

Food Service, Restaurants & Cloud Kitchens — 99 टूल

सभी टूल · संक्षिप्त विवरण · तैयार किया गया 26 Aug 2026

यह इस उद्योग के सभी AiSevak टूल की सूची है, प्रत्येक के संक्षिप्त विवरण के साथ। किसी भी टूल को चलाने के लिए aisevak.in पर उसका पेज खोलें। (टूल के नाम अंग्रेजी में रखे गए हैं।)

Business Setup & Concept

Food Business Setup Guide

खाद्य-व्यवसाय स्थापना कई चरणों की प्रक्रिया है।

Food Business Plan

व्यवसाय-योजना बैंक/निवेशक-तैयार दस्तावेज़ देती है।

Food Concept & Format Selector

सही खाद्य-सेवा प्रारूप लक्ष्य, बजट और बाज़ार पर निर्भर है।

Restaurant Feasibility Study

व्यवहार्यता-अध्ययन बताता है आउटलेट लाभदायक होगा या नहीं।

Restaurant Location Analyzer

स्थान-विश्लेषण सही जगह चुनने में मदद करता है।

Restaurant Org & Roles Structure

संगठन-संरचना रसोई, सेवा और प्रशासन टीम तय करती है।

Dine-in vs Delivery vs Hybrid Analyzer

डाइन-इन/डिलीवरी मिश्रण अर्थशास्त्र और माँग पर तय होता है।

Licensing & Compliance

Food Business Licensing Roadmap

लाइसेंस-रोडमैप हर आवश्यक लाइसेंस सही क्रम में दिखाता है।

FSSAI Licence Guide (Food Service)

खाद्य-सेवा हेतु सही एफएसएसआई (FSSAI) लाइसेंस अनिवार्य है।

Health Trade Licence Guide

नगरपालिका स्वास्थ्य-व्यापार लाइसेंस आउटलेट हेतु आवश्यक है।

Liquor / Bar Licence Guide

शराब-परोसने हेतु राज्य आवश्यकरी (Excise) लाइसेंस अनिवार्य है।

Fire NOC & Safety Compliance Guide

अग्नि-सुरक्षा और अग्नि-एनओसी (NOC) खाद्य-आउटलेट हेतु आवश्यक हैं।

Restaurant GST Setup Guide

खाद्य-व्यवसाय पर जीएसटी (GST) पंजीकरण और सही दर/योजना ज़रूरी है।

Shops & Establishment Registration Guide

दुकान एवं स्थापना (Shops & Establishment) पंजीकरण और श्रम-मूल-वातें आवश्यक हैं।

Eating House Licence Guide

कई शहरों में पुलिस ईटिंग-हाउस लाइसेंस आवश्यक है।

Menu Engineering & Pricing

Menu Engineering & Optimization

मेन्यू-इंजीनियरिंग मार्जिन और लोकप्रियता से लाभ बढ़ाती है।

Recipe & Dish Costing Tool

व्यंजन-लागत सामग्री और यील्ड से सटीक निकलती है।

Menu Pricing Strategy

मेन्यू-मूल्य निर्धारण लाभ और मूल्य संतुलित करता है।

Recipe Standardization & SOP

रेसिपी-मानकीकरण एकरूपता और लागत-नियंत्रण देता है।

Portion Control & Food Cost Discipline

पोर्शन-नियंत्रण असंगत-मात्रा से लागत-रिसाव रोकता है।

Menu Card Design & Layout Guide

मेन्यू-डिज़ाइन बिक्री बढ़ाने वाला लेआउट देता है।

Seasonal & Special Menu Planner

मौसमी-मेन्यू योजना उत्सव/सीमित-अवधि मेन्यू देती है।

Kitchen Setup & Operations

Commercial Kitchen Design & Layout

रसोई-डिज़ाइन कुशल, अनुपालक वाणिज्यिक रसोई देता है।

Kitchen Operations SOP

रसोई-एसओपी एकसमान मानक पर संचालन देती है।

Kitchen Equipment Selection

सही उपकरण मेन्यू और मात्रा अनुसार चुना जाता है।

Kitchen Productivity & Throughput

रसोई-उत्पादकता गति और थ्रूपुट बढ़ाती है।

Prep & Mise-en-Place Planner

प्रेप-वर्कफ़्लो सुगम सेवा हेतु तैयारी नियोजित करता है।

Opening & Closing Checklist Builder

ओपनिंग/क्लोजिंग चेकलिस्ट दिनचर्या मानकीकृत करती है।

Food Quality & Consistency System

गुणवत्ता-प्रणाली हर बार एकसमान गुणवत्ता देती है।

Cloud Kitchen & Delivery

Cloud Kitchen Setup Guide

क्लाउड-किचन केवल-डिलीवरी मॉडल है।

Swiggy / Zomato Onboarding Guide

एग्ग्रेगटर-ऑनबोर्डिंग सूची और सेटअप सही कराती है।

Aggregator Ranking & Sales Optimizer

एग्ग्रेगटर-अनुकूलन रैंक और बिक्री बढ़ाता है।

Virtual / Delivery Brand Builder

वर्चुअल-ब्रांड मौजूदा रसोई से नया डिलीवरी-ब्रांड देता है।

Delivery Packaging Selection

डिलीवरी-पैकेजिंग भोजन सही स्थिति में पहुँचाती है।

Aggregator Commission & Margin Analyzer

कमीशन-विश्लेषण एग्ग्रेगटर-कमीशन के बाद असली मार्जिन दिखाता है।

Multi-Brand Cloud Kitchen Strategy

मल्टी-ब्रांड रणनीति एक रसोई से कई ब्रांड चलाती है।

Delivery Zone & Radius Optimizer

डिलीवरी-रेडियस अनुकूलक पहुँच और समय संतुलित करता है।

Food Safety & Hygiene

FSSAI Food Safety Compliance Guide

एफएसएसआई (FSSAI) खाद्य-सुरक्षा मानक सतत पालन माँगते हैं।

HACCP / Food Safety Plan Builder

हैसेप (HACCP) योजना क्रिटिकल-कंट्रोल बिंदु तय करती है।

Kitchen Hygiene & Cleaning SOP

स्वच्छता-एसओपी सफाई और सैनिटेशन मानकीकृत करती है।

Food Handler Training Program (FoSTaC)

फूड-हैंडलर प्रशिक्षण (FoSTaC) खाद्य-सुरक्षा सिखाता है।

Pest Control & Prevention Plan

कीट-नियंत्रण रसोई को कीटों से बचाता है।

Food Safety Self-Audit Tool

खाद्य-सुरक्षा स्व-ऑडिट निरीक्षकों से पहले कमियाँ पकड़ता है।

Allergen Management & Labelling

एलर्जन-प्रबंधन ग्राहकों को स्पष्ट सूचना देता है।

Service & Front-of-House

Service Standards & FOH SOP

सेवा-मानक एकसमान बेहतरीन सेवा देते हैं।

Table Management & Turnover Optimizer

टेबल-प्रबंधन कवर बढ़ाता है, अतिथियों पर दबाव बिना।

Guest Experience Design

अतिथि-अनुभव यादगार डाइनिंग बनाता है।

Guest Complaint Handling Protocol

शिकायत-प्रोटोकॉल शिकायतों को वफ़ादार अतिथियों में बदलता है।

Reservation & Waitlist System

आरक्षण-प्रणाली बुकिंग और प्रतीक्षा-सूची सहज करती है।

Upselling & Average-Ticket Booster

अपसेलिंग औसत-ऑर्डर मूल्य सही ढंग से बढ़ाती है।

Marketing & Customer Acquisition

Restaurant Marketing Plan

विपणन-योजना ग्राहक लाती और बनाए रखती है।

Food Social Media Playbook

सोशल-मीडिया इंस्टाग्राम/रील्स से वृद्धि देता है।

Offers & Promotions Designer

ऑफ़र-डिज़ाइनर बिक्री बढ़ाता है, हानि नहीं।

Restaurant Loyalty Program Designer

लॉयल्टी-कार्यक्रम पहली-बार आए ग्राहकों को नियमित बनाता है।

Online Review & Reputation Management

समीक्षा-प्रबंधन रेटिंग बनाता और साख़ बचाता है।

Google Business Profile & Local SEO

गूगल बिज़नेस प्रोफ़ाइल/लोकल एसईओ पास के ग्राहकों को दिखाता है।

Food Influencer Collaboration Plan

इन्फ़्लुएंसर-सहयोग फुटफ़ॉल बढ़ाता है।

Festival & Occasion Campaign Planner

उत्सव-अभियान त्योहार/अवसर माँग पकड़ता है।

Supply Chain & Inventory

Ingredient Vendor Selection

वेंडर-चयन विश्वसनीय, गुणवत्तापूर्ण आपूर्तिकर्ता दिलाता है।

Food Inventory Management System

इन्वेंटरी-प्रबंधन स्टॉक, ताज़गी और लागत नियंत्रित करता है।

Procurement & Purchasing SOP

क्रय-एसओपी खरीद और प्राप्ति व्यवस्थित करती है।

Food Wastage Control Plan

अपशिष्ट-नियंत्रण रसोई और प्लेट-बर्बादी घटाता है।

Cold Storage & Temperature Control

कोल्ड-स्टोरेज नाशवान वस्तुएँ सुरक्षित रखता है।

Stock Costing & Food Cost Tracker

स्टॉक-लागत वास्तविक खाद्य-लागत स्टॉक-गति से ट्रैक करती है।

Finance & Unit Economics

Restaurant P&L Modeller

लाभ-हानि (P&L) मॉडल राजस्व, लागत और लाभ दिखाता है।

Restaurant Break-Even Calculator

ब्रेक-ईवन बताता है टिकने हेतु कितनी बिक्री चाहिए।

Food Cost % Target Modeller

खाद्य-लागत % लक्ष्य मॉडल मेन्यू-लागत नियंत्रित करता है।

Restaurant Unit Economics Analyzer

यूनिट-इकोनॉमिक्स प्रति-कवर और प्रति-ऑर्डर अर्थशास्त्र दिखाता है।

Restaurant Cash-Flow Planner

नकदी-प्रवाह योजना सेटअप और संचालन में नकदी नियोजित करती है।

Restaurant Working Capital Planner

कार्यशील-पूँजी योजना दैनिक-संचालन हेतु नकदी आँकती है।

Restaurant Funding & Financing Plan

वित्तपोषण-योजना सेटअप और विस्तार हेतु धन जुटाती है।

Restaurant / Food Brand Valuation

मूल्यांकन बताता है व्यवसाय/ब्रांड का मूल्य कितना है।

Contracts & Commercial

Restaurant Lease Agreement

पट्टा-अनुबंध अवधि, किराया, उपयोग और निकास तय करता है।

Food Franchise Agreement

फ्रैंचाइज़-अनुबंध ब्रांड, शुल्क, क्षेत्र और मानक तय करता है।

Catering / Event Contract

कैटरिंग-अनुबंध मेन्यू, संख्या, मूल्य और समय तय करता है।

Supplier / Vendor Agreement

आपूर्तिकर्ता-अनुबंध गुणवत्ता, मूल्य और आपूर्ति तय करता है।

Restaurant Employment Agreement

रोज़गार-अनुबंध भूमिका, वेतन, घंटे और आचरण तय करता है।

Aggregator Agreement Review

एग्रीगेटर-अनुबंध समीक्षा हस्ताक्षर से पहले शर्तें समझाती है।

Cloud Kitchen Space / Partnership Agreement

क्लाउड-किचन अनुबंध स्थान, शुल्क, अवधि और उत्तरदायित्व तय करता है।

HR & Staffing

Restaurant Hiring Plan

भर्ती-योजना सही रसोई/सेवा-स्टाफ़ दिलाती है।

Restaurant Staff Training Program

स्टाफ़-प्रशिक्षण रसोई/सेवा-स्टाफ़ को मानक पर लाता है।

Kitchen Brigade & Roles Designer

किचन-ब्रिगेड भूमिका और पदानुक्रम तय करती है।

Staff Incentive & Tip Structure

प्रोत्साहन/टिप-संरचना स्टाफ़ को निष्पक्ष पुरस्कार देती है।

Restaurant Staff Retention Plan

प्रतिधारण-योजना उच्च-चर्न उद्योग में छुट्टाई घटाती है।

Staff Roster & Shift Planner

रोस्टर-योजना माँग अनुसार स्टाफ़ कुशलता से लगाती है।

Restaurant Labour Compliance Guide

श्रम-अनुपालन खाद्य-स्टाफ़ को विधिसम्मत नियुक्त कराता है।

Franchise & Expansion

Food Franchise Model Designer

फ्रैंचाइज़-मॉडल खाद्य-ब्रांड को फ्रैंचाइज़-योग्य बनाता है।

Franchise Disclosure Document Builder

फ्रैंचाइज़-प्रकटीकरण फ्रैंचाइज़ी को निष्पक्ष जानकारी देता है।

New Outlet Business Case

नया-आउटलेट केस विस्तार-निर्णय का आधार देता है।

Multi-Outlet Operations Playbook

मल्टी-आउटलेट प्लेबुक कई आउटलेट एकसमान चलाती है।

Cloud Kitchen Expansion Strategy

क्लाउड-किचन विस्तार ज़ोन-दर-ज़ोन वृद्धि देता है।

Central Kitchen / Commissary Setup

केंद्रीय-रसोई/कमिसरी आउटलेटों को आपूर्ति करती है।

Food Brand Scaling Strategy

ब्रांड-स्केलिंग खाद्य-ब्रांड को टिकाऊ ढंग से बढ़ाती है।

Technology & Growth

Restaurant POS & Tech Selection

सही पीओएस (POS)/तकनीक संचालन आसान करती है।

Restaurant Technology Roadmap

तकनीक-रोडमैप सही खाद्य-व्यवसाय तकनीक बनाता है।

Restaurant Data & Analytics Guide

डेटा-एनालिटिक्स स्मार्ट संचालन देता है।

Food Business Diversification Advisor

विविधीकरण आउटलेट से आगे राजस्व-स्रोत जोड़ता है।

Catering & Events Service Builder

कैटरिंग-सेवा नया राजस्व-स्रोत देती है।

Packaged Food Product Line Builder

पैकेज्ड-फूड ब्रांड को उत्पाद-रेखा में बढ़ाता है।

यह एआई-सहायित मार्गदर्शन है। किसी भी बाध्यकारी निर्णय से पहले योग्य पेशेवर से पुष्टि करें। शुल्क, प्राधिकरण और प्रक्रियाएँ राज्य और समय के अनुसार बदलती हैं — अपने राज्य के प्राधिकरण से सत्यापित करें।