

***DIGITAL-ИНСТРУМЕНТЫ,
КУДА ИНВЕСТИРОВАТЬ
FOOD TECH СТАРТАПАМ***

НА ПРИМЕРЕ КУХНИ НА РАЙОНЕ

НЕМНОГО О КУХНЕ НА РАЙОНЕ

1 323 000 клиентов

25 000 заказов в день

55 кухонь

3500 рецептов и блюд

доставка от **15** минут

2500 человек в команде



КТО ТАКОЙ ФИНАНСОВЫЙ ДИРЕКТОР СТАРТАПА?

GR и правовые
вопросы

Служба
поддержки
клиентов

Работа с
персоналом

Проектная
работа

Финансы:

- Учет и отчетность
- Планирование и бюджетирование
- Финансовый контроль
- Казначейство
- Налоги
- Отношения с инвесторами

Взаимодействие с
поставщиками и
подрядчиками

Развитие
бизнеса

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ FOOD TECH

DIGITAL

Информация

- агрегаторы информации о рынке (кафе, рестораны, бары, скидки, рейтинги, закупка сырья и т.д.)
- использование «больших» данных в кафе, ресторанах и продуктовых магазинах для прогнозирования спроса
- алгоритмы ценообразования
- специализированные ERP-системы управление процессами (техкарты, логистические алгоритмы, обработка заказа, учет запасов и т.д.)

Технологии

- роботы в приготовлении
- «умные» СВЧ-печи
- алгоритмы применения шоковой и акустических заморозок («умный» лед)
- алгоритмы применения газомодификации

NON-DIGITAL

Продукт

- готовые наборы
- продукты с рецептами
- доставка готовой еды из ресторанов
- доставка продуктов из магазинов
- доставка натуральных продуктов
- «темные» кухни
- «темные» магазины
- «умные» киоски

Экология

- управление отходами
- инновационная упаковка и расходные элементы (съедобные, биоразлагаемые, перерабатываемые)

Еда будущего

- разработка искусственного сырья
- технологии поддержания вкусовых и качественных характеристик сырья и продукции
- создание новых форм еды

DIGITAL- ИНСТРУМЕНТЫ

Цифровизация

1

ОПТИМИЗАЦИЯ ЛОГИСТИЧЕСКИХ ЦЕПОЧЕК КАК ДЛЯ ПОСТАВОК СЫРЬЯ, ТАК И ДЛЯ ДОСТАВКИ КОНЕЧНОМУ ПОТРЕБИТЕЛЮ

Преимущества:

- Улучшение удельных затрат на транспортировку;
- Сокращение площадей под складирование;
- Уменьшение времени приемки сырья и доставки продукции потребителям.

СТАНДАРТИЗАЦИЯ И АЛГОРИТМИЗАЦИЯ ВЫБОРА ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Преимущества:

- Повышения качества выпускаемой продукции;
- Сокращение списаний – увеличение сроков годности;
- Сокращение затрат на приготовление – оптимизация использования сырья и сокращение удельных затрат линейного персонала и мидл-менеджмента.

АВТОМАТИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ЗА УЧЕТОМ ЗАПАСОВ

Преимущества:

- Сокращение сроков оборачиваемости запасов;
- Уменьшение списаний не востребоваанной продукции;
- Сокращение площадей под складирование.

Стакан экспедиций

Все кухни

С какого: По какому:

Показываем 1–100 из 2850

Дата отправки	ID Экспедиции	Что везём?	Кухня	Статус	Управляющий кухни	Прошло с отправки
28 марта, 14:09	#149219	Сырьё 29-03-2022	Самотёчный	Ожидает приемки		518:46:26
28 марта, 09:51	#148420	Замороженные продукты 28-03-2022	Самотёчный	Принята		508:54:48

Рецепт: Фарш по-Домашнему ЗГТ (говядина, свинина) 1000 граммов

Фарш по-Домашнему ЗГТ (говядина, свинина)

Номер рецептуры: 00БП-005715 Коэффициент: 1 ВыходВес: 13-го марта 2022

Технология Приготовления:

Вымойте руки. Тщательно вымойте/обработайте посуду, оборудование и рабочие поверхности.
 1. Говядину ОБРЕЗЬ и свиную нарезаем на куски, хлеб замочить в сливках и яйце на 15 минут до полного размягчения, петрушку нарубить кусочками 3мм. Все прокрутить через мясорубку с мелкой сеткой, затем добавить соль, сливки. Из массы формовать котлеты по 80 гр. через форму "капелька", распределяем по лотку, убираем в морозилку.

Органолептические показатели:

Внешний вид:

Инвентаризации

Показываем 1–100 из 526

Дата начала	Помещение	Исполнитель	Дата создания
16:38 28 Mar	Камера 108	Хасанов Самир Раджиевич	16:38 28 Mar
16:37 28 Mar	Камера 110	Хасанов Самир Раджиевич	16:37 28 Mar
16:37 28 Mar	Камера 112	Хасанов Самир Раджиевич	16:37 28 Mar
17:15 28 Mar	Камера 103	Хасанов Самир Раджиевич	17:15 28 Mar
16:38 28 Mar	Камера 113	Хасанов Самир Раджиевич	16:38 28 Mar
16:37 28 Mar	Камера 111	Хасанов Самир Раджиевич	16:37 28 Mar
16:26 17 Feb	Камера 124	Ситник Денис	16:26 17 Feb

2

3

DIGITAL- ИНСТРУМЕНТЫ

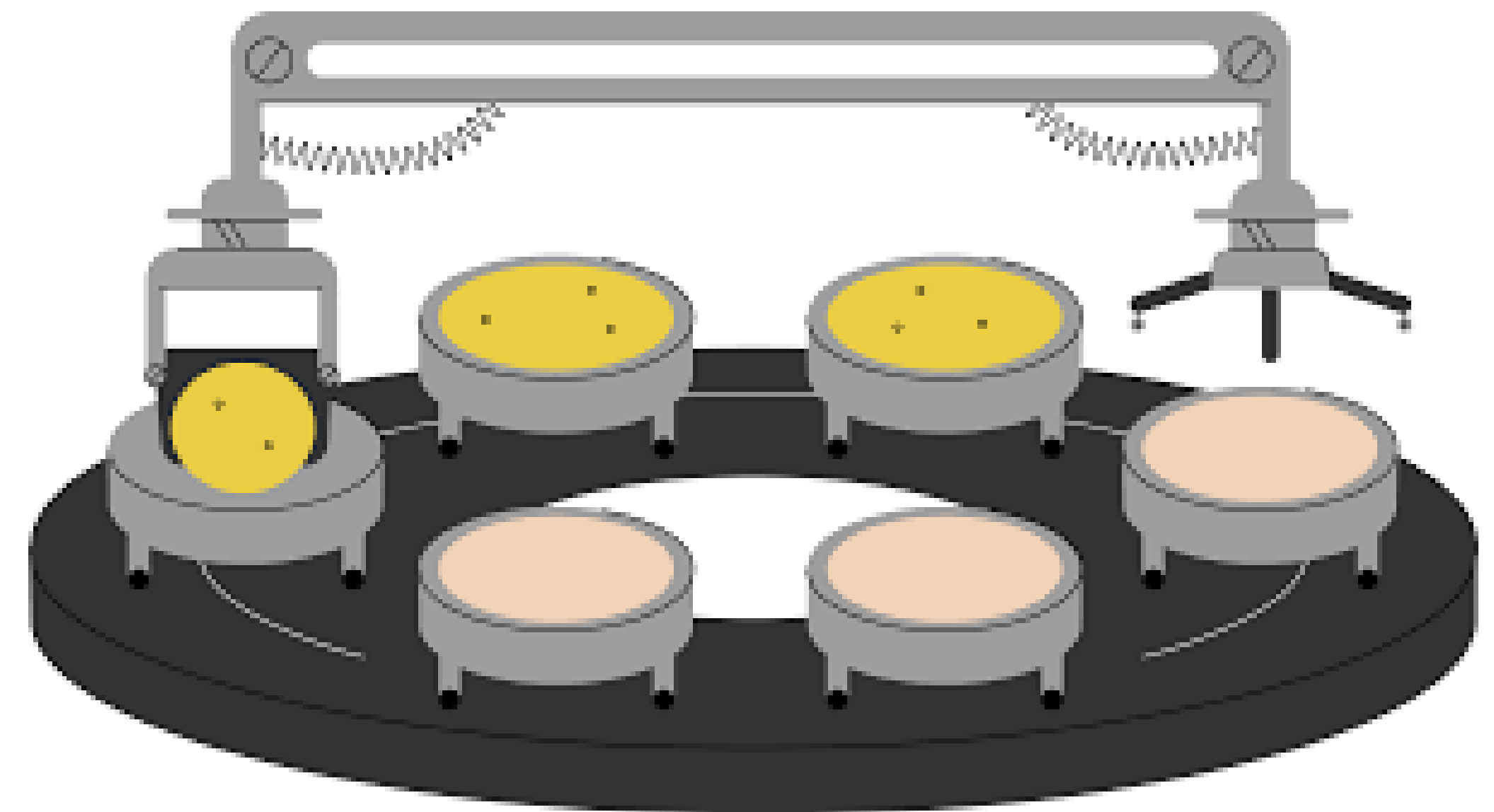
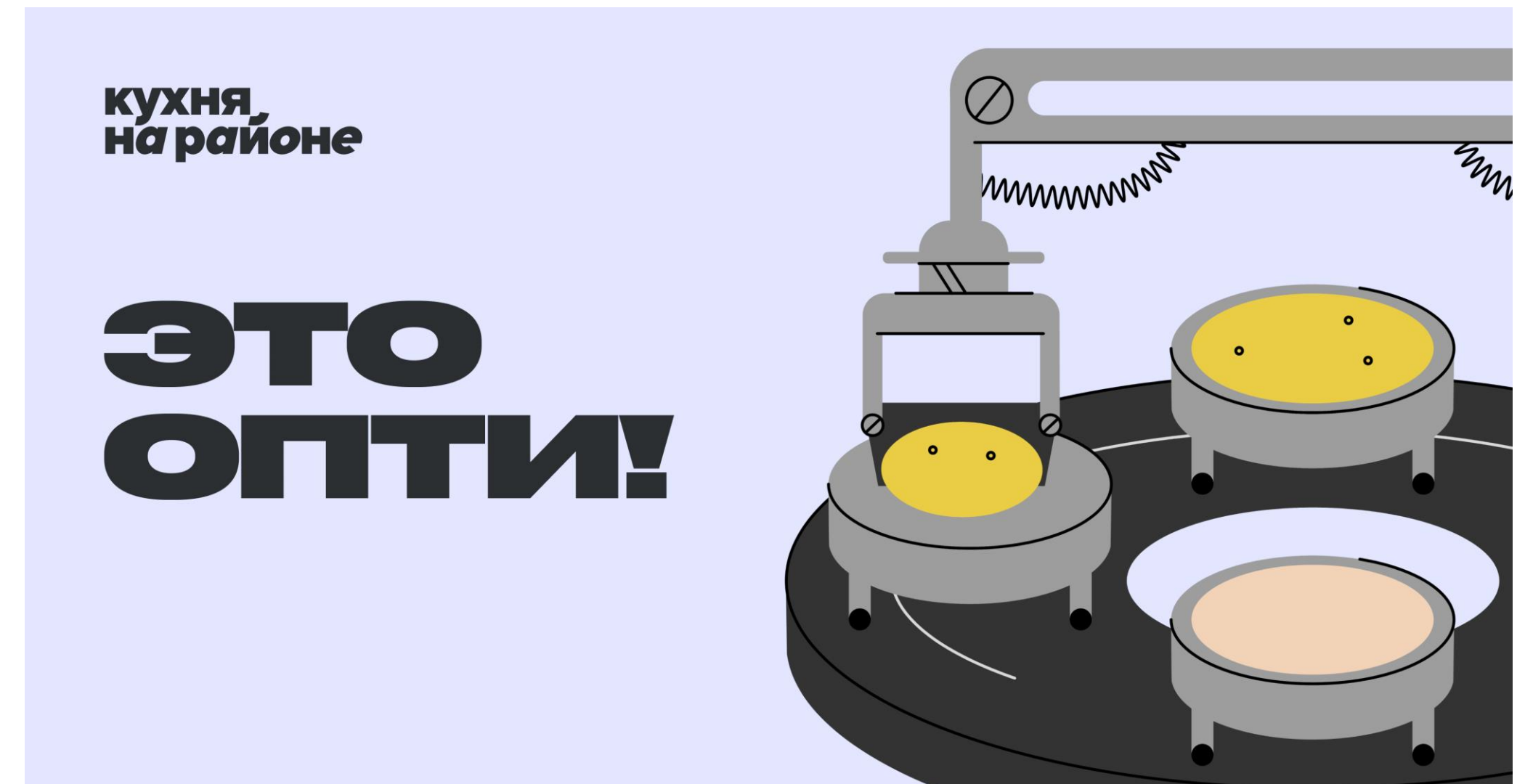
Роботизация

РОБОТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Наша блин-машина. По сути это автоматизированный робот, умеющий выпекать блины идеальных пропорций. **Опти работает на скорости ~800 блинов в час и сводит на минимум экземпляры комом**

Преимущества:

- Сокращение времени приготовления;
- Уменьшение удельных затрат на труд линейных сотрудников и миддл-менеджмента;
- Улучшение эффективности использования арендуемых площадей – роботы занимают меньше места;
- Стандартизация качества выпускаемой продукции и уменьшение количества брака.



DIGITAL- ИНСТРУМЕНТЫ

Использование Big Data и машинного обучения

АЛГОРИТМИЗАЦИЯ ЦЕНООБРАЗОВАНИЯ

1

Преимущества:

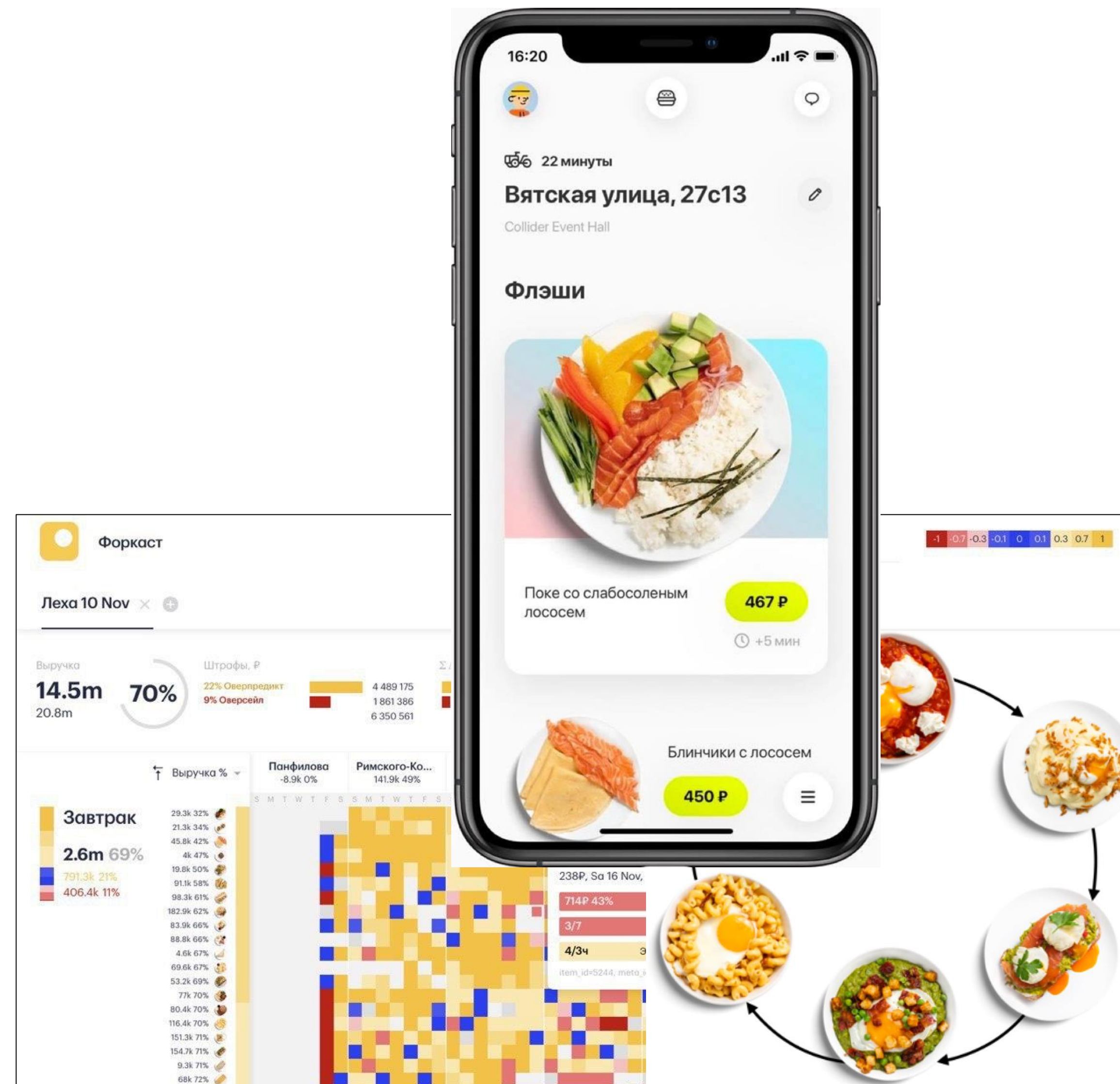
- Увеличение маржинальности высоковостребованной продукции;
- Уменьшение списаний низковостребованной продукции;
- Увеличение выручки;
- Управление поведением потребителей и загрузкой производства и сбытовой сети.

ВНЕДРЕНИЕ АЛГОРИТМОВ ПРОГНОЗИРОВАНИЯ СПРОСА, ЗАГРУЗКИ И ПОТРЕБНОСТЕЙ

2

Преимущества:

- Сокращение сроков оборачиваемости запасов;
- Уменьшение списаний невостребованной продукции;
- Сокращение площадей под складирование;
- Оптимизация использования труда линейного персонала.



РЕКОМЕНДАЦИИ

1. ПРИМЕНЯЙТЕ РОБОТОВ

***2. СОБИРАЙТЕ ЦИФРОВЫЕ ДАННЫЕ
И ИСПОЛЬЗУЙТЕ МАШИННОЕ
ОБУЧЕНИЕ***

***3. ПОДКЛЮЧАЙТЕСЬ К ГОТОВЫМ
ЦИФРОВЫМ РЕШЕНИЯМ НА РЫНКЕ***

СПАСИБО!

