI PROFESSIONALI DEDICATI A GHOST KITCHEN

B2B

Servizi professionali end-to-end per supportare chi voglia sviluppare il proprio business.

VENDITA ON LINE DI PIATTI SANI E SALUTARI

B2C

Piatti gourmet ideati dalla collaborazione del nostro chef e nutrizioniste per soddisfare chi è attento al proprio benessere

Long Term Strategy

FASE 0: 2021/2022

Studio pre lancio Green Kitchen

Definizione idea, composizione team, business model, staregia di lancio e setup strumenti..

FASE 1: 2022/2023

1 Lancio Community, vendita di piatti on line, piani nutrizionali personalizzati

Lancio Community lancio della vendita di piatti on line sulla piattaforma, nostra linea e piani nutrizionali on line personalizzati

FASE 2: 2023/2024

2 Lancio Marketplace di spazi di cucina professionale

Lancio Marketplace.

FASE 3: 2024

3 Lancio Ghost Kitchens e servizi professionali dedicati

Lancio Ghost kitchen di nostra proprietà gestite da noi.

Perché scegliere Green Kitchen

- Siamo un **team di professionisti** seri e con professionalità consolidate nel proprio campo plueriennali;

- Siamo il primo **marketplace** di cucine professionali che mette in contatto proprietari di cucine professionali e chi intende prenderle in affitto.

- Siamo il primo **food hub** italiano con prospettive internazionali punto di riferimento per l'**alimentazione sana** che propone menù di **cibo sano** ed al contempo **gustoso** e con un'attenzione particolare alla qualità e provenienza delle **materie prime**, alla **sostenibilità ambientale** ed all'**etica sociale**;

- Siano presenti nel mercato del **food delivery** ed al contempo delle **ghost kitchens** e possiamo beneficiare delle **sinergie** che si possono creare.

- Grazie alla nostra **community sui social** nella quale trattiamo temi riguardanti il cibo, la salute il benessere e la sostenibilità possiamo godere di un' accelerazione in termini di penetrazione del mercato e di costruzione di **brand identity**.

Fabbisogno finanziario

Il fabbisogno richiesto è pertanto:

- **€ 100.000 :**

per l'avvio della linea di **food delivery** di cibo sano.

- **€ 200.000**

in investimento per l'avvio del business delle **ghost kitchens** nel 2022.

Grazie per l'attenzione

Elena Umanità

cell: **3397435853**
email: **info@greenkitchen.site**

Davide Gioia

cell: **3392406203**
email: **info@greenkitchen.site**

Gabriele D'Ottavi

cell: **3286460952**
email: **info@greenkitchen.site**

All contents (images, graphics, layouts, etc.) present in this presentation to GK and are protected under the laws in force on copyright, patents and intellectual property Copyright © 2021 All rights reserved. Reproduction, even partial, in any form or means, is prohibited without the express consent of GK

GREEN KITCHEN