

FORMAT BOOK 2026 · SUPERMERCATI, STAZIONI DI SERVIZIO, FOOD COURT, MENSE, CONSEGNA

TOTEM Corner

Una cucina vera in 12 m². Senza cuoco. **Anche in dark kitchen.**

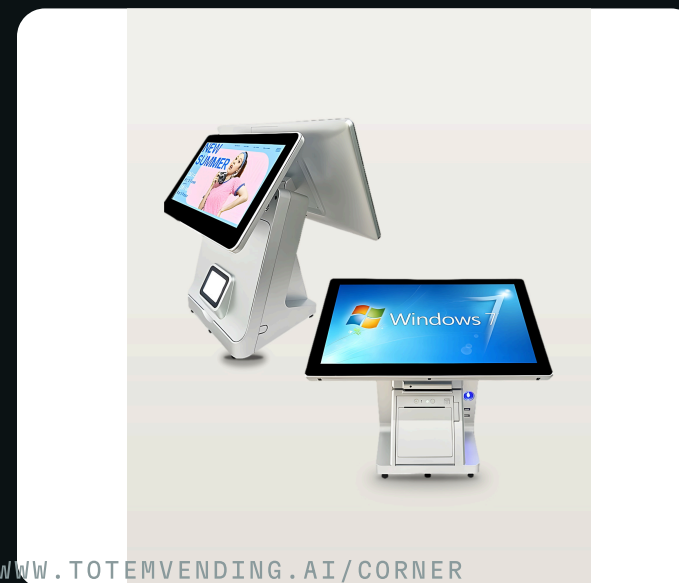
Un corner di cibo fresco dentro il supermercato, l'area di servizio, la food court o la mensa: il cliente ordina al totem, un robot cuoce le ricette memorizzate, la vetrina vende tutto il giorno. Nella versione dark kitchen l'ordine arriva dalle app di consegna, dal sito o da WhatsApp e la cucina parte da sola. Un solo interlocutore per macchine, software, formazione e assistenza.

TOTEM VENDING

Totem interattivi, distributori automatici, **software scritto su misura.**

Progettiamo e installiamo totem di ordinazione e distributori automatici con il software scritto sul mestiere di chi li usa: ristoranti, hotel, palestre, negozi, aziende. Sede a Cinisello Balsamo (MI), tecnici in tutta Italia.

- Otto formati di totem reali, rivestimento con il vostro architetto
- Dodici categorie di distributori, dal frigo intelligente al locker
- Totem OS: menu, cassa e scontrino, monitor di cucina, statistiche
- Beni 4.0: pratica, perizia, iperammortamento 180%



Il modello funziona già. **Lo portiamo in Italia.**

In Germania e Svizzera un gruppo della ristorazione asiatica ha costruito in trent'anni 35 sedi fra supermercati, aeroporti, outlet, mense aziendali e terme, più una licenza su oltre 300 distributori automatici. La formula dell'ultimo formato, quello che cresce di più, è semplice: 12 m² nell'area prima delle casse, un robot che cuoce le ricette memorizzate passo per passo, un totem che prende l'ordine, una vetrina fredda per il pronto-da-scaldare e un banco caldo a pranzo. Niente cuoco, niente cappa industriale, due persone per turno.

Dove è nato

01

Corner da 12 m² nell'area pre-casse dei supermercati e nelle stazioni di servizio, con la stessa cucina dei ristoranti del gruppo.

Cosa lo fa funzionare

02

Le ricette vivono nel robot, non nella testa del cuoco. Il totem toglie la cassa. Le salse arrivano già pronte. Il personale si forma in giorni, non in anni.

Cosa cambia da noi

03

In Italia lo spazio pre-casse esiste già in ogni ipermercato e in ogni area di servizio, ma il fresco caldo di qualità ancora no. E la macchina che cuoce è un bene 4.0: si deduce al 180%.

Dal ristorante **alla dark kitchen.**



01 · FAST CASUAL

Ristorante

Il locale completo: totem all'ingresso, iPad ai tavoli, cucina automatica a vista, ritiro con numero. Il format da cui nascono le ricette degli altri tre.



02 · PRE-CASSE E FOOD COURT

Bistrot

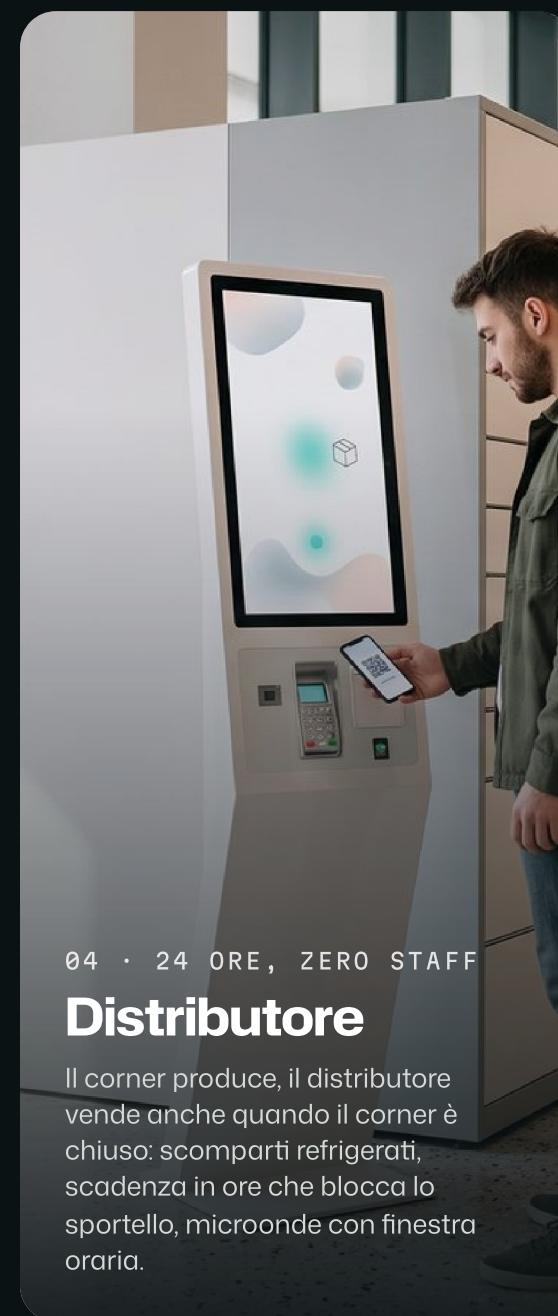
Banco caldo con piatti cucinati sul momento davanti al cliente, più la vetrina fredda. È il formato del pranzo: 11-14 fa il fatturato della giornata.



03 · READY TO HEAT

Corner

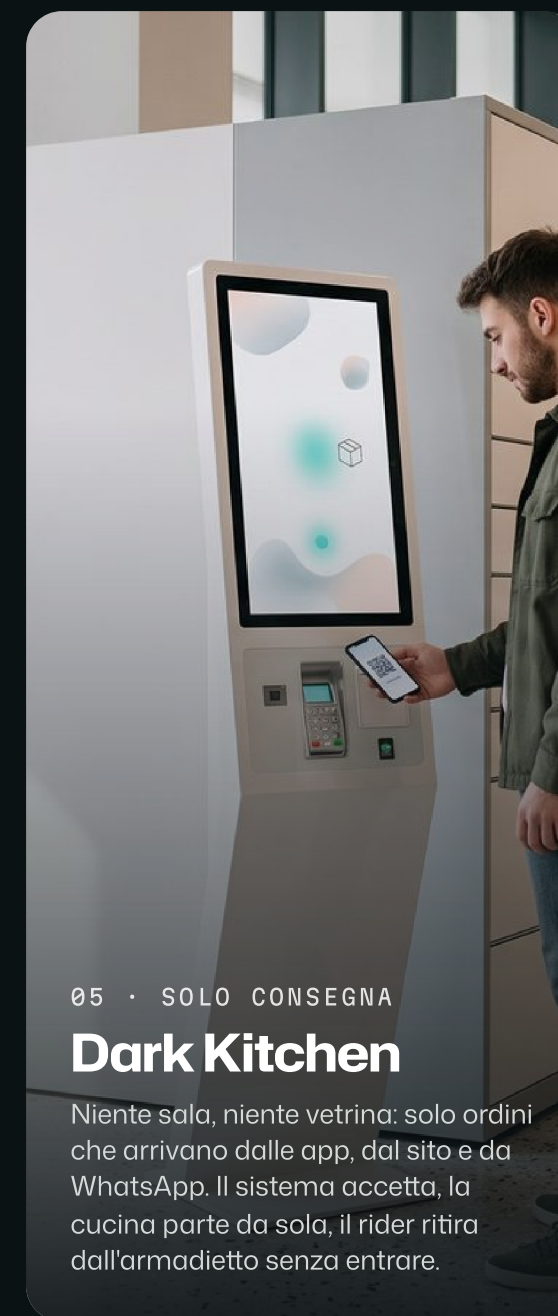
Piatti freschi preparati sul posto e venduti in vetrina, caldi o da scaldare: ufficio, casa, viaggio. Senza estrazione d'aria si apre dove un ristorante non potrebbe.



04 · 24 ORE, ZERO STAFF

Distributore

Il corner produce, il distributore vende anche quando il corner è chiuso: scomparti refrigerati, scadenza in ore che blocca lo sportello, microonde con finestra oraria.



05 · SOLO CONSEGNA

Dark Kitchen

Niente sala, niente vetrina: solo ordini che arrivano dalle app, dal sito e da WhatsApp. Il sistema accetta, la cucina parte da sola, il rider ritira dall'armadietto senza entrare.

Cosa serve per ogni formato.

FORMATO	DOVE	SUPERFICIE	CORRENTE	ARIA	MAGAZZINO	PERSONE	INVESTIMENTO
Ristorante Fast casual	Città, centro commerciale, aeroporto	150-200 m²	> 50 kW	Estrazione ≥ 3.000 m³/h	≈ 60 m²	3-4 per turno	A canone, su proposta scritta
Bistrot Pre-casse e food court	Supermercato, food court, mensa aziendale	12-20 m²	> 25 kW	Estrazione del locale richiesta	≈ 20 m²	2 per turno	A canone, su proposta scritta
Corner Ready to heat	Supermercato, stazione di servizio, outlet	12 m²	> 25 kW	Nessuna estrazione: cappa a filtri del robot	≈ 20 m²	1-2 per turno	A canone, su proposta scritta
Distributore 24 ore, zero staff	Stazione, ospedale, campus, azienda, area di servizio	1-2 m²	230 V monofase	Nessuna	Rifornito dal corner più vicino	0	A canone, su proposta scritta
Dark Kitchen Solo consegna	Periferia, capannone, retro di un locale, cucina in condivisione	25-40 m²	> 30 kW	Estrazione richiesta se c'è frittura	≈ 25 m² + cella	1-2 per turno	A canone, su proposta scritta

Investimento e rata dipendono da formato, macchine e rivestimento: arrivano nella proposta scritta con la stima dell'iperammortamento 180%.

Vetrina fredda tutto il giorno, **banco caldo** a pranzo.

08-20

Vetrina fredda

Pronto-da-scaldare tutto il giorno: bowl, riso, noodle, ravioli, sushi, finger food, dolci. Etichetta con allergeni e data stampata dalla confezionatrice.

11-14

Banco caldo

Tre o quattro piatti del giorno cucinati dal robot in continuo, serviti in 40 secondi. Menu che ruota su cinque giorni e cambia con la stagione.

Sempre

Totem

Ordina, paga, stampa lo scontrino dal registratore telematico, manda la comanda al monitor di cucina. Quando nessuno lo usa, racconta il menu.

Notte

Distributore

Quello che resta della giornata va nel distributore accanto o in stazione: vende fino a scadenza, poi blocca lo sportello da solo.



Sushi e poke

Ravioli e gyoza

Wok e curry

Riso e noodle

Pasta espressa

Bowl e insalate

Finger food

Dolci

Otto cucine che le macchine sanno fare bene. Il menu resta vostro: noi lo programmiamo.

L'ordine entra da solo. La cucina parte da sola.

Una dark kitchen è una cucina senza sala: produce solo per consegna e asporto. Il problema di tutte è lo stesso: alle 19:30 arrivano quaranta ordini da quattro app diverse, qualcuno li deve leggere, ribattere, distribuire ai fuochi e ricordarsi cosa esce insieme. Qui quel passaggio non esiste. Gli ordini finiscono in una coda sola, il sistema li smonta in lavorazioni, il robot carica la ricetta e cuoce, i piatti dello stesso ordine escono insieme, il rider apre l'armadietto col codice. La persona in cucina versa gli ingredienti pesati e chiude il sacchetto.



Dal tocco sul telefono al sacchetto nell'armadietto.

0 s	L'ordine entra Da qualsiasi canale. Diventa una riga sola, con i piatti, le varianti, le note e l'ora promessa.	2 s	Il sistema risponde Controlla che gli ingredienti ci siano davvero, guarda la coda vera dei fuochi e restituisce al canale l'orario in cui sarà pronto. Se un piatto è finito, sparisce dal menu su tutte le app nello stesso momento.
3 s	La comanda si smonta Tre piatti diventano tre lavorazioni per reparto: wok, riso, frittura, freddo. Ogni reparto vede solo la sua, sul monitor, in ordine di scadenza.	30 s	La cucina parte Il robot carica il programma della ricetta e chiede la vaschetta pesata; l'addetto la versa e preme. Cuociriso, friggitrice e abbattitore ricevono il loro tempo dallo stesso sistema.
3-6 min	I piatti si sincronizzano Il sistema fa partire in ritardo il piatto più veloce, così l'ordine esce tutto insieme e niente aspetta sotto la lampada.	+20 s	Confezione ed etichetta Sacchetto chiuso, etichetta stampata: numero dell'ordine, piatti, allergeni, ora di preparazione e scadenza.
+10 s	Il ritiro Armadietto riscaldato o refrigerato: il rider apre con il QR della piattaforma, il cliente con il codice del messaggio. Nessuno entra in cucina.	Dopo	Si chiude da solo Corrispettivo registrato, magazzino scalato, tempo vero di preparazione salvato. La settimana dopo il sistema promette orari che sa di poter mantenere.

I tempi sono indicativi e si tarano sul menu vero: il sistema misura i tempi reali e da lì in poi promette orari che sa di mantenere. La commissione delle piattaforme resta il costo più pesante: nel simulatore qui sotto si imposta la quota di ordini che arriva dalle app e quanto trattengono, perché è la voce che decide se una dark kitchen guadagna. Il modo per abbassarla è portare i clienti sull'ordine diretto: sito, WhatsApp, QR sul sacchetto e sull'armadietto.

Quattro marchi virtuali, **un solo magazzino.**

Dalla stessa cucina possono uscire più marchi virtuali: poke a mezzogiorno, ravioli la sera, wok tutto il giorno, ognuno con il suo listino e le sue foto sulle app. Il magazzino resta uno, la coda resta una, le statistiche dicono quale marchio paga l'affitto e quale no. Se un marchio non funziona si spegne in un pomeriggio, senza toccare la cucina.

- Menu separati per marchio e per canale, prezzi diversi fra app e ordine diretto
- Un solo magazzino: gli ingredienti sono condivisi, le giacenze si scalano una volta sola
- Orari propri per ogni marchio: si accende solo nelle fasce in cui rende
- Conto separato per marchio: ricavi, costo delle materie prime, ordini persi

Il picco non fa più paura ⁰¹

Alle 19:30 la coda la gestisce il sistema: promette solo orari che può mantenere e fa partire i piatti nell'ordine giusto. È il momento in cui le cucine perdono i clienti.

Nessuno ribatte gli ordini ⁰²

Un ordine battuto a mano due volte è un errore, un rimborso e una stella in meno. Qui l'ordine entra una volta sola, da qualunque canale arrivi.

Il costo per ordine si sa prima ⁰³

Ricetta uguale ogni volta significa porzione uguale e costo delle materie prime uguale: il conto si fa in anticipo, non a fine mese.

Si apre dove l'affitto costa poco ⁰⁴

Niente sala e niente vetrina: bastano 25-40 m² in periferia o dietro un locale che avete già.

Uno spazio inutilizzato diventa un centro di profitto.

Un'offerta che nessuno ha

Il fresco caldo di qualità, cucinato sul posto, nella grande distribuzione e nelle stazioni di servizio non c'è: c'è solo al ristorante. Chi lo porta prima, lo tiene.

Nessun cuoco

Le ricette vivono nel robot. Il personale si forma in due giorni, la qualità è uguale il lunedì e il sabato, con qualunque turno.

Dodici metri, nessuna cappa

Il Corner si apre nell'area pre-casse, in stazione, in outlet: dove un ristorante non potrebbe. Confezioni riciclabili, etichette con allergeni e data stampate sul posto.

12m²

cucina e vetrina

25 kW

corrente

0

cuochi

2

giorni di formazione

Un solo interlocutore. **Il marchio è vostro.**

Quello che arriva con il corner

NOI

- Le macchine: totem di ordinazione, robot di cottura, cuociriso, macchine per riso, roll e ravioli, vetrina fredda e banco caldo, confezionatrice, distributore automatico
- Il software: menu con foto e allergeni, cassa e scontrino, monitor di cucina, lista di produzione per reparto, statistiche, pannello del gestore
- I canali d'ordine: piattaforme di consegna, sito, WhatsApp, totem e telefono collegati alla stessa coda, con gli armadietti di ritiro per rider e clienti
- Le ricette nel robot: ogni vostro piatto diventa un programma passo per passo, provato con voi e aggiornato quando cambiate carta
- La formazione: due giorni sul posto per gli addetti, video nell'app, aggiornamento a ogni nuova ricetta
- L'assistenza: tecnici in Italia, ricambi a magazzino, telemetria che avvisa prima del guasto
- Il progetto: layout sui vostri metri, pratica 4.0 con perizia, proposta di noleggio con la rata

Quello che ci mettete voi

VOI

- Il marchio e il menu: il corner porta il vostro nome o quello del vostro brand alimentare
- Lo spazio: 12 m² con corrente, acqua e scarico, più il magazzino
- Le materie prime: dai vostri fornitori abituali o dai partner che vi presentiamo
- Le persone: un responsabile e uno o due addetti per turno, formati da noi
- Le licenze del punto vendita: somministrazione, HACCP, registratore telematico

Nove sistemi, **un contratto.**

COSA SERVE	COME LO FACCIAMO	DI CHI È
Ordinazione e pagamento	Totem con POS e registratore telematico	Nostro
Menu, allergeni, upsell	Totem OS · Menu Vivo	Nostro
Monitor di cucina e produzione	Totem OS · lista per reparto	Nostro
Ricette del robot	Programmate e aggiornate da noi	Nostro
Statistiche e incassi	Pannello del Gestore, dal telefono	Nostro
Formazione	Due giorni sul posto + video nell'app	Nostro
HACCP e temperature	Registrazione digitale delle macchine	Nostro o il vostro sistema
Acquisti	I vostri fornitori o i partner che presentiamo	Vostro
Assistenza e ricambi	Tecnici in Italia, telemetria	Nostro

Nel modello europeo il partner firma sei contratti con sei fornitori diversi, a suo costo. Da noi cassa, totem, cucina, formazione e assistenza sono lo stesso sistema, con la stessa persona al telefono.



Dodici metri, **venticinque kilowatt.**

SUPERFICIE	12 m ² di cucina e vendita + circa 20 m ² di magazzino (congelatore, frigo, secco)
CORRENTE	25 kW trifase per il corner e il bistrot, oltre 50 kW per il ristorante
ACQUA	Carico e scarico per lavamani, cuociriso e lavaggio automatico del robot
ARIA	Corner: nessuna estrazione, il robot ha la cappa a filtri. Bistrot e ristorante: estrazione del locale
RETE	Una linea dati per totem e telemetria; senza rete le macchine continuano a lavorare
POSIZIONE	Area prima delle casse, ingresso, food court: dove passa chi ha fame e poco tempo



Quanti clienti servono per farlo rendere.

	100 CLIENTI/GIORNO	125 CLIENTI/GIORNO	150 CLIENTI/GIORNO	175 CLIENTI/GIORNO
Giorni di apertura	300	300	300	300
Scontrino medio (IVA esclusa)	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €
Ricavi	255.000 €	318.800 €	382.500 €	446.300 €
Materie prime e confezioni (32,5%)	82.900 €	103.600 €	124.300 €	145.000 €
Personale (responsabile + addetti)	69.500 € 1,2 addetti	82.000 € 1,7 addetti	91.900 € 2,1 addetti	104.400 € 2,6 addetti
Affitto, utenze, altri costi	43.800 €	43.800 €	43.800 €	43.800 €
Rata impianto e software (esempio)	24.000 €	24.000 €	24.000 €	24.000 €
Amministrazione	6.000 €	6.000 €	6.000 €	6.000 €
Risultato prima delle imposte	28.900 € 11,3%	59.400 € 18,6%	92.500 € 24,2%	123.000 € 27,6%
Risultato per m² di vendita, all'anno	1.400 €	3.000 €	4.600 €	6.200 €

Simulazione indicativa costruita sul modello europeo e adattata ai costi italiani: non è un preventivo. Cambiate ogni voce con i vostri numeri; la rata vera dipende da formato, macchine e durata e arriva con la proposta scritta. Nella dark kitchen il «cliente» è l'ordine, non la persona: un ordine di consegna vale in media più di uno scontrino al banco, ma su quella parte le piattaforme trattengono la loro commissione. Simulatore interattivo su www.totemvending.ai/corner/#conto.

Non cerchiamo investitori. Cerchiamo chi ci mette la faccia.

Entusiasmo per la cucina moderna⁰¹

Preparazione sul posto, processi automatici, qualità uguale ogni giorno, tecnologia che si vede.

Testa da imprenditore⁰²

Vede l'opportunità dove altri vedono il rischio; ragiona in numeri, processi e anni, non in settimane.

Capacità di guidare persone⁰³

Il robot cuoce, ma il corner lo fanno gli addetti: motivare, organizzare, dare strutture chiare.

Affinità con il sistema⁰⁴

Ricette provate, procedure standard, formazione: chi vuole reinventare tutto ogni giorno non è il partner giusto.

Base finanziaria solida⁰⁵

Capitale proprio o capacità di noleggio, prospettiva di lungo periodo. Non cerchiamo investitori puri: cerchiamo chi ci mette la faccia.

Le macchine, il software e le ricette le portiamo noi. Il fattore decisivo restate voi.

Il robot che cuoce **si deduce al 180%.**

Robot di cottura, totem e distributori interconnessi al gestionale sono beni strumentali 4.0: il costo si deduce maggiorato del 180% con perizia asseverata e interconnessione documentata. In noleggio la rata sostituisce il capitale iniziale; l'agevolazione la stimiamo nella proposta.

- Maggiorazione 180% (L. 199/2025, commi 427-436)
- Perizia e interconnessione a carico del progetto
- Noleggio 36, 48 o 60 mesi con la rata nella proposta
- Calcolatore su www.totemvending.ai/iperammortamento/

180%

maggiorazione 2026-28

0 €

di capitale iniziale con il noleggio

Dal sopralluogo ai primi 90 giorni.

01

Sopralluogo e brief

Guardiamo i metri, la corrente, i flussi di chi passa. Decidiamo il formato e le cucine.

02

Progetto e proposta

Layout sui vostri metri, macchine, software, ricette da programmare, rata di noleggio e stima del 180%.

03

Installazione e formazione

Montaggio, collaudo, ricette caricate con la vostra prova di cottura, due giorni di formazione agli addetti.

04

Apertura e primi 90 giorni

Statistiche ogni giorno, menu che si aggiusta sui numeri, tecnico reperibile, ricette nuove a ogni stagione.

Apertura indicativa in otto-dodici settimane dal progetto approvato: dipende dal rivestimento, dalle macchine e dagli allacci del locale.

RACCONTATECI IL PUNTO VENDITA, VI MANDIAMO IL PROGETTO

Un corner **in 12 m²**. Senza cuoco.

Sopralluogo, layout sui vostri metri, ricette programmate, rata e stima del 180%: rispondiamo con una proposta scritta.

www.totemvending.ai/corner Via Pelizza da Volpedo 49 · Cinisello Balsamo (MI)

WhatsApp dal sito

TOTEM VENDING