



Cloud Kitchen penuh permintaan penghantaran makanan

|| 2 Jun 2020



Gambar hiasan

KUALA LUMPUR - [DIKEMASKINI] Focus Dynamics Group Bhd (Focus) akan meneroka industri teknologi dapur awan (cloud kitchen) yang berkembang pesat dengan menyediakan platform yang lancar, automatik dan menyeluruh untuk pengendali makanan untuk memanfaatkan sepenuhnya pertumbuhan pasaran penghantaran makanan dalam talian.

Pengarah Eksekutif, Benson Tay Ben Seng berkata, syarikat itu telah memulakan projek baharu untuk merevolusikan landskap penghantaran makanan ketika ini bagi menyediakan kemudahan dapur awan automatik kepada usahawan, penggemar dan pemilik restoran.

"Fokus menjangkakan pelan pelaksanaan tiga bulan yang menumpukan kepada kepada automasi, teknologi dan dapur canggih, mengambil seluruh tingkat di Menara Persoft Tropicana," katanya dalam satu kenyataan hari ini.

Tay berkata, teknologi dapur awan Focus akan mewujudkan sehingga 25 dapur canggih yang berasingan, berkongsi satu platform digital automatik sepenuhnya untuk pembayaran, pembungkusan, penghantaran dan pemasaran.

"Dalam laporan UBS baru-baru ini, pasaran teknologi dapur awan akan memperoleh sebilangan besar pasaran penghantaran makanan dalam talian, ia diunjurkan berkembang di pasaran global sebanyak US\$35 bilion, seterusnya mencatatkan lebih US\$300 bilion menjelang tahun 2030," katanya.

Tay berkata syarikat itu telah beralih kepada pasaran digital dan penghantaran, perniagaan penghantaran wain dan makanan mendapat permintaan tinggi ketika tempoh Perintah Kawalan Pergerakan (PKP).

Penglibatan dalam perniagaan digital ini sesuai dengan amalan penjarakan sosial dan jangkaan bahawa industri penghantaran makanan akan melalui permintaan yang tidak pernah terjadi sebelum ini kerana orang ramai akan menyesuaikan diri dengan paradigma baharu dalam interaksi sosial dan semasa makan di luar.

"Persekitaran pandemik Covid-19 ketika ini dan Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) telah menyaksikan industri makanan dan minuman (F&B) mengalami penurunan jumlah pelanggan yang banyak, kebanyakan pelanggan tiada pilihan selain memasak di rumah atau memesan penghantaran makanan.

"Bagi pengendali restoran, persekitaran itu telah memaksa mereka untuk menggunakan perkhidmatan penghantaran makanan sebagai pilihan untuk meneruskan kelangsungan perniagaan," katanya dan menambah paradigma baharu ini akan berlanjutan selepas tamatnya PKP kerana kebanyakan perniagaan dan individu lebih suka bawa pulang makanan dan menggunakan perkhidmatan penghantaran berbanding makan di luar.

Selain itu, susulan daripada persekitaran ekonomi ketika ini, jangkaan bahawa akan wujudnya pengurangan tenaga kerja, ia akan mengakibatkan ramai individu yang diberhentikan kerja atau keluar hilang pekerjaan yang mahu mahu mendapatkan semula sumber pendapatan mereka dengan menjadikan diri mereka sebagai pengusaha F&B.

"Bukan rahsia lagi bahawa sepanjang tempoh PKP, media sosial telah menunjukkan orang ramai memasak di rumah atau mencuba memasak buat pertama kali," katanya.

