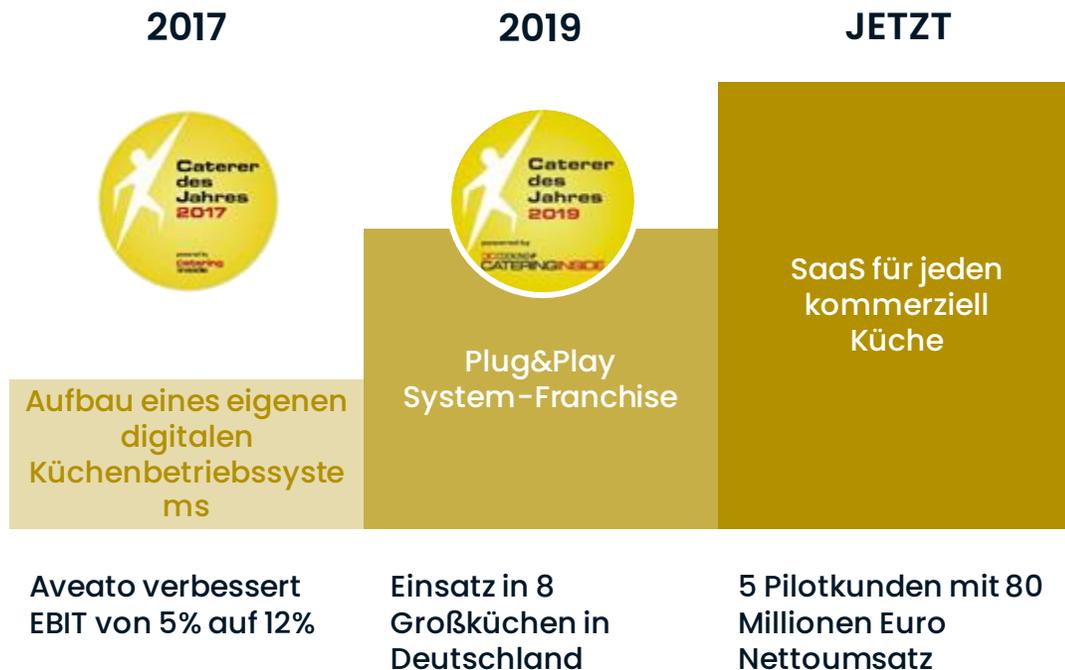


Läkkerai

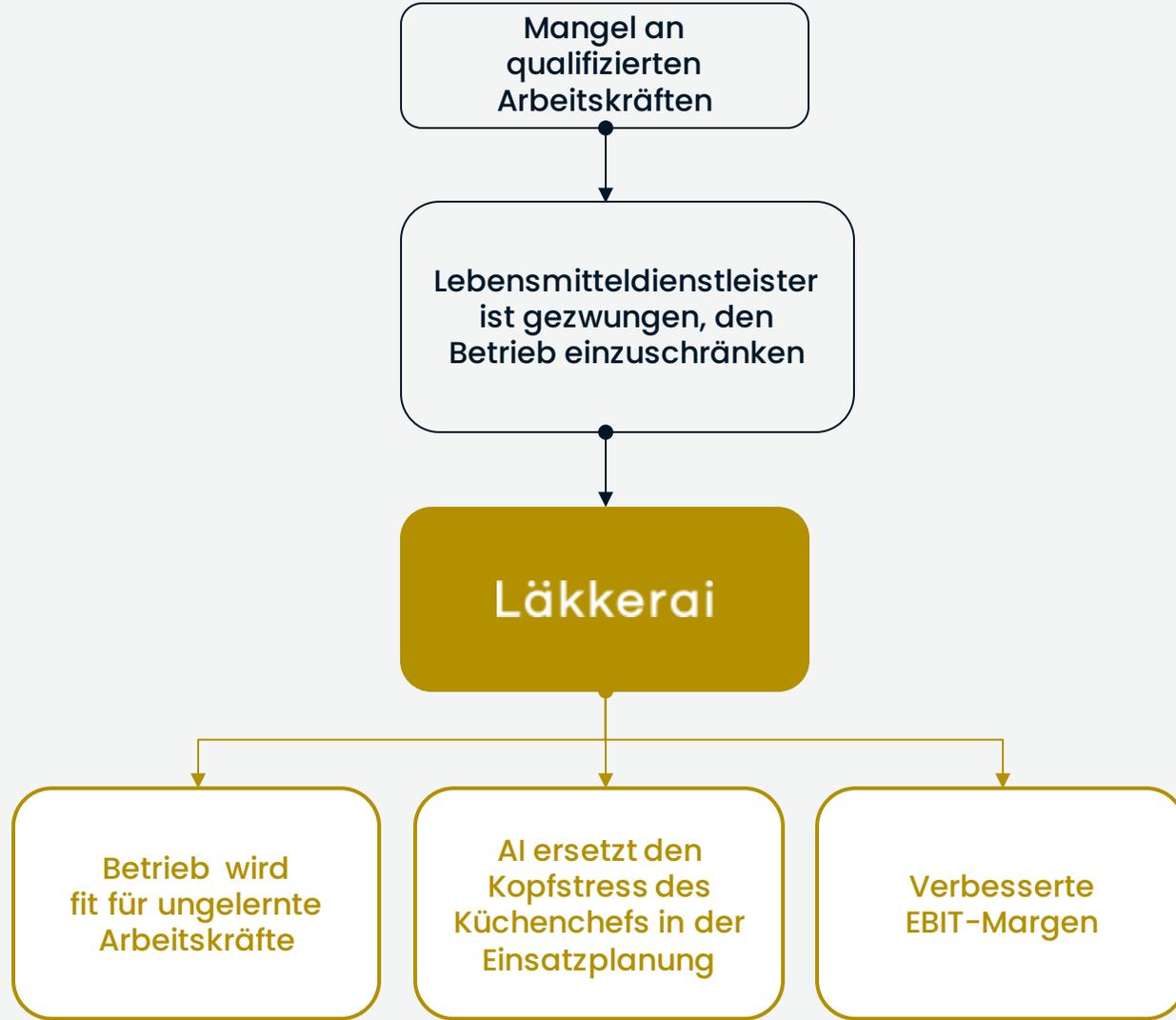
Läkkerai – Entwicklung vom hauseigenen Küchenbetriebssystem von aveato zu SaaS für alle Großküchen



"Wir konnten keine passende Küchensoftware für unser Catering-Unternehmen finden – also haben wir eine entwickelt."

Kaspar Althaus, Gründer aveato





Fachkräftemangel macht Digitalisierung zur Überlebensfrage

Prozesse in der Küche sind kaum digitalisiert. Dies führt zu mangelnder Effizienz und großen Verlusten!

Alltägliche operative Kopfschmerzen...

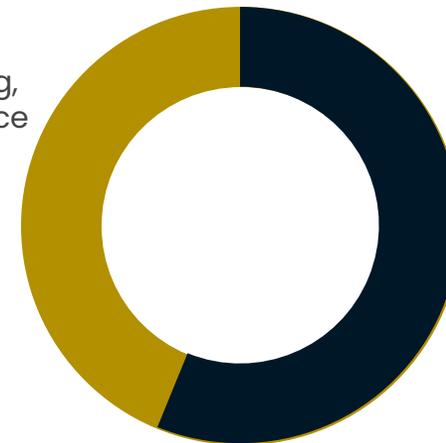
(Probleme aufgrund von manuellen Prozessen)



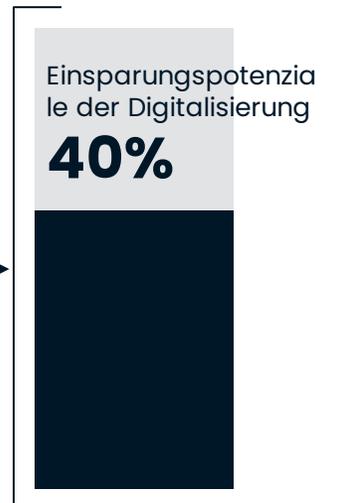
Geld, das auf dem Tisch liegt

{Gesamtkosten für gastronomische Betriebe}

Vertrieb,
Marketing,
Back Office
40%



Prozesse in der Küche
60%





**What society
thinks I do**

**Die Realität in
Großküchen:
Die Betriebe
stecken in
den 70er
Jahren fest**

Manuelle
Planung
~50% der Zeit
des
Küchenchefs

**Geschäftsleiter
oder Eigentümer**

- ✓ Volle Kostentransparenz der Produktion
- ✓ Optimierung über mehrere Küchen

**Leiterin der Küche**

- ✓ AI-gestützte Produktionsplanung
- ✓ Optimierte Bestandsverwaltung

**F & B-Manager**

- ✓ Automatisch generierte Einkaufslisten
- ✓ Zuverlässige Rentabilitätsberechnungen
- ✓ AI-gestützte Menüstandardisierung

**Küchenpersonal**

- ✓ Arbeitsanweisungen auf dem Tablet ermöglichen den Einsatz von Zeitarbeitskräften
- ✓ Standardvorgänge werden befolgt

**Kundenbetreuung**

- ✓ Echtzeit-Status der einzelnen Aufträge
- ✓ Auftragsänderungen in letzter Minute

**Läkkerai steigert
Geschwindigkeit
und Effizienz
& Transparenz
auf ein neues
Niveau für alle
Gastronomen**



Video

Lækkerai hat bewiesen, dass es **die EBIT- Margen und Umsätze erhöht** und operative Probleme löst.

Lækkerai

Handheld- und
Cloud-basierte
Module für jeden
Arbeitsplatz und
Prozess



Behebt das
manuelle
Planungschaos

Bietet
Kostentransparenz

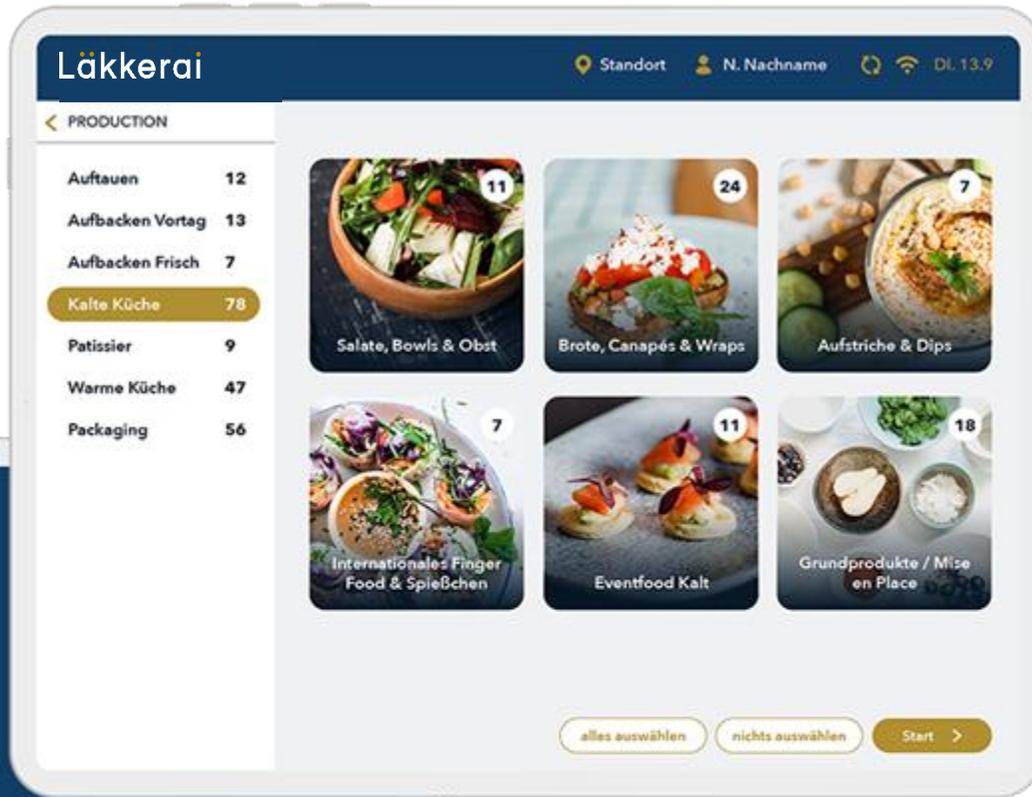
Reduziert den
Bedarf
für Facharbeiter
auf ein Minimum



Steigert den
Umsatz durch
Schnelligkeit und
Flexibilität

Verbessert die EBIT-
Marge um 7
Prozentpunkte -
PROVEN!





Was ist Läkkerai ?

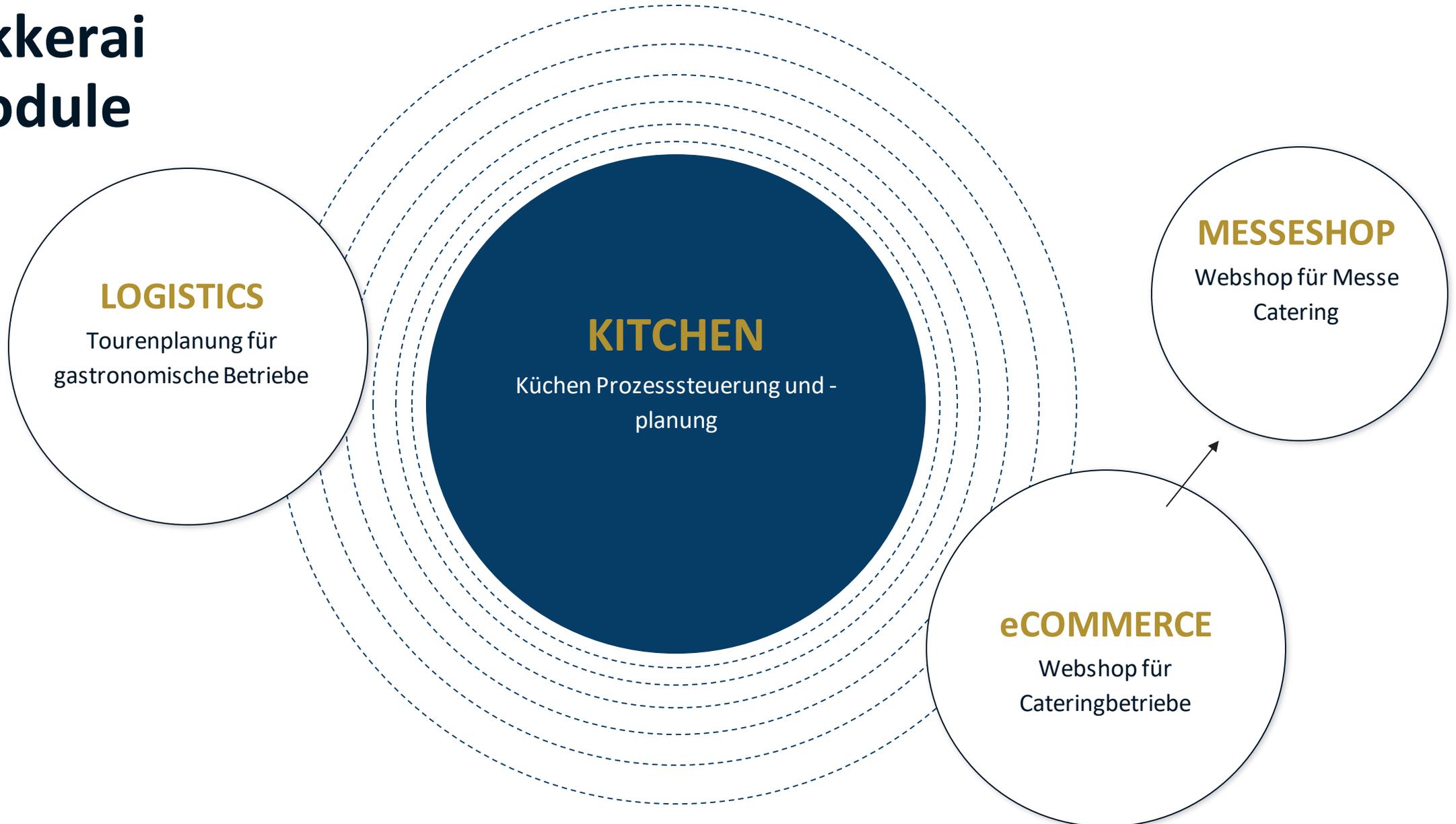
Digitalisierung von Gastronomen für Gastronomen

Maßgeschneiderte Lösungen, integriert in Ihre Softwarelandschaft, für on- und offline Vertrieb, Küchensteuerung, –planung und Logistik.

Läkkerai

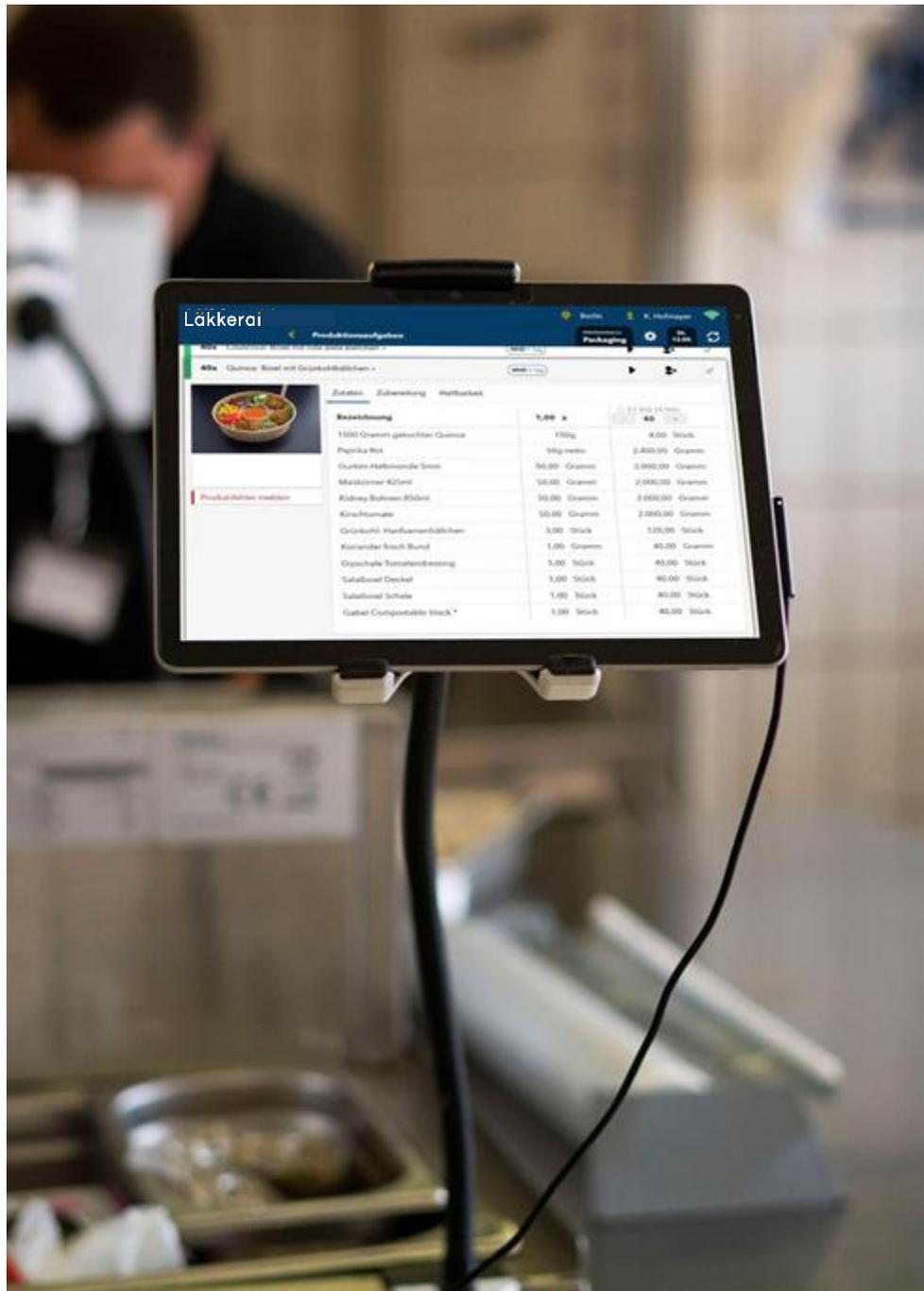


Lækkerai Module



Läkkerai Kitchen: Tablet App für Küche & Produktion

- ✓ Der digitale Sous-Chef übernimmt Mitarbeiterführung im tägl. Betrieb durch autom. Planung von Prozessen und Produktionszeiten
- ✓ Echtzeit Küchenaufgaben und -Fortschrittsanzeige
- ✓ Forecast für Personalplanung - gleichmäßige Küchenauslastung und integrierte Schichtplanung



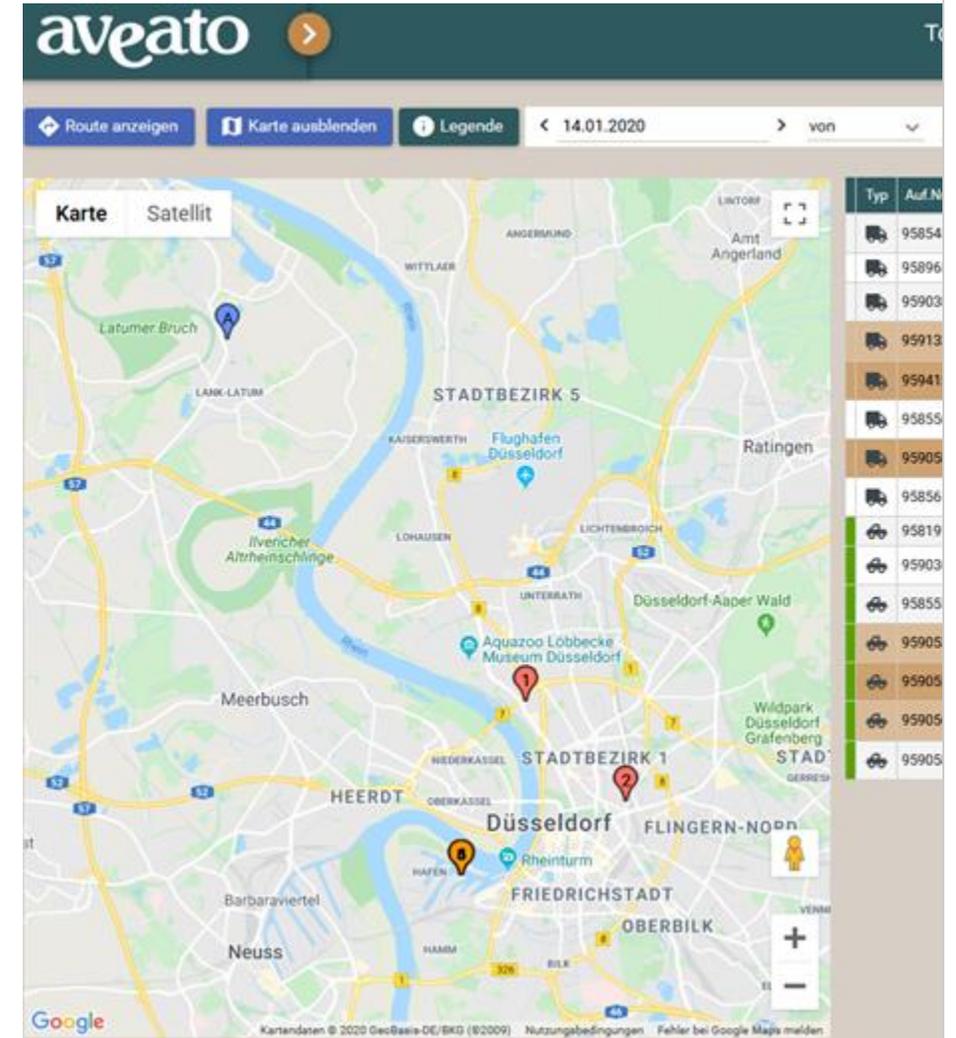
Läkkerai Logistics

Mit Läkkerai Logistics wird die Logistik von Lieferdiensten und Catering ein Kinderspiel.

Die Planung, untertätige Kontrolle, Zuweisung an Fahrer, Auslieferung und real-time Status der Auslieferung sind nur die Hauptfunktionen dieses schlanken und effizienten Tools.

Keine Retouren oder Equipment-Verluste bleiben unentdeckt.

- ✓ Kontrollmonitor für die Leitungsebene
- ✓ Tourenplanung inkl. Mobile App für Fahrer / mit RealTime Status
- ✓ Servicekräftebuchungstool mit integrierter Übermittlung an externe SK-Agenturen
- ✓ Erfassung und Verwaltung von Retouren



Läkkerai eCommerce

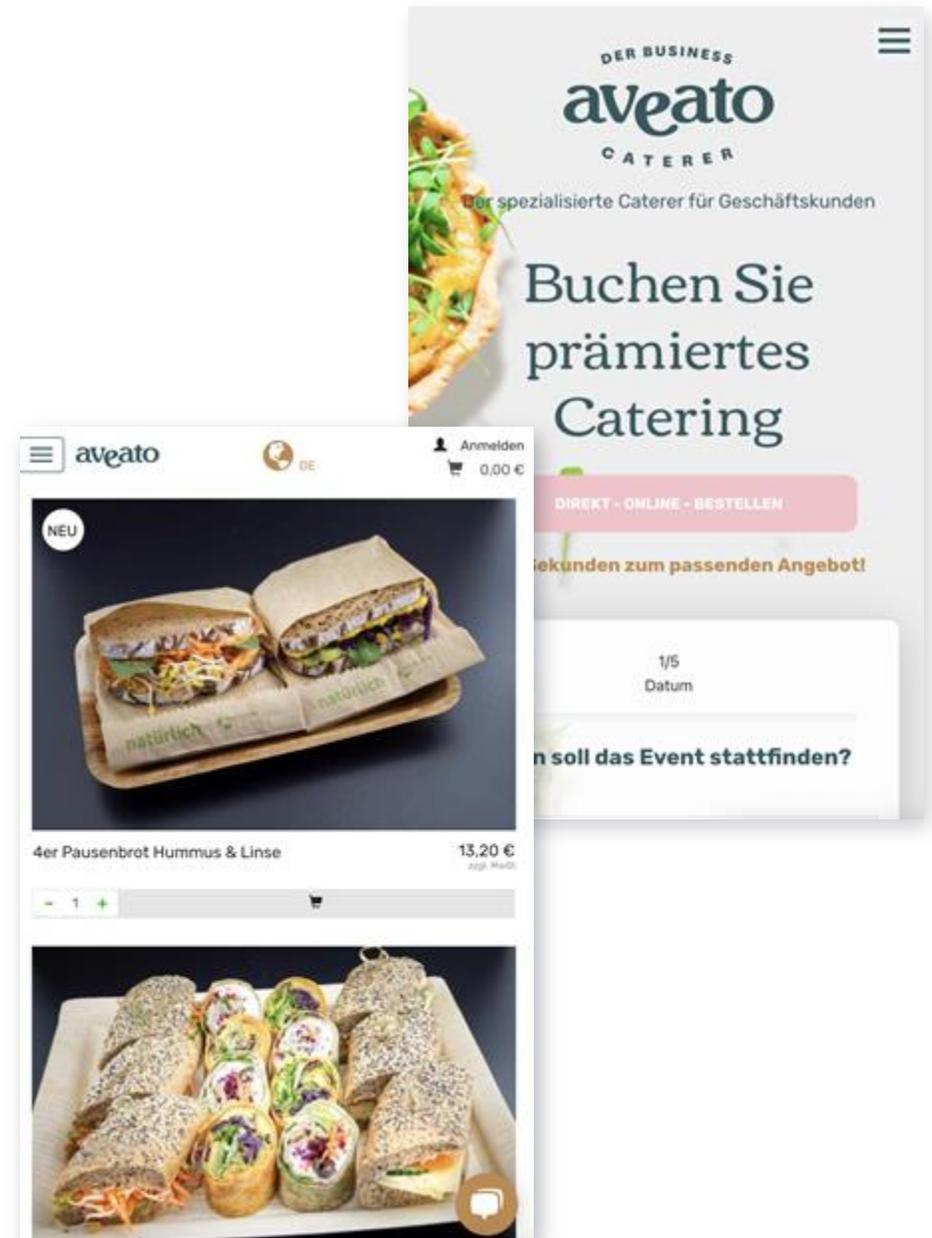
eCommerce ermöglicht dem Kunden den vollständigen Bestellprozess seines Caterings inkl. Verwalten der Bestellungen und Lieferadressen

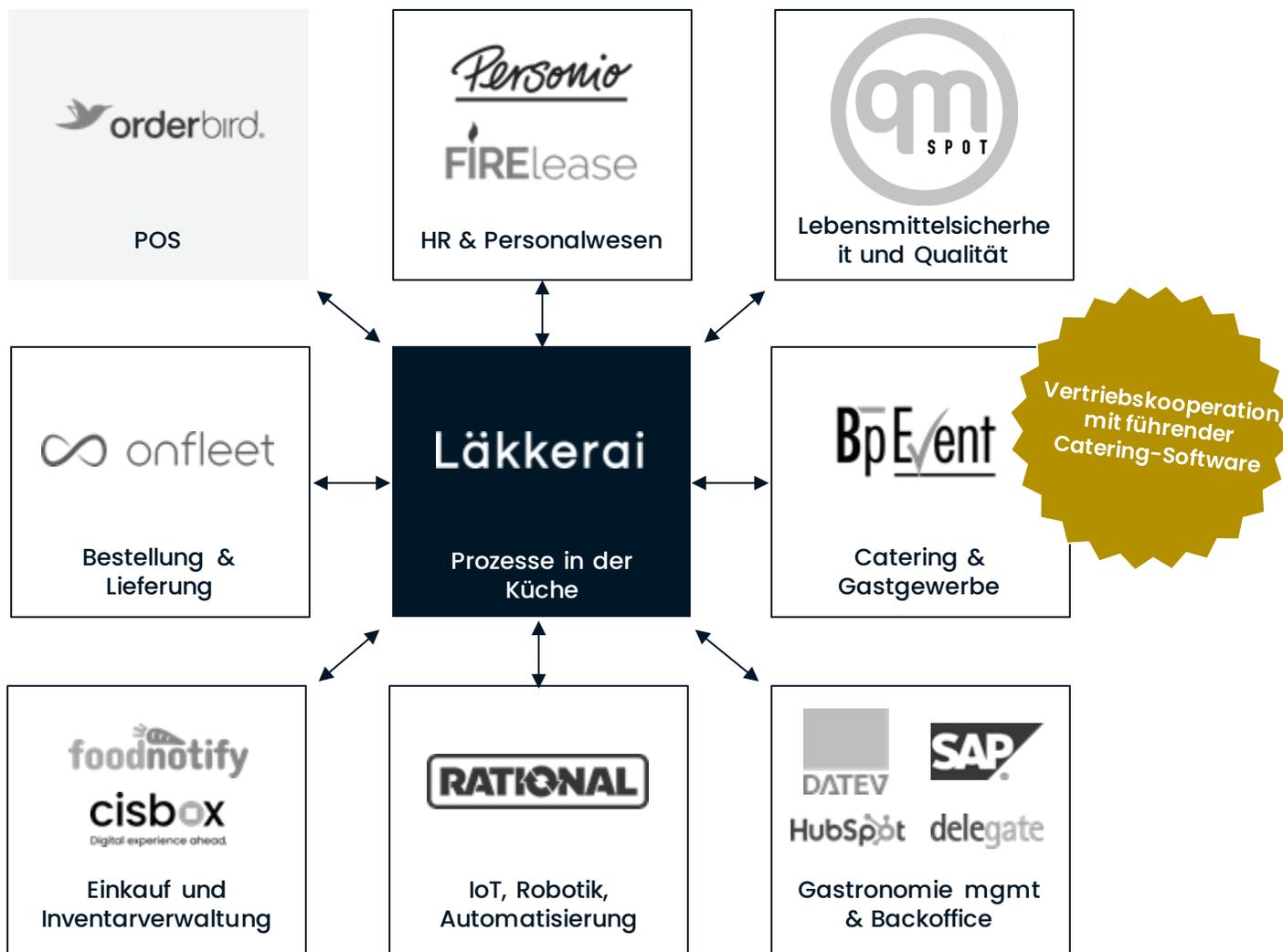
Kein Webshop sondern ein Online Catering Sales Tool!

- ✓ Sättigungsrechner
- ✓ Equipment-Wizard
- ✓ Berater-Chat
- ✓ Von Psychologen im Flow perfektioniert
- ✓ Layout frei wählbar

Messeshop als add-on:

Maßgeschneidert für Ihre Messe Catering Anforderungen





Läkkerai ist offen für **Integration & Kooperation** als Herzstück der Foodservice-Digitalisierung

□ Integration verfügbar ■ Integration geplant

Ausgewählte Kunden



Thomas Grothmann
Betriebsleiter Hamburg



Michael Meister
Küchenchef Köln



Gen Pilon
Head of Food Creation München



"Ich habe jetzt wieder wesentlich mehr Zeit außerhalb des Büros und bin wieder bei meinen Köchen, den Töpfen, den Zutaten und dem Geschmack. Die Arbeitserleichterung dank läkkerai ist enorm." *Max Fiedler*



"läkkerai hat für meine Mitarbeiter das Arbeiten und Umsetzen von Rezepturen sicherer und einfacher gestaltet und dadurch auch das Arbeitsklima verbessert. Für mich ist das die Zukunft des Caterings!" *Michael Meister*



"Die Live Integration der Zutatenpreise, der Personalaufwand auf Produktebene und deren % Effekt auf meine Margen zeigt mir täglich, wo ich rezeptual oder preislich Handlungsbedarf habe, um wirtschaftlich erfolgreich zu bleiben." *Gen Pilon*



Lækkerai erzielt soziale Wirkung und verbessert gleichzeitig die Gewinnmargen



Behinderte und Wanderarbeitnehmer einbeziehen

Barrieren können mit übersetzten Arbeitsanweisungen auf dem Tablet überwunden werden



Lebensmittelabfälle reduzieren

In der Lebensmittelindustrie werden durchschnittlich 13,5 % der Lebensmittelabfälle vermieden, was auf 10 % reduziert werden kann.



Kohlenstoff- Fußabdruck verkleinern

CO₂-Transparenz auf Articlebene kann zur Verringerung des CO₂-Fußabdrucks genutzt werden



Verbesserung der Lebensmittel Sicherheit

Lebensmittelhygienestandards und -vorschriften können leicht eingehalten werden

**Ich danke
Ihnen für Ihre
Zeit!
mit läckeren
Grüßen.**

Katharina Hofmayer
katharina@laekkerai.de
+49 (0) 152 54 85 79 60

Lækkerai GmbH
Friedrichstraße 122
10117 Berlin

