

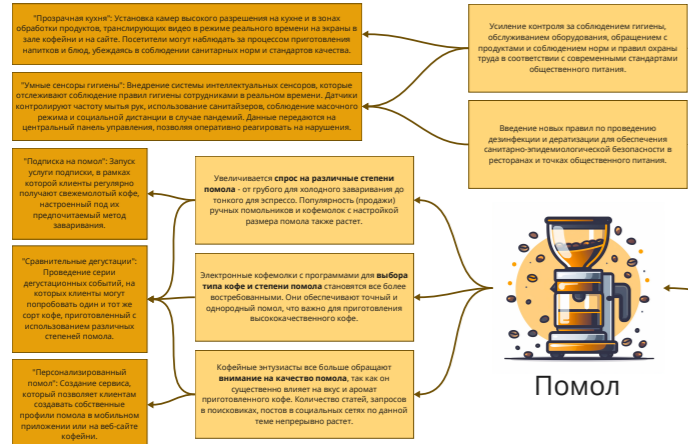
ФОРСАЙТ КОФЕЙНИ

Кофейная торговля по объему продаваемой продукции занимает второе место в мире — после торговли нефтью.



Данная дорожная карта развития кофейного дела позволяет уже сегодня найти различные пути развития вашего кофейного бизнеса и получить преимущество перед вашими конкурентами.

Мы готовы разработать дорожную карту развития для вашего бизнеса.
+7-962-929 44 47
Дмитрий Бризицкий



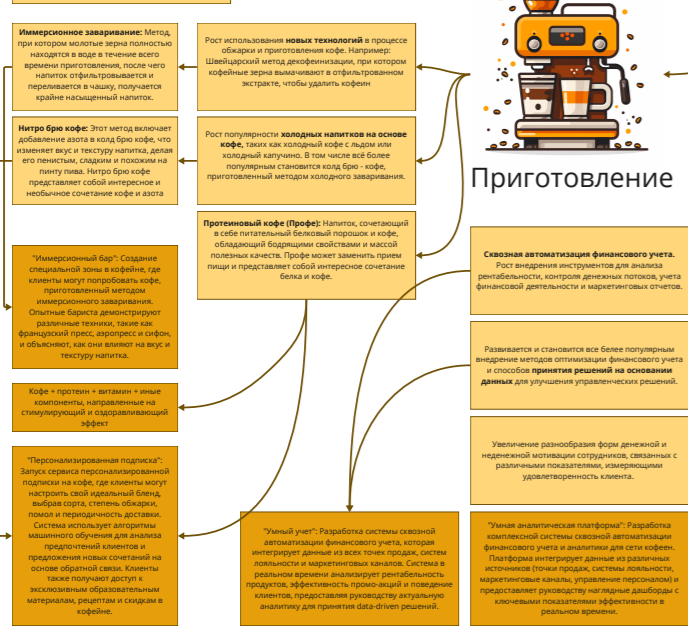
Нормы и правила



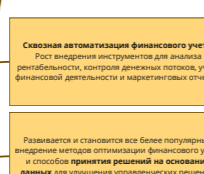
Помол



Закупка сырья



Приготовление



Финансовый учёт

Контроль качества



Хранение



Маркетинг



Обслуживание



Управление персоналом



Контроль качества



- "Умные" модульные системы хранения кофе с регулируемой температурой, влажностью и газовой средой для каждого сорта**. Встроенные сенсоры и искусственный интеллект анализируют состояние зерна и автоматически корректируют параметры хранения для оптимального сохранения вкуса и аромата. Данные о состоянии кофе выводятся на прозрачные дисплеи в контеинерах.
- "Умные" стеллажи с технологией дополненной реальности (AR) для демонстрации информации о кофе**. Наводя смартфон или AR-очки на банку кофе, клиент видит всплывающие данные о регионе происхождения, нотках вкуса, рекомендуемых способах заваривания, а также о статусе экологичности. Сотрудники сразу видят место хранения и сроки годности.
- "Персональный кофе-помощник"**: Каждый клиент имеет своего персонального виртуального помощника, основанного на ИИ, который анализирует предпочтения, состояние здоровья и активность. Помощник рекомендует оптимальный сорт кофе, степень обжарки, помол и добавки (витамины, пробиотики, протеины) для улучшения самочувствия и повышения производительности. Помощник также анализирует данные о здоровье заранее по мере приближения к ней и формирует смарт-контракт, чтобы бариста могли персонализировать и равнее с впечатлением.
- "Кофейная биохакн-лаборатория"**: Кофейни становятся центрами биохакнинга, где клиенты могут получить персонализированные рекомендации по оптимизации своего здоровья и когнитивных способностей с помощью кофе и добавок. Биометрические датчики и генетические тесты анализируют уникальные потребности каждого клиента, а ИИ создает индивидуальные формулы для повышения энергии, концентрации и креативности. Клиенты могут участвовать в экспериментах и исследованиях, чтобы открывать новые грани влияния кофе на организм.
- "Имммерсионный кофейный опыт"**: Кофейни предлагают полностью персонализированный мультисенсорный опыт. Клиенты погружаются в разную реальность, через историю, искусство, музыку, где они могут взаимодействовать с бариста, виртуально исследовать плантации кофе, участвовать в процессе обжарки и выбора сорта. Вкус, аромат и текстура напитка, смеси и текстура стакана дополняются визуальными эффектами, звуками и тактильными ощущениями для создания комплексных впечатлений.
- "Кофейная экосистема"**: Полностью безоточное и самодостаточное пространство, где всё - от интерьера до упаковки - создано из переработанных и биоразлагаемых материалов. Растения, выращенные внутри кофейни, используются для приготовления блюд и напитков. Посетители участвуют в мастер-классах по экологичному образу жизни.
- "Кофейный инкубатор"**: Пространство для обмена идеями и нетворкинга между предпринимателями, инвесторами и инноваторами или иным сообществом. Регулярные питч-сессии, воркшопы и менторские встречи за чашкой персонализированного кофе, подобранный ИИ для стимулирования креативности и продуктивности.
- "Кофейно-бесконечная история"**: Интерактивное пространство, где посетители погружаются в историю кофе и не только, история разворачивается через VR или AR, подкрепленная физическими артефактами. Бариста и ИИ-гиды адаптируют повествование под интересы и настроение каждого гостя, проливая историю, которая закончилась при последнем посещении.
- "Кофейная лаборатория"**: Экспериментальное пространство, где посетители могут создавать собственные сорта кофе, комбинируя разные зерна, методы обработки и обжарки. ИИ анализирует вкусовые предпочтения и биометрические реакции клиентов, предлагая персонализированные рецепты.
- "Кофейно-шейкер"**: Пространство, способное адаптировать свою форму и размер под форму каждого посетителя. Интерактивные материалы и сенсоры делают интерьер трансформируемым, создавая персонализированные зоны разного масштаба - от уютных уголков до просторных залов.
- "Кофейно-телепорт"**: Пространство, где ИИ считывает мысли, контактирует с личным ассистентом клиента, создавая напитки и десерты. Идеально подходит для тех, кто ценит вкус и настроение. Нейронтерфейсы и алгоритмы предиктивной аналитики предугадывают потребности гостей еще до того, как они осознают их сами.
- "Кофейно-симулятор"**: Имммерсивное пространство, где посетители могут примерять на себя роль бариста, фермера или обжарщика кофе в реалистичной виртуальной или физической симуляции. Сенсорные коробки и нейронтерфейсы передают тактильные ощущения и запахи, позволяя полностью погрузиться в процесс создания кофе от начала и до конца с погружением в виртуальность.