

Q&A

XXXPINTRONIC

INACTIVE 1

20TH OF DECEMBER 2016

WITH KIM LYKKE SOMMER

**Q&A
Retail**

*Mød dine private
investorer online*



Q&A

XXXPINTRONIC

INACTIVE 1

20TH OF DECEMBER 2016

WITH KIM LYKKE SOMMER

Q&A
Retail

Mød dine private
investorer online

Manuscript Live Q and A xxxPINtronic inactive 1 with Kim Lykke Sommer, the 20th of December 2016

Helge Larsen/PI-redaktør	Denne session starter kl. 16.
Helge Larsen/PI-redaktør	Hej Kim. Er du online?
Kim Lykke Sommer	jep
Helge Larsen/PI-redaktør	Velkommen til CEO Kim Lykke Sommer fra Menucard. Det glæder os, at du deltager i vores online Q&A i en travl tegningsperiode i forbindelse med jeres kommende børsnotering i Sverige.
Kim Lykke Sommer	tak Helge, Jeg er glad for at I har lyst til høre mere om MenuCard, og jeg er klar til at besvare jeres spørgsmål :) .
Helge Larsen/PI-redaktør	Vi kører løs. :-)
Helge Larsen/PI-redaktør	Hvorfor valgte I at gå på børsen – og hvorfor valgte I Sverige?
Kim Lykke Sommer	Fordi vi er klar til at skalere forretningen – vi synes det hele virker – og nu er det et spørgsmål om eksekveringskraft. Det får vi med pengene fra børsnoteringen. Hertil kommer at vores forretningsmodel er let at forklare og der er et stort sammenfald mellem vores brugere og mulige investorer. Hvis du spiser meget ude, så er der en vis chance for at du også har en aktie ...
Kim Lykke Sommer	Faktisk burde vi ha startet i Sverige af den simple grund at de spiser meget mere ude end vi danskere går. Samtidig er de ligeså langt fremme med mobile betalinger som vi er i Danmark.
Helge Larsen/PI-redaktør	Hvad er status for jeres virksomhed i dag. Hvor langt er I?
Kim Lykke Sommer	Vi synes det går fremragende. Vi oplever at det er stadig lettere at få både restauranter og virksomheder med. Og vi oplever også god vækst i antal transaktioner. Så vi er glade :)
collersteen	Ser I nogen udvikling i forbruget/beløbet per restaurantbesøg
Kim Lykke Sommer	Vi ligger rimeligt fast på cirka 1.000kr det svinger dog lidt. Opad når der er mange concierge besøg og nedad i ferieperioder, hvor det private forbrug dominerer....
collersteen	hvordan ser den aktuelle udvikling i antal restauranter ud? Nogen indikation af hvor

Q&A

XXXPINTRONIC

INACTIVE 1

20TH OF DECEMBER 2016

WITH KIM LYKKE SOMMER

Q&A
Retail

Mød dine private
investorer online

	mange restauranter der er hoppet fra igen og med hvilken begrundelse?
Kim Lykke Sommer	Vi oplever også at transaktioner fra cocktail- og champagne-barer trækker gennemsnittet lidt ned (et nyt segment som vi lige er startet med, og som allerede vokser kraftigt, med forbrug typisk i week-enden).
Kim Lykke Sommer	Vi har bare i de sidste par måneder fået omkring 60 nye restauranter med. Vi begynder nu at opleve at de ringer af sig selv. Men der er også nogen (et fåtal) der hopper ud igen af forskellige grunde. Kan være at de lukker, får ny ejer, etc.
Anette Sønderskov	Er et besøg pr. restaurant pr dag realistisk? Hvor mange besøg pr mdr. har den enkelte restaurant i dag?
Kim Lykke Sommer	Vi har allerede restauranter i systemet der oplever en trafik der nærmer sig dette niveau...
Kim Lykke Sommer	Med hensyn til antal besøg i dag, så kan jeg kun henvise til i alt tallene som oplyst i Memorandum. Her står der at vi havde over 500 besøg i november og det tal vokser planmæssigt. Så der er et stykke vej, men med den vækst vi har oplevet per måned hidtil - selv uden pengene fra noteringen, så når vi målet.
Anette Sønderskov	Hvor lang tid går der typisk fra I har signet en restaurant til den første kunde kommer?
Kim Lykke Sommer	Der kan gå alt fra få dage til et par uger - pt. går det stærkt, men det er jo også meget stærke restaurant brands, vi inkluderer i vores univers.
Anette Sønderskov	Hvor stor en andel af restauranterne har slet ikke haft MenuCardkunder endnu?
Kim Lykke Sommer	Hmmm, det er en meget lille andel, men der kan godt gå nogle uger fra en restaurant laver en aftale og til den første kunde bliver registreret.
Lorca	Hvad tjener Menucard pr. transaktion i procent?
Kim Lykke Sommer	Vi tager et transaktionsfee på 3-5% af hele regningen. Hertil kommer indtægter fra abonnementer, etc.
Lorca	Når jeg taster Menucard.com kommer man til et udenlandsk firma. Har det noget at gøre med Menucard i Danmark?
Kim Lykke Sommer	Nej, det har det ikke.
Lorca	Hvad er forskellen på Menucard og Justeat?
Kim Lykke Sommer	Nu er det ikke en sammenligning vi er kede af ...
Kim Lykke Sommer	men den afgørende forskel ligger i restaurantsegmentet og målgruppen. MenuCard fokuserer på B2B og high-end restauranter, Just-eat er en B2C takeaway service og så har MenuCard en sofistikeret teknologi, der også gør det muligt at betale på en

Q&A

XXXPINTRONIC

INACTIVE 1

20TH OF DECEMBER 2016

WITH KIM LYKKE SOMMER

Q&A
Retail

Mød dine private
investorer online

	diskret måde samt håndtere bilag (backoffice service).
Henrik Munthe-Brun	Hvad er breakeven for jer? Hvor mange brugere og antal restaurantbesøg skal der til?
Kim Lykke Sommer	Det er enkelt: Ca. 14.000 restaurantbesøg pr. måned og omkring 50.000 brugere. Det svarer til ca. 1 MenuCard besøg per restaurant per dag som jeg skrev om lidt tidligere. Vi har allerede restauranter i systemet der oplever en trafik der nærmer sig dette niveau.
Helge Larsen/PI-redaktør	Har Menucard andre indtægtskilder end transaktionsfee?
Kim Lykke Sommer	Lige nu er det transaktionsfee'et der er det væsentligste og det er kun det vi regner med i vores business case. MEN vi har også abonnementsindtægter og et stort potentiale for en række andre indtjeningskilder - både i relation til restauranter, virksomheder og eksterne partnere - efterhånden som vores styrke i markedet bliver udbygget .
Lorca	Menucard har signet aftale med Magisterforeningen med 50.000 medlemmer. Faldet det ikke uden for konceptet?
Kim Lykke Sommer	Nej, foreninger af den størrelse er også kategoriseret i vores B2B segment. De har nogle interessante medlemmer, der spiser ude og som passer godt med profilen på vores restauranter. Husk på, det er trods alt de færreste der går på Michelin restauranter :)
Lorca	Hvis virksomhedernes medarbejdere for alvor begynder at bruge appen til privatbrug, så må der ligge mange penge at hente her. Hvordan vil du få gang i denne implementering?
Kim Lykke Sommer	Det var et dejligt spørgsmål !. Man kan sige at det er her det største potentiale ligger ...
Kim Lykke Sommer	Vores brugere er allerede i gang. De er meget glade for, at de kan vælge mellem business og privat i betalingsøjeblikket. Yderligere aktivering vil ske via vores nyhedsbreve og loyalitetsfremmende aktiviteter. Jeg kan desværre ikke løfte sløret for de konkrete aktiviteter lige nu, men der er flere spændende ting på vej i 2017.
Henrik Munthe-Brun	Hvad er de største risici ved at investere i casen?
Kim Lykke Sommer	At vi ikke får udnyttet vores first mover position hurtigt nok. Og når det er sagt, vil der altid være forretningsmæssige og aktierelaterede risici m.v. , som vi anbefaler, at I nærlæser i vores Memorandum side 8-9.

Q&A

XXXPINTRONIC

INACTIVE 1

20TH OF DECEMBER 2016

WITH KIM LYKKE SOMMER

Q&A
Retail

Mød dine private
investorer online

Henrik Munthe-Brun	Bliver Menucard ikke nødt til at lave ansætte eller lave aftaler med en ekstern partner i hvert enkelt land. Jeres stab er vel ikke gearet til international udrulning. Det skal der lokale kræfter til efter min mening.
Kim Lykke Sommer	Godt spørgsmål. Der er brug for en lokal tilstedeværelse, og det bliver enten i eget regi eller via franchise.
Henrik Munthe-Brun	Hvordan ser konkurrencesituationen ud?
Kim Lykke Sommer	Vi ser mange er arbejder med dele af det vi har fat i, men vi har ikke identificeret nogen konkurrenter, som rendyrket arbejder med B2B, og som har hele løsningen fra inspiration til betaling og afregning kombineret med attraktive arabatter som vi har.
Stroka	Hvor stort er restaurantmarkedet alene for businessdelen i Danmark, Norge, Sverige og Finland? Har I tal for andre lande I på sigt vil udrulle konceptet i?
Kim Lykke Sommer	Horesta har beregnet at restaurantmarkedet i Danmark er på ca. 22mia om året. Heraf er business segmentet på ca. 10. Det forholdstal på ca. 50% vurderer vi også er gældende for de andre markeder.
Stroka	Hvilke byer i Danmark ud over København, Aarhus, Aalborg og Odense er aktuelle for MenuCard? Jeg tænker f.eks. at f.eks. Skagen, Herning og Esbjerg også må være oplagte.
Kim Lykke Sommer	Vi har i første omgang fokus på de byer i Europa med over en mio. indbyggere. Det afhænger af landet og efterspørgslen ...
Kim Lykke Sommer	men, vi er allerede i de fleste af de byer, du nævner – faktisk er det kun Herning, vi mangler, og her ruller vi ud i Q1 2017. Danmark er lidt speciel og vi siger ikke nej til at tage restauranter med, hvis kvaliteten og rabatten er i orden og der er en efterspørgsel.
Stroka	Hvordan markedsfører I konceptet? LinkedIn og Facebook må være oplagte kanaler at køre ud i. Jeg syntes ikke, at jeg har set MenuCard her.
Kim Lykke Sommer	Ja, det er oplagte kanaler, men reelt er den primære salgskanal vores gode partnerskaber med vores mange virksomheder. Via dem bliver vi eksponeret over for 100.000-vis af medarbejdere, og så kan vi se, at de gode oplevelser spreder sig fra mund til øre til både nye virksomheder og nye spændende restauranter.
Stroka	Skal MenuCards app godkendes af finansmyndighederne i hvert enkelt land der rykkes ind i?
Kim Lykke Sommer	... men du skulle prøve at se efter en gang mere, vi er faktisk blevet rimeligt aktive på både LI og FB, synes vi selv :)

Q&A

XXXPINTRONIC

INACTIVE 1

20TH OF DECEMBER 2016

WITH KIM LYKKE SOMMER

Q&A
Retail

Mød dine private
investorer online

Kim Lykke Sommer	Finanstilsynets godkendelse i Danmark giver adgang til en enklere opstart i andre EU-lande. Man kan passportere til andre EU lande baseret på en let godkendelsesprocedure.
Henrik Munthe-Brun	Er der lockup på de nuværende store aktionærers aktier i forbindelse med noteringen?
Kim Lykke Sommer	ja, det er der. Også på alle bestyrelsesmedlemmer.
collersteen	Kan du konkretisere/kvantificere udrulningen i Sverige? Hvornår og hvilke milestones er i dine øjne de væsentlige man som investor kigge efter?
Kim Lykke Sommer	Vi har allerede virksomheder (ex. Nordea og Telia) der spørger os om ikke vi snart åbner i Stockholm. De har også konkrete forslag til restauranter. Det man kan følge med i er denne udrulning, men det er vigtigt at huske på at opbygning af et restaurantnetværk tager lidt tid (dte vi kalder relevance) og det gør det også at få brugere til at bruge vores service intuitivt (awareness). Så forvent at det tager 1-2 år før vi er helt på plads.
Kim Lykke Sommer	... derefter forventer vi at kunne accelerere udrulningen til andre byer bl.a. gennem et franchise koncept.
Helge Larsen/PI-redaktør	Hvordan fungerer det med de tegningsoptioner som er udestående efter noteringen?
Kim Lykke Sommer	Hvis det går fornuftigt, så får Menucard tilført yderligere ca. 4mdkk inden 12 måneder til en pris der ligger 20% over børskursen.
Helge Larsen/PI-redaktør	Flere har spurgt mig omkring værdisætningen. De mener den er høj. Hvad siger du til det?
Kim Lykke Sommer	ja, nu er det jo noget mine aktionærer styrer, men
Kim Lykke Sommer	vi har en forretning, som er klar til at skalere også internationalt i et voksende marked og med teknologiudviklingen i ryggen (mobile betalinger) og værdisætningen svarer stort set til de penge der er investeret i Menucard til dato (rigtige menneske-penge) uden nogen good-will af betydning ...
Kim Lykke Sommer	Jeg får også ofte det omvendte spørgsmål: hvorfor er værdien så lav, hvi s potentialet er så stort. Her er svaret: fordi vi vil sikre os maksimal sandsynlighed for at vi får en gå og positiv rejse på børsen. Det tror vi at en lav værdisætning kan hjælpe med til.
Helge Larsen/PI-redaktør	Et sidste spørgsmål. Kan du præcisere hvad det er som gør jeres koncept skalerbart?
Kim Lykke Sommer	Helge, er det et trick spørgsmål ? :)...

Q&A

XXXPINTRONIC

INACTIVE 1

20TH OF DECEMBER 2016

WITH KIM LYKKE SOMMER

Q&A
Retail

Mød dine private
investorer online

Kim Lykke Sommer	Der er 4 grunde til at vi allerede ER skalerbare, synes vi selv:
Kim Lykke Sommer	- Vores app og betalings-løsning er universel - Vores B2B forretningsmodel er "en-til-mange" - Alle virksomheder og restauranter har det basale problem, som vi løser - Der er ingen konkurrenter i B2B
Helge Larsen/PI-redaktør	Kim..Vi har nået alle spørgsmål. Tusinde tak for mange gode informative svar. Held og lykke med resultatet af tegningsperioden som slutter på torsdag d. 22. december. Vi glæder os til næste Q&A med Menucard efter børsnoteringen.
Kim Lykke Sommer	Tak for interessen, vi glæder os til at holde jer opdaterede på udviklingen i MenuCard. I er altid velkomne til at kontakte mig på kim@menucard.dk. God jul til alle !
Helge Larsen/PI-redaktør	Det samme til dig herfra. :-)
Helge Larsen/PI-redaktør	Denne session er slut.