

METAHUB · META UNIVERSITY

META Kitchen

Кампусная столовая функционального питания: каждое блюдо с составом, калориями и целью — набрать, сбросить или дожить до сессии.

2024

открытие

1 400

обедов в день

68

позиций в меню

Обзор стартапа · не является предложением инвестиций

META
KITCHEN

Студент ест то, что успевает

71%

студентов обедают выпечкой, снеками
или не обедают вовсе

18 минут

средняя очередь в кампусной столовой
в пик

0

блюд с указанием состава и
калорийности в меню

Последствия видны на сессии

Спад концентрации

Углеводный обед даёт провал внимания
через 40 минут — как раз к паре.

Расход выше

Ежедневная выпечка и кофе обходятся
дороже полноценного обеда за месяц.

Столовая как продукт

Меню собирает нутрициолог, кухня готовит по граммовке, приложение показывает состав до того, как студент встал в очередь.

1

Меню с целью

Три линии: «Фокус», «Сила», «Лёгкий». Студент выбирает не блюдо, а результат.

2

Открытый состав

Граммовка, калории, белки, жиры, углеводы и аллергены на каждой позиции.

3

Предзаказ и абонемент

Заказ с телефона к точному времени, оплата помесечно — дешевле разовой покупки на 22%.

Средний чек 1 290 ₮ — на уровне обычной столовой при вдвое лучшем составе.

ПРОДУКТ

Меню дня

ЛИНИЯ «ФОКУС» · для учебного дня

Бешбармак из индейки, 320 г 620 ккал

Гречка с грибами и яйцом 480 ккал

Салат с нутом и тыквой 310 ккал

Суп-крем из чечевицы 240 ккал

ЛИНИЯ «СИЛА» · после тренировки

Куриная грудка с булгуром, 380 г 740 ккал

Говядина с киноа и овощами 690 ккал

Творожная запеканка с ягодами 420 ккал

Смузи с бананом и арахисом 380 ккал

1 290 ₸

средний чек

22 900 ₸

абонемент на месяц

4 мин

выдача по предзаказу

68

позиций в меню

Кампусное питание



148 тыс.

студентов очной формы в Алматы и Астане

31 млрд ₸

их совокупные расходы на еду в учебный год

940 млн ₸

цель META Kitchen к 2028 году — сеть из 6 точек

Оценки команды; цифры иллюстративные и требуют проверки перед публикацией.

Где студент обедает

	Средний чек	Время	Состав известен	Место
Фастфуд у кампуса	1 800 ₮	20–30 мин	Нет	Вне кампуса
Обычная столовая	1 200 ₮	18 мин очереди	Нет	В кампусе
Из дома	700 ₮	готовка вечером	Да	Своя
META Kitchen	1 290 ₮	4 мин по предзаказу	Полностью	В кампусе

Мы не дешевле всех и не быстрее всех по абсолюту — мы единственные, кто одновременно в кампусе, по цене столовой и с честным составом.

Что трудно повторить

01 Нутрициолог в штате

Меню пересматривается каждые две недели под нагрузку семестра: сессия, практика, каникулы.

02 Данные о том, что едят

18 месяцев заказов: мы знаем, что берут в 12:40 и что остаётся к вечеру. Списания — 3% против 11% по отрасли.

03 Абонемент удерживает

64% выручки — подписка. Это предсказуемая закупка и ноль случайных дней.

04 Кухня внутри кампуса

Аренда по университетской ставке и нулевая логистика. Конкурент с улицы такую экономику не соберёт.

План развития



2026

Вторая точка и завтраки

Открытие в общежитии, утреннее меню с 7:30. Цель — 2 600 обедов в день.



2027

Кухня-цех

Централизованное производство и доставка в другие вузы Алматы под их брендом.



2028

Сеть и подписка

Шесть точек, единый абонемент, корпоративное питание для компаний кампуса.

КОМАНДА

Кто на кухне

АТ

Алия Тулегенова

Сооснователь, управление

6 лет в ресторанном менеджменте, отвечает за экономику точки.

МК

Максим Ковтун

Шеф-повар

Разрабатывает меню и технологические карты, контроль граммовки.

ЖА

Жанар Абишева

Нутрициолог

Составляет линии питания и следит за балансом рациона.

СН

Сергей Ни

Приложение и предзаказ

Разработка мобильного заказа и системы абонементов.

Состав команды указан условно и уточняется перед публикацией.

К О Н Т А К Т Ы

Приходите на обед

Для групп и мероприятий кампуса собираем питание под запрос: кофе-брейки, обеды на конференции, наборы для выездных занятий.

А Д Р Е С

META University, корпус В, 1 этаж

Ч А С Ы

будни 8:00 — 20:00

П О Ч Т А

kitchen@meta.edu.kz

Т Е Л Е Ф О Н

+7 727 000 00 00

META Kitchen · резидент бизнес-инкубатора METAHUB · META University, 2026