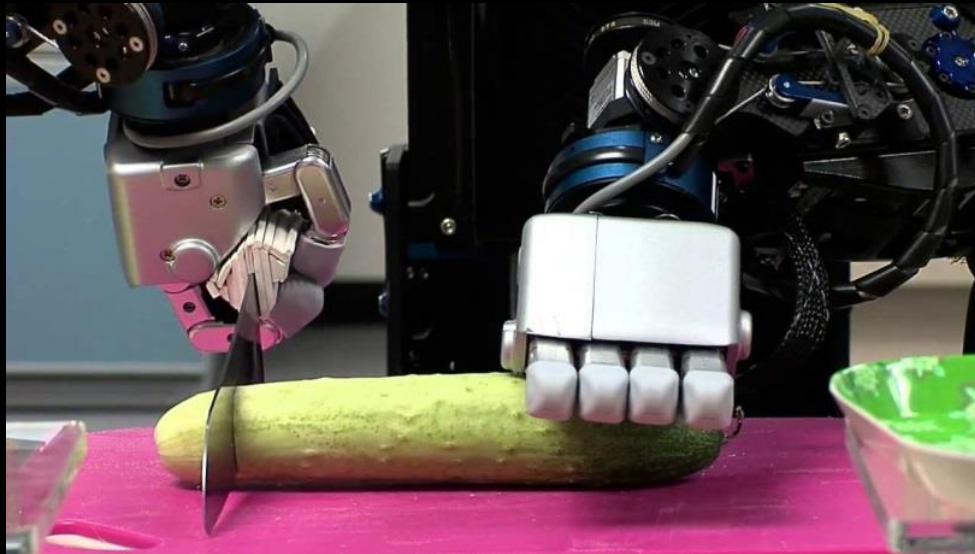


РОБОТИЗИРОВАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ПОДГОТОВКИ , ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ И ПОЛУФАБРИКАТОВ
В СИСТЕМНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ И СЕТЯХ
«DARK KITCHENS» & «STREET-FOOD»



**ЕЖЕГОДНО НА ДОСТАВКУ ГОТОВОЙ ЕДЫ И ПРОДУКТОВ НА ДОМ
В МИРЕ ТРАТИТСЯ \$35 МЛРД
К 2030 ГОДУ ЭТА ЦИФРА, ПО РАЗНЫМ ПРОГНОЗАМ,**

УВЕЛИЧИТСЯ В 10 РАЗ!

ОТКРЫТЬ В РОССИИ DARK KITCHENS ПОДУМЫВАЕТ ДАЖЕ MCDONALD'S.



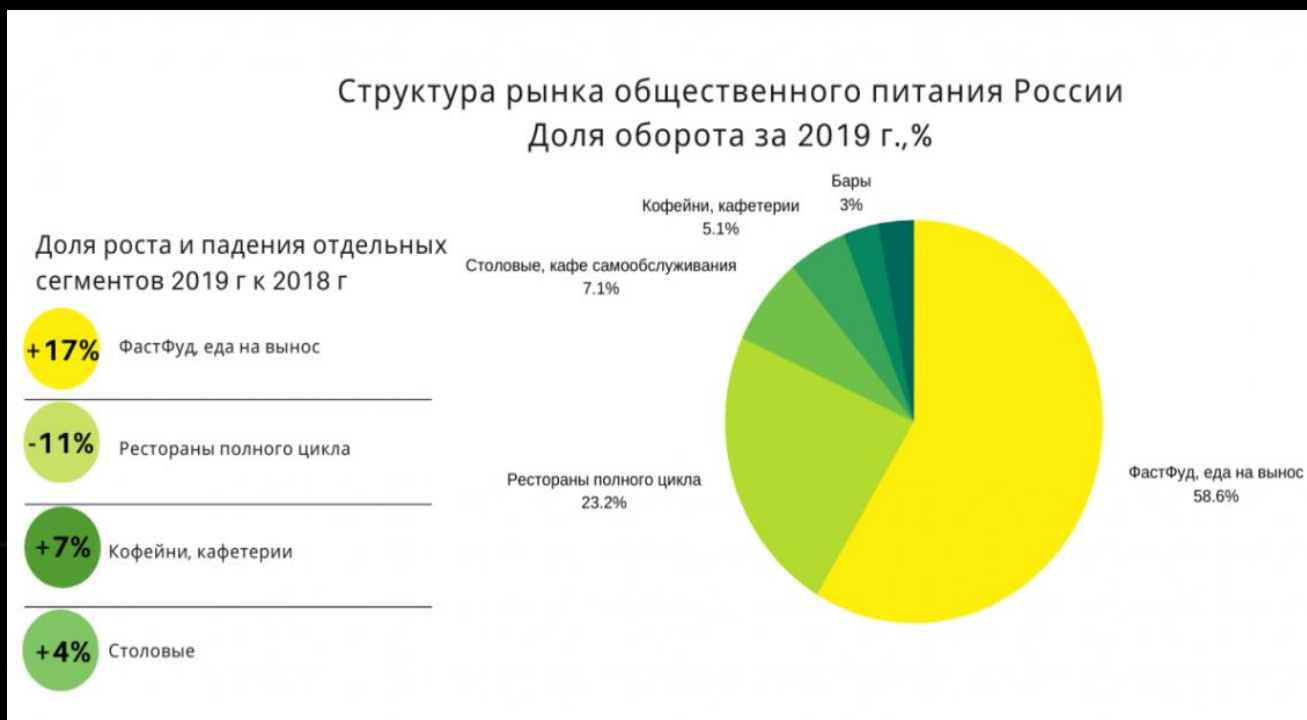
**ФОРМАТУ DARK KITCHEN В БЛИЖАЙШИЕ 5 ЛЕТ ПРЕДСТОИТ СТАТЬ
ГЛАВНЫМ ДРАЙВЕРОМ РАЗВИТИЯ РОССИЙСКОЙ ОНЛАЙН-
ТОРГОВЛИ С ЕЖЕГОДНЫМ РОСТОМ БОЛЕЕ ЧЕМ НА 25%**

УЖЕ ЧЕРЕЗ 10 ЛЕТ ТРАДИЦИОННЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ ОБЩЕПИТА МОГУТ ПОЛНОСТЬЮ УСТУПИТЬ
СВОЙ РЫНОК «ТЕМНЫМ КУХНЯМ»

ЭКС-ГЛАВА UBER ДЕЛАЕТ СТАВКУ НА ГЛОБАЛЬНОЕ МАСШТАБИРОВАНИЕ И УЖЕ ПРЕДЛАГАЕТ В АРЕНДУ СВОИ
DARK KITCHENS С «УМНЫМ» ОБОРУДОВАНИЕМ, ИТ-СИСТЕМОЙ

НИ ДЛЯ КОГО НЕ СЕКРЕТ ЧТО:

- на долю фастфуда пришлось 58% (*по данным NPD Group) расходов Россиян на общепит. Постоянный прирост по разным оценкам составляет 12% -17% в год. В России на 2019 год объем рынка быстрого питания составил 580,7 млрд рублей.
- Но все равно отечественный рынок остается слаборазвитым. Если в Европе и США на 10 тыс. населения приходится по 40-50 точек быстрого питания, то у нас всего насчитывается 3-4 заведения формата food on the go.
- свободная ниша создает конкуренцию и привлекает "западных" игроков. Посмотрите, как активно мировые сети фастфуда занимают места в российских городах. Связано это с постоянно растущим интересом потребителей и объемов продаж.



За один поход в заведение быстрого обслуживания россияне в регионах

тратят в среднем

240 рублей

Обедают они обычно там, где дешевле.

выбирают именно фастфуд,

еще чаще «формат в лаваше» все это говорит

о падении платежеспособности населения

ПОЧЕМУ ТАКОЙ ФОРМАТ?

- Всё очень просто — популярность, доступность на «каждом углу», приятная цена. Шаурма, шаверма, донер, кебаб, гирос, сувлаки и прочие мясные изделия завернутые с начинкой— понятный всем продукт. С салатом(какие-никакие витаминами) вкусным соусом и мясом.

Он может называться по-разному, но формат чего-то мясного или не мясного, завернутого в лаваш, есть во всём мире.

Мясо готовили всегда и будут готовить, это часть нашей культуры - "первомай", шашлыки, дачи, выезды на природу, мангал, шампура, запах костра и природы.



В ДЕКАБРЕ 2020 ГОДА «DODO ПИЦЦА» ОТКРЫЛА СВОЁ ПЕРВОЕ КАФЕ ФОРМАТА «ДОНЕР-ШАУРМА» - НЕ ИСПОЛЬЗУЯ СТАНДАРТНЫЙ ГРИЛЬ

У КОМПАНИИ АМБИЦИОЗНЫЕ ЦЕЛИ: ПОСТРОИТЬ СЕТЬ ДОНЕРНЫХ НА ВСЮ РОССИЮ,
А ЗАТЕМ ОТКРЫВАТЬ КАФЕ В ДРУГИХ СТРАНАХ.



Они отказались от готовки мяса на вертеле — можно получить сырой кусок, а можно получить пересушенный. Мясо приезжает от поставщика уже замаринованное, порезанное на кусочки и упакованное в вакуумные пакеты. Повар достаёт мясо из холодильника, раскидывает по противню и отправляет в печь (гриль, пароконвектомат) на 7 минут для запекания.

На фото - кафе «Донер 42» в Москве- Сейчас выручка подошла к 100 тысячам рублей в день
После запуска доставки заявили вполне достижимые суммы 5 млн рублей в месяц.

ДВА СИБИРЯКА ПОСТРОИЛИ БИЗНЕС НА «ШАУРМЕ» С ОБОРОТОМ В 400 МЛН РУБЛЕЙ В ГОД

- Компания выпускает 1200 облигаций номинальной стоимостью 50 000 рублей и ставкой 14% годовых
- 125 собственных точек сети (13 из них открыты по франшизе) в Новосибирске и близ лежащих областях
- Собственная централизованная кухня производство 2500 м²



СЕРГЕЙ ЖУКОВ ПРОДАЁТ ФРАНШИЗУ ШАУРМЫ ОТ 3 МЛН РУБЛЕЙ

**ПАПА
ЖАРИТ
МЯСО**
ШАУРМА ОТ **ЖУКОВА**

+
**ГАРАНТИЯ
ЕЖЕМЕСЯЧНОЙ
ПРИБЫЛИ**



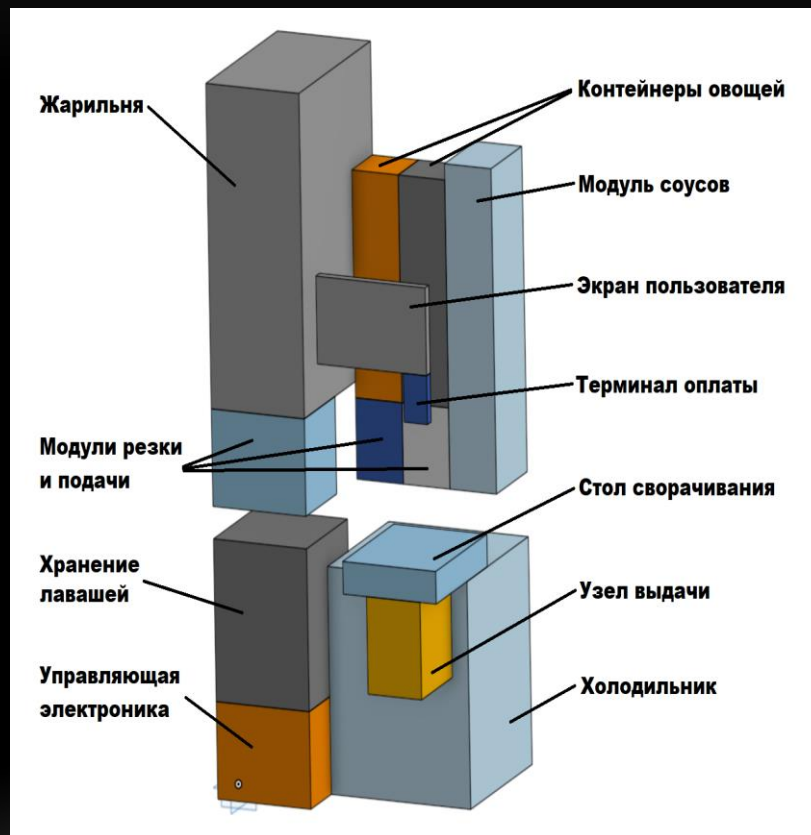
Почему именно это направление?

- Факторы в экономике,
- бурный рост потребления и увеличении скорости жизненных процессов (отсутствия времени на готовку еды)
- Привычки к быстрым «перекусам на ходу»
- Любовь населения к хорошему «фаст-фуду»

Заставляют двигаться вперед разработчиков современного высокотехнологичного и по максимуму роботизированного оборудования обеспечивающее покрытие растущих запросов современного бизнеса

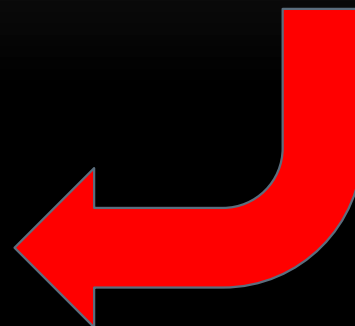


НАША КОМПАНИЯ СМОЖЕТ ПРЕДЛОЖИТЬ РЫНКУ АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШАУРМЫ, КЕБАБОВ И ШАШЛЫКА



ШАУРМА, ШАШЛЫК, КЕБАБЫ В ЛАВАШЕ НА РОБОТИЗИРОВАННОМ ОБОРУДОВАНИИ

ЭТО



- Полностью роботизированы процессы, хранения, подготовки, приготовления, подачи
- Стандартизирован вес, форма, время готовки
- Демонстрация приготовления



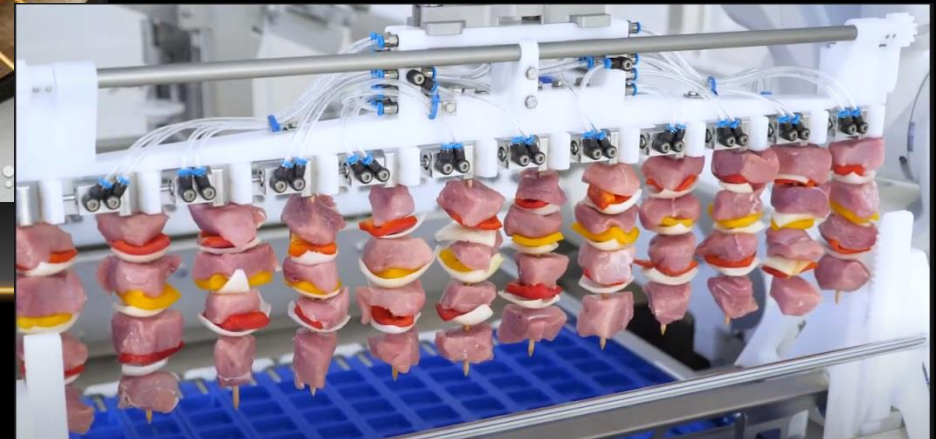
В КАКОМ ВИДЕ ПОДАЁТСЯ КЛИЕНТУ



Современная крафтовая удобная упаковка для еды с собой или «на ходу»

ВОЗМОЖНОСТЬ ВНЕДРЕНИЯ В ПРОМЫШЛЕННУЮ ЛИНИЮ

Позволяет довольно быстро переориентировать часть на выпуск продукции в потребительской упаковке для ритейла так как имеет дополнительный акцент как продукт который удобно доготовить-разогреть дома



ПОДГОТОВКА «МАШИНЫ+ЦЕХ»



- Заготовки, ингредиенты, расходные материалы для жарки формируются цехе централизованно.



- Доставляются партиями в замороженном (или охлажденном виде) с помощью небольших легковых-рефрижаторов



КОМАНДА ПРОЕКТА



Белов Артём

Руководитель проекта. Идейный вдохновитель, уделяет много внимания и времени проработке стратегии развития бизнеса. Обладает хорошим опытом управления в различных сферах. Постановка задач, контроль исполнителей на производстве. Выбор технических решений. Стратегический маркетинг, анализ данных. Образование высшее техническое -Инженер. Предприниматель с опытом работы 10 лет.



Седракян Николай

Технический консультант, исполнительный директор. Контролирует этапы работ исполнителей на точках приготовления, цех заготовки, работа с персоналом. Образование средне-техническое, Инженер-механик машиностроения, станкостроения. Имеет опыт предпринимательства и организации производственной деятельности цеха более 5 лет



Пашинов Евгений

Создание и продвижение сайтов в интернет ресурсах, соцсети. Каналы взаимодействия со СМИ. Профессиональный фотограф и дизайнер любитель.

Образование среднее специальное – специальность Реклама
Дополнительное образование в сфере разработки программного обеспечения и компьютерных игр

Предприниматель с опытом работы 3 года.



Коробов Кирилл

ML-инженер, Машинное обучение, RPA-разработчик инженер-робототехник (инженер-мехатроник, мобильный робототехник, инженер-электроник, сервисный инженер-электроник) специалист. Разрабатывает архитектуру и вводит в эксплуатацию оборудование, готовит и подбирает **компоненты**, приборы и сложные робототехнические системы.

ОБЩИЕ НАВЫКИ КОМАНДЫ

- Опыт маркетинга и анализа данных, разработка стратегий
- Опыт построения отдела продаж, аналитика каналов масштабирование проекта
- Амбициозность и нацеленность на результат, генерация нестандартных решений
- Опыт торговой и производственной деятельности
- Собственные технические конструкторские разработки и внедрения
- Работа с рекламными бюджетами и распределение усилий
- Реклама в интернете, СМИ, альтернативных источниках, создание бренда, торговой марки, упаковка продукта и продвижение
- Строительные и пусконаладочные работы, организация производств с нуля, создание технической документации
- Оптовая и розничная деятельность
- Начинаем изучать экспорт и опыт зарубежных поставок.

MVP И КОНЦЕПЦИЯ РЕАЛИЗАЦИИ



Есть действующий прототип полуавтоматического-гриля готового к работе большая часть конструкции которого будет применена в комплекте основного и дополнительного оборудования.

Общие задачи на аппарат в сборе:

- Загружаемый набор компонентов - на одни сутки
- Понятно прописана компоновка и поэлементная совместимость - все в минимально возможном объеме, при этом выставляется максимум механики на обозрение пользователя для вау-эффекта
- Возможность программного управления составом шаурмы, контролем компонентов
- Возможность исправления ошибок
- Хранение компонентов в бункере-холодильнике
- Шаурма, кебаб, шашлык без изменения классической технологии и вкусов. Присутствует «эффект приготовления на углях»
- Удешевление за счет использования массово производимых механических решений для 3D-принтеров и станков
- Не использовать пневматику (за исключением присосок) и гидравлику, а также механизмы требующие обильной смазки.
- Переделка массовых решений под соблюдение норм пищевых производств
- Возможность автоматической очистки и стерилизации
- Максимальное использование готовых элементов (разработка должна быть максимально похожа на сборку конструктора, а не на разработку).
- Энергопотребление не выше 10 кВт, 220 В (для подключения в сеть общего пользования)



КРИТИЧЕСКОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО

МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ДАТЧИКОВ – КОНТРОЛЬ ОБРАБОТКИ ИЗОБРАЖЕНИЯ (МАШИННОЕ ЗРЕНИЕ)

ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ЭТО ЖЕ ПОЗВОЛИТ УДАЛЕННО ВМЕШИВАТЬСЯ В РАБОТУ АППАРАТА. КРОМЕ ТОГО, С ПОМОЩЬЮ ЭТОЙ ЖЕ СИСТЕМЫ ВИДЕОАНАЛИЗА МОЖЕТ БЫТЬ РЕАЛИЗОВАНО ПЕРСОНИФИЦИРОВАННОЕ ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С ПОЛЬЗОВАТЕЛЯМИ.

ТАКОЙ ПОДХОД ПОЗВОЛЯЕТ ДО ДВУХ РАЗ СНИЗИТЬ СТОИМОСТЬ АВТОМАТА И СУЩЕСТВЕННО УПРОСТИТЬ ЕГО КОНСТРУКЦИЮ.

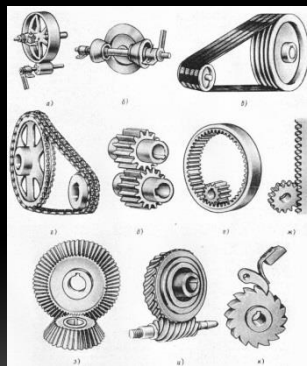
- ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА МАССОВЫХ МЕРОПРИЯТИЯХ В КАЧЕСТВЕ МОБИЛЬНОЙ ТОЧКИ ПРОДАЖ
- ИНТЕГРАЦИИ С ДРУГИМИ КЛАССИЧЕСКИМИ ВЕНДИНГОВЫМИ АВТОМАТАМИ НАПИТКОВ, ЕДЫ
- РАЗМЕЩЕНИЯ РЕКЛАМЫ НА ЭКРАНЕ И КОРПУСЕ
- УСТАНОВКИ В ПОЕЗДА ДАЛЬНЕГО СЛЕДОВАНИЯ
- УСТАНОВКИ В КАЧЕСТВЕ ПОМОЩНИКА ПОВАРА В ТРАДИЦИОННЫХ ЗАВЕДЕНИЯХ ОБЩЕПИТ
- ВНЕДРЕНИЕ В ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ЛИНИЮ ФАСОВКИ И УПАКОВКИ



КОСВЕННЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОЕКТА

В ПРОЦЕССЕ РАЗРАБОТКИ МОГУТ БЫТЬ ИЗГОТОВЛЕНЫ ОТДЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА ИЗ СОСТАВА КОМПЛЕКСА:

- 1. РАСШИРЕННЫЙ МОДУЛЬ ПРОИЗВОДСТВА СОУСОВ** МОЖНО БУДЕТ ПОСТАВЛЯТЬ РЕСТОРАНАМ В КАЧЕСТВЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ УПРАВЛЯЕМОЙ СИСТЕМЫ МАССОВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАСТОМНЫХ СОУСОВ, СНИМАЮЩИЙ ЭТУ ЗАДАЧУ С ПОВАРОВ, СНИЖАЮЩЕЙ СТОИМОСТЬ БЛЮД И УСКОРЯЮЩЕЙ ГОТОВКУ.
- 2. АВТОМАТИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ** ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ И ОВОЩНЫХ БЛЮД НА «УГЛЯХ»
- 3. ИНТЕГРАЦИЯ С МОДУЛЕМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАСКАТЫВАНИЯ** ПРЕВРАЩАЕТ АВТОМАТ В СИСТЕМУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦ, МОЖНО ПОСТАВЛЯТЬ КАК СИСТЕМУ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ СЛУЖБЫ ДОСТАВКИ ПИЦЦЫ.
- 4. МОДУЛЬ ЖАРКИ** С НАРЕЗКОЙ И ПРОГРАММНЫМ ОБЕСПЕЧЕНИЕМ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ГОТОВНОСТИ ПО ДАННЫМ С КАМЕР МОЖЕТ БЫТЬ УПАКОВАН В ОТДЕЛЬНЫЙ ПРОДУКТ И ПРОДАВАТЬСЯ В «ДОНЕР-ШОПЫ» В ЕВРОПЕ ЛИБО В КАЧЕСТВЕ РАЗГРУЖАЮЩЕГО ПОВАРА ОБОРУДОВАНИЯ В РЕСТОРАНЫ ОБЩЕПИТ



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИНЕЙКА ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИХ ГРИЛЕЙ



НЕ ТРЕБУЕТСЯ высококвалифицированный персонал – мангальщик, шефповар. Мясо жарится само, готовое изделие выходит из зоны готовки по программе.

Полностью автоматический процесс электрического мангала не требует специального разрешения на установку в помещениях, не требует сложных согласований дымоотведения.

Обеспечивает равномерную регулируемую одинаковую прожарку (повторяемость!)

Встроенный дымогенератор на стружках фруктовых деревьев-полностью имитирует вкус блюда приготовленного на очаге

Высокая регулируемая производительность до 80 порций в час

ДОХОДНОСТЬ ПРОЕКТА

ПРИ ЕЖЕДНЕВНОЙ ЗАГРУЗКЕ МЯСА **30 КГ (150 ЛАВАШЕЙ)**

ОЦЕНКИ ЭФФЕКТИВНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В **75%**

ПРИ ЦЕНЕ ПРОДАЖИ ПОРЦИИ В **150 РУБЛЕЙ**

ПОЛУЧАЕМ ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ **ДОХОД В 500 ТЫС. РУБЛЕЙ**

ЗАКУПКА ИНГРЕДИЕНТОВ **300 ТЫС. РУБЛЕЙ**

АМОРТИЗАЦИЯ **17 ТЫС. РУБЛЕЙ**

АРЕНДА МЕСТА **20 ТЫС. РУБЛЕЙ**

ДОКУМЕНТАЦИЯ **3 ТЫС. РУБЛЕЙ**

ЗАКЛАДКА ИНГРЕДИЕНТОВ И МОНИТОРИНГ С АПДЕЙТОМ СОФТА **60 ТЫС. РУБЛЕЙ**

ИТОГО ПОЛУЧАЕМ 100 Т.Р. ПРИБЫЛИ ЕЖЕМЕСЯЧНО (85 Т.Р. ПОСЛЕ НАЛОГОВ ПО УСН).

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ 3-Х АВТОМАТОВ СРОК ОКУПАЕМОСТИ С РАЗРАБОТКОЙ СОСТАВИТ
 $(2\ 500\ 000 + 1 * 1\ 300\ 000 + 2 * 1\ 000\ 000) / (3 * 160\ 000 - 60\ 000) = 14$ МЕСЯЦЕВ.

ПРИ ДАЛЬНЕЙШЕМ НАРАЩИВАНИИ КОЛИЧЕСТВА АВТОМАТОВ СРОК ОКУПАЕМОСТИ СТРЕМИТСЯ К 6 МЕСЯЦАМ.

ПРОДВИЖЕНИЕ И ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С АУДИТОРИЕЙ

ВАУ-ЭФФЕКТ-ДЕМОНСТРАЦИИ ПРОЦЕССОВ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЙ ПОКУПАТЕЛЯМИ БОЛЬШИНСТВО РОБОТОТЕХНИЧЕСКИХ ПРОЕКТОВ, ДО МОМЕНТА ПРИВЫКАНИЯ К НИМ ПОТРЕБИТЕЛЯ.

ИСПОЛЬЗОВАТЬ КАМЕРЫ РАСПОЗНАВАНИЯ ЛИЦ В ПРОЕКТЕ ДЛЯ “ПРИСТАВАНИЯ” К ПРОХОДЯЩИМ МИМО АВТОМАТА ЛЮДЯМ ЗА СЧЕТ ДЕТЕКЦИИ ЛИЦ И ВОЗМОЖНОСТИ ПЕРСОНАЛЬНОГО ОБРАЩЕНИЯ (КАК ЧЕРЕЗ МОНИТОР + ЗВУК, ТАК И БОЛЕЕ АГРЕССИВНО, НАПРИМЕР ПОДСВЕЧИВАЯ).

ДАННЫЕ С КАМЕР МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ОБНАРУЖЕНИЯ ПРОХОДИВШИХ МИМО В СОЦСЕТЯХ И ПОСЛЕДУЮЩЕЙ ПЕРСОНАЛЬНОЙ РЕКЛАМЫ ДЛЯ НИХ В ИНТЕРНЕТЕ.

ЭТИ ЖЕ КАМЕРЫ ВОЗМОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ УДЕРЖАНИЯ КЛИЕНТОВ. РАСПОЗНАВАНИЕ ЛИЦ ПОЗВОЛИТ ЗАПОМИНАТЬ КЛИЕНТОВ, УЗНАВАТЬ ИХ, ПЕРСОНАЛЬНО ЗАЗЫВАТЬ И ОБРАЩАТЬСЯ ПРЕДЛАГАЯ СКИДКИ И БОНУСЫ.



**БУДЕМ РАДЫ ПОЛУЧИТЬ ОБРАТНУЮ СВЯЗЬ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ КРИТИКУ СЛАБЫХ
СТОРОН, РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УЛУЧШЕНИЮ
ПРОЕКТА**



*зарегистрированный торговый знак

Руководитель проекта
Артём Леонидович Белов

г. Тамбов
Тел. 8 920 492 98 98

cyberSHEFF.ru