Yatırımcı özeti

Profesyonel mutfaklar için karar ve kaynak yönetimi

PROBLEM

Talep, reçete, stok, satın alma ve üretim ayrı yönetildiğinde, kararların gerçek maliyeti geç fark edilebilir. Ekonomik kayıp, yemek çöpe gitmeden önce başlayabilir.

ÇÖZÜM YAKLAŞIMI

Kitchen Navigator bu bilgileri aynı karar zincirinde birleştirir. Sistem hesaplar; şef seçenekleri değerlendirir ve karar verir. Fiziksel kaynak hareketi ve gerçekleşen sonuç ayrı izlenir.

KONTROLLÜ DOĞRULAMA

25 ve 50 reçeteli senaryoların yedi günlük karşılaştırmasında, 50 reçeteli senaryoda 68.876,04 TL daha düşük satın alma ihtiyacı hesaplandı. Açıklanamayan ekonomik bakiye: 0 TL. Bu, kontrollü test sonucudur; gerçekleşmiş saha tasarrufu veya kâr garantisi değildir.

İŞ MODELİ VE BÜYÜME YÖNÜ

Sunumda hedeflenen gelir modeli aylık tekrarlayan çekirdek lisansıdır. Restoran ilk doğrulama alanıdır. Aynı müşteride modüler derinleşme ve diğer profesyonel mutfaklara açılma, büyüme yönlerini oluşturur; sonraki alanlar ayrıca doğrulama gerektirir.

SONRAKİ EŞİK

BİGG başvurusundaki hedef, restoran dikeyinde ticari prototip ve gerçek mutfakta teknik, ekonomik ve çevresel doğrulamadır. Video, başvuru dönemine ait hedef ve projeksiyonları içerir; güncel saha başarısı iddiası değildir.

KURUCU VE GÖRÜŞME

Özgür Ünal · Kurucu
LinkedIn üzerinden yatırım görüşmesi
kitchennavigator.digital/#yatirimci