GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Raw Kitchen, el formato dark kitchen que triunfa en España

Actualidad Empresarial | 28/12/2022 | 00:00

El espacio ideal para restaurantes y franquicias de Madrid avanza para ofrecer mayor espacio en sus cocinas totalmente equipadas. Basada en el formato dark kitchen, que consiste en el alquiler de cocinas comerciales para el reparto a domicilio, la empresa Raw Kitchen absorbió a Cooking Hub, para convertirse en Raw Kitchen, con áreas más amplias y cómodas.

Se trata de un proyecto en manos de Pablo Guedón, CEO y Fundador de la compañía impulsada en 2019 y que, actualmente, se posiciona como una referente en su sector.

La modalidad, conocida en español como “cocina fantasma”, ganó auge durante la pandemia y se ha ubicado en las preferencias de muchos comerciantes y consumidores.

Nuevas y mejores instalaciones

Unos 300 metros cuadrados disponibles, distribuidos en 9 cocinas, se muestran como una de las mejores opciones del mercado del delivery en la capital española. Las cocinas comerciales cuentan con equipamiento incluido, que incluye campana profesional con extracción de alta capacidad, fregadero doble de acero inoxidable, lavamanos, horno, freidora y mesa de trabajo.

Además, la energía y la seguridad están garantizadas en todo momento con la disponibilidad de cinco puntos de gas, potente luz de techo, conexiones de agua caliente y fría, enchufes bifásicos y trifásicos, aire acondicionado y sistema detector de incendios.

Para adecuada comunicación y recepción de pedidos, el espacio incluye conexión a internet y teléfono. Otros espacios principales de Raw Kitchen, adicionales a la cocina, son el centro de expedición de pedidos, la sala de espera para repartidores, áreas de almacenamiento seco, frío y congelado y sala de vestuario.

Control “llave en mano”

La clientela que contrata los servicios de Raw Kitchen está conformada por grandes cadenas, marcas o chefs que buscan crecer en el negocio del delivery; restaurantes que necesitan reducir costes de logística habilitando una cocina centralizada, y aquellos que buscan nuevos clientes en diferentes localizaciones. También tienen cabida en este formato de dark kitchen los negocios de

comida que necesiten habilitar un área adicional exclusiva para el delivery y no cuentan con espacio suficiente.

Otra ventaja del alquiler de cocinas que ofrece la empresa es que el contratante adquiere el control total de su espacio, de manera que su equipo controle el lugar como si fuera propio, sin terceros.

El contacto vía telefónica o a través del formulario disponible en la página web será el inicio de una opción de negocio que ofrecen las sedes en el barrio de Tetuán y Alcorcón, de manera que cada marca pueda ubicarse en los lugares más adecuados, según su público objetivo.

Raw Kitchen continúa su carrera ascendente en el suministro de un servicio cada vez más buscado para quienes han experimentado las ventajas de la modalidad de cocina fantasma, para una mejor práctica del servicio takeaway o delivery.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/193111-raw-kitchen-el-formato-dark-kitchen-que-triunfa-en-espana.htm