



GROWTH,
ACCELERATED.
نقرب البعيد



المحتويات



1

من نحن؟



2

كتشنز

- المشكلة
- الاحصائيات
- كيفية عمل كوكتشنز
- التخطيط النموذجي لمنشآتنا
- القيم المقترحة
- الفوائد المالية و الاقتصادية
- العملاء
- مواقعنا



3

شيلفندق

- ما هي الطرق التي يمكن أن يساعدك بها كوشيلفندق في تنمية علامتك التجارية؟
- العملاء



شيلفندق CO



متجر سحابي لبيع السلع الجاهزة. متوفرة للتوصيل عن طريق التطبيقات او الاستلام.

كتشنز CO



مطبخ سحابي مشترك حيث يمكن للمطاعم أن تستأجر مساحة لتحضير الوجبات. حيث ان كل هذه المطاعم تعمل تحت سقف واحد. متوفرة للتوصيل عن طريق التطبيقات او الاستلام من الفرع.

من نحن؟

كو شركة سحابية تقدم ثلاث خدمات رئيسية



گتشنز



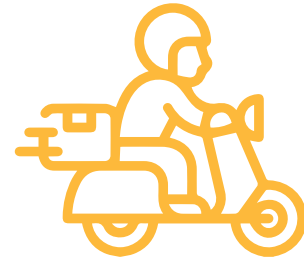


المشكلة

وصل عصر المطاعم السحابية ولم تكن المطاعم جاهزة لذلك.



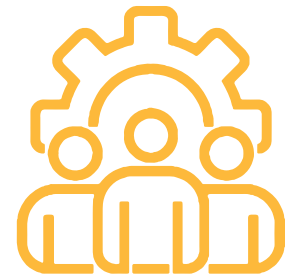
العديد من المطاعم غير مستغلة بالكامل وتعمل بهوامش ربح منخفضة



في الوقت الحاضر، في المتوسط 50% إلى 70% من طلبات المطاعم هي من التسليم أو الاستلام



المطاعم مكلفة للتوسع والتشغيل



تزداد صعوبة ادارة المطاعم عند توسعها



احصائيات قطاع المطاعم

\$2.38T

قطاع خدمات الغذاء
العالمي

\$95B

الإيرادات السنوية العالمية
لتوصيل الطعام عبر الإنترنت

9.3%

معدل النمو السنوي المركب
لتوصيل الطعام

الاحصائيات

اتجاهات الاقتصاد العالمية

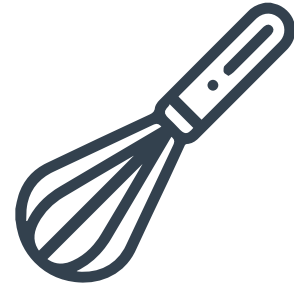
نحن نستفيد من التغييرات الرئيسية في التكنولوجيا، التركيبة السكانية والتحضر من خلال التركيز على توحيد العمليات وأتمتتها الذي يتيح لشركاء المطاعم تحمل تكاليف الغذاء والإيجارات والعمالة المتزايدة.



كيف يعمل كوكتشنز



يتم استلام الطلب و
توصيله من قبل المندوب
او يتم استلامه من
العميل من اقرب فرع



يتم تحضير طلب
العميل



يتأكد الطلب



يرسل طلب العميل الى
كو



يطلب العميل من احدى
تطبيقات توصيل الطعام



شبكة مطابخ سحابية مجهزة بالكامل

نحن نوفر للمطاعم المنصة المناسبة لتشغيل علامتها التجارية في مطبخ مجهزة بالكامل للاستلام والتسليم.

كوكتشنز ايضا يوفر للمطاعم برامج وبنية تحتية مُدارة مسبقًا ، مما يتيح لها فتح مواقع التسليم والاستلام بأقل قدر من النفقات الرأسمالية والالتزام بالوقت.





التخطيط النموذجي لمنشآتنا

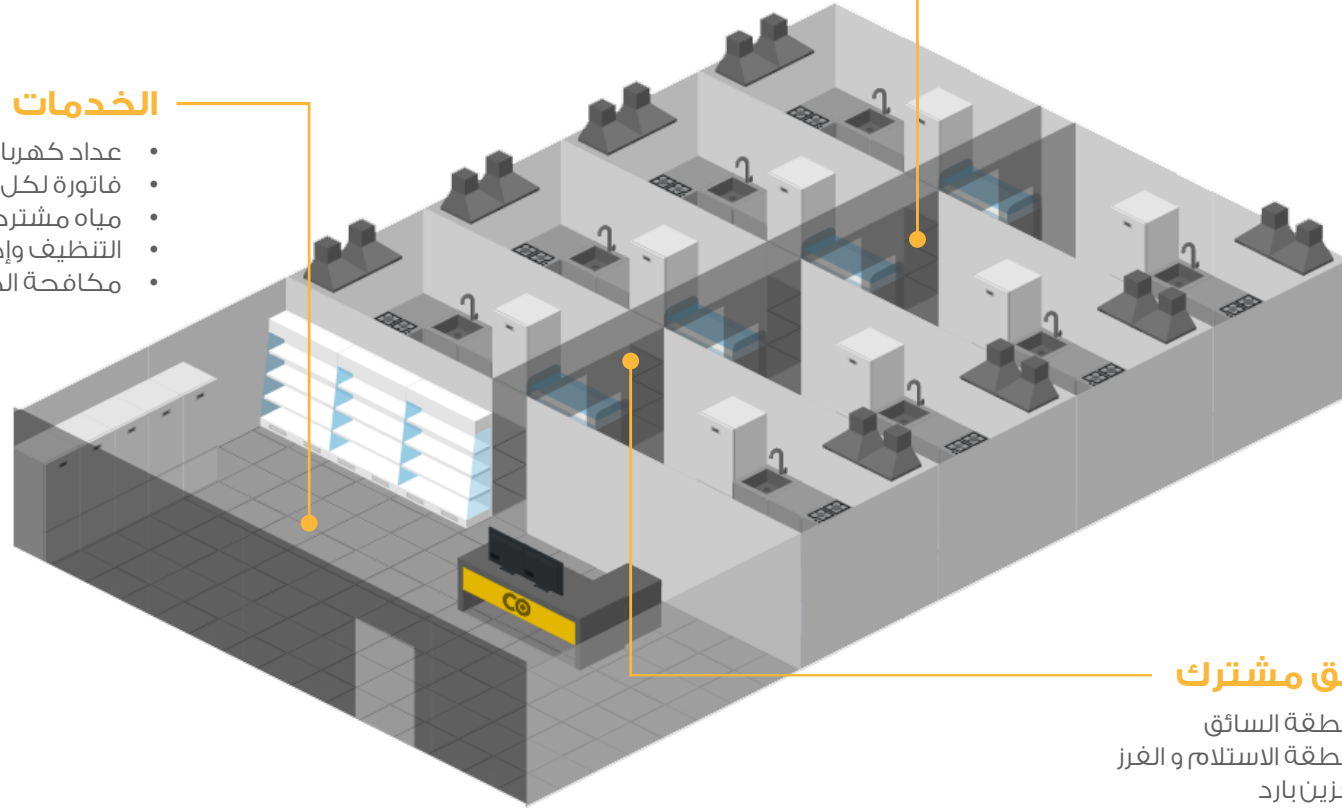
* يتم إرسال المخطط التفصيلي للمطبخ عند الطلب

تفاصيل تقنية

- نقاط غاز متعددة ومنافذ كهربائية
- توريد الماء البارد والساخن
- نظام مكافحة الحرائق بما في ذلك الكشف عن الغاز
- التكييف
- فرش اير / عادم
- إنترنت

الخدمات

- عداد كهرباء + غاز
- فاتورة لكل استهلاك
- مياه مشتركة + مياه مبردة
- التنظيف وإدارة النفايات
- مكافحة الحشرات ، مصيدة الشحوم



مرفق مشترك

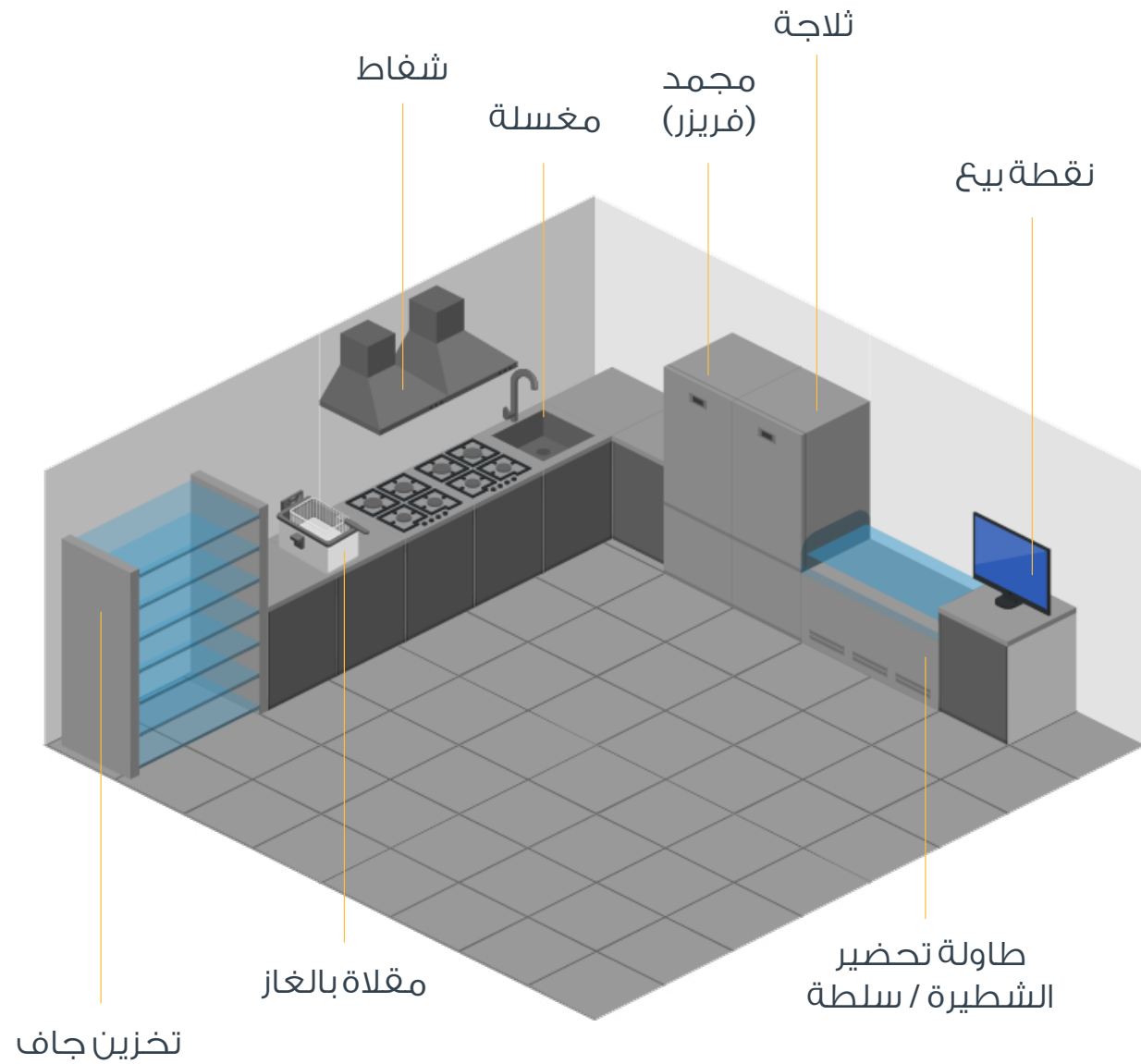
- منطقة السائق
- منطقة الاستلام و الفرز
- تخزين بارد
- تخزين جاف



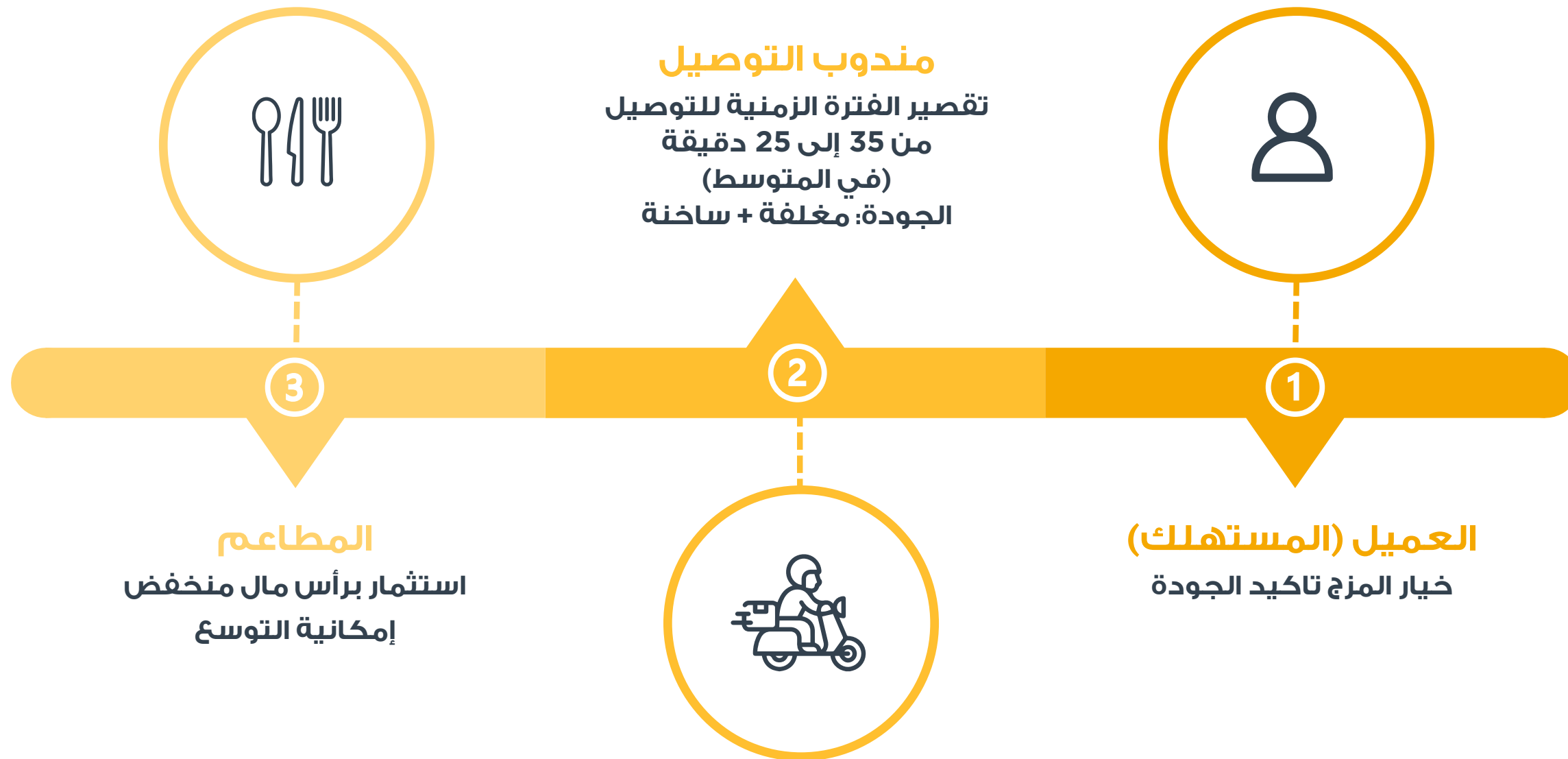
لتزويد العملاء بالمساحة التي يحتاجونها

نوفر 70% من المعدات التي يحتاجها المطبخ.

30% الباقية هي معدات مطبخك الخاصة.



القيم المقترحة





ودائع الصغيرة وتكلفة
المعدات المتخصصة

2-5
موظفين

23
متر مربع

اسبوعين

25
دقيقة

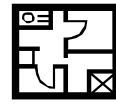
مخاطر رأس المال
منخفضة مردود سريع



الاستثمارات الأولية



عدد الموظفين



حجم المنشأة



الوقت المطلوب للفتح



الفترة الزمنية للتوصيل



المخاطر العامة

المطاعم التقليدية

اكثر من مليون
ريال سعودي

+15
موظفين

+100
متر مربع

+4
شهور

35
دقيقة

استثمار محفوف بالمخاطر
مردود طويل

الفوائد المالية و الاقتصادية

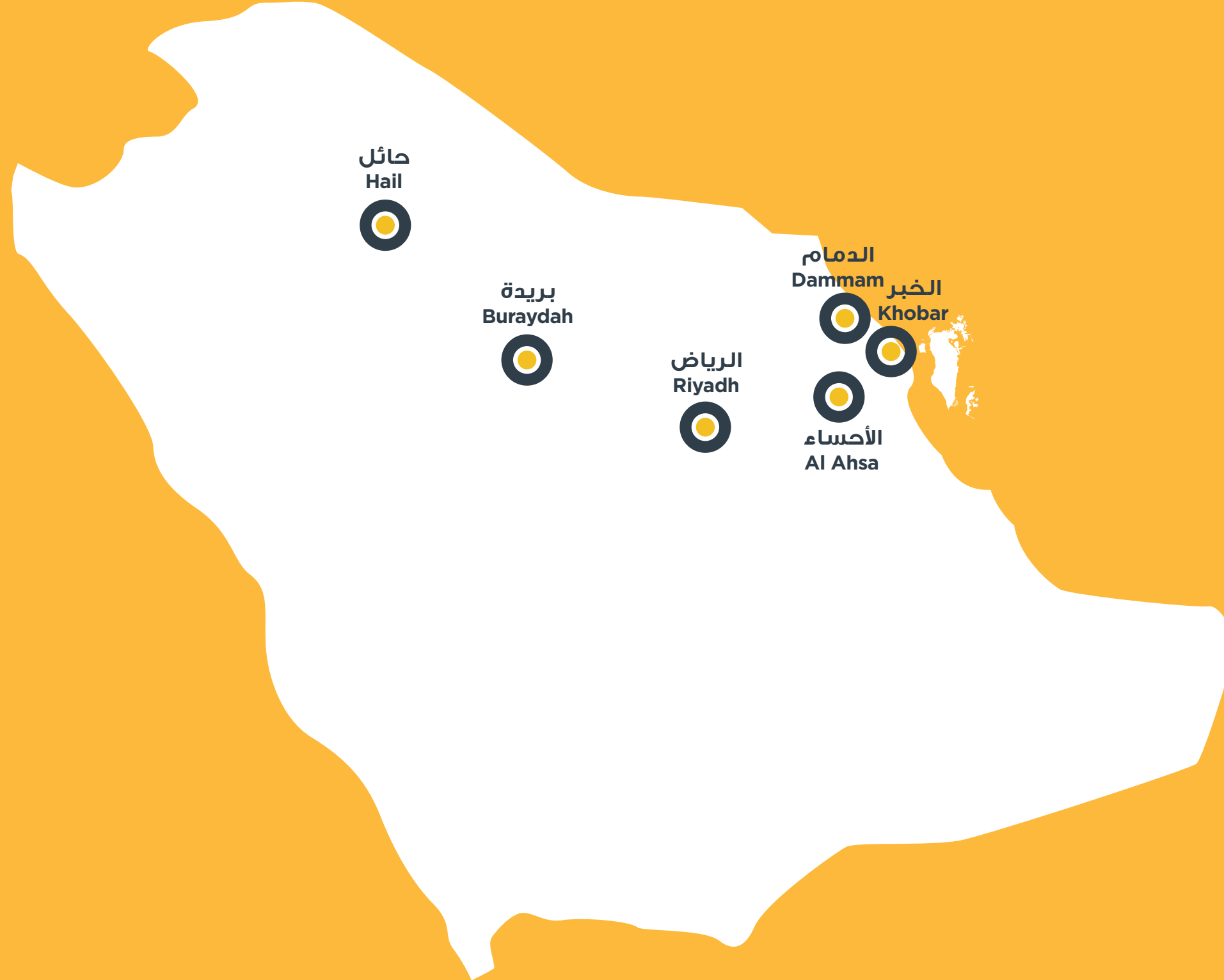
يؤدي إلى زيادة التدفق النقدي وعائد أفضل على
الاستثمار!

استفادت أكثر من 50 علامة تجارية من خدمات النمو لدينا..





مواقعنا





ROW

RGW
037113

SOLID
FRAGILE
ITEMS

ROW

YHG
67599

ELECTRONICS
ITEMS

ROW

URLK
97676

CLOTHING
ITEMS

شيلفتق





استفادت أكثر من 30 علامة تجارية من خدمات النمو لدينا..





GROWTH,
ACCELERATED.
نقرب البعيد

شكراً