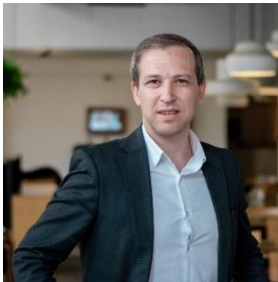


# Vezérigazgatói köszöntő

## Ingyen adjuk az ételt!

### Sosem fektetnék egy hagyományos étterembe.



Üdvözlöm a KAJAHU étteremlánc koncepció tulajdonosa, a CyBERG Corp. Nyrt. honlapján.

Kérem olvassa el rövid köszöntőmet, amiből kiderül, a KAJAHU miért sokkal több, mint egy étteremlánc. Ha pedig tetszik a koncepció, térjen be hozzánk egy ebédre, kóstoljon bele a KAJAHU világába!

Szeretettel várjuk!

Elsőre étteremnek tűnik, de valójában sokkal több annál. Az étterem az alap, amire építünk. Sokszor kérdezik tőlem, miért éppen vendéglátás? A kérdés jogos, hiszen, ha lenne ennél gyakoribb tranzakciós üzleti modell, lehet másba vágtam volna. De enni kell, enni mindennap kell, így egy étterem kellően gyakori visszatérő vendégkört biztosít. Ha meg már kialakult a lojális ügyfélkör, miért ne kínálnánk számukra valami mást is. Például digitális tartalmakat és prémium szolgáltatásokat, ha már úgyis egy képernyő előtt ülnek. Nálunk ugyanis az asztalokba érintőképernyők vannak építve, a vendégek azon rendelnek, fizetnek, de ha van kedvük, olvasgathatnak, chat-elhetnek, vagy játszhatnak is. Mindezeket használva épül a vendégek profilja, mégpedig egy fizikai szűrőn keresztül, hiszen aki hozzánk betér egy szürkemarha hamburgerre, az biztosan nem robot, nem algoritmus. Természetesen a digitális térben sincs minden ingyen, így innentől a franchise modellben megnyílik egy új, eddig nem létező digitális bevételi csatorna. Ennyire egyszerű.

Ha már étterem, szerettem volna olyan kínálatot, hogy baráti vagy üzleti társaságoknak ne kelljen kompromisszumot kötniük, amikor döntenek, hogy hova üljenek be. A „Food Together” szlogenünk az együtt eltöltött jó hangulatú étkezésre, valamint az ételek sokféleségére utal. Digitális étlapunkon a zászlóshajóként kiemelt organikus szürkemarha hamburger ugyanúgy megtalálható, mint a soba tésztával készített csípős ázsiai jellegű padlizsán.



BUDAPEST  
5 József  
nádor sqr.  
1051 Hungary  
**cybergcorp.com**

Ez egy franchise business, első pillanattól kezdve annak találtam ki. Ennek megfelelően válogattuk ki gondosan az ételeket, az eszközöket, a bútorokat, így terveztük a design-t, így skáláztuk a beszállítókat. Képzeljék el egy pillanatra, hogy néhány év(tized) múlva a világban van többszáz, többezer, vagy több tízezer KAJAHU. Tételezzék fel, hogy egy-egy egységnek van néhánytízezer fős regisztrál vendégköre, azt szorozzák fel az étteremszámmal. Ugye..?! Kapunk egy olyan méretű aktív digitális ügyfélbázist, amit jelenleg csak a legnagyobb technológiai cégek mondhatnak magukénak. Miután az étteremlánc eléri a kritikus tömeget, a technológiai platformunkon keresztül digitális szolgáltatásokból lényegesen több árbevétel keletkezik, mint az éttermi működésből. Ez a franchise partnerek számára a megszokottnál nagyobb profitot eredményez, sőt a technológiai bevétel a vendégek fogyasztását is finanszírozni tudja. Így valósul meg 3-10-20-30 éves lépésekben folyamatosan a 3F (Food For Free) koncepció. Igen, mi a CYBERG-nél hisszük, hogy a rendszergasztronómiában is megvalósítható a freemium modell. Az a tervünk, hogy a világon mindenki számára elérhető legyen a KAJAHU étteremlánc, így válik valóra a 'make the world equal' küldetésünk. Na, én ezért csinálom.

Ennek a vízióknak a mentén dolgozunk kollégáimmal, akik közül többen multinacionális cégeknél vagy vállalkozásaikban tanulták ki saját szakmai területüket az elmúlt 10-15 évben. Nem ma kezdtük. Bár a 7 évvel ezelőtti vizionált céget csak 2014-ben hoztuk létre, az elmúlt 5 évben bevezettük a céget a Budapest Értéktőzsdére, jelentős tőkepiaci bizalmat építettünk fel, éttermeket nyitottunk és kijelöltük a technológiai fejlesztések irányát. Büszke vagyok rá, hogy több szakmai díjat nyertünk, fontos megerősítések ezek, hogy jó úton járunk. De elégedett majd akkor leszek, ha a technológiai hírportálok egy lapon említenek minket a legnagyobb globális digitális szereplőkkel. Hiszem, hogy nincs messze!

Üdvözlettel,

Rózsa Balázs, Vezérigazgató