



ГУРМАНОВ

кулинарная лавка

Для тех, кто ценит  
качество!

# ЧТО СЕЙЧАС ЕСТЬ?

1

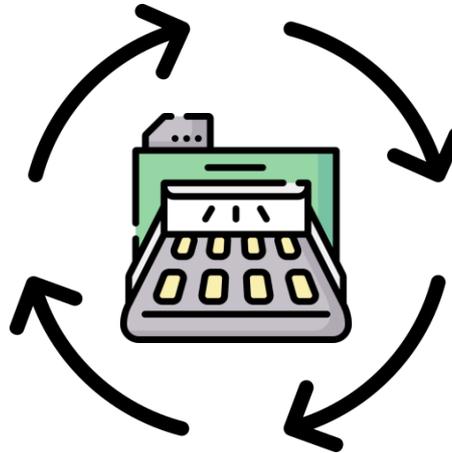
## Производство в МО (Сергиев Посад)

Полностью оборудовано, мощность до 35 тыс./мес готовых охлажденных блюд длительного хранения.

2

## Готовый продукт

Высокое качество и соотношение цена/качество на фоне конкурентов. Возможность реализации в собственной сети, торговых сетях и маркетплейсах, службах доставки.



3

## Собственная технология

Позволяет производить охлажденные блюда и полуфабриката сроком годности до 12 суток без вакуума и МГС, замороженных – до 180 суток

4

## Меню, технологические карты

На рынке с 2015 года, проработанное меню и проверенные временем и статистикой рецептура, вкус и качество.

# ЧТО СЕЙЧАС ЕСТЬ?

5

## Сеть автоматов и микромаркетов самообслуживания в Москве

Уникальные автоматы с функцией подогрева и микромаркеты в офисах крупных компаний .  
Формат зарекомендовал себя с 2015 года.



6

## Коммерческий автотранспорт с рефрижератором

Hyundai Porter 2 с изотермическим кузовом. Оборудован рефрижератором на охлаждение и обогрев кузова.



7

## Инновационная кулинария (вендинг-кафе)

Проект успешно запущен в июле 2022г на территории крупного БЦ.  
Готовимся к открытию в формате стрит-ритейл.



8

## Вендинг-столовая, инновационный сервис доставки готовых блюд и комплексных обедов (бизнес-ланчей)

Запуск 1 вендинг-столовой на базе автоматов с функцией подогрева.  
Разработано технологическое решение для автоматизированного заказа и выдачи бизнес-ланчей и комплексных обедов (предзаказов, программ питания)



# Собственное производство

➤ **Технология «Fresh&Healthy»** позволяет сохранить все **витамины** и полезные **микроэлементы** **свежеприготовленных** блюд

- ✓ собственная уникальная технология, профессиональная команда и высокие санитарно-гигиенические стандарты обеспечивают качество и безопасность нашей продукции на протяжении всего срока годности;
- ✓ современное оборудование и «деликатное шоковое охлаждение» позволяют сохранить **вкусовые свойства** свежеприготовленных блюд;
- ✓ **свежие** и **натуральные** ингредиенты проверенных поставщиков и местных фермерских хозяйств;
- ✓ при готовке мы используем **минимальное** количество масла, соли и сахара;
- ✓ применяем только **«здоровые»** методы кулинарной обработки: приготовление на пару, запекание, тушение в собственном соку;
- ✓ **НЕ** используем консерванты, усилители вкуса, пищевые добавки и пр.



## СЕТЬ АВТОМАТОВ И МИКРОМАРКЕТОВ



# НОВЫЙ ФОРМАТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Больше не нужно выбирать между столовой, доставкой обедов или походом на бизнес-ланч в кафе – все это компактно разместится в небольшом помещении или на нескольких кв.м в офисе – инновационная кулинария «без продавцов».

Готовые блюда сейчас в тренде, растет спрос на качественную еду, доступную по цене, чтобы можно было съесть, когда и где удобно. На данный момент на рынке не так много демократичных по цене, но при этом вкусных блюд. У ряда предложений либо недотягивает качество (Милти), либо несоответствие цены и качества (ВкусВилл, Азбука Вкуса).



В течение 8 лет мы успешно оказываем услуги общественного питания в формате автоматизированной торговли ведущим российским и международным компаниям. Для решения проблемы качественного и доступного питания летом 2022 года был запущен пилотный проект для сети кулинарий без продавца "letsEAT".

Пилотный проект запущенный в БЦ в Москве в июле 2022 года за 2 месяца выиграл конкурентную борьбу у открытой точки «Милти» и в итоге в сентябре точка «Милти» была закрыта. Качество наших блюд превосходит качество блюд «Милти».



В меню присутствуют сразу две ценовые категории блюд: классические блюда и более демократичные позиции, при этом в данном проекте комбо-наборы из демократичных позиций и из более премиальной линейки продаются в свойственном для общепита формате комплексных обедов и бизнес-ланчей соответственно.



Интересной фишкой и преимуществом данного проекта является наличие самообслуживания, как на базе терминала самообслуживания, так и мобильного телефона клиента. Что значительно увеличивает пропускную способность в час-пик при ограниченных площадях, снижает количество требуемого персонала, дает возможность работать 24/7.



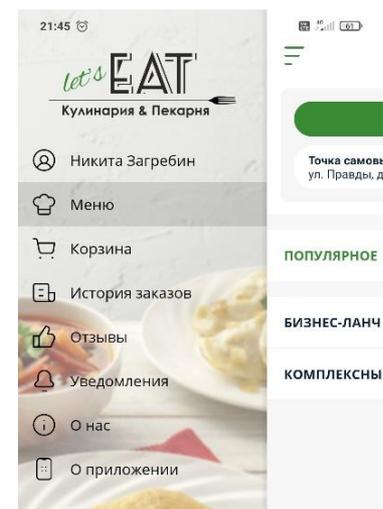
Дополнительно планируется внедрение машинного зрения в систему видеонаблюдения для предотвращения краж и искусственного интеллекта для консультации и навигации клиента на базе мобильного приложения и небольших настенных информационных стендов, разработка и переход на собственное IT-решение для самообслуживания.

Мы придерживаемся принципов здорового питания, это отражено и в рецептуре, и в технологии, и в подаче блюд (крафтовая упаковка, возможно использование полипропиленовой (наша ПП лотки изготовлены из переработанного сырья)).



В поддержку нашего формата говорит опыт уже известных брендов (Милти, Prime), дополнительным существенным преимуществом нашего проекта является наличие комплексов и бизнес-ланчей и сразу 2х ценовые категории в меню, возможность доставка блюд не только охлажденными, но и горячими (чего нет у ряда конкурентов: ВкусВилла, Милти, Prime).

Преимуществом нашей доставки перед другими обеды будет - скорость и удобство! В нашем случае клиент может заказать за 30 мин, на выбор в охлажденном или горячем виде. На данный момент уже разработано мобильное приложение и сайт для заказов, подключены агрегаторы. У нас есть 2 летний опыт доставки, мало кто отличит (при доставке), было ли горячее блюдо приготовлено только что или просто разогрето, т.е. заказ у нас равнозначен заказу в кафе или ресторане, только в несколько раз дешевле.





## ВИЗУАЛИЗАЦИЯ КУЛИНАРИИ В ФОРМАТЕ СТРИТ-РЕТЕЙЛ



# Наши блюда



# Наши блюда

299 руб

Салат «Греческий»  
с сыром «Фета» и  
разноцветными оливками

199 руб

Салат от «Шефа»  
с лососем

12 СЕН 2022

Салат от «Шефа»  
с лососем

Салат от «Шефа»  
с лососем

Салат «от Шефа»  
с лососем и  
медово-горчицным соусом

209 руб

Салат «Цезарь»  
с куриной грудкой

199 руб



# ЭКОСИСТЕМА

## Возможности для роста

### Производство



Увеличение мощности и поставка продукции в маркетплейсы (согласована поставка в Ozon Fresh) и торговые сети. Переезд на большую площадь, модернизация производства, расширение штата.

### Логистика



Покупка дополнительных единиц автотранспорта, расширение штата водителей-экспедиторов для возможности масштабирования.

### Автоматизированное кафе



Создание сети кулинарий без продавцов с собственной службой доставки. Минимальные площади, минимальные вложения в открытие точки, оборудование и мебель. Внедрение машинного зрения и искусственного интеллекта, разработка собственного IT-решения самообслуживания.

### Вендинг



Расширение сети микромаркетов самообслуживания и автоматов с функцией подогрева.

### Доставка обедов и готовых блюд



Масштабное внедрение инновационного сервиса доставки готовых блюд и обедов, вся техническая часть проекта готова, возможности для корпоративного обслуживания

**Фин.показатели**  
**1 год проекта**

открытие 9 точек (IC=1,5млн): NPV<sub>min</sub>=10млн  
NPV<sub>план</sub>=20млн EBIT<sub>min</sub>=1,1млн/мес EBIT<sub>план</sub>=2,1млн/мес

**Фин.показатели** открытие 7 точек (IC=5,2млн):  
**1 год проекта** NPV<sub>min</sub> = 16млн NPV<sub>план</sub> = 31млн  
EBIT<sub>min</sub> = 2млн/мес EBIT<sub>план</sub> = 3,5млн/мес

# Наши клиенты

OZON

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ  
СОВЕТНИК

ЭВОЛЮЦИЯ  
АВТОЛИЗИНГА

СТ SMART  
technologies

VINCI agency



BOEING

media

Skillbox

Этуаль

РТ-Инвест

ABBYY®

НИИ  
ВОСХОД

М.видео  
нам не всё равно

Henkel



NECTARIN

Фабрикант

ЭЛЬДОРАДО

ЕВРОХИМ  
МИНЕРАЛЬНО-ХИМИЧЕСКАЯ КОМПАНИЯ

ДоброЗайм  
быстрое решение

Медипал  
Онко

PRT

QUIKSILVER

R-Style Softlab

МодульБанк

DHL

Gett®

*Контакты :*

+7 (495) 74 – 888 – 79

info@gyrmanov.com

www.gyrmanov.com