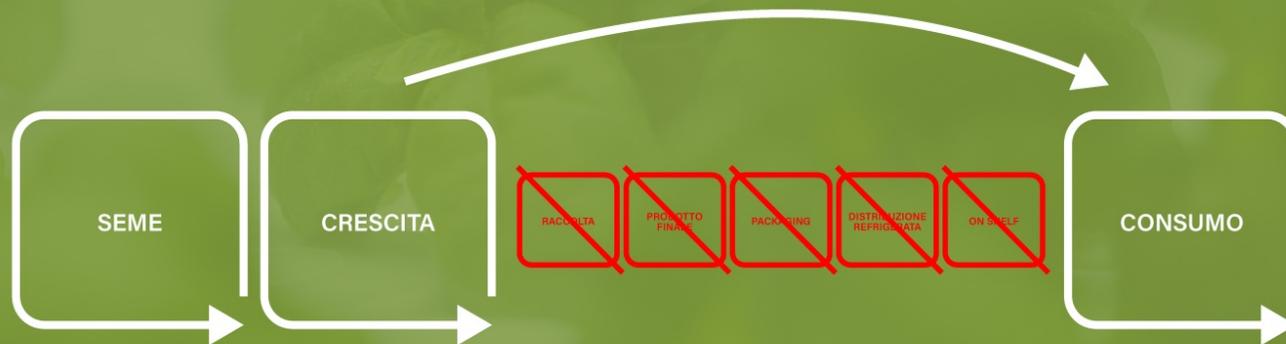




tomato⁺

La serra a cm0



tomatopiu.com

La **scarsità di cibo** sarà la prossima crisi sanitaria globale

Aumento popolazione mondiale

Consumi superiori alla capacità produttiva

Incremento dei prezzi

Interruzioni nella catena di fornitura

Cambiamento climatico

Costi energetici in aumento

Riduzione della terra coltivata per insediamenti umani

Declino delle scorte di cibo



World / 2 minute read June 7, 2022

Growing food shortages may represent the same health threat to the world as the COVID-19 pandemic

Peter Sands, the executive director of the Global Fund to Fight AIDS, Tuberculosis and Malaria, (Reuters, June 8 2022)



WSI Wall Street Italia



WSI - ECONOMIA

Crisi alimentare mondiale: prezzo del cibo a +23%. La soluzione

ANSA.it



ANSA - TERRA&GUSTO - ISTITUZIONI

Nuovo allarme Onu e Fao, è crisi cibo senza precedenti

Il **Vegetable Shortage** è un problema emergente

Le modalità attuali di approvvigionamento verdure

Non permettono un consumo tutto l'anno perché dipendono naturalmente da stagionalità e condizioni climatiche

Rischiano di essere ulteriormente impattate dalle dinamiche del food shortage globale

Generano enormi sprechi, costi di trasporto ed inquinamento

Non garantiscono il consumo di prodotti freschi e di qualità

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO
THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET



Attualità / 2022

La forbice dei prezzi dai campi alla tavola si allarga: fino a +25% per le verdure

INDEPENDENT



WSI - ECONOMIA

Millions of vegetables thrown away as labour shortages hit farmers

The Guardian

Business / Economics / Markets

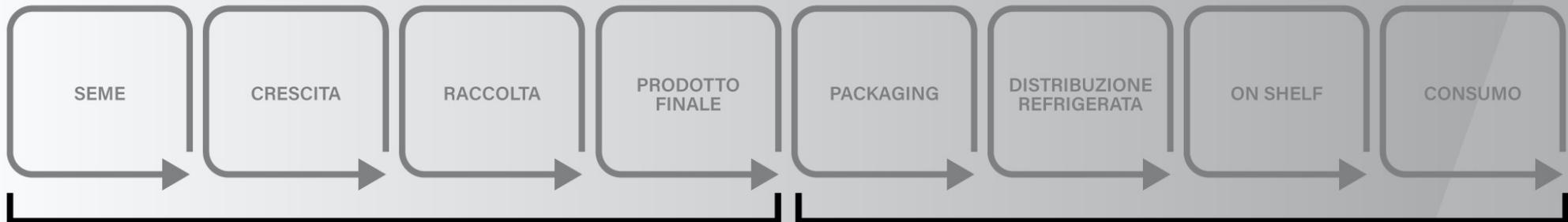
Australia's fruit and vegetable shortages to continue for six weeks as impact of floods and cold weather bites

The Standard 英文虎報



Vegetable shortage adds to Hong Kong's Covid woes, cross-border truckers infected

Il **Vertical Farming** offre una soluzione parziale



Vertical farm

PRO

Controllo delle condizioni climatiche

Maggiore efficienza dell'agricoltura tradizionale

Massimizzazione della produzione riducendo il suolo impegnato

No pesticidi

Qualità stabile del prodotto

CONTRO

Grossi investimenti in tecnologia e strutture

Lavoratori molto specializzati

Alti costi di gestione

Logistica tradizionale

CONTRO

Filiera distributiva tradizionale, non sostenibile

Costi, tempi di consegna, sprechi di risorse, consumo di energia per la conservazione del prodotto

Inquinamento

Shelf life corta che impatta sulla qualità del prodotto al consumo

Tomato+

La serra a **cm0**

Un sistema brevettato di coltivazione che rivoluziona la filiera, producendo nel punto di consumo.

Un prodotto di eccellenza a cm0.

Una **soluzione** Impact-driven



Coltivazione smart basata su cialde

Biodegradabili e compostabili

Maggiore efficienza dell'agricoltura tradizionale

Massimizzazione della produzione

No pesticidi

Qualità stabile del prodotto

Tecnologia plug and play

User friendly, non richiede skills tecniche

Software automatico che crea microclima ideale per la coltura

Bassi consumi energetici ed idrici

Alta qualità del prodotto

Coltura no stress, in condizioni ideali non impattate da eventi atmosferici ed inquinamento

Assenza di pesticidi e anticrittogamici

Freschezza

Sapore intenso grazie al controllo del microclima
Biofortificazione della pianta gestita in modo naturale

Una **soluzione** Impact-driven Horto2 e Horto4

Serre a 2 e 4 piani indipendenti programmabili individualmente, che garantiscono le condizioni ideali per la crescita simultanea delle piante

Creazione automatica del ciclo naturale del giorno e della notte e della corretta fornitura di acqua e sostanze nutritive

Umidità e temperatura ottimali per la crescita delle piante

La verdura a cm0 senza sprechi

Minimizzazione dei consumi di acqua

Installazione rapida



Una **soluzione** Impact-driven HortoPro

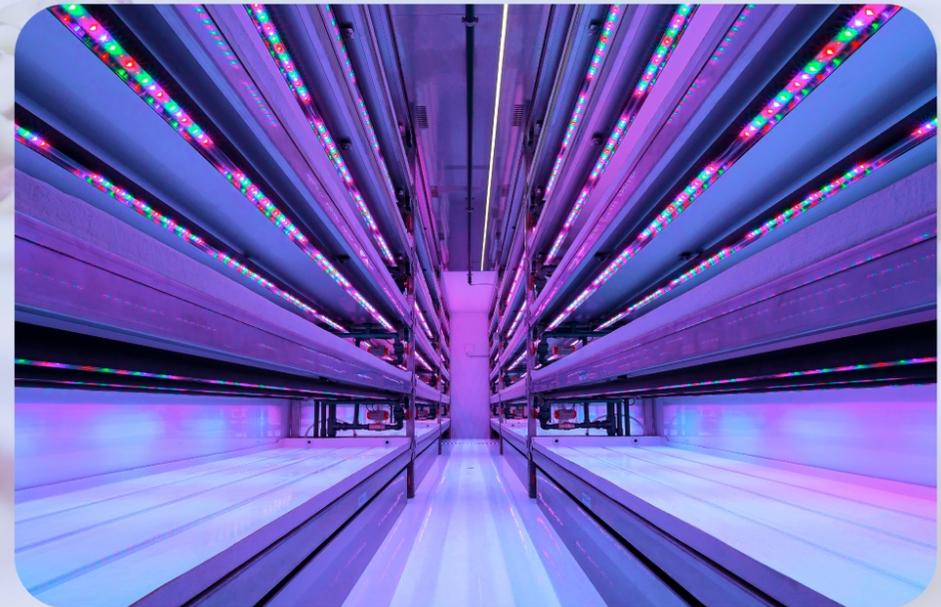
Serre automatiche per grandi produzioni, costruite in moduli trasportabili

Posizionabili ovunque (-30°C/+50°C), necessitano solo di collegamento elettrico ed idraulico

Consumo d'acqua inferiore del 95% rispetto alle coltivazioni standard

Emissione Co2 ridotta a zero se alimentati da energia Green

Capienza fino a 24750 cialde



Una **soluzione** Impact-driven Cialde

Realizzate in materiali biodegradabili e compostabili

I semi poggiano su un substrato naturale di elevata qualità, senza OGM, additivi chimici, antiparassitari o pesticidi

Mantengono invariate le caratteristiche di freschezza e germinabilità per 12 mesi

Spedite a temperatura ambiente, una cialda pesa meno di 4 gr

Confezionate in ambienti controllati



Una **soluzione** Impact-driven Verdura

Verdura di altissima qualità: sapore intenso, alto contenuto di vitamine e sali minerali, tutte le qualità nutrizionali intatte

Niente terra, nessuno stress termico, nessun lungo trasporto: solo il sapore autentico della natura

La serra come un bioreattore in cui le cialde sono arricchite con batteri e minerali necessari a biofortificare le proprietà degli alimenti

Crescita in ambiente ideale, aria e acqua non inquinate, senza residui contaminanti o chimici

Semi strettamente non OGM, senza uso di antiparassitari e pesticidi

Collaborazione con il CNR-ICB di Catania nello sviluppo di nuovi ortaggi (Superfood) per sopperire alla carenza di nutrienti nelle diete vegetariane e vegane



i Clienti



HORECA

Hotel, Ristoranti, Catering

Prodotti principali:
germogli freschi e micro
ortaggi

Problema: il modello
attuale, basato su una filiera
lunga e trasporti interna-
zionali, genera incertezza
su tempi di consegna, uno
spreco medio del 30%,
costi alti per disporre di
prodotti con pochi
giorni di durata

GRANDI PRODUZIONI

Ristorazione collettiva, Education,
Retail, Supermarket, Real Estate

Prodotti principali:
insalate, funghi, erbe,
micro ortaggi

Problema:
Aumento dell'incertezza
della produzione ed i pro-
blemi di approvvigiona-
mento a fronte di un trend
legislativo verso uso pro-
dotti locali, sostenibilità,
transizione green etc

PHARMA

Superfood

Piante officinali e
terapeutiche

HOME

La serra come un
elettrodomestico per
l'autoproduzione di
verdure fresche di
altissima qualità

Il Business model

UN BUSINESS PRONTO A SCALARE

L'innovazione tecnologia
amplia drasticamente il
mercato potenziale

Mix ampio e diversificato
di target industries a
mitigazione del rischio

UN MODELLO INNOVATIVO NEL B2B

Ispirato a business cases
FMCG con focus sui
consumables

Una visione futura in cui
le cialde diventano
il core product

FLUSSI DI RICAVO PROVENIENTI DA FONTI DIVERSE

Serre:
una tantum

Cialde:
ricorrente

Soluzione nutritiva:
ricorrente

UN VANTAGGIO COMPETITIVO BASATO SU TECNOLOGIA UNICA E BREVETTATA

Una soluzione Plug &
Play, ready and
easy to use

4 brevetti sui processi
produttivi e cialde,
2 nuovi in via di sviluppo

2022

Selezionata per il percorso di accelerazione di BHeroes

-

Selezionata da Italian Trade Agency e LVenture tra le 10 più innovative startup italiane nel programma Start IT Up

-

Nuovi brevetti in sviluppo

-

Ampliamento del Team

2017

Novembre

Star Chef iniziano a utilizzare le serre Tomato+

-

L'azienda inizia a consegnare le sue serre a quattro ripiani in Russia, Emirati Arabi Uniti e Kuwait

2019

Febbraio

Privati entrano nella struttura azionaria di Tomato+ per sostenere il progetto

-

Inizio della produzione della serra a due ripiani

2020

Dicembre

Lancio di TOMAX (soluzione ibrida reennus +frigo)

2015

Dicembre

Daniele Rossi deposita il brevetto di Tomato+ Greenhouse

2016

Dicembre

Produzione dei primi prototipi in plastica di serra a quattro ripiani
-
Realizzazione dei primi stampi di produzione

2016

Febbraio

Fondazione di Tomato+

2017

Marzo

Primo spot pubblicitario accordi firmati in Italia e all'estero.
-
Inizio delle prime consegne

2018

Aprile

Tomato Angels S.r.l. entra nella compagine sociale di Tomato+ per sostenere la produzione in serie di serre a quattro ripiani Tomato+ e lo sviluppo di nuovi prodotti (due ripiani, TOMAX, container)

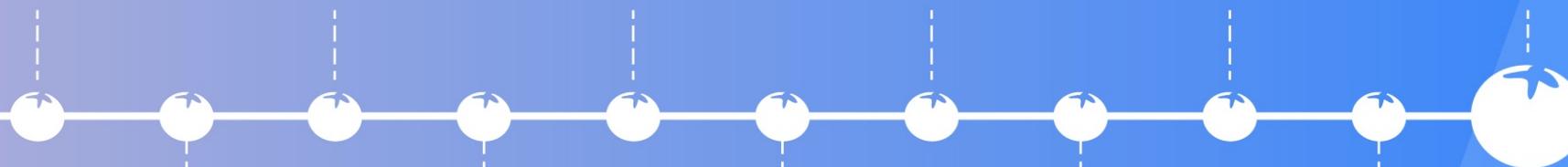
2019

Dicembre

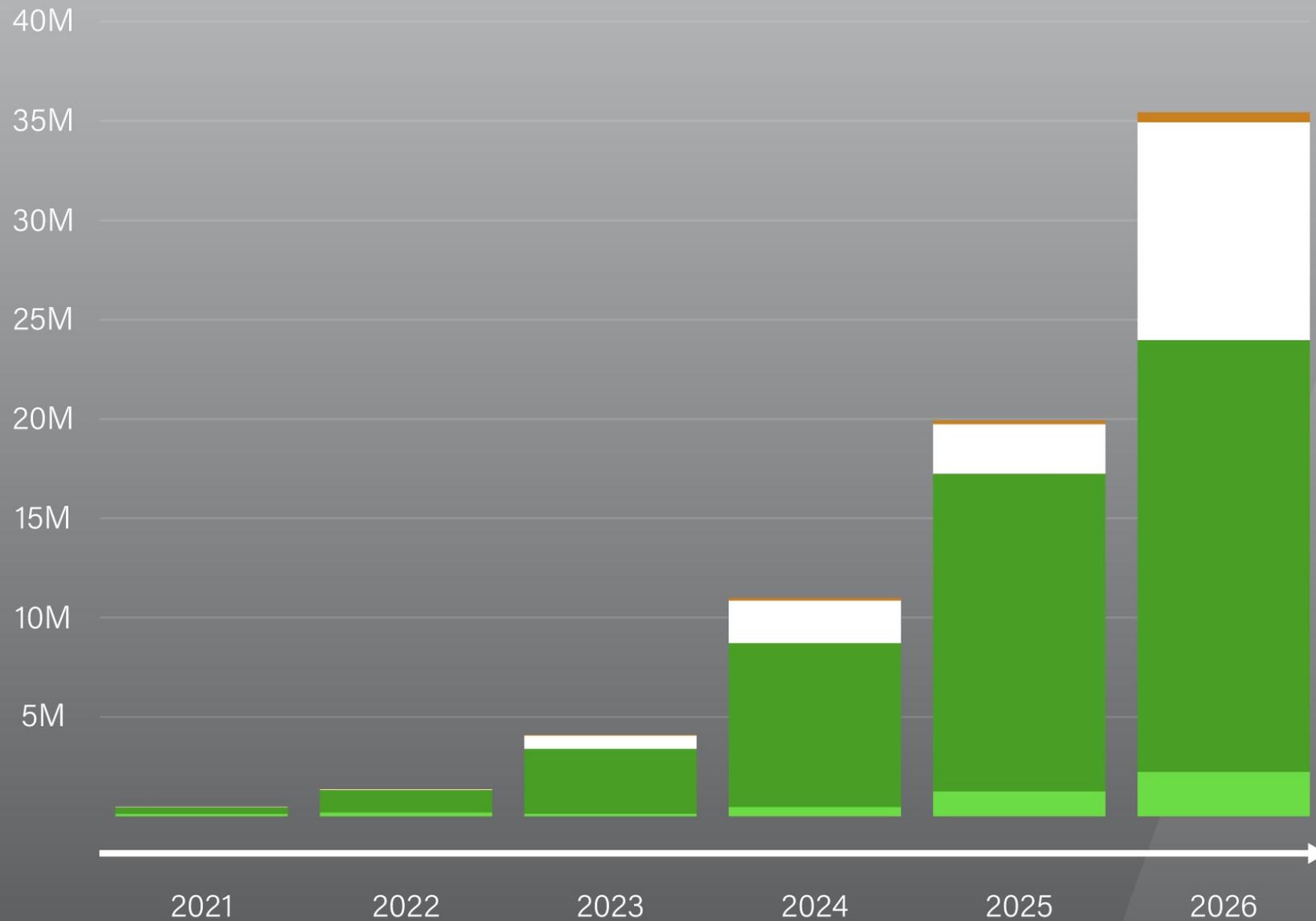
Primi ordini della serra a due ripiani
-
Primo ordine ricevuto per la produzione della serra "container" (+ 20.000 cialde)

2021

Selezionata per il percorso di accelerazione di Unicredit StartLab



Traction & growth



 HORTO2/HORTO4  HORTO PROFESSIONAL  CIALDE  NUTRIENTI



Daniele Rossi
CEO

info@tomatopiu.com
+39 0302501314

tomatopiu.com