



Le diverse tipologie di dark kitchen

Il mondo della ristorazione si sta riorganizzando per rispondere alla richiesta di mercato e al fenomeno del **food delivery**. I ristoranti inviano i loro chef in queste cucine centralizzate, "chiuse" dove vengono impartite istruzioni per preparare i piatti più richiesti dai servizi di delivery.

Le **dark kitchen** sono quindi cucine in cui non si recano i clienti, ma dove vengono prodotti i piatti che poi vengono consegnati **a domicilio**.

Esistono diversi modelli di **dark kitchen**, che si sono sviluppati nel corso del tempo, con alcune particolari caratteristiche.

Dark kitchen tradizionale

È una tipologia di cucina standard, quella in cui un unico brand acquista o affitta la cucina, la cucina si focalizza normalmente su un solo tipo di menu e si affida a diversi canali, operatori o dipendenti per prendere le comande e consegnare gli ordini.

Ghost kitchen multi-brand

Questo è il caso in cui diversi brand appartenenti alla stessa società madre condividono la cucina, con l'obiettivo di ottimizzare i costi. Ogni marchio ha una sua specifica identità e si differenzia dagli altri anche in termini di proposte, target e strategie.

Cloud kitchen take-away

Molto simile alla dark kitchen tradizionale dal punto di vista organizzativo, si distingue per il fatto che i clienti possono ritirare il cibo ordinato. Quindi, oltre al servizio di delivery, i clienti possono aspettare le loro pietanze e interagire con lo staff.

In questo caso sono necessari spazi più grandi e un maggiore investimento in termini di design e arredamento.

Dark kitchen di proprietà

Può succedere che le società che si occupano delle consegne a domicilio, decidano di unirsi e acquistare degli spazi da adibire a cucina virtuale, per poi affittarli ai ristoratori che hanno il vantaggio di doversi occupare solo della preparazione delle pietanze. La gestione degli ordini online e la creazione dei menu è affidata alle società stesse.

Cloud kitchen esternalizzate

L'ultima novità in riferimento alle dark kitchen sono le cucine esterne (o *outsourced*), in cui quasi tutte le fasi di preparazione vengono date all'esterno, tranne quelle finali.

I proprietari stabiliscono collaborazioni con operatori specializzati nelle diverse fasi, dalla preparazione alla spedizione, fino alla consegna degli ordini e sono coinvolti in parte nel processo, investendo tutte le risorse per offrire un prodotto finale di ottima qualità.

