

Actividades clave.

En nuestra Dark Kitchen lo principal es diseñar, cocinar y preparar los menús cada día asegurando que todo sea fresco y de calidad. También dedicamos tiempo a liofilizar los postres, que es una parte importante del proyecto y nos permite tenerlos listos y bien conservados. Otra tarea es organizar los pedidos y el reparto, preparando todo con cuidado para que lleguen bien a casa de los clientes.

Además nos ocupamos de comprar los ingredientes y tratar con los proveedores, controlando que no falte nada en cocina. Y por último, algo que hoy es casi imprescindible son las herramientas para promocionar nuestro negocio, como las redes sociales, página web, whatsapp, que nos ayuda a darnos a conocer, mostrar lo que hacemos y estar en contacto directo con nuestros clientes.

