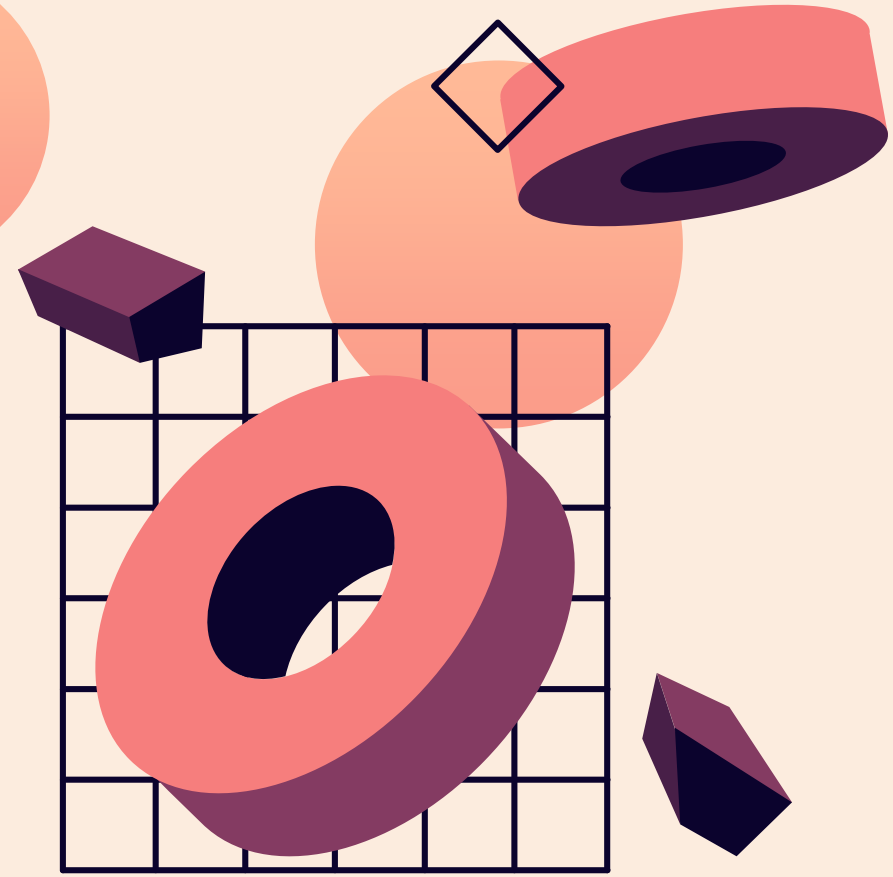
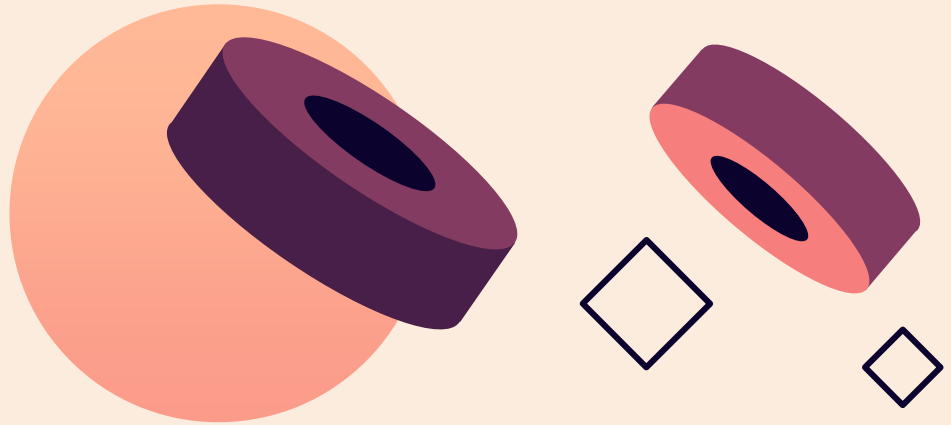
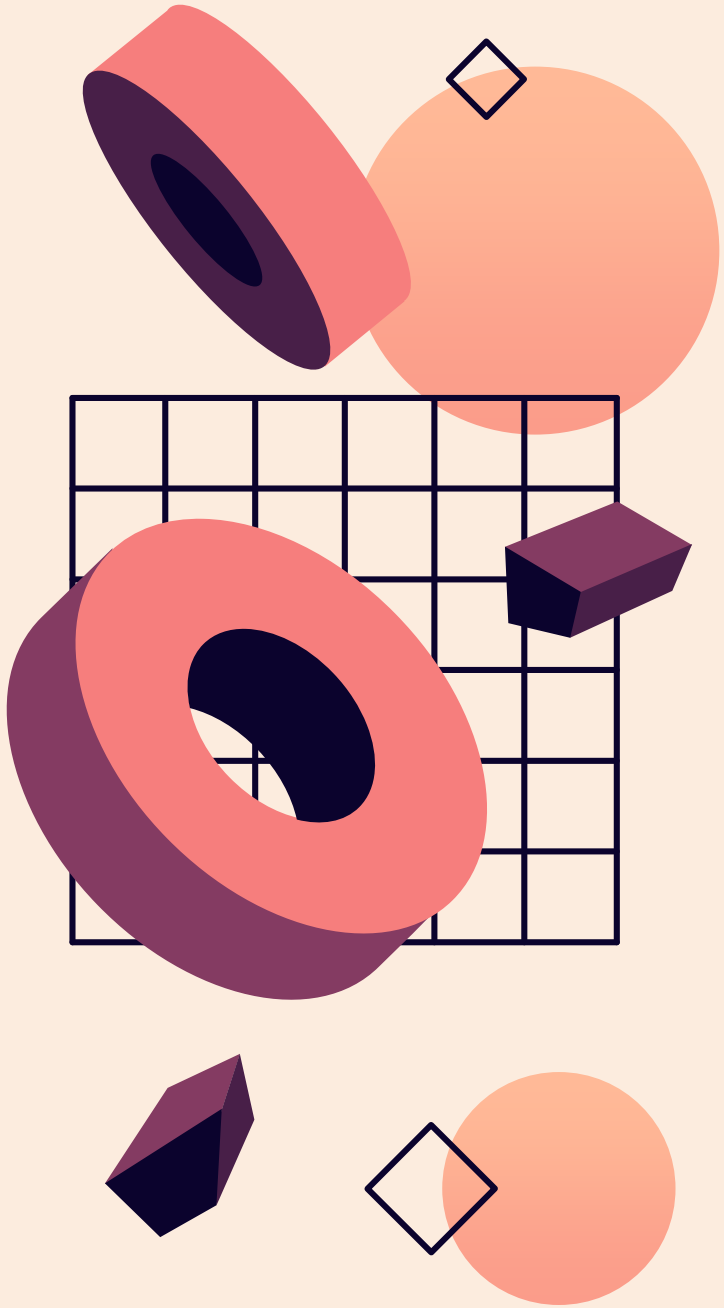
МУРМАНСКИЙ АРКТИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

int(Menu)

Продадим ваши блюда лучше любого официанта.







Актуальность

01

Туризм

Рост внутреннего туризма. - ежегодно на 15%.

02

Кухня

Повышенный интерес к местной кухне.

03

Рост объёма продаж общепита.

Оборот с 2023 по 2024 повысился на 8,5% - 2,2 трлн.₽.

👉Целевая аудитория

Рестораны и кафе, которые хотят:

1. Выделится на фоне конкурентов.

2. Ускорить обслуживание гостей.

3. Увеличить объем продаж.

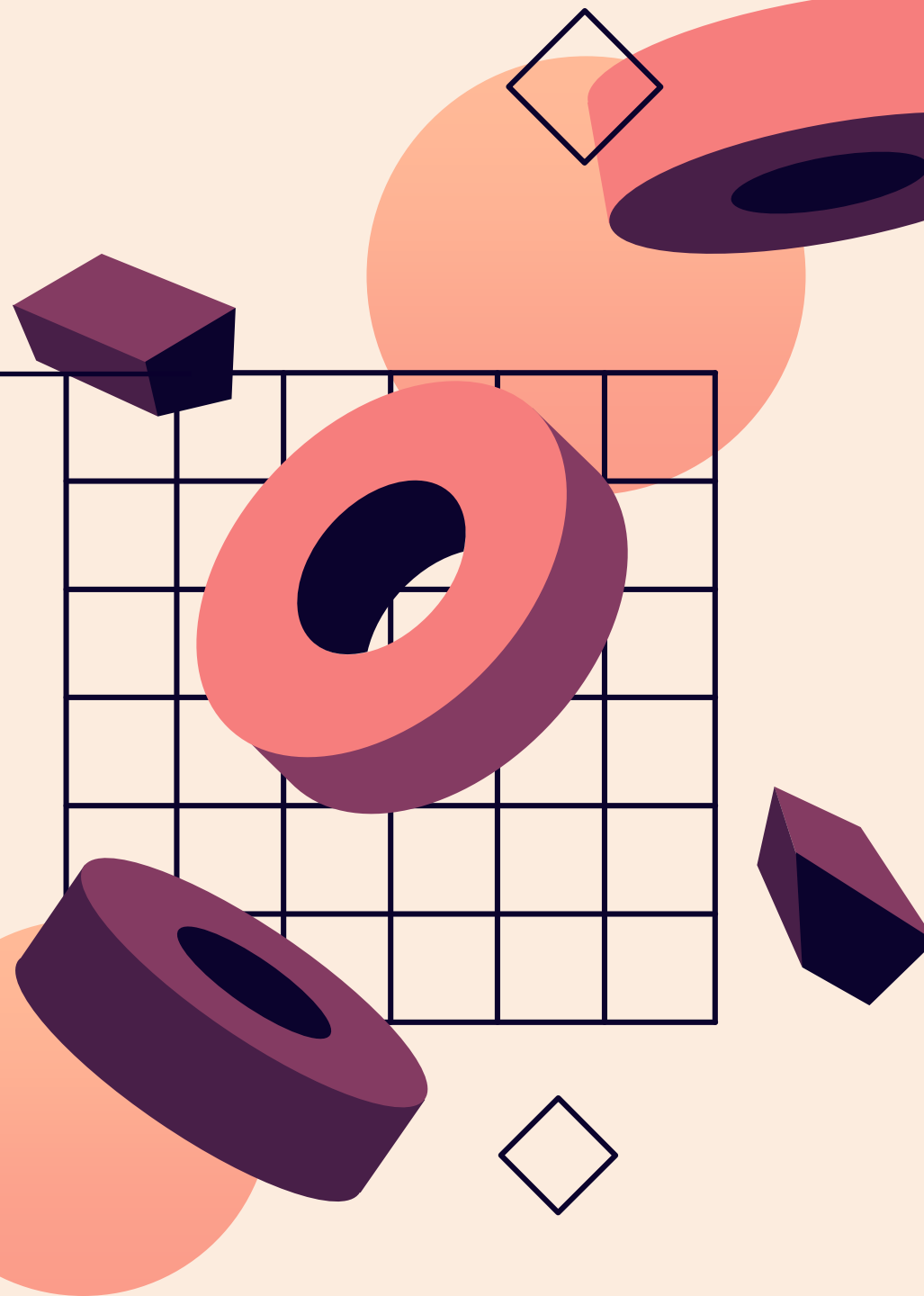
Результаты CustDev

Рестораны	***Гости***
1. У заведений уходит много времени для отбора квалифицированных официантов 2. Заведениям тяжело соблюдать верное соотношение официанты/кол-во столов. 3. С постоянным меню легко, сменилось - две недели трудностей.	- 41% были недовольны обслуживанием - 52% испытывали сложности с чтением меню - 47% обращают внимание на внешний вид меню - 53% - изучают состав блюд и его описание - 3% полагаются на выбор официанта

Проблема

Долгое обслуживание	Долгое ожидание официанта оставляет негативный след.
Неопытные кадры	Официанты, которые не умеют продавать.
Сезонное обновление	При смене меню требуется 2 недели, чтобы переобучить официантов.

Как следствие - потеря прибыли у кафе и ресторанов



🎯 Решение

int(Menu) - это интерактивное меню на планшетах, предлагающее:

Подробное описание блюд:

Истории создания блюд, Вкуса, ЖКУ.

Три варианта внедрения:

- Встроенное в стол,
- На кронштейн
- Переносное.

Заказ блюд без официанта:

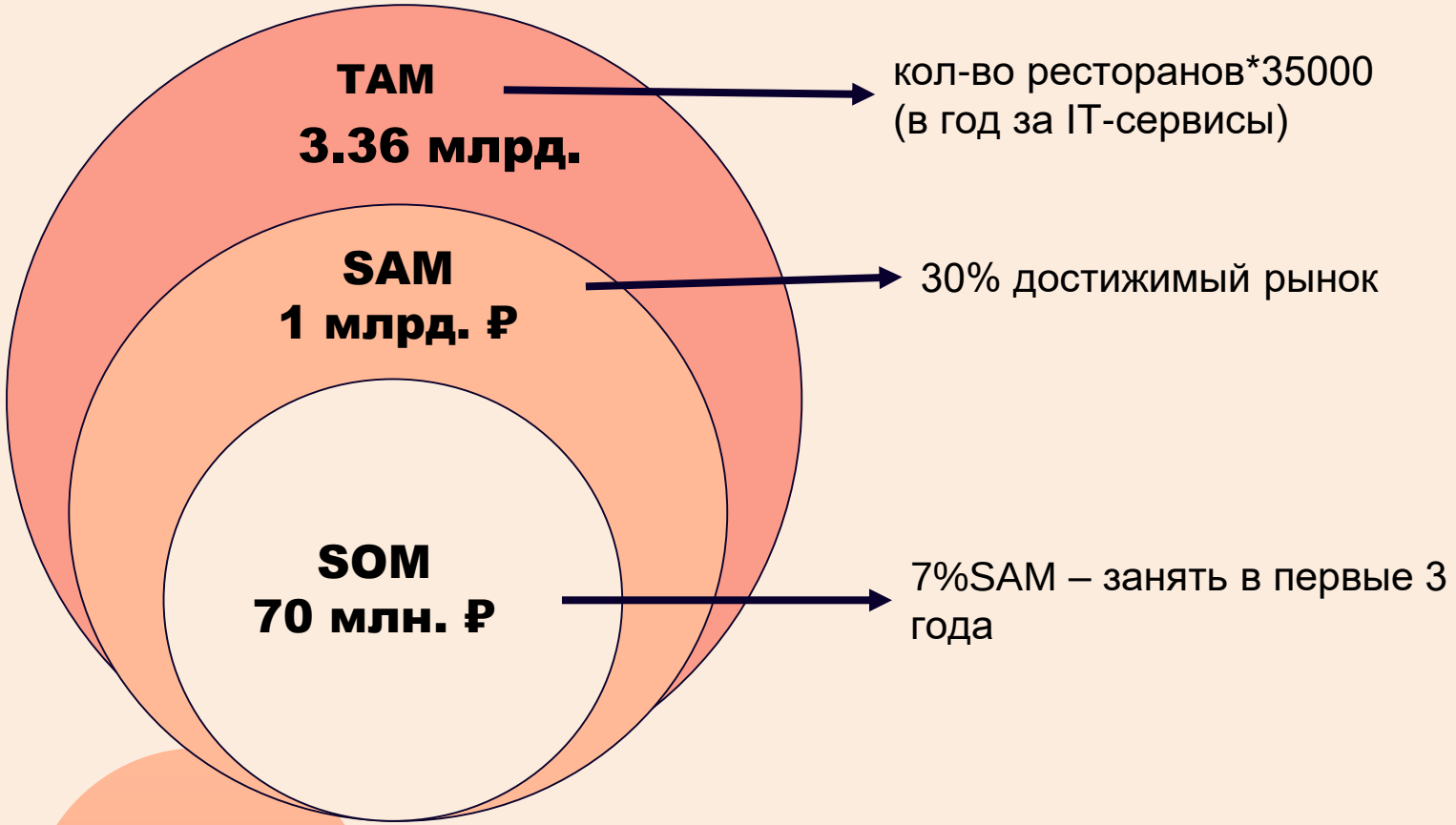
Нет лишних движений «Принять-Отдать на кухню».

Бизнес-модель B2B

Доходы	Расходы	Каналы привлечения и сбыта	Предложение	Сегменты ЦА
• Прямая продажа • Обслуживание • Обновление • Доп. Услуги	• Разработка стартового приложения • ЗП сотрудников • Аренда сервера • Маркетинг	• Рассылки по базе ЦА • Таргетированная реклама • Реклама в TG отраслевых каналах • Сайт • Социальные сети (ВК, TG)	Интерактивное меню с подробным описанием каждого блюда, которое ускорит обслуживание и повысит продажи.	Кафе и рестораны среднего и выше среднего чека.

Рынок

Рынок IT-технологий в общественном питании (в Мурманской области):



кол-во ресторанов*35000 (в год за IT-сервисы)

30% достижимый рынок

7%SAM – занять в первые 3 года

Средний рост в год– 8%

Конкуренты

	Quick Resto	Sbis	Restik	Контур.Маркет
Функционал	Полная автоматизация процессов общепита	Полная автоматизация процессов общепита	Полная автоматизация процессов общепита	Полная автоматизация процессов общепита
Стоимость/в год	59.880 – полный пакет. (Касса, Меню, т.п.)	6500	19.080	59.140 - полный пакет. (меню, учёт и т.п.)
Преимущества	Клиентоориентированность , современный дизайн, комплексные решения.	Интересный дизайн, низкая цена, готовые решения	Современный дизайн, регулярные обновления	Понятный интерфейс,
Недостатки	Это QR-решение. Гости используют свои устройства.	QR-решение. Гости используют свои устройства.	QR-решение. Гости используют свои устройства.	QR-решение. Гости используют свои устройства.

Текущие результаты

1. Сформировали команду
2. Провели анализ конкурентов.
3. Посчитали рынок.
4. Провели проблемными интервью.
5. TRL-2: Сформулирована техническая концепция, установлены возможные области применения разработки.

Планы развития

- Январь, 2025г - сделать MVP
- Август, 2025 - Представить свою идею на федеральных конкурсах, привлечь финансирование для разработки продукта
- Февраль, 2026 г - продажи продукта в Мурманской области.

Команда

Проведение опросов

Андроник Николай

Помощник лидера

Куфтина Радмила

Лидер команды

Олькевич Андрей

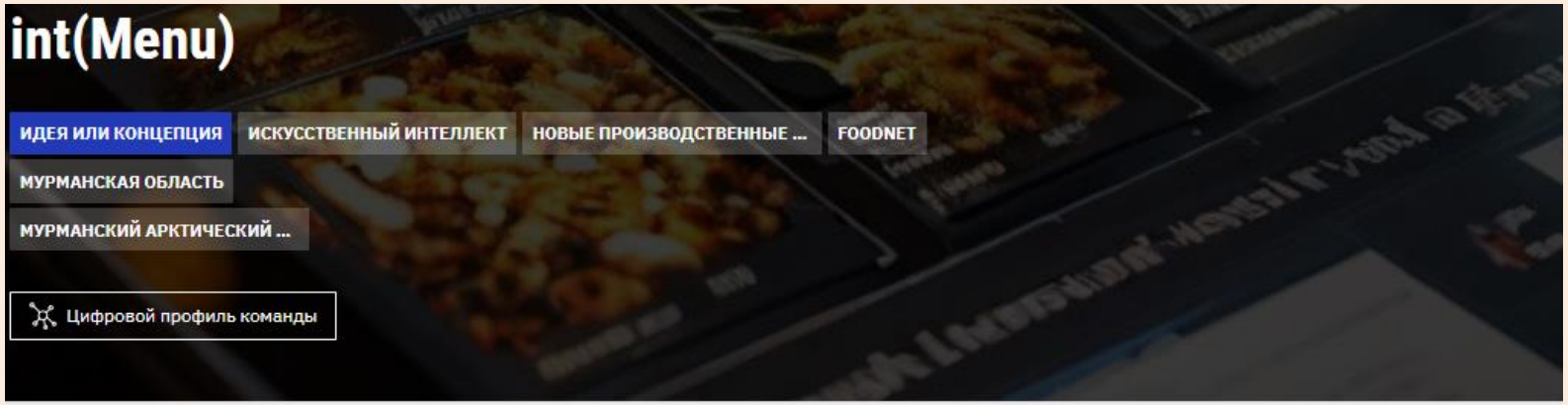
Анализ рынка

Кольчурин Никита

Помощник лидера

Копьёва Виктория

Проект на Projects



Описание проекта

Мы предлагаем компаниям (рестораны, кафе) прокачать их заведения при помощи интегрированных планшетов, в котором будет расширенное, интерактивное меню. Мы расскажем гостю вашего ресторана историю блюда, его состав и интересные факты. После этого он сможет через этот же планшет отправить заказ прямиком на кухню. Тем самым мы сократим время обслуживания клиентов, занятость официантов и займём клиентов во время ожидания блюд.

Достижения

Подал заявку в АП ПУТП 2024

Участник акселератора ПУТП 2024

Проходит акселерацию

МАУ.Стартап-2024

Команда

Андрей

Анастасия

Никита

Николай

Егор

Виктория

Радмила

Екатерина

Наставники

Екатерина

Ольга