GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Qué es y cómo montar una dark kitchen, por ReadyMe

Actualidad Empresarial | 22/01/2023 | 00:00

Las dark kitchens son cocinas ocultas que no cuentan con espacio para consumir in situ, sino que están especializadas en preparar comidas para entregar a domicilio.

Es un nuevo concepto que está popularizándose alrededor de todo el mundo ya que permite a los restaurantes ganar capacidad para servir a más clientes sin necesidad de aumentar el tamaño físico de su local.

Los beneficios de las cocinas fantasmas

Los beneficios de las cocinas fantasma con respecto a un negocio tradicional de hostelería son varios:

No requiere de una inversión inicial tan grande. Esta inversión corresponde principalmente al equipamiento de cocina, evitando tener que invertir en más metros para albergar clientes y el mobiliario correspondiente.

No debe estar en una calle principal. Al tratarse de cocinas ocultas, su visibilidad no dependerá de la ubicación de esta y, por tanto, podrán elegirse locales en calles secundarias donde el alquiler es, por lo general, mucho más económico que en calles principales. A cambio, deberá hacerse un buen trabajo de marketing online para darla a conocer.

Requiere menos personal. Una cocina fantasma puede preparar muchos tipos de comida diferentes con el mismo personal en cocina que en un restaurante tradicional. Si bien no hay costes de camareros y personal de sala, sí que lo hay de repartidores. Pero, en cualquier caso, se puede alcanzar una capacidad productiva alta con un equipo más reducido.

¿Qué se necesita para montar una dark kitchen?

ReadyMe explica, en unos sencillos pasos, cómo montar una dark kitchen o, al menos, cuáles son los requisitos principales a tener en cuenta.

Una de las primeras cosas a tener en cuenta es la elección del local, este debe situarse en una zona céntrica con fácil acceso al tráfico de motos, pero en calles secundarias para abaratar el coste del alquiler.

Segundo, hay que tener en cuenta los requisitos legales y administrativos: licencias de actividad, seguros y certificados de seguridad, salubridad e higiene.

Tercero, el equipamiento de la cocina importa, y mucho. Hay de muchos tipos, pero las dark kitchen más productivas son aquellas que preparan comida casi como si de una fábrica se tratase. Automatizar parte de los procesos requerirá una inversión inicial mayor, pero que pronto se acaba recuperando.

Cuarto, es muy importante promocionarla. Dado que no se cuenta con la visibilidad que aporta un negocio a pie de calle, se debe prestar especial importancia al marketing digital, desde la página web y redes sociales, a publicidad y otras formas de promoción.

Por último, y no por ello menos importante, elegir los canales de venta adecuados. Trabajar con las grandes apps de delivery es una buena decisión inicial para ganar visibilidad, pero a largo plazo, una dark kitchen solo asegurará su supervivencia si cuenta con un sistema de pedidos propio como el que ofrece readyme.app a este tipo de negocios.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/195151-que-es-y-como-montar-una-dark-kitchen-por-readyme.htm