

Nieuw Italiaans restaurant concept in Brussel

venturecapital.nl • <https://venturecapital.nl/investeren-in-italiaans-restaurant-concept-in-brussel/>



Samenvatting

Datum: 31 August 2022

URL: <https://venturecapital.nl/investeren-in-italiaans-restaurant-concept-in-brussel/>

Contact & Site

Extra beschrijving

```
[et_pb_section fb_built="1" _builder_version="4.16" global_colors_info="{}"
theme_builder_area="post_content"][et_pb_row _builder_version="4.16" background_size="initial"
background_position="top_left" background_repeat="repeat" global_colors_info="{}"
theme_builder_area="post_content"][et_pb_column type="4_4" _builder_version="4.16"
custom_padding="|||" global_colors_info="{}" custom_padding_hover="|||"
theme_builder_area="post_content"][et_pb_text _builder_version="4.18.0" background_size="initial"
background_position="top_left" background_repeat="repeat" global_colors_info="{}"
theme_builder_area="post_content"]
```

Dit bedrijf is een nieuw conceptrestaurant met Italiaanse streetfood producten in het centrum van Brussel. Dit wordt een innovatief vleesrestaurant met Italiaanse streetfood wat nog niet aanwezig is in België omdat de gerechten moeilijk te reproduceren zijn.

Het restaurant zal hun klanten een culinaire ervaring laten beleven door geen simpele maaltijd te serveren, een hoge service te bieden (omvat ook het snijden van vlees aan tafel) en worden de kleinste details verzorgd. Het team verrijkt hun gerechten met verse kruiden om deze spectaculair op de borden te serveren. Daarbij horen ook effecten van rook en vuur. Het restaurant zal alleen overdag een toeristisch degustatiemenu serveren omdat het restaurant in het centrum gelegen is.

Met vlees van lokale boerderijen en biologische producten zal het restaurant ook op het gebied van duurzaamheid haar bijdrage leveren. Daarbij is water bijvoorbeeld gratis in de barokke van de kraan om plastic te besparen en ook rijpen ze het vlees zelf om verspilling te voorkomen. Ook zullen ze de "too good to go"-app implementeren.

Ze hebben al een catering gedaan voor de Europese Commissie en hebben al

verschillende mensen die de afgelopen maanden contact met de ondernemers hebben opgenomen om het prachtige concept te testen. Helaas hebben ze dit nog niet kunnen realiseren omdat ze nog niet open zijn.

Business model:

Een nieuw restaurant met Italiaanse speciale streetfood producten in het centrum van Brussel (De gemiddelde marge op de producten is 3,5). Directe verkoop en take away.

Type klant:

B2B & B2C

Gewenst type investeerder:

Angel investor, Venture Capitalist

USP's:

Het concept is al getest en dit ging heel goed met meer dan 400 mensen die er enthousiast over zijn. In Italië dit een bestaand concept dat al jaren geweldig is waarvan als je het eenmaal hebt geproefd niet meer zonder kan.

Er zijn verschillende bereidingen met succes geprobeerd:

- "Apulische bombette" wat de cou de pork rolls is met verschillende vullingen erin (truffel, gorgonzola en walnoten, mortadella en provola).
- broodjes van lamsingels of zelfs "straccetti" lanieren de bouf gekruid in verschillende vullingen en gekookt op sintels.

Benodigd kapitaal:

€100.000,- (De totale ronde is €180.000,-, echter wordt €80.000,- opgehaald d.m.v. crowdfunding)

Investeringsbehoefte:

- Keuken €48.000,-
- Loon €40.800,-
- Lift €14.000,-
- Inventaris €77.200,-

Sector:

Food, Horeca

Bedrijfsfase:

Pre-seed

Aantal founders:

2

Aantal huidige werknemers:

6

Ervaring founders:

De eerste founder, voormalig restaurantmanager, werkt al 10 jaar in de catering en heeft een horeca diploma in Italië. Ze doet haar werk met passie en toewijding. Ze leidde een restaurant aan zee in Italië gedurende 4 zomerseizoenen met 450 zitplaatsen 's avonds en in België heeft ze in alle sectoren (keuken, eetkamer, pizzeria) opnieuw gewerkt voordat ik de taal leerde en hier een eigen restaurant kon beheren. Ze is ambitieus, jong en ze

kent haar mijn baan.

De tweede founder en tevens levenspartner is een voormalige pizzakok die zijn passie in de catering wil cultiveren. Hij heeft 15 jaar ervaring in de keuken, eetkamer en pizzeria. Hij is een nauwkeurige, inventieve persoon en houdt van zijn werk.

Maandelijks omzet:

€0,-

Omzet (prognose) komende 12 maanden:

€885.329,-

Omzet (prognose) maand 13-24:

€957.729,-

Huidige maandelijkse kosten:

€40.000,-

Overige relevante informatie:

Er is al €20.000,- door de ondernemers in dit restaurant gestoken.

[/et_pb_text]/[et_pb_column]/[et_pb_row]/[et_pb_section]