

# FOCUS DYNAMICS

## Focus Dynamics perkenal kemudahan Cloud Kitchen



Oleh Hazwan Faisal Mohamad  
hazwanfaisal@nstp.com.my

 Share

 Tweet

KUALA LUMPUR: Focus Dynamics Group Bhd, syarikat gaya hidup, hiburan dan makanan dan minuman (F&B) yang sedang pesat berkembang, memperkenalkan fasiliti Cloud Kitchen berautomatik untuk kemudahan usahawan, penggemar dan pemilik restoran.

Pengarah Eksekutifnya, Benson Tay Ben Seng, berkata syarikatnya telah mula beralih kepada pasaran penghantaran dan digital, dengan perniagaan minuman dan makanannya mencatat peningkatan dalam tempoh Perintah Kawalan Pergerakan (PKP).

Katanya, pembabitannya dalam tempoh yang singkat itu adalah sesuai dengan norma jarak sosial yang baharu dan jangkaan bahawa industri penghantaran makanan akan mengharungi permintaan yang belum pernah terjadi sebelumnya, memandangkan masyarakat perlu menyesuaikan diri dengan kebiasaan baharu dalam interaksi sosial dan makan di luar.

"Persekitaran semasa disebabkan pandemik COVID-19, ditambah dengan PKP, menyaksikan industri F&B mengalami penurunan yang tinggi dalam jumlah pelanggan yang makan di kedai disebabkan ramai pelanggan kini tidak mempunyai pilihan selain memasak di rumah atau makanan dihantar kepada mereka.

"Bagi pengusaha restoran, persekitaran ini telah memaksa mereka untuk membiasakan diri dengan perkhidmatan penghantaran makanan sebagai pilihan untuk bertahan. Kebiasaan baharu ini akan berterusan selepas PKP, dengan norma penjarakan sosial ketika banyak perniagaan dan kebanyakan individu lebih suka untuk membawa pulang dan penghantaran makanan berbanding dengan makan di dalam kedai," katanya.

Ben Seng berkata, tambahan pula dengan persekitaran ekonomi semasa, jangkaan bahawa akan ada pengurangan tenaga kerja akan mengakibatkan banyak individu yang diberhentikan kerja mencari peluang untuk menjana sumber pendapatan mereka dengan berkecimpung sebagai pengusaha F&B.

"Oleh yang demikian, Focus akan memanfaatkan industri Cloud Kitchen yang berkembang pesat, yang akan menyediakan platform berstruktur untuk pengendali makanan untuk memasak, membungkus, menghantar dan memasarkan produk mereka dalam platform digital dan automatik sepenuhnya.

"Struktur Cloud Kitchen berautomatik ini akan mengurangkan halangan bagi mana-mana pengusaha makanan untuk memulakan perniagaan mereka dan mengurangkan kos berterusan pengendali makanan sedia ada yang tidak lagi perlu risau mengenai penyewaan kedai, logistik, pembungkusan dan pemasaran digital," katanya.

Katanya, Cloud Kitchen secara dasarnya adalah dapur berpusat yang ditempatkan secara strategik yang hanya mengkhususkan dalam penghantaran dengan pelanggan tidak dibenarkan masuk atau duduk untuk makan di dalamnya.

"Idea umumnya ialah restoran/pengusaha/penggemar dapat mengembangkan jejak mereka ke kawasan berpermintaan tinggi dengan pelaburan awal yang minimum dan kos operasi yang lebih rendah, memandangkan ia tidak memerlukan harta tanah utama.

"Ia juga membenarkan restoran sedia ada untuk bereksperimen dengan menu yang dipesan terlebih dahulu dan menawarkan item baharu tanpa mempengaruhi jenama sedia ada mereka.

"Bagi membezakan kami dengan yang lain, syarikat merancang untuk memusatkan tumpuan kepada aspek teknologi, menyediakan platform hujung ke hujung yang lancar dan berautomatik untuk pengendali makanan bagi memanfaatkan sepenuhnya pertumbuhan pasaran penghantaran makanan dalam talian.

"Focus menganggarkan rancangan mengatur kedudukan selama tiga bulan yang menumpukan kepada automasi, teknologi dan silo yang dapur canggih, di seluruh lantai di Menara Persoft Tropicana," katanya.