

Recursos clave.



Entre los recursos clave de nuestra Dark Kitchen se encuentran los productores locales que nos permiten trabajar con productos km0, frescos, de calidad y de temporada. Contamos con una página web y presencia en redes sociales, herramientas necesarias para promocionar nuestros productos, recibir pedidos y mantener una relación cercana con nuestros clientes. La utilización de envases reutilizables refleja nuestro compromiso con la sostenibilidad y responsabilidad ambiental. La máquina liofilizadora representa un recurso tecnológico importante que nos permite conservar los alimentos mucho más tiempo sin que pierdan sus propiedades y así ofrecer y garantizar la calidad de nuestros productos.

Finalmente necesitamos un local cómodo y bien preparado, con buena ventilación, contamos el material industrial necesario para nuestra cocina para así elaborar todos nuestros menús. Se trata de mobiliario de acero inoxidable (mesas, fregaderos, estanterías), equipos de cocción (hornos, planchas, freidoras), refrigeración (neveras, congeladores), sistemas de ventilación (campanas extractoras), utensilios (cuchillos, ollas, tablas), lavado industrial (lavavajillas), y almacenamiento eficiente (estantes, carros).

Tiene que ser un local suficientemente espacioso para movernos cómodamente y un sitio donde los repartidores puedan entrar y salir sin complicaciones.