

Las dark kitchens evolucionan hacia cocinas virtuales en HIP 2022

Actualmente el delivery genera unos 150 billones de dólares al año y se espera que para 2030 alcance los 130 trillones de dólares

Expertos en dark kitchens apuestan por un nuevo concepto, las cocinas virtuales, y auguran un gran crecimiento de este segmento en el futuro cercano

Madrid, 7 de marzo de 2022.- [HIP – Horeca Professional Expo 2022](#) ha abierto sus puertas con una agenda cargada de conferencias para que los profesionales de la hostelería y la restauración encuentren soluciones y respuestas a los retos actuales de la nueva Horeca. Uno de los grandes protagonistas en la agenda del Hospitality 4.0 Congress ha sido el **delivery**, un servicio que está reinventando los modelos de negocio de la restauración y que permite diversificar la oferta. En este sentido, el delivery genera unos 150 billones de dólares al año y se espera que para 2030 alcance los 130 trillones de dólares, según **Tina Nielsen**, editora y especialista en Foodservice,.

Profundizando en el estado del delivery en España, **Cristina García**, Directora de Kantar Worldpanel, ha señalado que la pandemia aceleró la expansión de esta línea de negocio, aunque se percibe que los consumidores tienen ganas de volver a sala, ya que *“en meses como el pasado noviembre, hemos llegado al 90% de la facturación de 2019”*. Además, Cristina García ha asegurado que, según sus datos internos, el 80% de los españoles creen que el delivery no sustituye el *salir fuera*, sino que está más relacionado con la conveniencia en el consumo en el hogar. Lo que la experta sí tiene claro es que *“el delivery ha llegado a España para quedarse”* y señala que en 2021 el 45% de la población española confesaba haber utilizado este canal para disfrutar de la comida en casa.

El delivery ha crecido un 45% en España

HIP también ha reunido en sus escenarios a algunos de los expertos más relevantes en delivery, entre ellos, **Adrián Pena González**, CEO y Fundador Deelivers, quien remarca que *“hay que buscar un equilibrio entre el coste y el servicio, o priorizar una cosa u otra”*, siendo esa una de las decisiones más importantes para los modelos de negocio en la actualidad. Para **María Pía Durán**, CEO de Lolín Café Gastrobar, *“el sector avanza hacia un sistema omnicanal, porque la gente también quiere vivir la experiencia de venir al local”*. Además, Pena González ha hecho hincapié en las múltiples formas de hacer delivery, pero según él *“la clave está en entenderse mutuamente, tanto restaurantes como empresas de reparto. Tenemos que buscar un objetivo común y trabajar juntos”*.

De las dark kitchens a las bright kitchen y cocinas virtuales

De acuerdo con **Angelo Di Placido**, CMO de Booh! Food, el término dark kitchen *“se queda algo oscuro, ya que nuestro modelo tiene luz y es abierto, por eso lo llamamos “bright kitchen”*. Sin embargo, **Jaime**

HIP es un evento de:

Martínez de Velasco, CEO de Cuyna, apuesta por utilizar “*cocinas virtuales*” y unificarlo dentro del sector, ya que esa nomenclatura engloba la esencia de lo que se pretende hacer con este tipo de cocinas, algo que ha convencido al resto de sus compañeros de la mesa redonda.

En cuanto a rentabilidad y a la forma de operar, Martínez de Velasco remarca que “*las cocinas virtuales son un negocio rentable si lo gestionas bien*”. A este respecto, Angelo Di Placido y Martínez de Velasco, junto con **Patxo De Toro**, cofundador de Cookmunity España, y **Luis D'Anello**, CEO de CogoFood, han puesto de manifiesto las diferentes maneras de gestión, desde un modelo que prima la operativa propia, ofreciendo todos los eslabones que necesita una dark kitchen para funcionar, y que incluyen alquiler de cocina, equipamiento y tecnología, hasta modelos basados en franquicias u oferta de servicios a terceros.

Por último, todos los expertos han puesto el foco en la legislación y en el futuro de este tipo de modelo. De Toro ha diferenciado entre la legislación laboral y la regulación de las dark kitchens como negocio. El cofundador de Cookmunity ha enfatizado que es importante que la política asegure los derechos laborales de los *riders* pero, por otra, no deberían poner trabas para establecer operaciones en lugares como Barcelona, en la que no pueden desarrollar su actividad. Martínez de Velasco ha aprovechado para mostrar su disconformidad con la actual legislación, ya que no ha contado con los actores de la industria para su elaboración. No obstante, han terminado lanzando un mensaje positivo y coincidiendo en que las dark kitchens o cocinas virtuales tienen un gran potencial de crecimiento en el futuro cercano.

HIP es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

IFEMA
MADRID