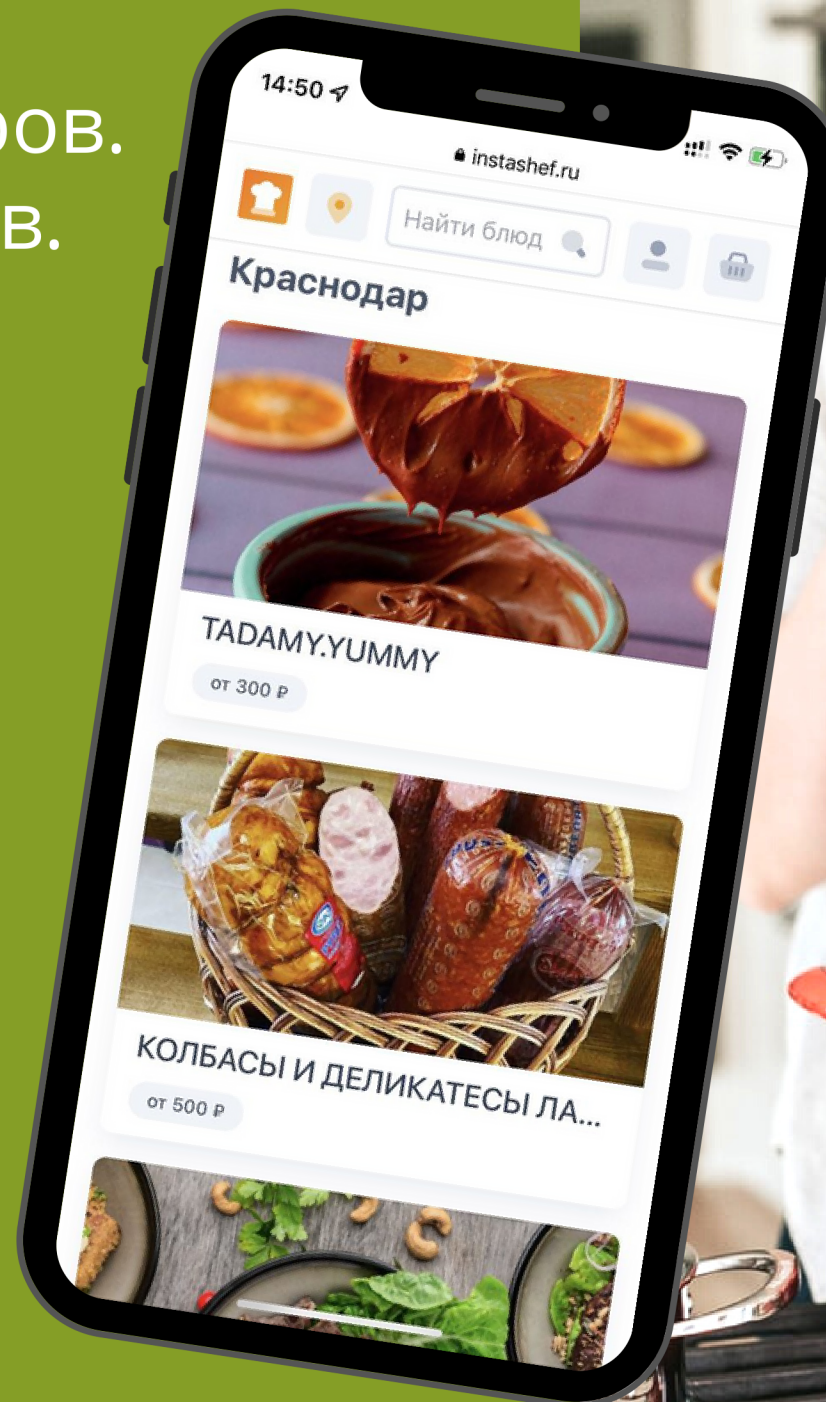


instaShef

Маркетплейс и CRM для частных кулинаров.
Сервис заказа домашней еды и продуктов.

Ближе. Вкуснее. Дешевле.

Павел Турчук
+7 923 428 80 88
p.turchuk@gmail.com



Пересечение проблем

Наличие проблем общепита усиливает рынок услуг частных кулинаров.

instaShef поможет частным кулинарам находить и обслуживать клиентов с помощью инструментов онлайн-продвижения, системы ведения клиентов и складского учёта.



Клиенты

- Снижение доходов
- Уменьшение количества свободного времени
- Нужно дешевле, быстрее, вкуснее.



Кулинары

- Нужно находить клиентов
- Слабые компетенции онлайн-продвижения
- Много времени тратится на коммуникации
- Организация логистики
- Конкуренция с общепитом



Общепит

- Рост конкуренции
- Рост себестоимости
- Снижение покупательской способности

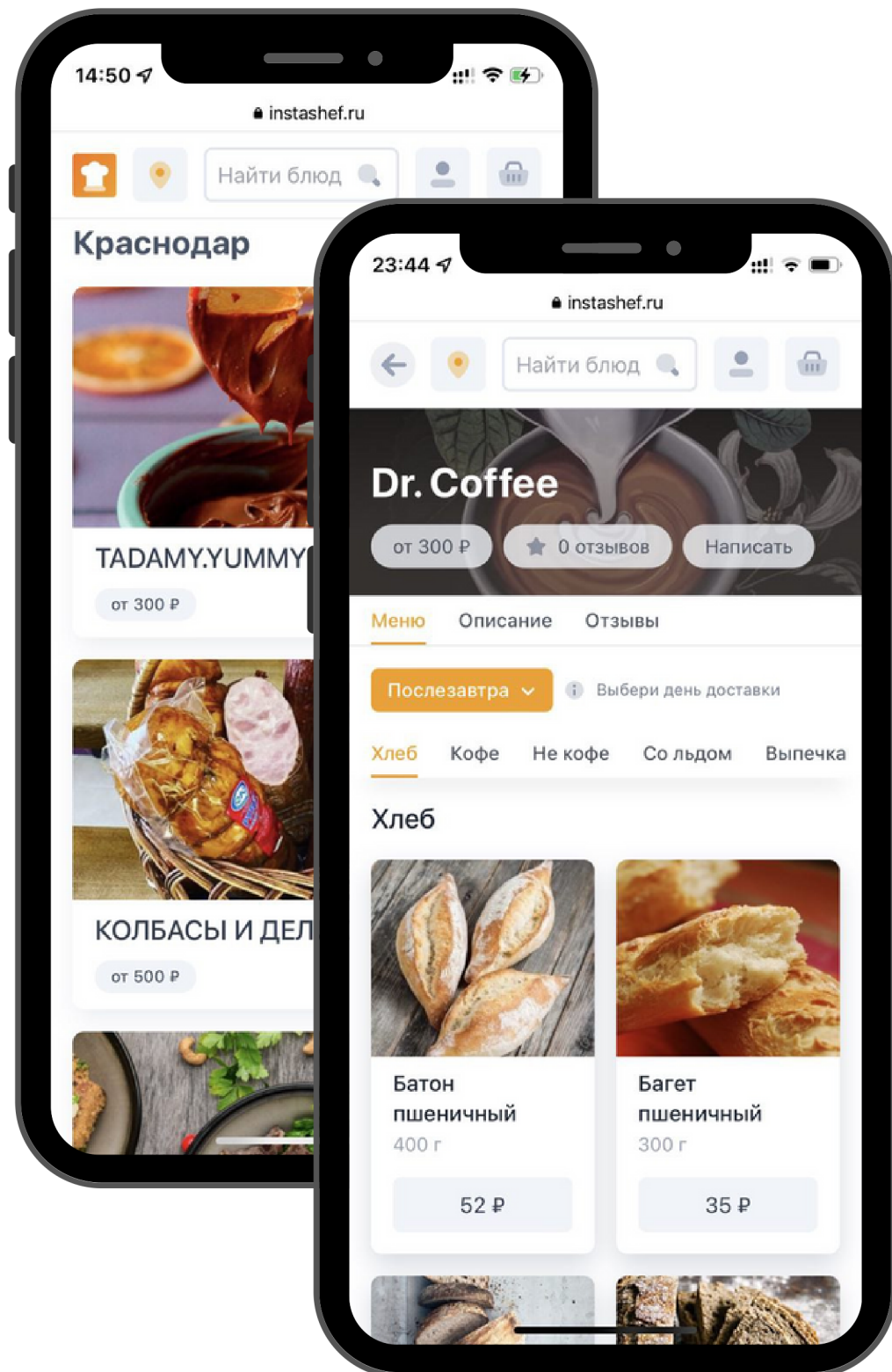
Конкуренты

С помощью каких сервисов можно организовать продажу собственной еды и продуктов

Решаемая задача	instaShef	Яндекс Еда	Delivery	Taplink	Avito	iiko	VK	Instagram
Работа частных кулинаров	Да	Нет	Нет	Да	Да	Нет	Да	Да
Витрина	Да	Да	Да	Да	Да	Да	Да	Да
Маркетплейс	Да	Да	Да	Нет	Да	Нет	Нет	Нет
CRM	Да	Нет	Нет	Да	Нет	Да	Нет	Нет
Реферальная система	Да	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
Легкость настройки приёма платежей	Да	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
Интеграция с онлайн-кассами	Не нужна	Не нужна	Не нужна	Нужна	Нужна	Нужна	Нужна	Нужна
Стоимость использования	Низкая	Высокая	Высокая	Низкая	Средняя	Высокая	Низкая	Низкая

О продукте

Пользовательская часть

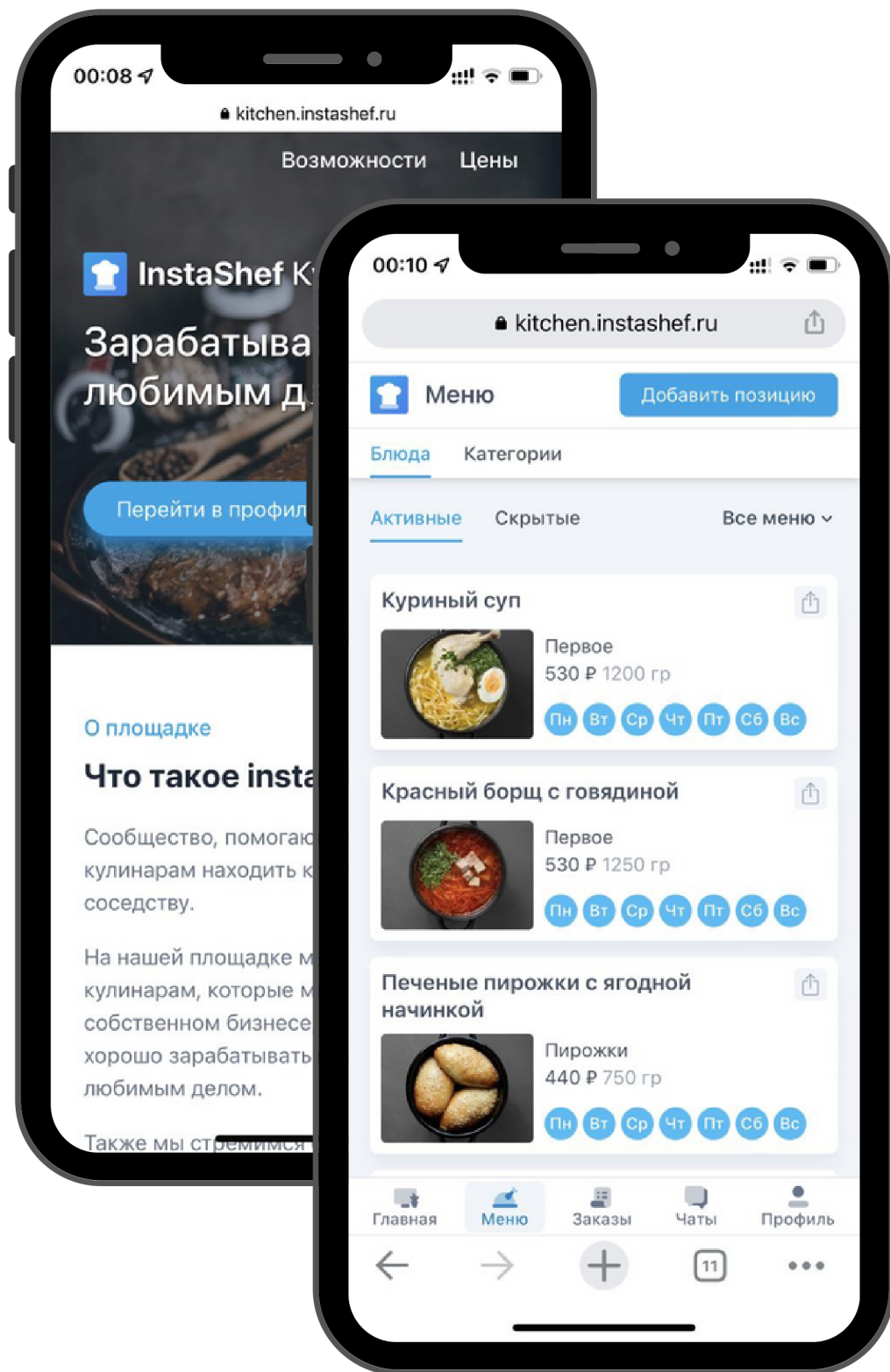


Функционал пользовательской части помимо привычного предоставляет некоторые уникальные возможности

- Выбор любимой продукции по рубрикации и прямому поиску
- Выбор кулинара по геопозиции (поблизости) и отзывам
- Оформление заказа, выбор способа доставки и оплата
- Просмотр подробного описания блюд, фото, видео
- Возможность чата с кулинаром для уточнения заказа
- Просмотр и формирования оценки и рейтинга кулинара
- Подписка на обновления и объявления любимых кулинаров
- Интеграция с tg-ботом для получения уведомлений*
- Подписка на SMS-информирование*
- Возможность зарегистрироваться в качестве кулинара

О продукте

Личный кабинет кулинаров



Функционал личного кабинета сочетает в себе настройки своего магазина - мини-сайта и системы автоматизации+CRM

- Выкладка продукции по рубрикации с возможностью подробного описания, включая фото и видео
- Указание своей геопозиции для выдачи в поиске по геопозиции
- Управление рейтингом и отзывами
- Гибкая настройки для заказа: у каждого блюда могут быть свои условия, выбор способа доставки и оплата
- Гибкая настройка условий работы
- Возможность чата с клиентами для уточнения заказа
- Персональная ссылка на страницу и каждую позицию ассортимента
- Красивые превью ссылок для передачи в мессенджерах
- Расчёт калькуляционных карт и стоимости блюд по рецептуре*
- CRM, аналитика и рекомендации, реферальная программа*
- Интеграция с VK, Instagram, Telegram

Тренды рынка доставки еды

На российском рынке можно оценить данные лидеров в сегменте доставки еды

Наша цель

к 2024 году сотрудничество с 20 000+ кулинаров и годовой выручкой 150 млн.р.

Прогноз к 2024 году

Infoline прогнозируют, что рынок доставки еды и продуктов в России к 2024 году вырастет до 1 триллиона рублей.



* <https://acdn.tinkoff.ru/static/documents/market-for-delivery-food-groceries-and-ready-made-rations.pdf>

Бизнес-модель

C2C-сервис для заказа еды у частных поваров.



Способ оплаты определяет повар (наличными, картой или онлайн).

К стоимости заказа автоматически добавляется возможный сервисный сбор, и пользователь видит конечную цену.

При оплате через сервис сервисный сбор удерживается сразу. При оплате другими способами сервисный сбор отражается для оплаты в личном кабинете повара.

Аналоги в других сферах:



Сервис с похожей моделью

стартап из Сан-Франциско привлёл \$28.8M

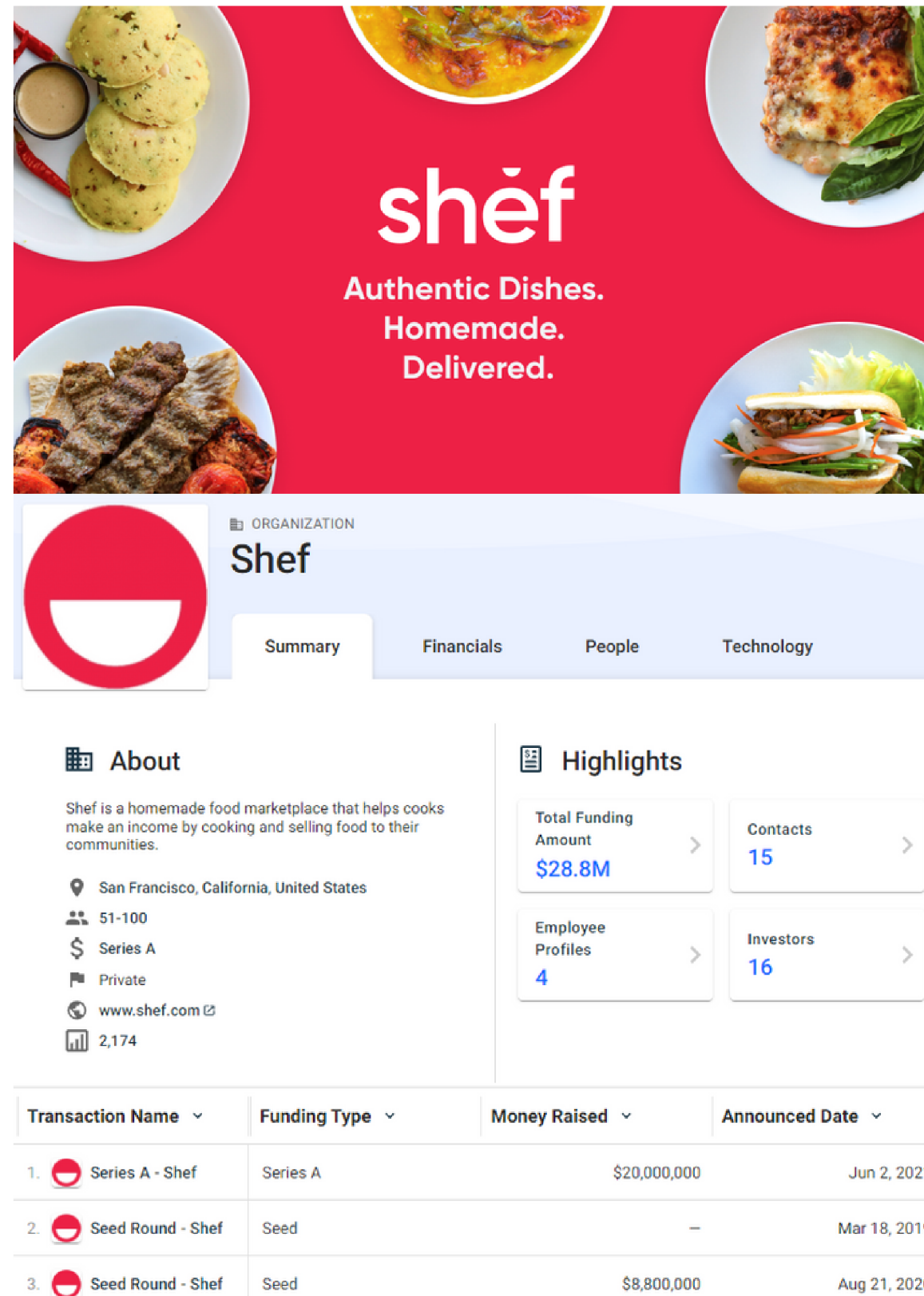
<https://www.crunchbase.com/organization/shef>

Похожая бизнес-модель реализована в США в 2019 г. — shef.com (привлекли \$8,8M+\$20M в 2020 и 2021 г.). Компания работает с частными поварами и доставляет, приготовленную ими еду холодной (в сумках со льдом).

За 2021г. открыли 9 новых городов, более 12тыс. поваров, доставили 1M+ заказов.

Средний доход повара за 2021г. составил \$50K.

Мы сможем успешно реализовать проект в России и затем масштабировать за её пределы.



shēf
Authentic Dishes.
Homemade.
Delivered.

ORGANIZATION
Shef

Summary Financials People Technology

About
Shef is a homemade food marketplace that helps cooks make an income by cooking and selling food to their communities.
San Francisco, California, United States
51-100
Series A
Private
www.shef.com
2,174

Highlights

Total Funding Amount \$28.8M	Contacts 15
Employee Profiles 4	Investors 16

Transaction Name	Funding Type	Money Raised	Announced Date
1. Series A - Shef	Series A	\$20,000,000	Jun 2, 2021
2. Seed Round - Shef	Seed	—	Mar 18, 2019
3. Seed Round - Shef	Seed	\$8,800,000	Aug 21, 2020

Модель монетизации

 Старт	 Опыт	 Шеф
0 ₽/мес	290 ₽/мес	5% с успешного заказа, включая эквайринг
<ul style="list-style-type: none">✓ Размещение ассортимента с описанием и фотографиями✓ Персональная ссылка на полное меню/ассортимент✓ Ссылка для заказа каждой позиции по отдельности✓ Уведомления о заказах на e-mail✓ Базовое ведение заказов с управлением статусами✓ Чат с клиентами с ответами на отзывы	<ul style="list-style-type: none">✓ Мгновенные уведомления о заказах через Telegram✓ Интеграция и размещение меню в группе VK✓ Галерея фотографий для каждой позиции и профиля✓ Выгрузка файла заказов в формате .xlsx и .pdf✓ Реферальная программа для привлечения клиентов✓ Расчёт калькуляционных карт и стоимости блюд по рецептуре	<p>Всё из предыдущего тарифа плюс новый функционал:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Возможность принимать онлайн-оплату на сайте и в приложении✓ Приём платежей прямо в Telegram в вашей группе✓ Расширенное ведение клиентов — CRM <p> Тариф пока недоступен. Нужно немного подождать, и мы обязательно сообщим об открытии.</p>
<input type="checkbox"/>	<input type="button" value="Выбрать"/>	<input type="button" value="Выбрать"/>

Почему сейчас

Предпосылки к развитию проекта

1

Снижаются
доходы
домохозяйств

2

Растут
проблемы в
общепите

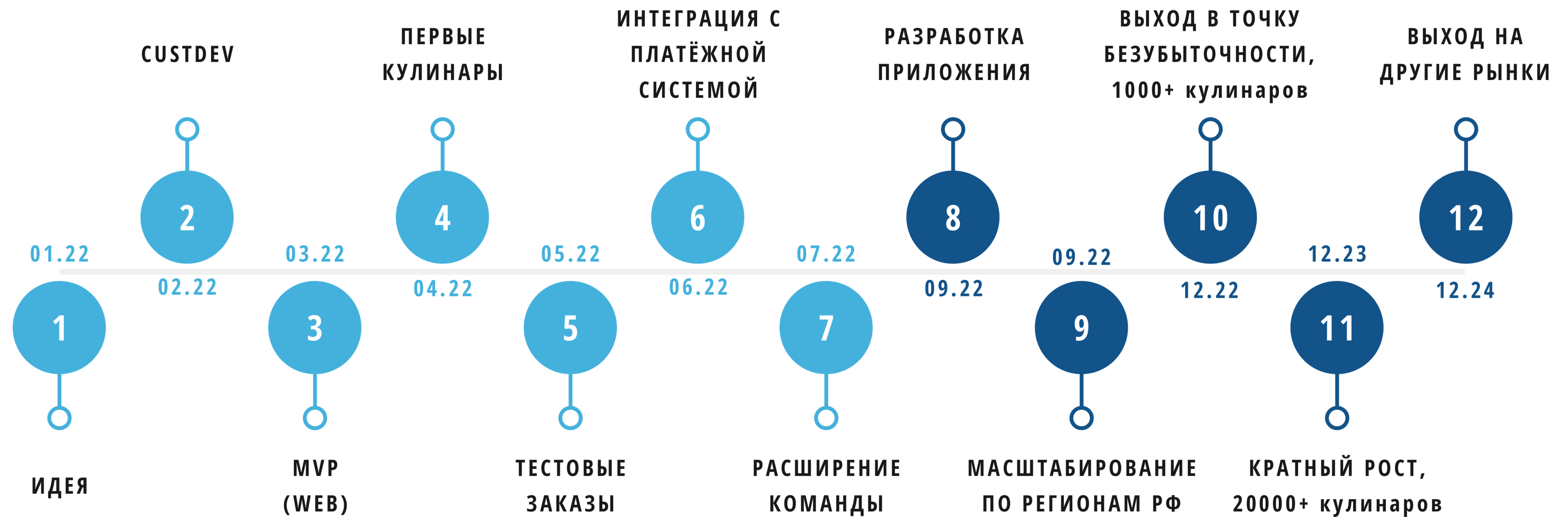
3

Государство
стимулирует
развитие
микробизнеса

+блокируются внешние социальные сети (Instagram)

Time-line

Что сделано, какие планы.





**2022г./
2023г.
ЧТО
НУЖНО**

**9 000 000 р.
на год.**

К концу года:

- **600т.р./мес. выручка**
- **1 000+ активных кулинаров**
- **20 000+ заказов в мес**

Команда



**Павел Турчук,
Founder, CEO**

Разработка проектов и управление командами в IT более 20 лет. CEO&Cofounder NAAVTOBUS.ru. Проведение сделки с Busfor. Head of Distribution BlaBlaCar.



**Константин Власов,
Co-founder, CTO**

Разработка проектов и управление командами в IT более 13 лет. Head of Department icons8.com. Разработчик высоконагруженных проектов.



**Сергей Лебедев,
Frontend Developer**

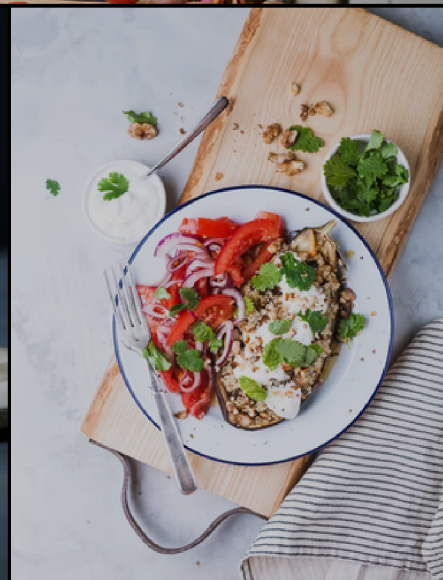
Frontend Developer с опытом работы 2 года в различных проектах



**Олеся Турчук,
Designer, product**

Дизайнер и художник с многолетним опытом, дизайнер веб-интерфейсов





instaShef

Самая большая кухня в мире? Да.

Павел Турчук
+7 923 428 80 88

p.turchuk@gmail.com

