

# Las dark kitchen multimarcas marcarán el futuro de la industria gastronómica

Las dark kitchen multimarcas, a comparación de las tradicionales, tendrán un mejor futuro en la industria gastronómica, dado que en este modelo de negocio solo existe una empresa matriz encargada de gestionar varias marcas de cocina en un mismo espacio, consiguiendo así el ahorro de costos operativos.

Así lo manifestó, la gerente de A&B Golden Palace, Paola Esparch, durante su participación en el IV Foro & Expo de Gastronomía organizado por la Cámara de Comercio de Lima (CCL) a través de su sector de Gastronomía.

“Si ya cuentas con el espacio (cocina equipada) y el personal adecuado puedes captar a un público cautivo. Uno mismo puede crear una empresa matriz y a la vez armar tres marcas paralelas que van a permitir cubrir las necesidades del mercado”, señaló.

Sostuvo que los **dark kitchen (cocinas oscuras)** son modelos de negocio cuyo espacio (mayormente alquilados) cuentan con modernos equipos de cocina para la preparación de alimentos y comidas requeridos de manera virtual para entregarlos a domicilio (delivery).

“La industria de los dark kitchen ha crecido en los últimos

años, sobre todo durante la pandemia, impulsada por la expansión de la tecnología móvil”, comentó Paola Esparch.

## **Distritos potenciales**

En relación al crecimiento de estos negocios en Lima, **Paola Esparch destacó a los distritos de Surquillo y Los Olivos** donde muchas marcas consideran a estas zonas como un lugar ideal establecer sus negocios debido a la facilidad de acceso a otros distritos; no obstante, precisó que por ese motivo el valor del alquiler por metraje se ha incrementado.

Según el estudio de Equifax, aparte de Surquillo y Los Olivos, hay otros ocho distritos con potencial para desarrollar esta nueva tendencia gastronómica. Estos son: Miraflores, Magdalena, Pueblo libre, San Borja, Jesús María, Surco, San Miguel y San Isidro.

Igualmente mencionó que los dark kitchen se caracterizan por tener un menú inteligente, reducido y especificado.

“La ventaja de plantear un menú con estas características es la capacidad de especialización de dominio de las técnicas y los procesos de los platos gastronómicas más populares”, remarcó.