

БИЗНЕС-ХАКАТОНҒА АРНАЛҒАН ТАПСЫРМАЛАР

СӘЛЕМЕТСІЗ БЕ, ҚҰРМЕТТІ ҚАТЫСУШЫЛАР!

Бүгін біз сіздерге Алматы қаласындағы қонақжайлылық және қоғамдық тамақтандыру индустриясының өзекті мәселелеріне терең үңіліп, осы саланың дамуына шынайы үлес қоса алатын жоба әзірлеуді ұсынамыз!

Индустрияға арналған инновациялық шешімдер әзірлеу – әртүрлі бағыттағы мамандардың үйлесімді жұмысын талап ететін күрделі үдеріс.

Сондықтан сіздер туындайтын барлық қиындықтар мен сұрақтарды тиімді шешу үшін әр командаға ментор бекітіледі.

Ментор деген кім?

Бұл – өз кәсіби саласында тәжірибесі бар және білімін бөлісуге, сіздерге дұрыс шешім қабылдауға көмектесуге әрі сапалы жоба жасауға жәрдемдесуге дайын біздің колледждің оқытушылары.

Әр командаға ментор бекітіледі, ол келесілерді орындай алады:

- Сіздердің идеяларыңызға сараптамалық баға беру
- Өз бағыты бойынша техникалық сұрақтарда көмектесу
- Қажетті ақпаратты қайдан табуға болатынын көрсету
- Егер тығырыққа тірелсеңіздер, дұрыс бағыт көрсету

Менторларыңызбен кез келген идеяларыңызды талқылаудан, түрлі шешім нұсқаларын ұсынудан және кеңес сұраудан қысылмаңыздар. Есіңізде болсын: ментор – сіздің жетекшіңіз әрі көмекшіңіз, бірақ негізгі жұмысты орындайтын – өздеріңіз!

САЛАНЫҢ ЖАҒДАЙЫ

Алматы қаласындағы қонақжайлылық және қоғамдық тамақтандыру индустриясы трансформация мен белсенді дамудың кезеңін бастан өткеруде. ҚР Статистика комитетінің деректері бойынша, қалада 3500-ден астам қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны және 150-ден аса қонақүй жұмыс істейді.

Нарық туралы негізгі деректер:

Нарық көлемі мен динамикасы:

- Қоғамдық тамақтандыру нарығының айналымы: жылына 200 млрд ₸-дан астам
- Нарықтың орташа жылдық өсімі: 12–15%
- Алматы – Қазақстан бойынша қоғамдық тамақтандыру орындарының саны жағынан көшбасшы қала
- Гастрономиялық туризмге деген қызығушылық артып келеді

Трендтер мен сын-қатерлер:

- Цифрландыру: соңғы 2 жылда онлайн тапсырыстардың 40% - ға өсуі
- Тұтынушылардың қалауын өзгерту (дұрыс тамақтану, эко-өнімдер)
- Жоғары бәсекелестік: ай сайын 50-ден астам жаңа мекеме ашылады
- Сервис сапасын арттыру қажеттілігі
- Операциялық тиімділікке қысым

Инновация мүмкіндіктері:

- Заманауи технологияларды енгізу (ЖИ, IoT, автоматтандыру)
- Клиенттің тәжірибесін жекелендіру
- Бизнес-процестерді оңтайландыру
- Тұрақты даму
- Мекемелердің бірегей тұжырымдамаларын құру

Қаланың дамуына әсері:

- Өнеркәсіптің сапасы туристік тартымдылыққа әсер етеді
- Сала қаладағы жұмыс орындарының 12% қамтамасыз етеді
- NoReCa дамуы байланысты салаларды ынталандырады

СІЗДІҢ МІНДЕТІҢІЗ

Алматы қаласының қонақжайлылық және қоғамдық тамақтану индустриясын жетілдіру үшін зерттеу жүргізу және инновациялық шешім әзірлеу.

2 күнде не жасау керек:

1. Аналитикалық зерттеу, оның құрамына мыналар кіреді:
 - Алматы қаласындағы индустрияның қазіргі жағдайына талдау
 - Негізгі мәселелер мен мүмкіндіктерді анықтау
 - Локацияны таңдау
 - Басқа қалалармен/елдермен салыстырмалы талдау
 - Бизнес пен тұтынушылардың қажеттіліктерін айқындау
 - Даму үрдістері мен перспективаларына талдау
2. Инновациялық шешімнің тұжырымдамасы:
 - Анықталған мәселені немесе мүмкіндікті шешуге бағытталған практикалық шешім
 - Идея, жаңашылдығы, бірегейлігі және мақсатты аудиториясы
 - Мақсатты аудиторияны нақтылау
 - Бәсекелестік артықшылықтар мен ерекшеліктерді сипаттау
3. Цифрлық платформа/жүйе (UML-модель + дизайн):
 - Техникалық шешімнің архитектурасы
 - UML-диаграммалар (пайдалану жағдайлары Use Case, кластар, тізбектілік диаграммалары)
 - Интерфейс прототиптері (wireframes)
 - Жасанды интеллект (ЖИ) технологияларын интеграциялау (міндетті түрде)
4. Экономикалық негіздеме:
Бизнес-жоспар:
 - Ұйымдастыру жоспары
 - Өндірістік жоспар
 - Қаржылық жоспар (табыс, шығындар, қаржылық нәтижелер және т.б.)
 - Маркетингтік жоспар
 - ROI және өтелу мерзімі
5. Жобаны қорғау (презентация) – 10 минут

МҮМКІН БОЛАТЫН ШЕШІМ БАҒЫТТАРЫ (FOODTECH)

Төменде ұсынылған шешімдер — мысал ретінде берілген:

Бағыт 1: Ақылды тапсырыс пен жеткізу жүйелері

Идея: Тамаққа тапсырыс беру және оны алу үдерісін түбегейлі жаңғырту

Шешімдердің мысалдары:

- Тағамдарды жеке ұсынымдар арқылы таңдауға арналған ЖИ-платформа
- Дайын болу уақытын болжау мүмкіндігі бар алдын ала тапсырыс жүйесі
- Жеткізудің ақылды логистикасы (маршруттарды оңтайландыру, дрондарды пайдалану)
- AR технологиясын интеграциялау арқылы тағамдардың виртуалды визуализациясы
- Дауыс көмекшілері арқылы тапсырыс беру (Алиса, Siri интеграциясы)

Бағыт 2: Дұрыс тамақтану және жекелендіру

Идея: Тамақтануға жеке көзқарас қалыптастыруға арналған технологиялар

Шешімдердің мысалдары:

- Калория мен нутриенттерді нақты уақытта есептейтін платформа
- ЖИ-диетолог: жеке тамақтану жоспарларын құру
- Аллергендер мен тағамдық шектеулерді бақылау жүйесі
- Фитнес-трекерлер мен денсаулық қосымшаларымен интеграция
- Кеңселерге арналған пайдалы түскі ас маркетплейсі

Бағыт 3: Тұрақты даму және Zero Waste

Идея: Тамақтандыру индустриясы үшін экологиялық тұрақты шешімдер

Шешімдердің мысалдары:

- Тамақ қалдықтарын азайтуға арналған платформа (сұранысты болжау арқылы)
- Жарамдылық мерзімі таяп қалған өнімдерге арналған маркетплейс
- Қалдықтарды есепке алу және кәдеге жарату жүйесі
- Мекемелер арасындағы артық өнім алмасу желісі
- Тағамдардың көміртек ізін бақылау жүйесі

Бағыт 4: Автоматтандыру және роботтандыру

Идея: Тиімділікті арттыруға арналған технологиялар

Шешімдердің мысалдары:

- Асүйді ақылды басқару жүйесі (IoT-датчиктер, температураны бақылау)
- Қойма есебі мен сатып алуды автоматтандыру
- Тапсырыстар мен кері байланыс үшін чат-боттар
- Роботтандырылған аспаздық жүйелер (кофе-роботтар, автоматты желілер)
- Сатылым негізінде мәзірді оңтайландыратын ЖИ жүйесі

Бағыт 5: Клиенттік тәжірибені жақсарту

Идея: Қонақтардың қанағаттануын арттыруға арналған инновациялар

Шешімдердің мысалдары:

- Ақылды үстел жүйесі (бесконтактты тапсырыс, төлем және ойын-сауық мүмкіндіктері)
- Адалдық бағдарламаларын геймификациялау
- VR/AR тәжірибесі (асүйге виртуалды турлар, тағамдардың тарихымен танысу)
- Жедел кері байланыс пен беделді басқару платформасы
- Жеке цифрлық сомелье/кеңесші

Бағыт 6: Мекемелердің жаңа форматтары

Идея: Алматы нарығына арналған инновациялық тұжырымдамалар

Шешімдердің мысалдары:

- Pop-up мейрамханалар мен food truck-тарды ұйымдастыру платформасы
- Dark kitchen / cloud kitchen жүйесі (залсыз жеткізу форматы)
- Асүйлер мен жабдықтарды жалға беруге арналған маркетплейс
- Community kitchen тұжырымдамасы (аспаздарға арналған коворкинг кеңістік)
- Гастрономиялық іс-шаралар мен фестивальдерге арналған платформа

БАҒАЛАУ КРИТЕРИЙЛЕРІ

| № | Критерий | Балл | Не нәрсе бағаланады |
|---------|---|------|---|
| 1 | Практикалық маңыздылығы және өзектілігі | 20 | Мәселе/мүмкіндіктің айқын баяндалуы, Алматыға өзектілігі, енгізу әлеуеті, индустрияға әсері |
| 2 | Жобаның экономикалық негіздемесі | 15 | Қаржылық модельдің шынайылығы, ROI және экономикалық әсердің есептелуі, бизнес-модельдің жан-жақты қарастырылуы |
| 3 | Техникалық жүзеге асырылуы | 15 | UML-модельдердің сапасы, архитектураның жан-жақты қарастырылуы, технологиялық стек шынайылығы, UX/UI дизайны |
| 4 | ЖИ енгізу | 20 | ЖИ қолданудың мақсатқа сай болуы, техникалық іске асырылуы, жаңашылдығы және пайдаланушыларға нақты пайдасы |
| 5 | Шешімнің креативтілігі | 15 | Бәсекелестік артықшылықтар, тәсілдің бірегейлігі, «wow-эффект» |
| 6 | Жобаны қорғау | 15 | Құрылым, сенімділік, визуализация, уақытты басқару, команданың қатысуы |
| Барлығы | | 100 | |