



# COCINAS OCULTAS

Dark kitchens



# ¿Qué son las cocinas ocultas?

- ❖ Las cocinas ocultas son un modelo de negocio de comida, que se centra en adaptar espacios que permiten la preparación profesional de los alimentos para atender exclusivamente la demanda de los domicilios.





Los “domicilios” son una tendencia que crece exponencialmente en el negocio de la comida y las cocinas ocultas son la respuesta más efectiva que han encontrado los empresarios del sector ante este fenómeno

LOS DOMICILIOS

# ¿Cómo funcionan las cocinas ocultas?



- ❖ Funcionan bajo un modelo que instala en varias zonas de la ciudad una infraestructura adecuada para la preparación profesional de los platos que realizan los restaurantes, y cuentan con la logística necesaria para facilitar los domicilios.
- ❖ Desde allí distintos restaurantes pueden alquilar o tener sus espacios y despachar fácilmente los alimentos a domicilio.



# Beneficios

Lo mejor de las cocinas ocultas.



# Locación secreta

- ❖ Al ser ocultas y no estar abiertas al público pueden estar ubicadas en diferentes zonas ( no solo en zonas comerciales) incluso en zonas exclusivas pagando un valor mucho menor por el espacio, pues podría ser la casa detrás de la calle principal.
- ❖ Costos bajos de arrendamientos.
- ❖ Cubrir zonas más grandes, mayores ventas.





# Personal de servicio

- ❖ Una cocina oculta ahorra las actividades y el personal que no esté directamente relacionado con la preparación de los alimentos.
- ❖ Meseros, anfitriones o host, personal de seguridad, cajeros y stewards son algunos cargos del personal de servicio que no son necesarios bajo este modelo. Lo que representa una reducción de gastos considerable que permite una mayor inversión en el desarrollo de productos, imagen y publicidad.

- ❖ Al estar cerradas al público el espacio y la infraestructura de las cocinas ocultas se centra en la optimización de la producción, mejores tecnologías y espacios más apropiados para la elaboración de los platos dan como resultado mayor calidad y eficacia en la producción.
- ❖ Se genera un gran ahorro al no tener que invertir en diseño de interiores e infraestructura para el servicio en mesa a los clientes.



# Eficiencia en el servicio

- ❖ La infraestructura especializada y su ubicación estratégica disminuye el tiempo de entrega de los productos.
- ❖ Incrementa el tamaño del mercado. Por ejemplo, un negocio que tiene sede en el norte de la ciudad, puede fácilmente ampliar su red al sur y poder cubrir pedidos en las dos zonas.



# Comida caliente al instante

- ❖ Un buen servicio de domicilio debe garantizar que la comida llegue a tiempo y caliente. Las cocinas ocultas, además de todos los beneficios ya mencionados, permiten ubicarse en zonas de alta demanda de manera estratégica para así hacer “entregas de corta distancia”.



# Mejores inversiones



- ❖ Los grandes ahorros en arriendo de locales, adecuaciones, decoración y personal de servicios que genera el modelo de “cocinas ocultas”, permite a los negocios invertir en mejores equipos de tecnología para sus cocinas; con lo que obtienen , no solo un crecimiento en términos de productividad, sino también un crecimiento del capital del negocio, ya que el modelo de cocinas ocultas permite que una cocina sea sede de más de un negocio de comida.
- ❖ En otras palabras su cocina oculta puede producir ganancias por ventas para su negocio y además producir ganancias por renta.



# TIPOS DE NEGOCIO

Cada negocio cuenta con una serie de necesidades específicas y es fundamental saber reconocerlas en el momento de montar nuestras cocinas.

# Equipos y productividad

- ❖ Para conseguir una mayor productividad de la cocina, se debe contar, no solo con la mejor distribución de los equipos y la más adecuada secuencia de proceso; también debemos garantizar que esos equipos cuenten con la tecnología necesaria que garantice una mejor conservación del contenido nutricional del alimento con el menor tiempo de procesamiento.
- ❖ Esto nos da menor desperdicio, reduce riesgo de daño del producto y mejora la calidad.



---

# Negocio de comida rápida.

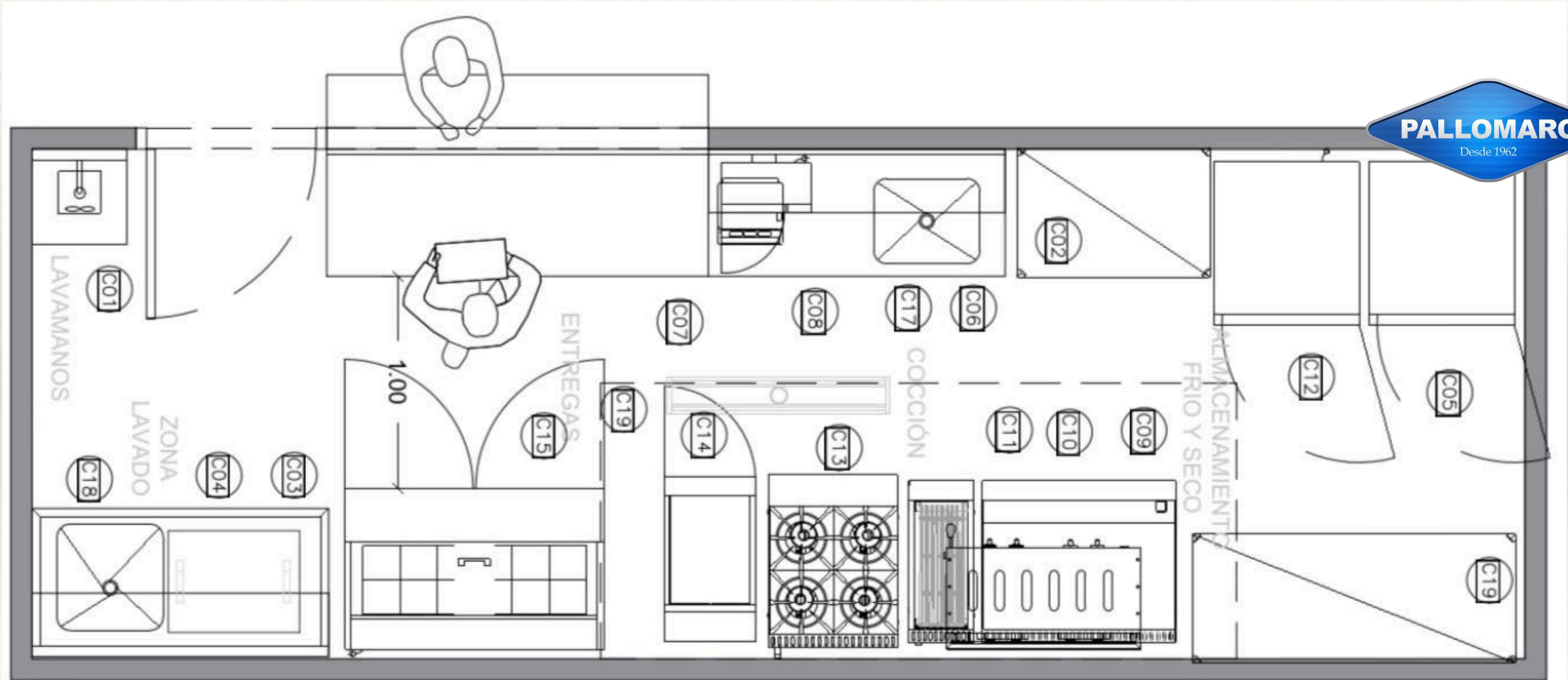
---

Un negocio de comidas rápidas tiene unas necesidades específicas para garantizar la calidad y la efectividad en el desarrollo del producto. Elementos como el freidor industrial y un adecuado sistema de extracción asegurarán óptimas condiciones en la operación .

A continuación presentamos el diseño de tres modelos de cocinas para comidas rápidas que cumplen con todo lo necesario para el desarrollo de un excelente producto.



# Plano cocina comidas rápidas I



# Render comidas rápidas I

Almacenamiento - zona de cocción - zona de lavado

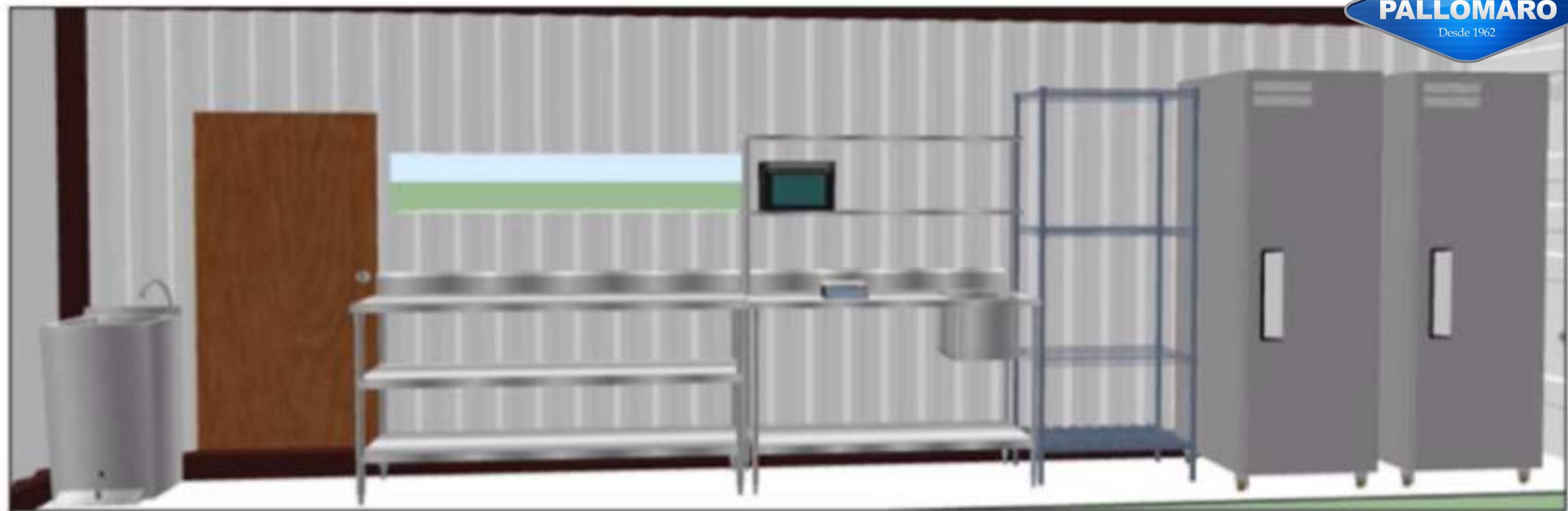


SECCIÓN A-A'

# Render comidas rápidas I

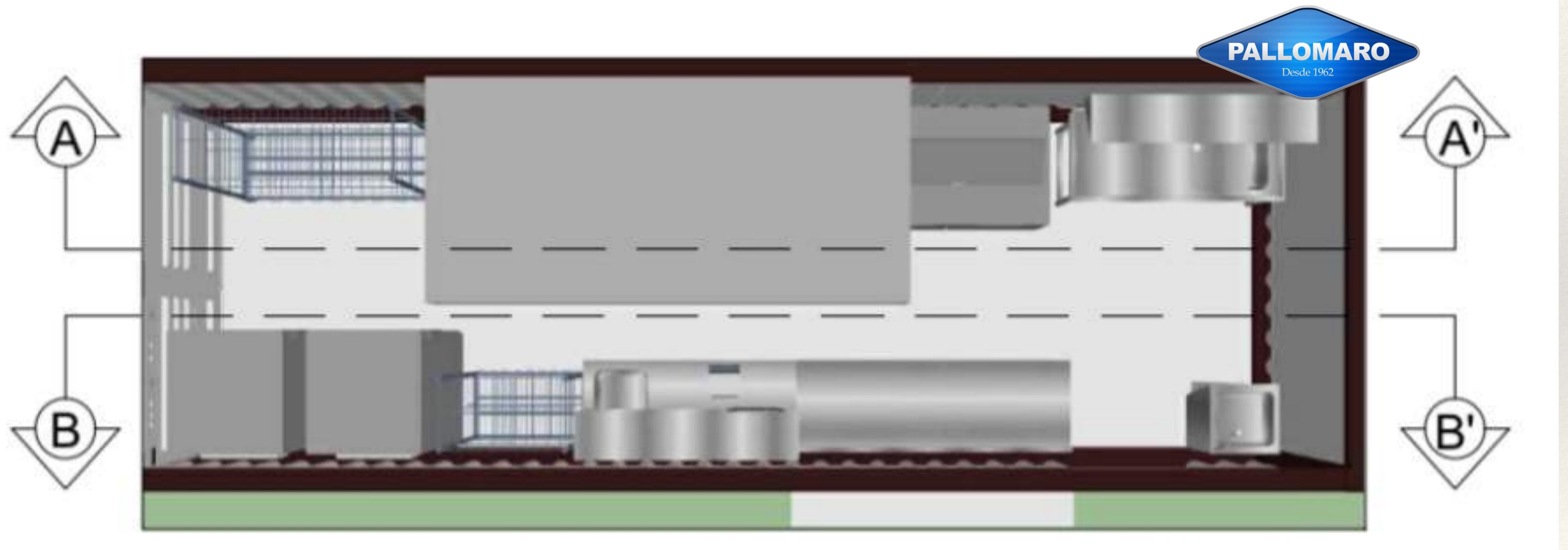
Lavamanos -salida- zona de entrega - zona de cocción - almacenamiento

SECCIÓN B-B'



# Render comidas rápidas I

Vista superior de las dos secciones A y B



# Listado de equipos y distribución de estos en el proyecto.

**PALLOMARO**

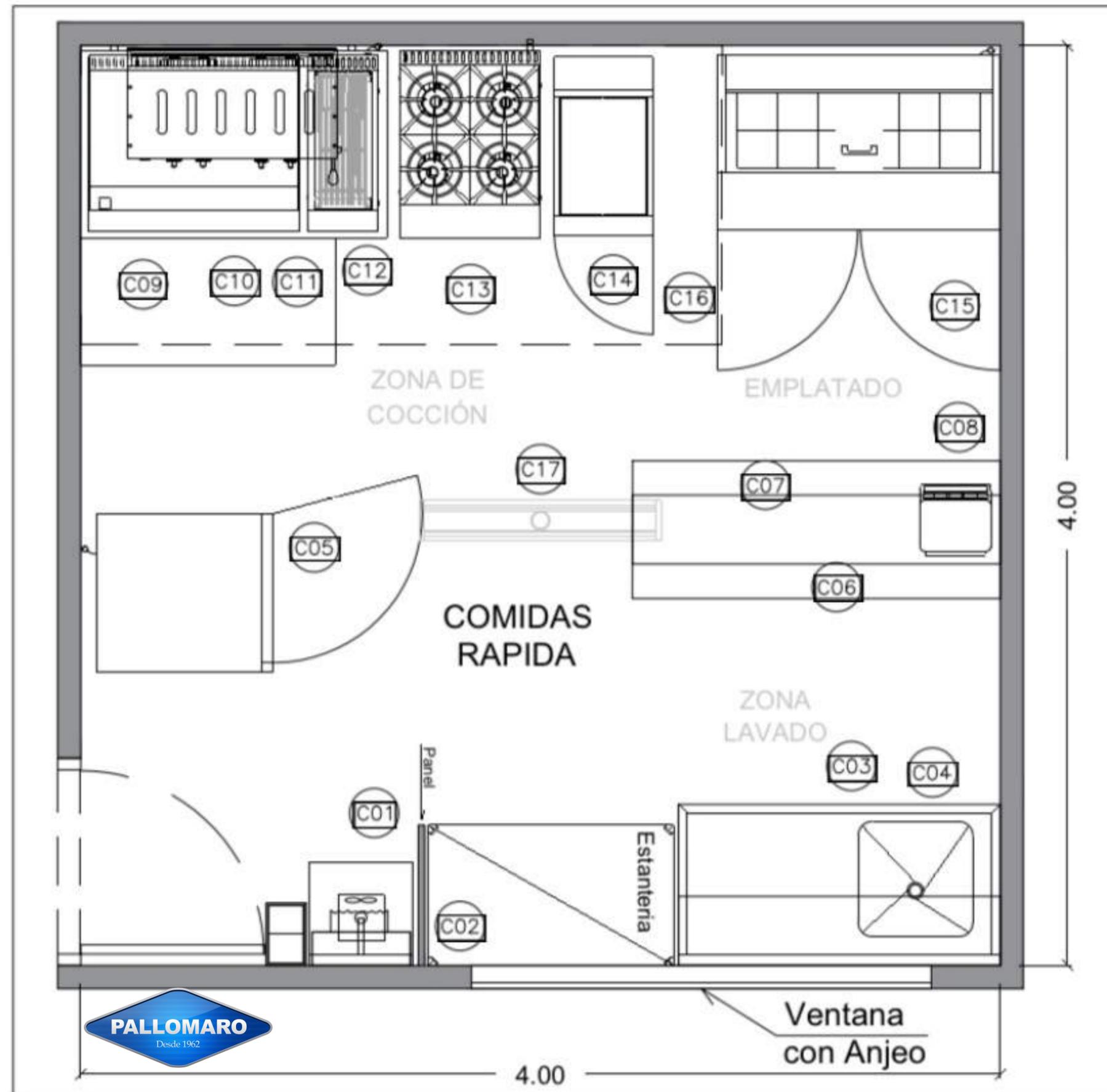
Desde 1962

**LISTA DE EQUIPOS**

ITEM No	EQUIPO	MODELO No	FABRICANTE
C01	Lavamanos de pedal	LE2P	PALLOMARO
C02	Estantería	JSU362472	PALLOMARO
C03	Repisa	1.40 x30 M	PALLOMARO
C04	Mesa de lavado poz derecho	1.40 x 0.70 M	PALLOMARO
C05	Congelador	D28F	DUKERS
C06	Repisa doble	1.60 X 0.30 M	PALLOMARO
C07	Mesa lisa central con entrepaño	1.60 X 0.60 M	PALLOMARO
C08	Balanza	L-EQ 5/10	TORREY
C09	Plancha 36"	A T S -36	TORNADO
C10	Gratinador	GFT39	TORNADO
C11	Parrilla	BTS-12	TORNADO
C12	Refrigerador vertical	-	TORNADO
C13	Estufa 4 puestos	ETP-24	TORNADO
C14	Freidor	FT-75G	TORNADO
C15	Estación de ensaladas	TSSU48	TORNADO
C16	Campana	3.00 x 1.30 M	PALLOMARO
C17	Mesa poz derecha entrepaño	1.40 X 0.60 M	PALLOMARO
C18	Trampa de grasas	-	PALLOMARO
C19	Carcamo	-	PALLOMARO



# Proyecto cocina comidas rápidas II



# Render comidas rápidas II

## Zona de cocción-almacenamiento-emplatado

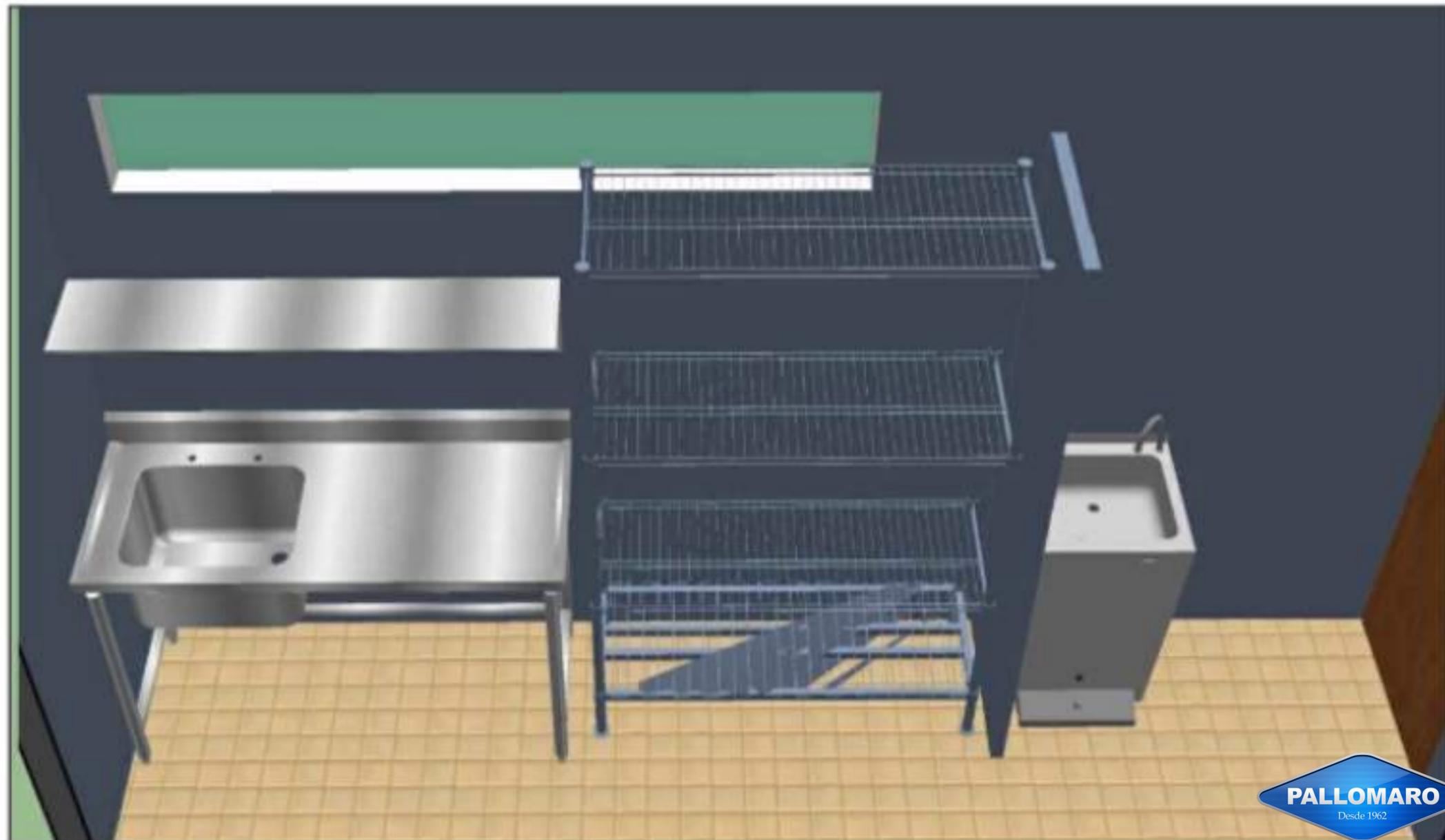
SECCIÓN A-A'



# Render comidas rápidas II

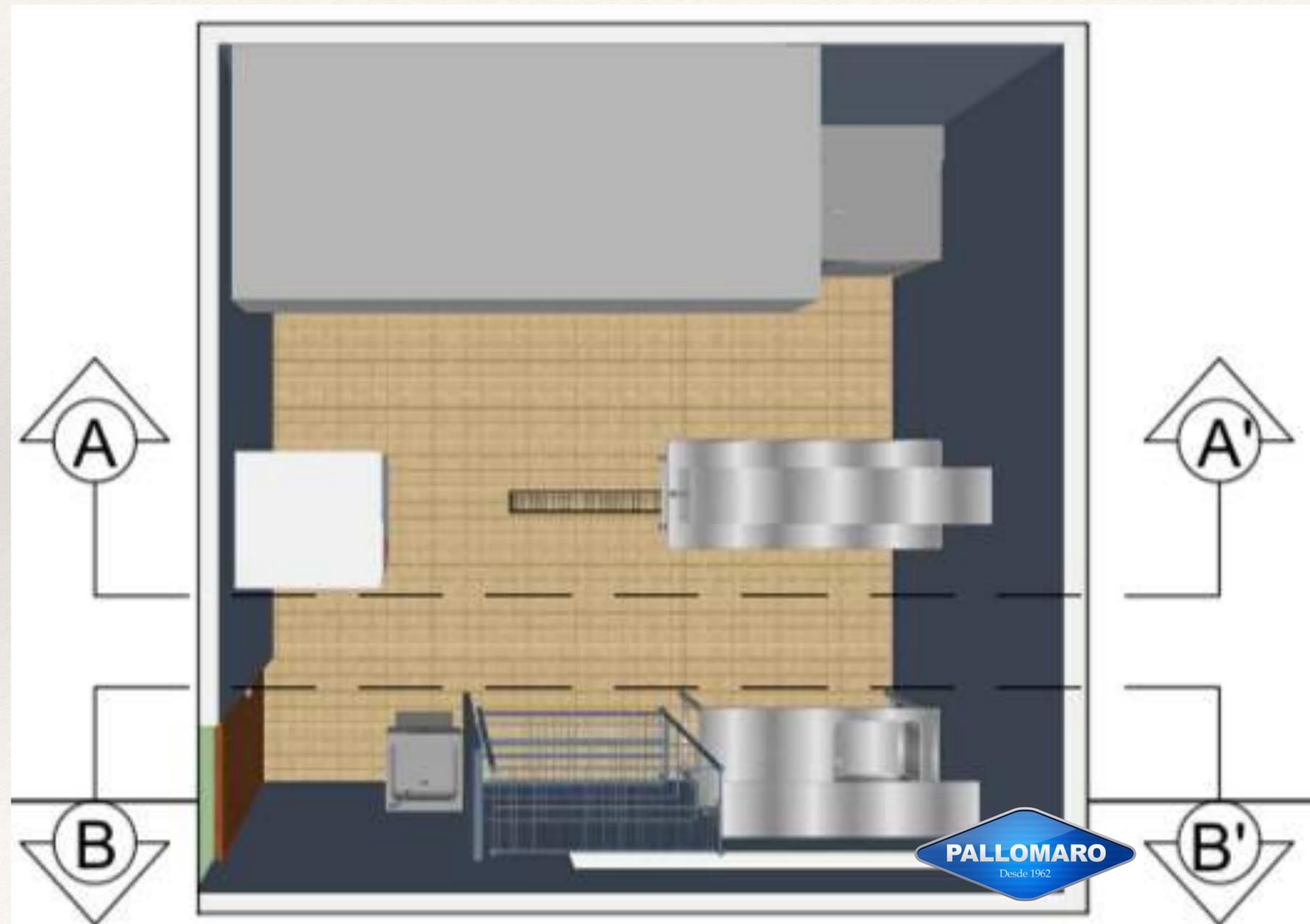
Zona de lavado- entregas- almacenamiento

SECCIÓN B-B'



# Render comidas rápidas II

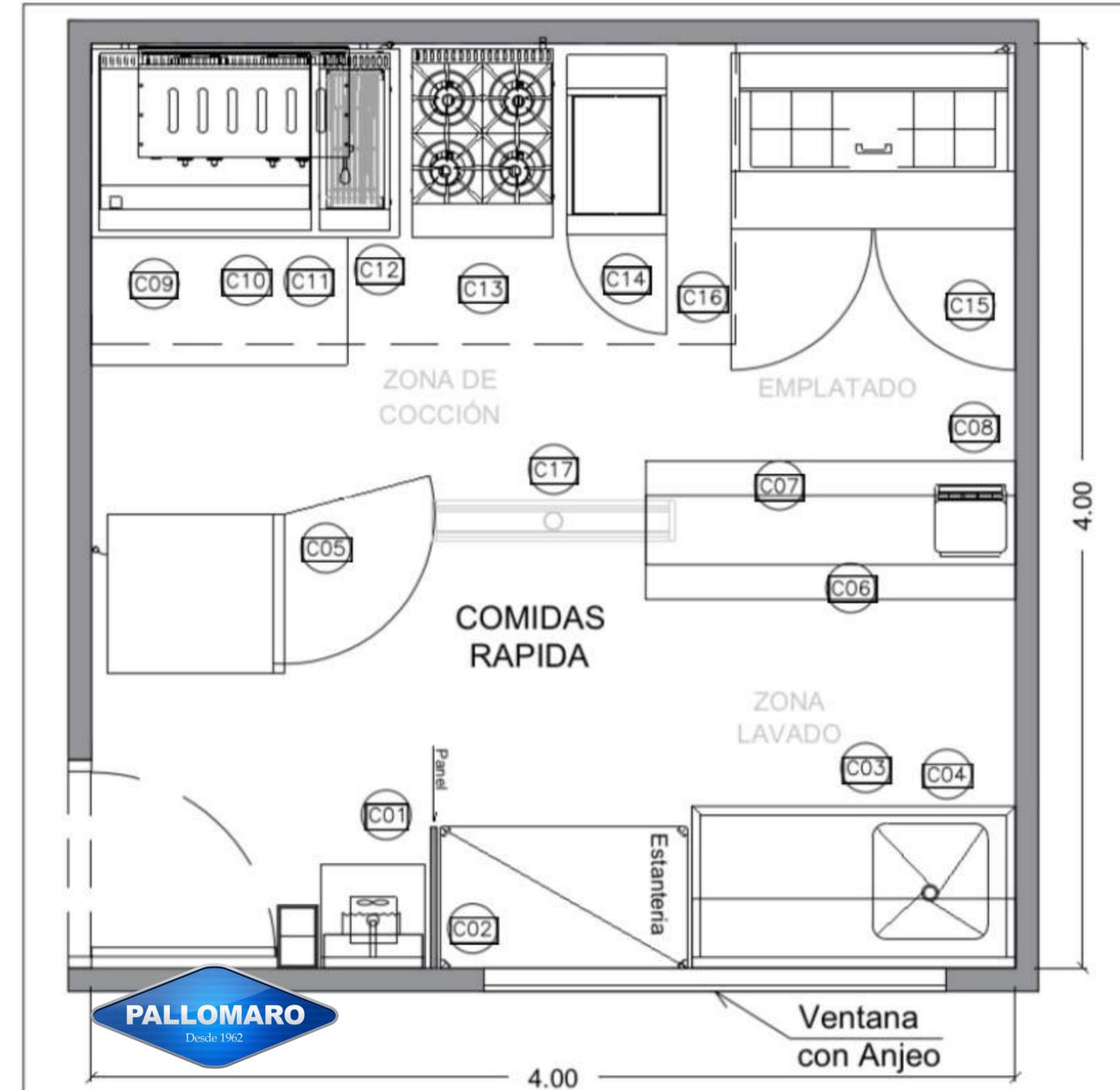
Vista superior de las dos secciones A y B



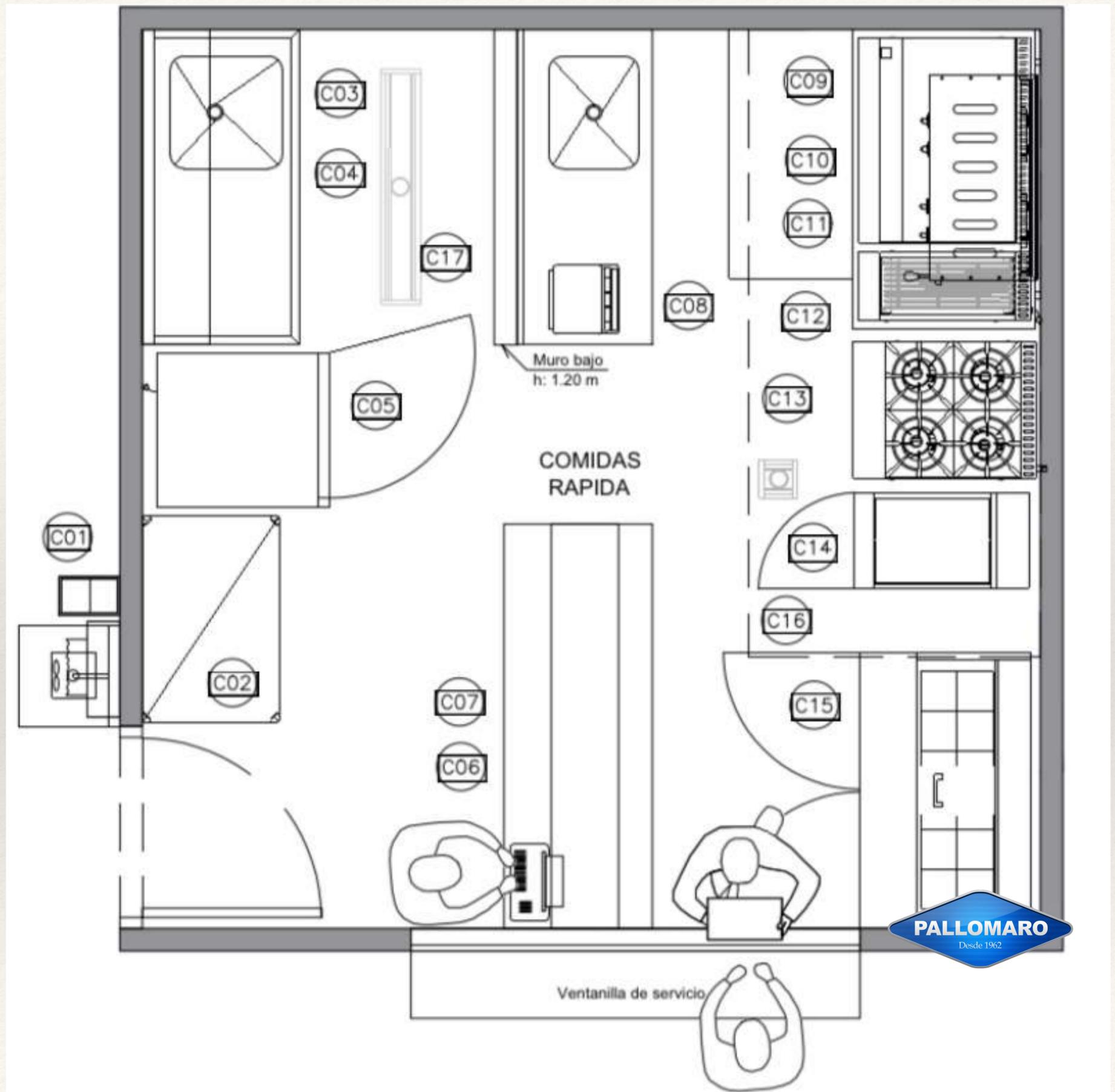
# Listado de equipos y distribución de estos en el proyecto.

LISTA DE EQUIPOS

ITEM No	EQUIPO	MODELO No	FABRICANTE
C01	Lavamanos de pedal	LE2P	PALLOMARO
C02	Estantería	JSU362472	PALLOMARO
C03	Repisa	1.40 x30 M	PALLOMARO
C04	Mesa de lavado poz derecho	1.40 x 0.70 M	PALLOMARO
C05	Congelador	D28F	DUKERS
C06	Repisa doble	1.60 X 0.30 M	PALLOMARO
C07	Mesa lisa central con entrepaño	1.60 X 0.60 M	PALLOMARO
C08	Balanza	L-EQ 5/10	TORREY
C09	Plancha 36"	A T S -36	TORNADO
C10	Gratinador	GFT39	TORNADO
C11	Parrilla	BTS-12	TORNADO
C12	Base chef	CBR-48	TORNADO
C13	Estufa 4 puestos	ETP-24	TORNADO
C14	Freidor	FT-75G	TORNADO
C15	Estación de ensaladas	TSSU48	TORNADO
C16	Campana	3.00 x 1.30 M	PALLOMARO
C17	Carcamo	-	PALLOMARO



# Plano cocina comidas rápidas III



# Render comidas rápidas III

Zonde cocción - almacenamiento- entrega

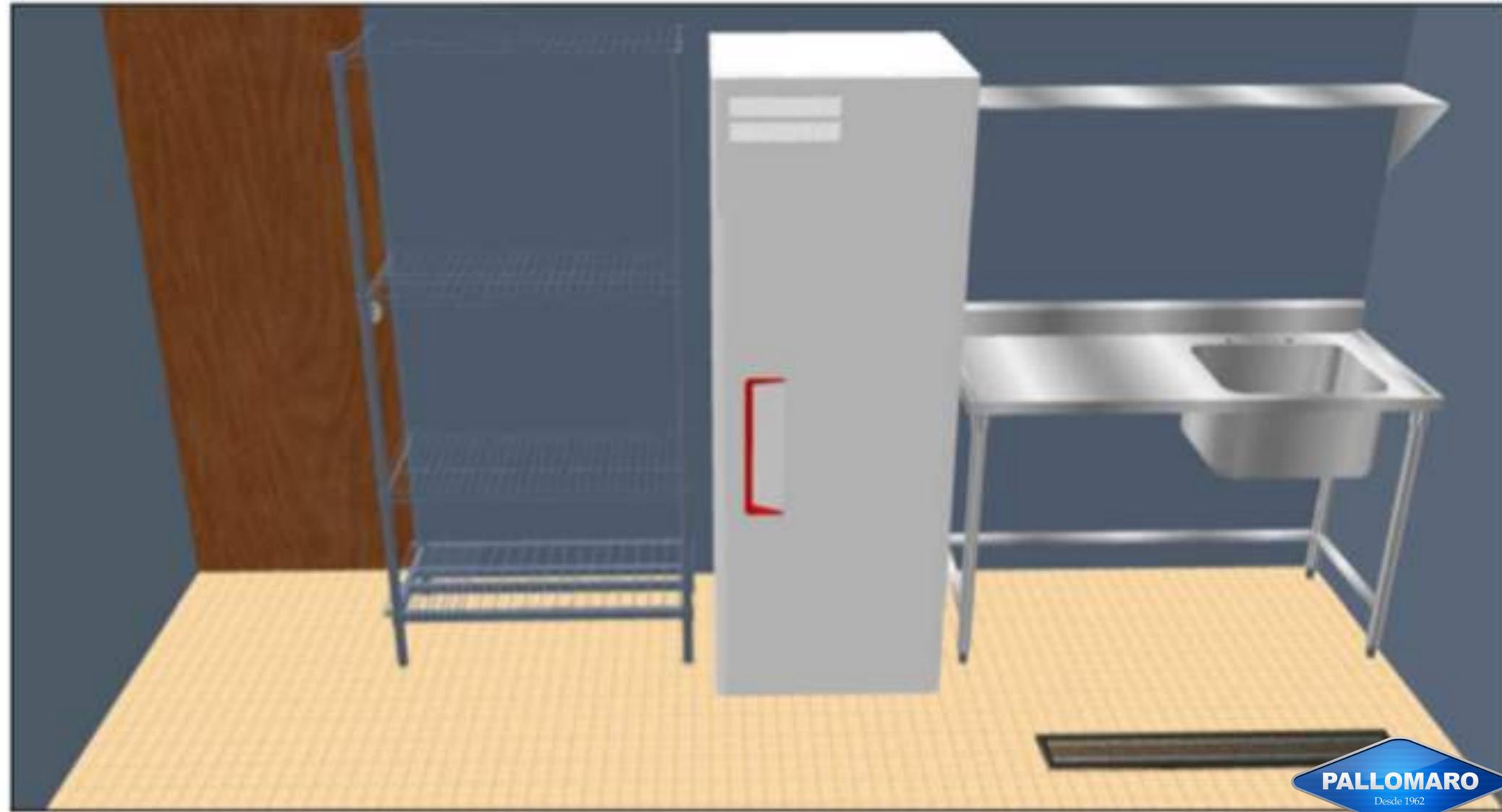
SECCIÓN A-A'



# Render comidas rápidas III

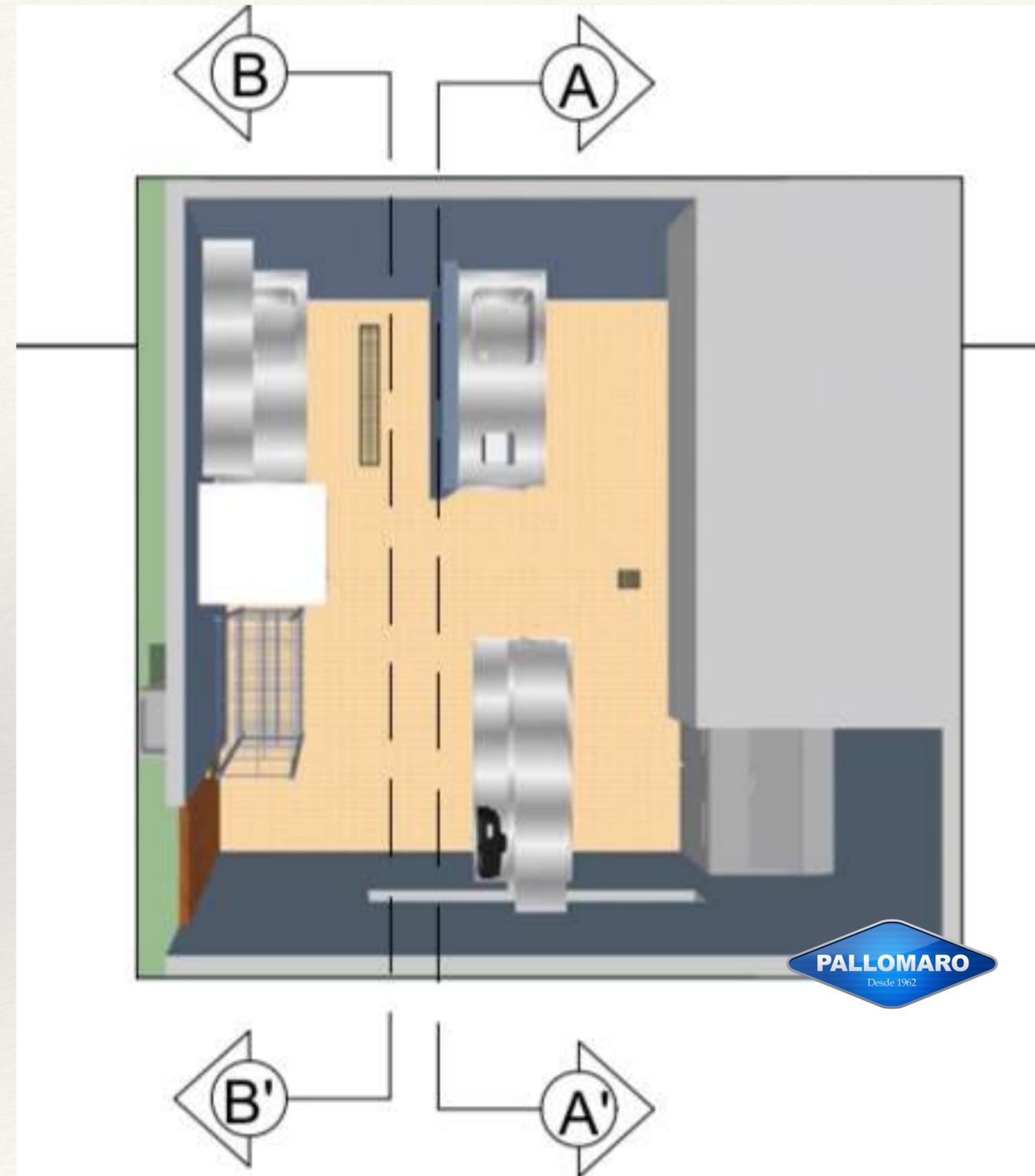
Entrada- almacenamiento - zona de lavado

SECCIÓN B-B'



# Render comidas rápidas III

## Vista superior de las dos secciones A y B



# Listado de equipos y distribución de estos en el proyecto.

**LISTA DE EQUIPOS**

ITEM No	EQUIPO	MODELO No	FABRICANTE
C01	Lavamanos de pedal	LE2P	PALLOMARO
C02	Estantería	JSU362472	PALLOMARO
C03	Repisa	1.40 x30 M	PALLOMARO
C04	Mesa de lavado poz derecho	1.40 x 0.70 M	PALLOMARO
C05	Congelador	D28F	DUKERS
C06	Repisa doble	1.60 X 0.30 M	PALLOMARO
C07	Mesa lisa central con entrepaño	1.60 X 0.60 M	PALLOMARO
C08	Balanza	L-EQ 5/10	TORREY
C09	Plancha 36"	A T S -36	TORNADO
C10	Gratinador	GFT39	TORNADO
C11	Parrilla	BTS-12	TORNADO
C12	Base chef	CBR-48	TORNADO
C13	Estufa 4 puestos	ETP-24	TORNADO
C14	Freidor	FT-75G	TORNADO
C15	Estación de ensaladas	TSSU48	TORNADO
C16	Campana	3.00 x 1.30 M	PALLOMARO
C17	Carcamo	-	PALLOMARO

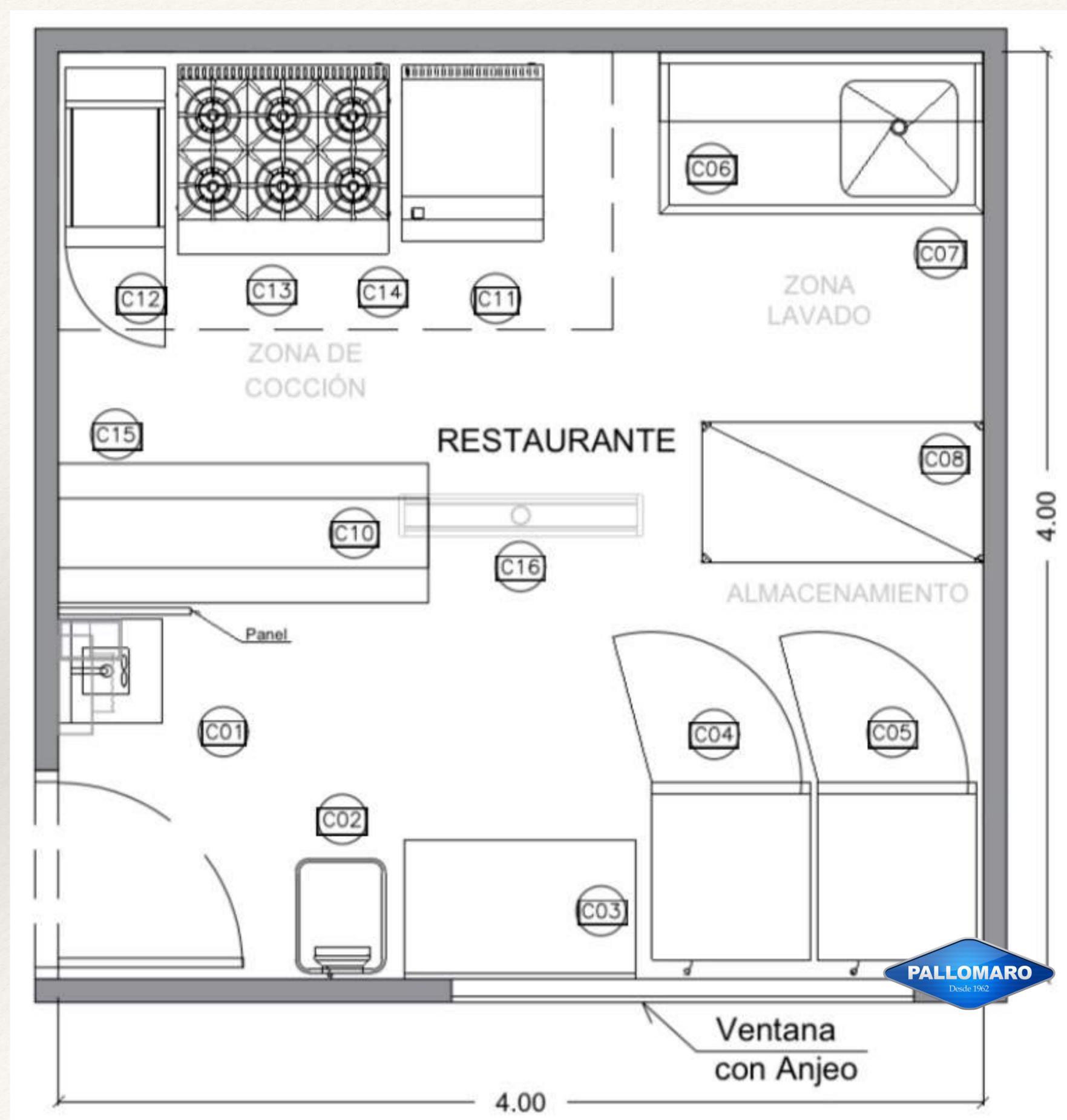


# Negocio restaurante

- ❖ La cocina de un restaurante debe ser lo suficientemente versátil para garantizar la preparación de una gran variedad de platos, garantizando siempre la calidad y la optimización del proceso de producción.
- ❖ A continuación presentamos tres proyectos de cocinas para restaurantes que le permitirán cumplir con un estándar alto en la calidad de sus productos.



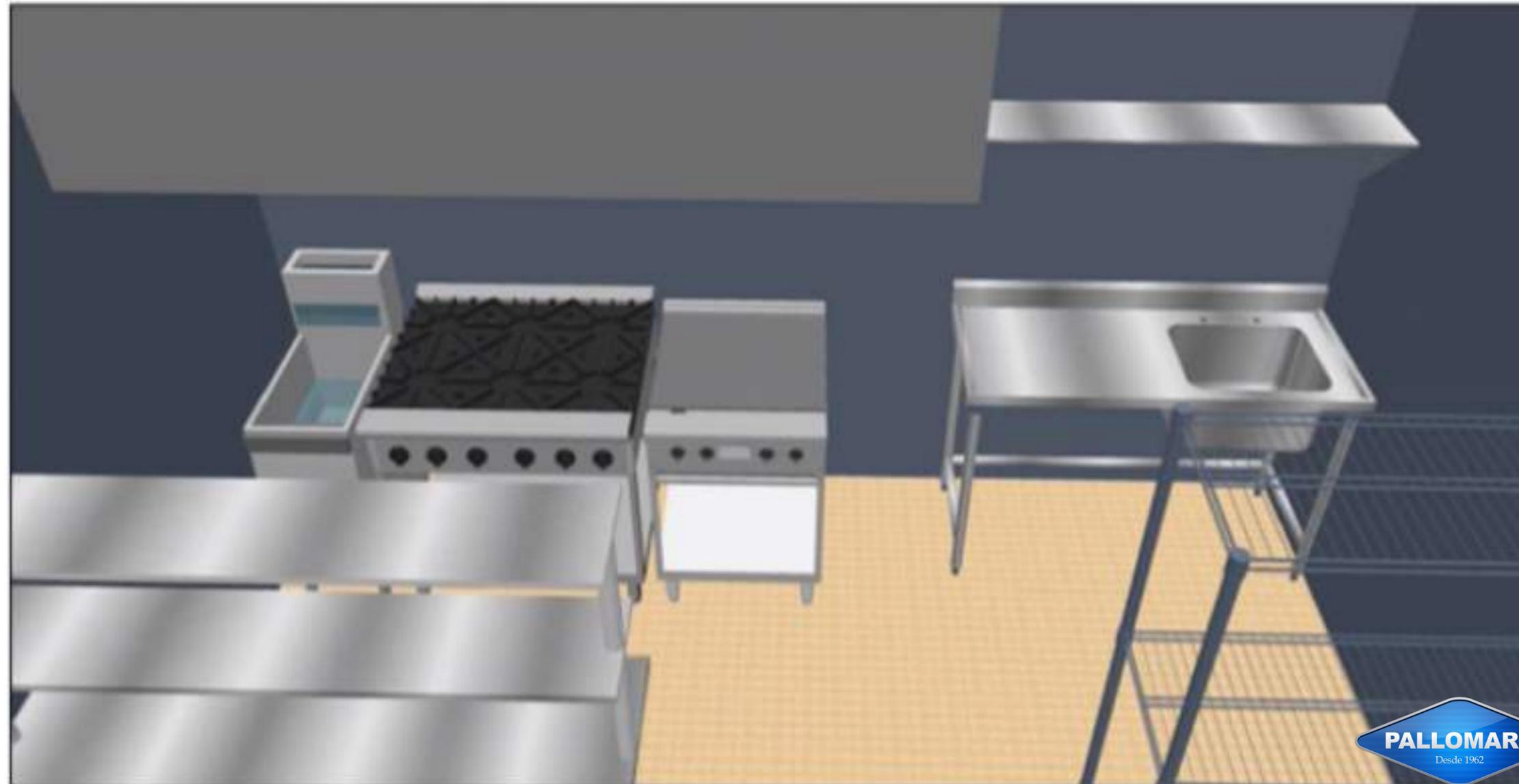
# Plano cocina Restaurante I



# Render restaurante I

Zona de cocción - zona de lavado

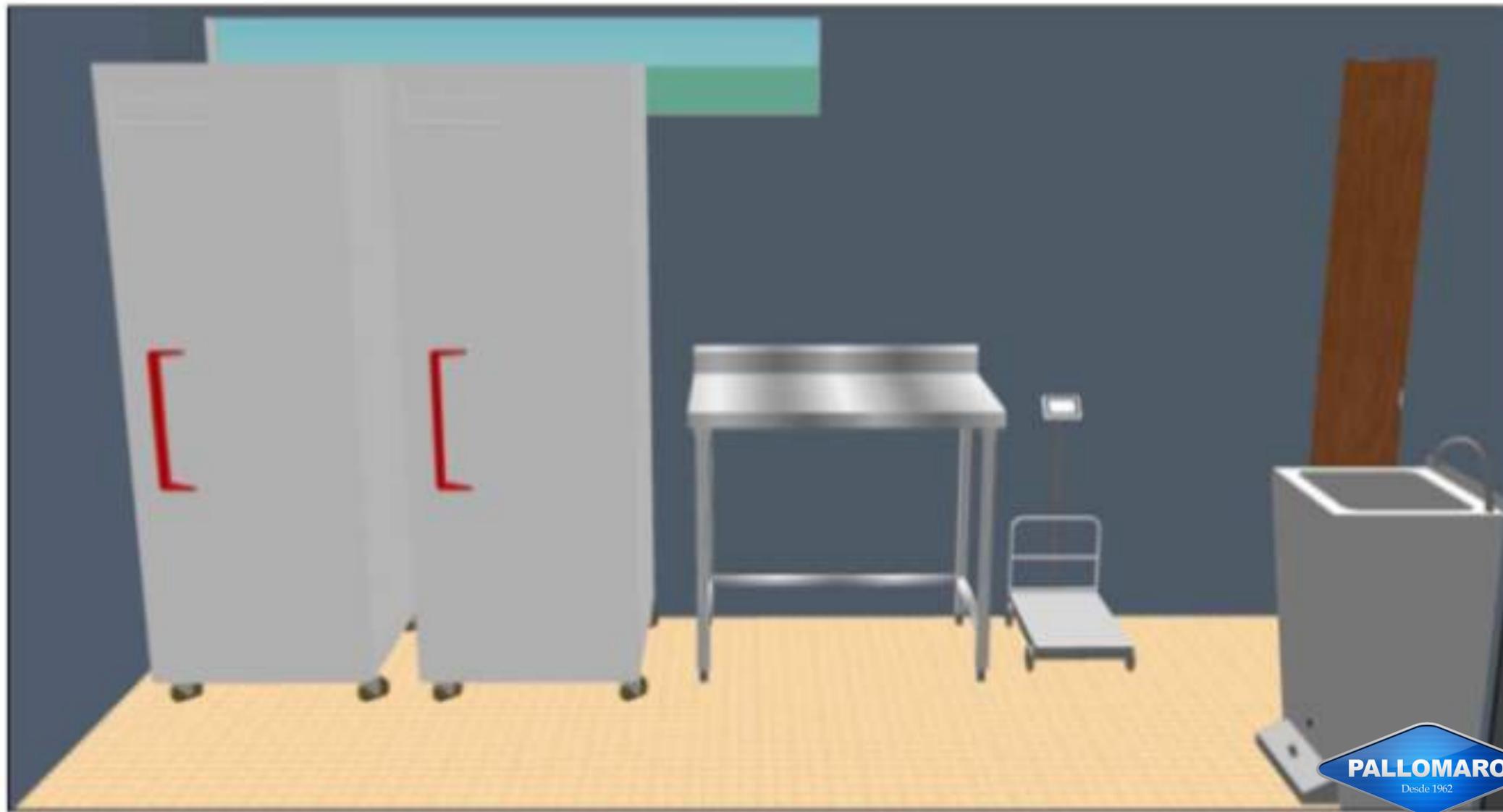
SECCIÓN A-A'



# Render restaurante I

Almacenamiento- emplatado - entregas- lavado de manos

## SECCIÓN B-B'



# Render restaurante I

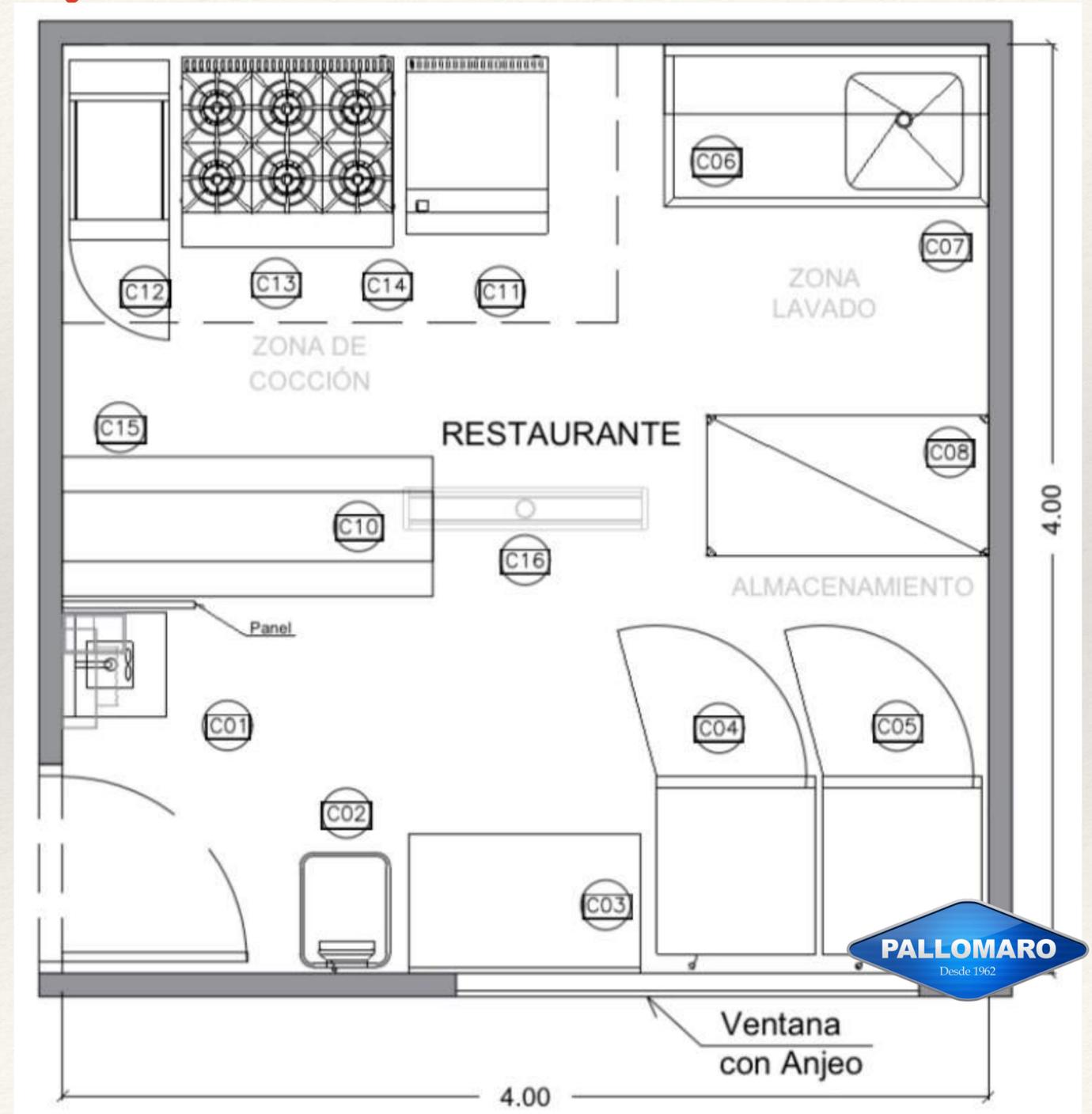
Vista superior de las dos secciones A y B



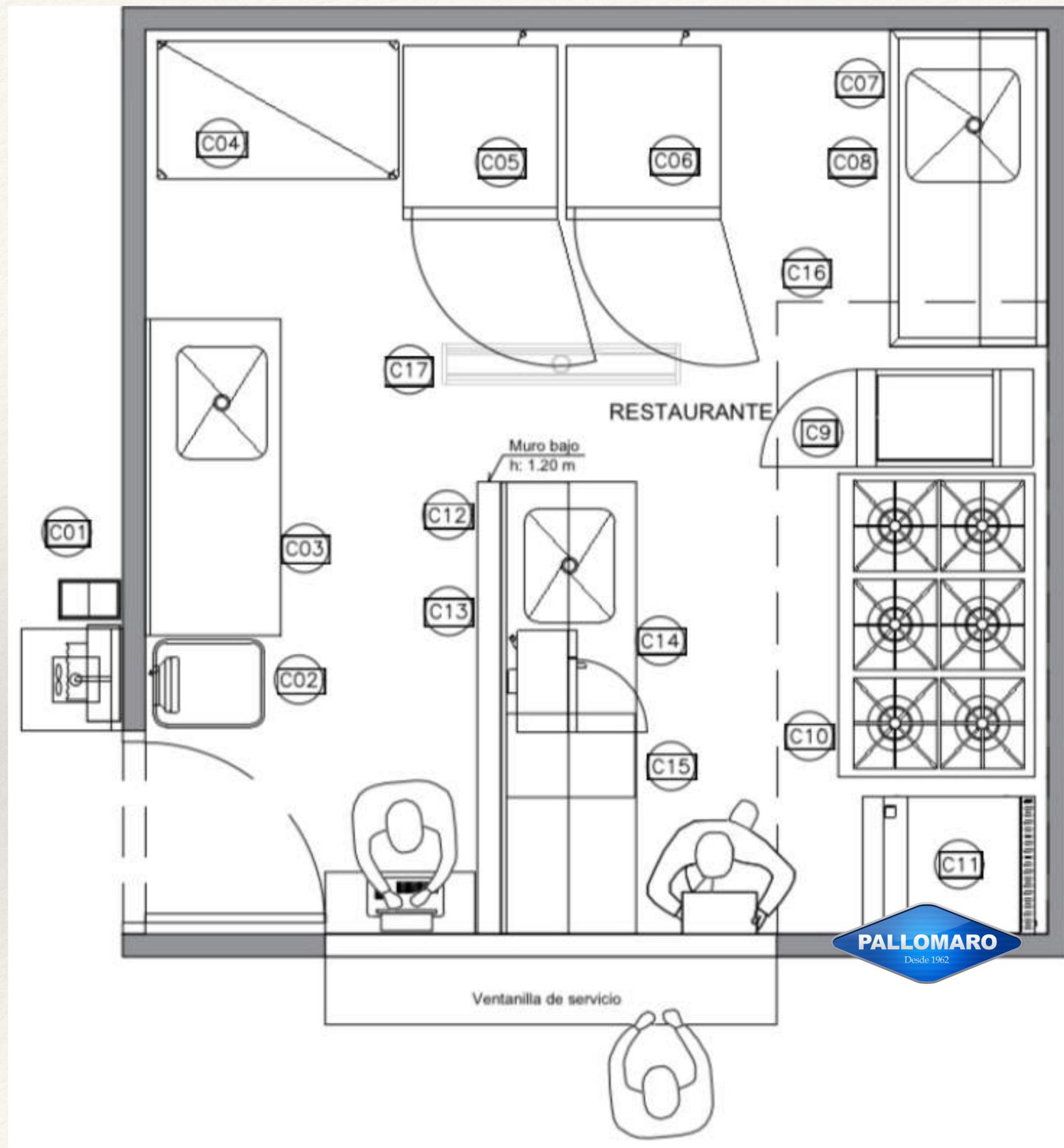
# Listado de equipos y distribución de estos en el proyecto.

**LISTA DE EQUIPOS**

ITEM No	EQUIPO	MODELO No	FABRICANTE
C01	Lavamanos de pedal	LE2P	PALLOMARO
C02	Báscula	EQB- 100/200	TORREY
C03	Mesa lisa con entrepaño	1.00 x 0.60 M	PALLOMARO
C04	Refrigerador	D28R	DUKERS
C05	Congelador	D28F	DUKERS
C06	Repisa doble	1.60 X 0.30 M	PALLOMARO
C07	Mesa de lavado poz derecho	1.40 X 0.70 M	PALLOMARO
C08	Estantería	JSU482472	PALLOMARO
C10	Repisa	1.40 x 30 M	PALLOMARO
C11	Campana	2.40 x 1.20	PALLOMARO
C12	Freidor	WGF-90	WELLMIX
C13	Estufa 6puestos	WHP-6L	WELLMIX
C14	Plancha 24"	WGG-24	WELLMIX
C15	Freidor	FT-75G	TORNADO
C16	Mesa central con entrepaño	1.60 M	PALLOMARO
C17	Carcamo	CAR 103155	PALLOMARO



# Plano cocina Restaurante II



# Render restaurante II

Zona de lavado- zona de cocción - almacenamiento

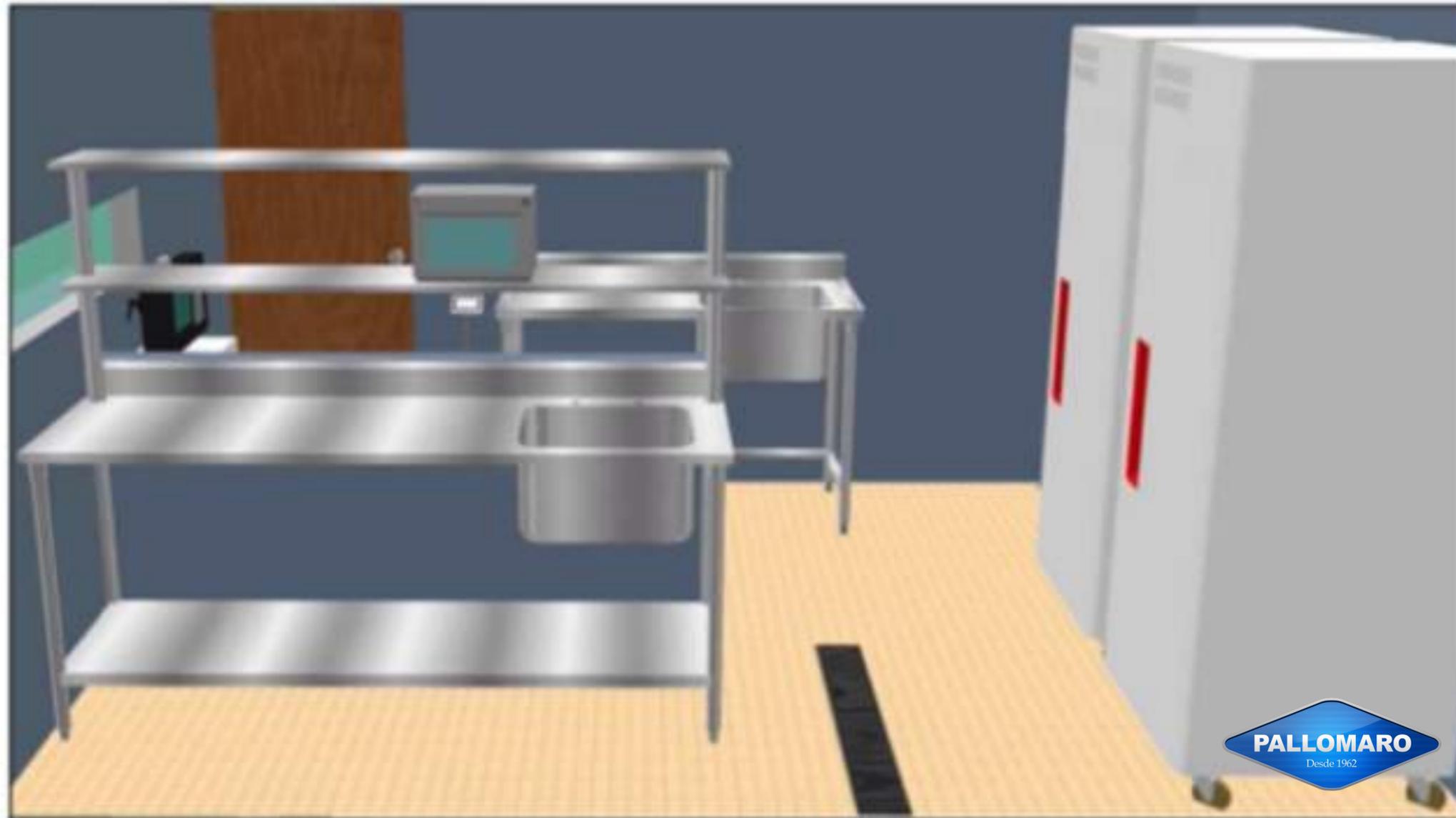
## SECCIÓN A-A'



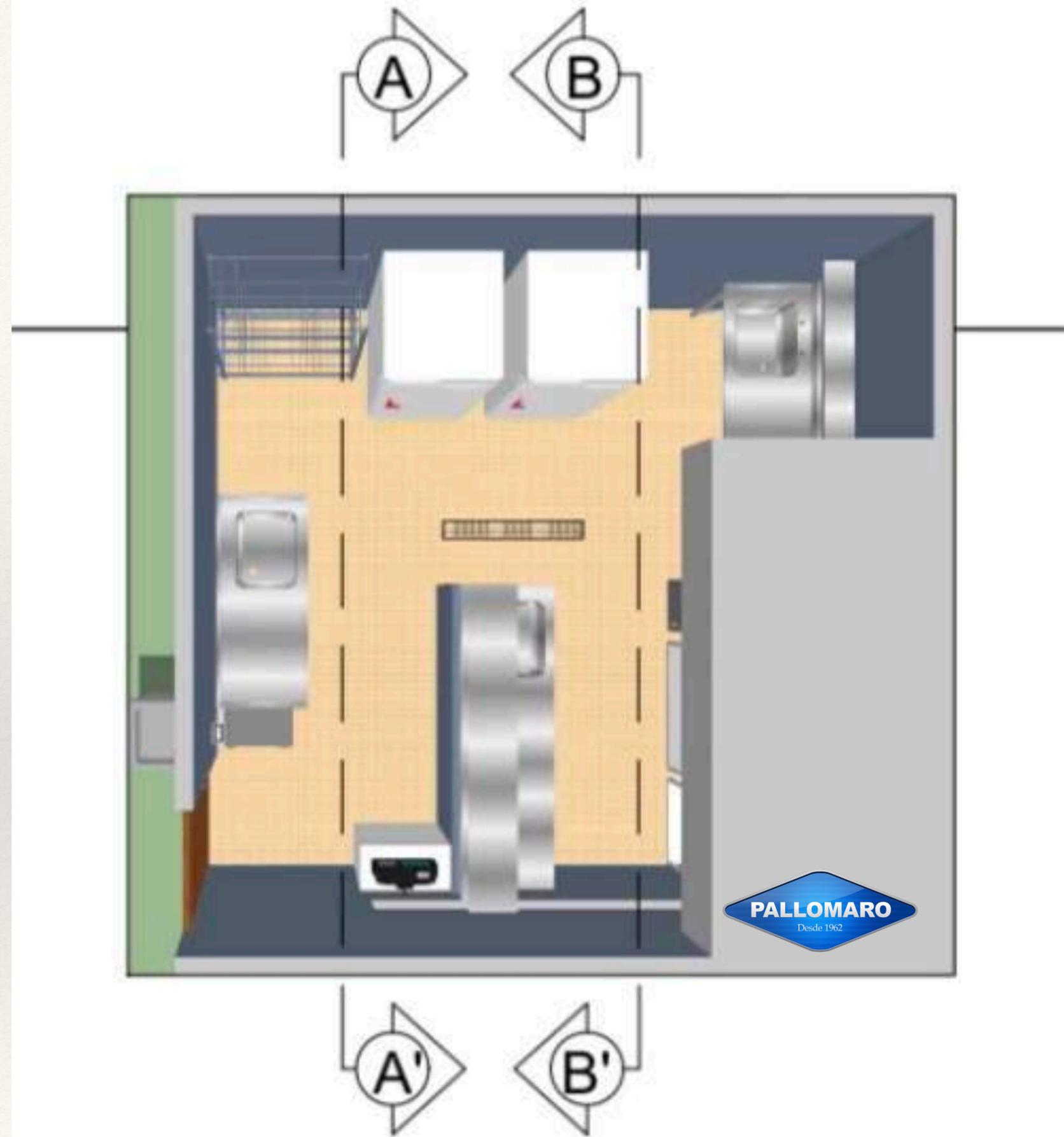
# Render restaurante II

Zona de lavado- emplatado - entregas- almacenamiento

SECCIÓN B-B'

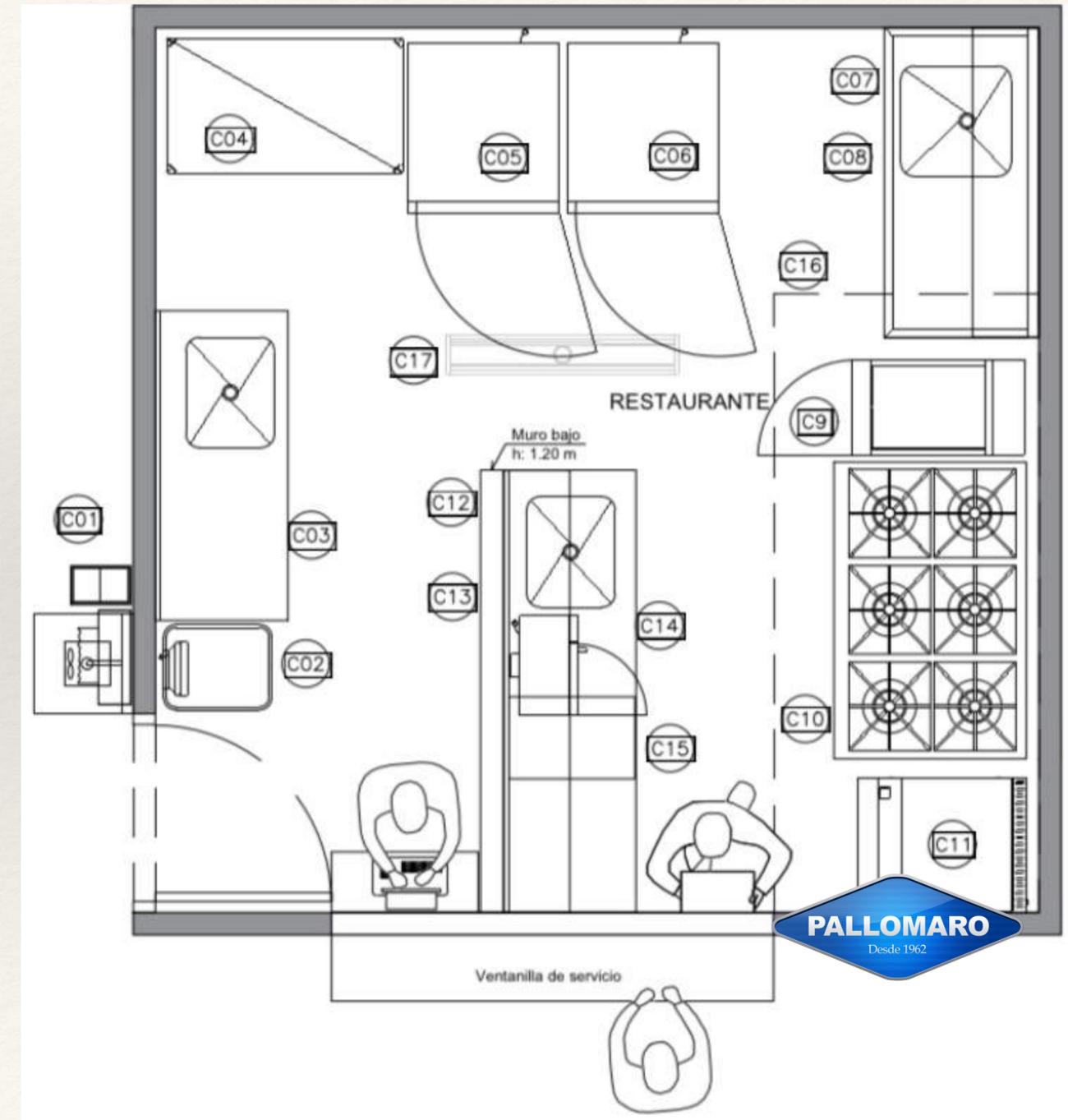


Render restaurante II  
Vista superior de las dos  
Secciones A y B



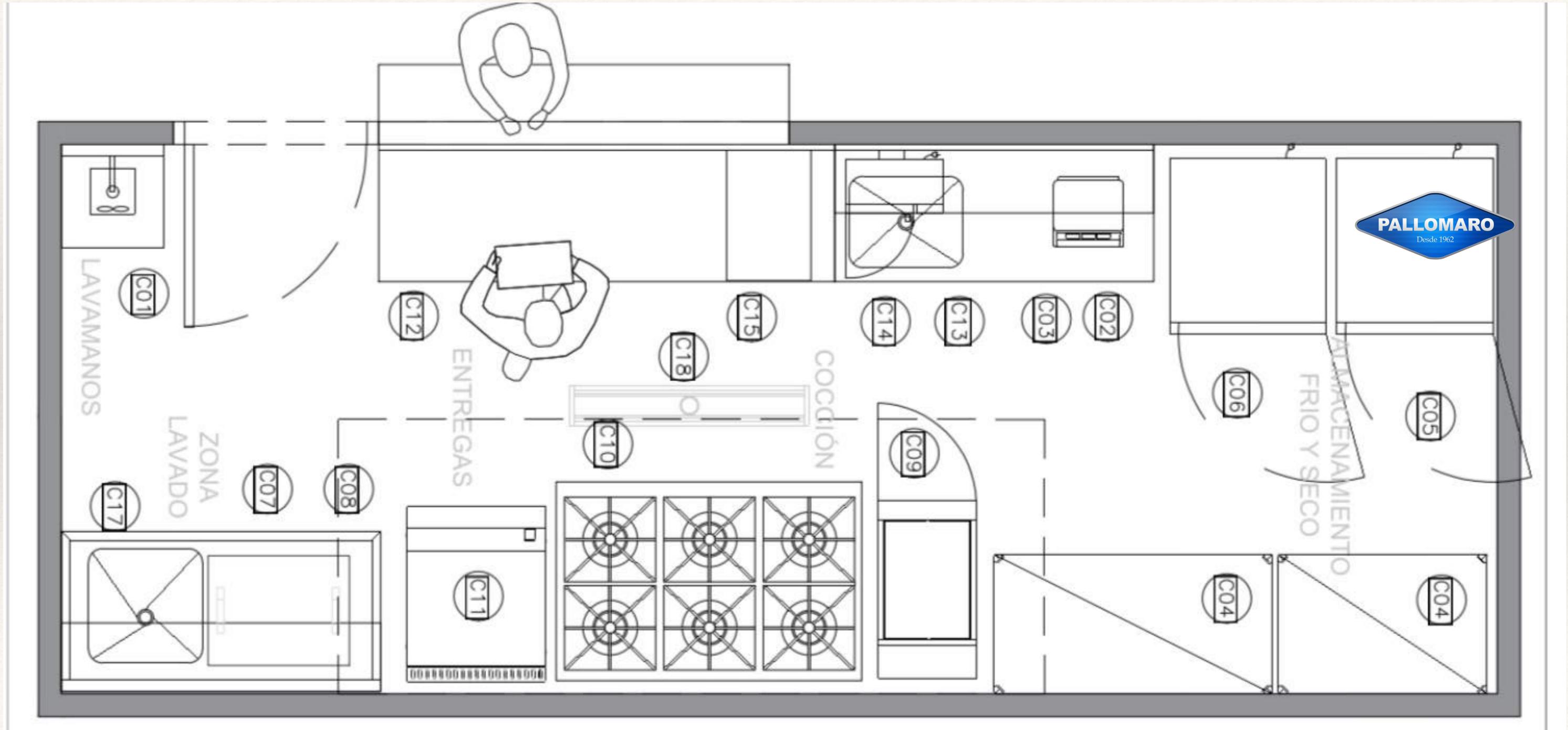
# Listado de equipos y distribución de estos en el proyecto.

LISTA DE EQUIPOS			
ITEM No	EQUIPO	MODELO No	FABRICANTE
C01	Lavamanos de pedal	LE2P	PALLOMARO
C02	Báscula	EQB- 100/200	TORREY
C03	Mesa lisa con poz derecha	1.40 x 0.60 M	PALLOMARO
C04	Estantería	JSU482472	PALLOMARO
C05	Refrigerador	D28R	DUKERS
C06	Congelador	D28F	DUKERS
C07	Mesa de lavado poz derecho	1.40 X 0.70 M	PALLOMARO
C08	Repisa	1.40 x 030 M	PALLOMARO
C09	Freidor	WGF-90	WELLMIX
C10	Estufa 6puestos	WHP-6L	WELLMIX
C11	Plancha 24"	WGG-24	WELLMIX
C12	Mesa poz derecha	2.00 x 0.60 M	PALLOMARO
C13	Repisa doble	2.00 x 0.60 M	PALLOMARO
C14	Horno microondas	2.00 x 0.60 M	PALLOMARO
C15	Baño María	ZCK-165-BT- 4	-
C16	Campana	2.80 x 1.20 M	PALLOMARO
C17	Carcamo	CAR 103155	PALLOMARO



# Plano cocina

## Restaurante III



# Render restaurante III

Almacenamiento - zona de cocción - zona de lavado



SECCIÓN A-A'

# Render restaurante III

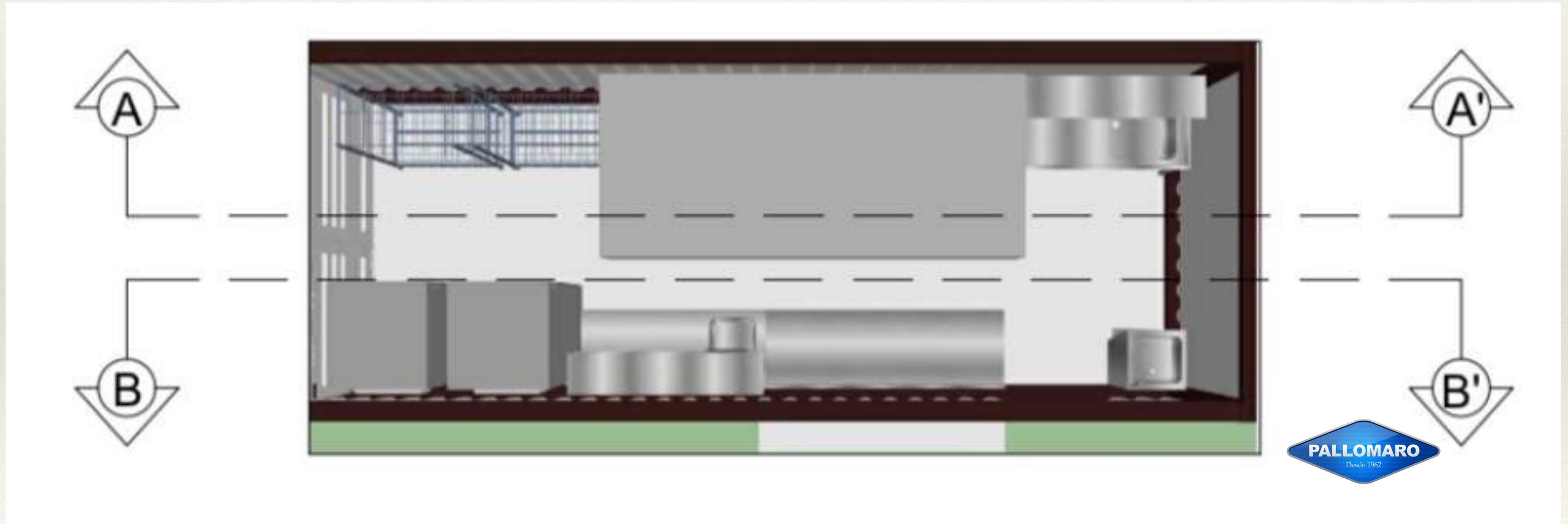
Lavado de manos - emplatado y entregas- zona de lavado- almacenamiento

SECCIÓN B-B'



# Render restaurante III

Vista superior de las dos secciones , A y B



# Listado de equipos y distribución de estos en el proyecto.

**LISTA DE EQUIPOS**

ITEM No	EQUIPO	MODELO No	FABRICANTE
C01	Lavamanos de pedal	LE2P	PALLOMARO
C02	Balanza	L-EQ 5/10	TORREY
C03	Mesa lisa con poz izquierda	1.40 x 0.60 M	PALLOMARO
C04	Estantería	JSU482472	PALLOMARO
C04	Estantería	JSU482472	PALLOMARO
C05	Refrigerador	D28R	DUKERS
C06	Congelador	D28F	DUKERS
C07	Mesa de lavado poz derecho	1.40 X 0.70 M	PALLOMARO
C08	Repisa	1.40 x 030 M	PALLOMARO
C09	Freidor	WGF-90	WELLMIX
C10	Estufa 6puestos	WHP-6L	WELLMIX
C11	Plancha 24"	WGG-24	WELLMIX
C12	Mesa doble entrepaña	2.00 x 0.60 M	PALLOMARO
C13	Repisa doble	1.40 x 0.30 M	PALLOMARO
C14	Horno microondas	-	-
C15	Baño María	ZCK-165-BT- 4	-
C16	Campana	3.10 x 1.20 M	PALLOMARO
C17	Trampa de grasas		PALLOMARO
C18	Carcamo	CAR 103155	PALLOMARO



Esperamos que esta información le sea útil. En Pallomaro nuestros expertos lo esperan para asesorarlo en el montaje de su cocina oculta.

[www.pallomaro.com](http://www.pallomaro.com)



