



# FAST'VEND PRIME

## A Revolução Gastronómica Autónoma

Micro - Restaurante de alta rentabilidade que transformam espaços vazios em receita passiva contínua. Onde houver pessoas, há oportunidades.

APRESENTAÇÃO ESTRATÉGICA DE INVESTIMENTO





# O Problema do Mercado

## Falta de Serviço 24/7

Não existem opções de comida artesanal de qualidade disponíveis a qualquer hora. O consumidor noturno é sistematicamente ignorado.

## Custo Operacional Insustentável

Uma pizzaria tradicional exige mínimo  $50\text{m}^2$ , staff constante e horários limitados a 8–12h/dia. A margem é destruída pelos custos laborais.



# A Solução: Inteligência Gastronômica

## Pizza Artesanal em 3 Minutos

Massa fresca, ingredientes reais, cozedura térmica perfeita entre 200°C e 250°C. Padrão de chef, sem chef.

## Automação 100%

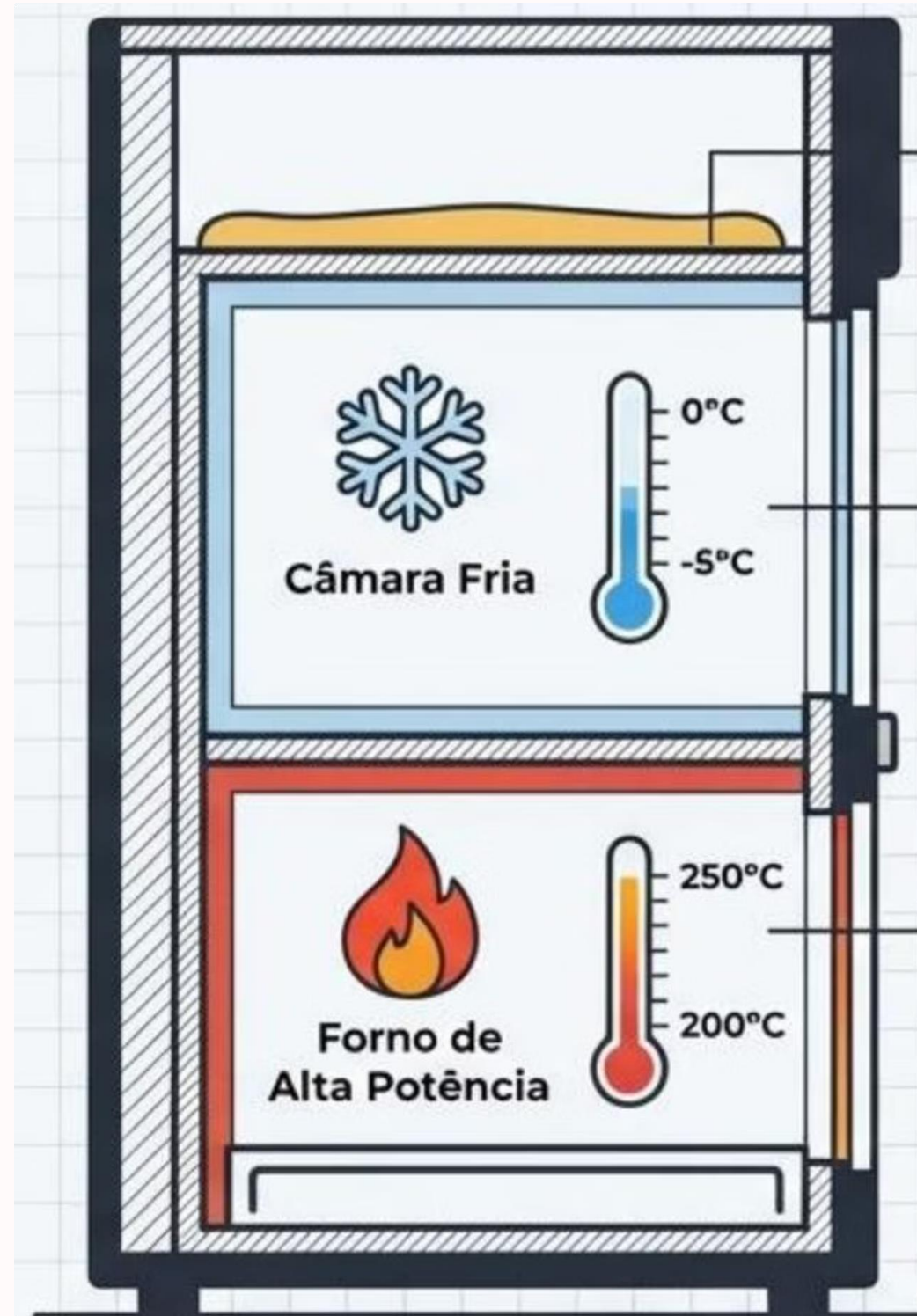
Braço robótico de eixos XY com precisão cirúrgica. Zero intervenção humana no processo de venda.

## Gestão na Nuvem

Dashboard completo acessível via mobile ou PC. Notificações automáticas de reposição e indicadores de frescura em tempo real.

*Operação 24/7/365 — sem turnos, sem pausas, sem dias de folga.*

# Diferenciais Técnicos



## Câmara Fria Inteligente

Isolamento triplo, armazenamento estável entre  $-5^{\circ}\text{C}$  e  $0^{\circ}\text{C}$ . Compressor Embraco ecológico (fluido 134A).

## Forno de Alta Potência

Cozedura integrada a  $200^{\circ}\text{C}$ – $250^{\circ}\text{C}$ . Finalização no momento exato do pedido.

## Interface Touch 15,6"

Ecrã Android, pagamento universal: Multibanco, notas, moedas com troco e cartões.



# Tradicional vs. Fast'Vend Prime



## Horário de Venda

Pizzaria Tradicional  
8–12h/dia

Fast'Vend Prime  
24/7/365



## Custo Laboral

Pizzaria Tradicional  
Elevado, staff constante

Fast'Vend Prime  
Marginal — só reposição



## Espaço Físico

Pizzaria Tradicional  
Mínimo 50m<sup>2</sup>

Fast'Vend Prime  
Menos de 2m<sup>2</sup>



## Escalabilidade

Pizzaria Tradicional  
Lenta, obras e licenças

Fast'Vend Prime  
Imediata — basta ligar -Taxa  
cedência (via publica)

✔ Breakeven com apenas 120 pizzas/mês (≈ 4/dia). Acima disso, é lucro líquido.

# Público-Alvo Premium



## Universidades

Estudantes com necessidade de refeições rápidas e tardias.



## Aeroportos de Luxo

Alto tráfego pedonal constante, 24 horas por dia.



## Centros Empresariais

Turnos noturnos com opções alimentares limitadas.



## Centro de cidades e zonas turísticas

Residentes exigentes que valorizam conveniência e qualidade.





# Modelo de Negócio: ROI e Payback


Três cenários de volume diário com preço médio de 10€/pizza. Receita gerada sem pessoal e sem gestão manual de stock.

Cenário	Volume/Dia	Lucro Mensal Líquido	ROI Anual	Payback	Nota
Época Baixa	15 pizzas	2.195,50 €	52%	25 meses	Porta de entrada
Conservador	20 pizzas	3.130,00 €	74%	17 meses	Baixo risco
<b>Ideal</b>	<b>30 pizzas</b>	<b>5.005,00 €</b>	<b>119%</b>	<b>10 meses</b>	<b>Retorno expressivo</b>

Este valor representa as receitas mensais geradas por esta máquina de acordo com o tipo de cenário, sem necessidade de pessoal só para reposição.

**Breakeven:** Com 120 pizzas/mês (**aprox. 4 / dia**), a máquina paga os custos fixos. Acima disso é lucro líquido.

Estimativa: Total de Custos Fixos Mensais – Eletricidade (Estimativa EDP 2026) + Renda / Taxa Ocupação Via Pública 4m2 + Internet / Diversos = 620€

 Leasing disponível via **Grenke** – permite atingir rentabilidade logo no primeiro trimestre.



# Rentabilidade Passiva em Números

5.005€

Lucro Líquido Mensal

Cenário ideal – 30 pizzas/dia

119%

ROI Anual

No cenário de alta rentabilidade

10M

Payback

Retorno do investimento em 10 meses

60

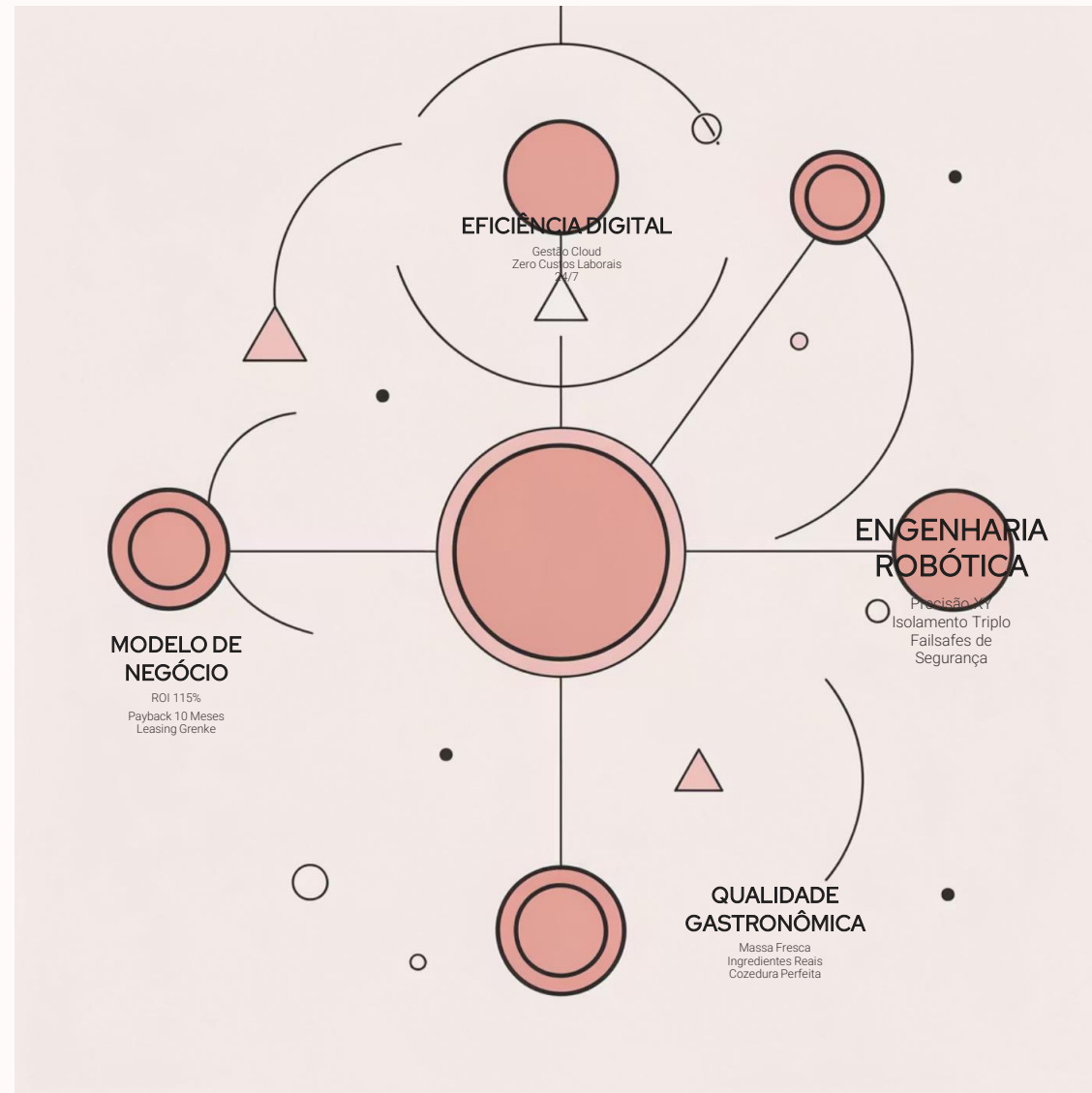
Unidades em Stock

Capacidade máxima por reposição

*Lucro gerado enquanto dorme. O sistema avisa automaticamente quando necessita de reposição*



# A Fórmula da Restuaração Automática Self-Service



## Tecnologia ao Serviço da Qualidade

A tecnologia não substitui a qualidade – ela isola a qualidade das limitações de tempo e mão-de-obra.

### Eficiência Digital

Gestão cloud, zero custos laborais diretos, operação 24/7.

### Engenharia Robótica

Precisão XY, isolamento triplo, failsafes de segurança absolutos.

### Qualidade Gastronômica

Massa fresca, ingredientes reais, cozedura térmica perfeita.



**FAST'VEND PRIME**

## O Futuro da Alimentação Rápida é Prime.

Ideias simples que se transformam em lucros reais. Multiplique o seu investimento enquanto dorme.

*"Onde houver pessoas, há oportunidade"*

CONTACTO

 928 058 067

Mail : [geral@fastvendprime.pt](mailto:geral@fastvendprime.pt) – [www.fastvendprime.pt](http://www.fastvendprime.pt)

FAST'VEND PRIME – Junte-se à Revolução Gastronómica Autónoma.