

# ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA INTRODUCCIÓN DEL CONCEPTO DE DARK KITCHEN QUE PERMITA A EMPRENDEDORES INGRESAR AL SECTOR DE CAFETERÍAS

## PROBLEMA

Desarrollar y/o mantener un negocio en el sector gastronómico en la modalidad tradicional con espacios para socialización de los clientes requiere un alto nivel de inversión y capital de trabajo, el mismo que no siempre puede ser cubierto por diferentes situaciones como el COVID o los múltiples requisitos de la banca para otorgar préstamos.



## OBJETIVO GENERAL

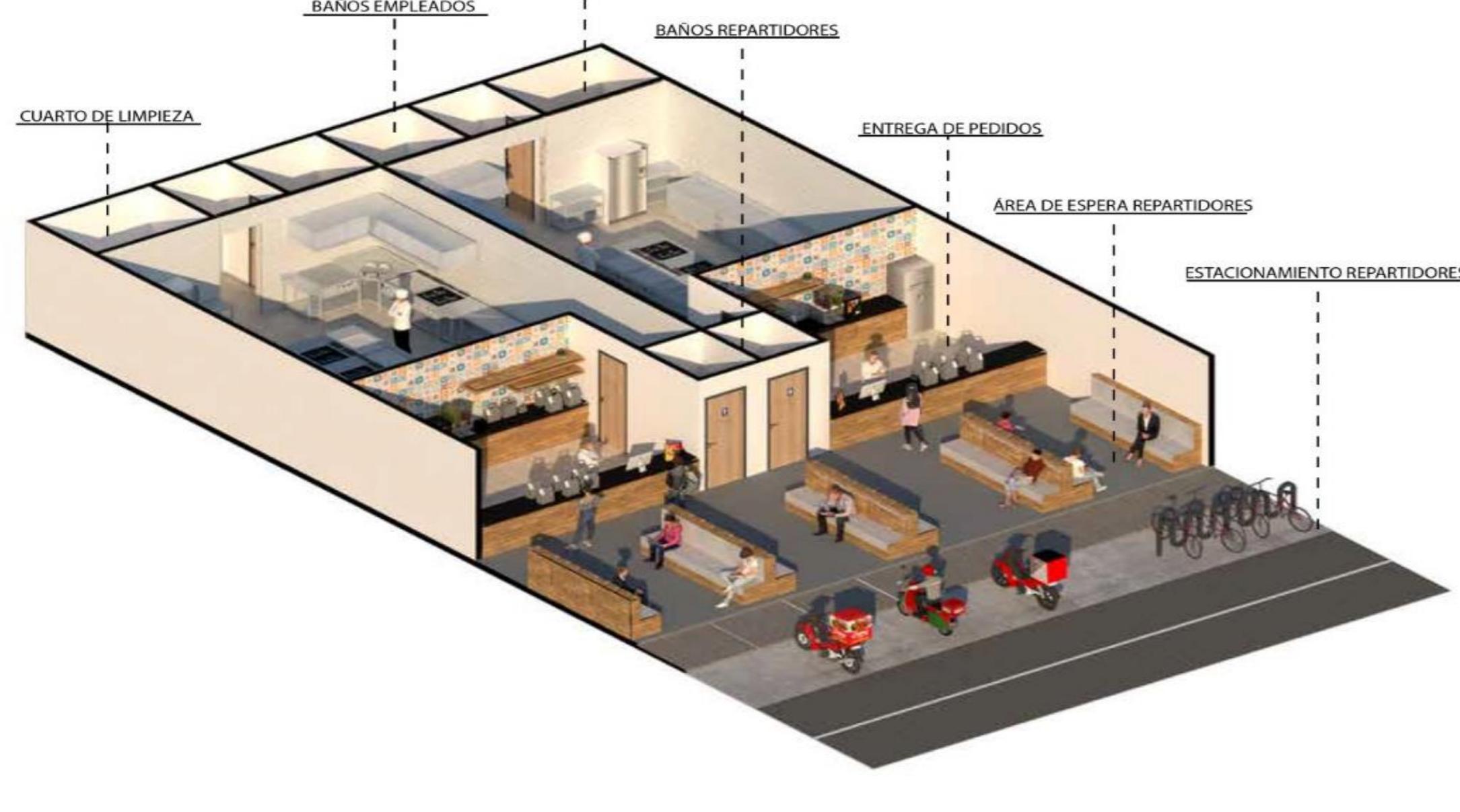
Determinar la factibilidad de la creación de Dark Kitchen con espacios óptimos de cocinas e instrumentos útiles para generar ventas de productos de cafeterías sin espacios para degustación inmediata del menú por parte del cliente.



## PROPIUESTA

Diseñar una Dark Kitchen con equipos de cocina profesionales para que un emprendedor pueda elaborar y ofrecer sus productos de cafetería por medio de plataformas delivery o pick up en la ciudad de Guayaquil.

### Diseño de una Dark Kitchen

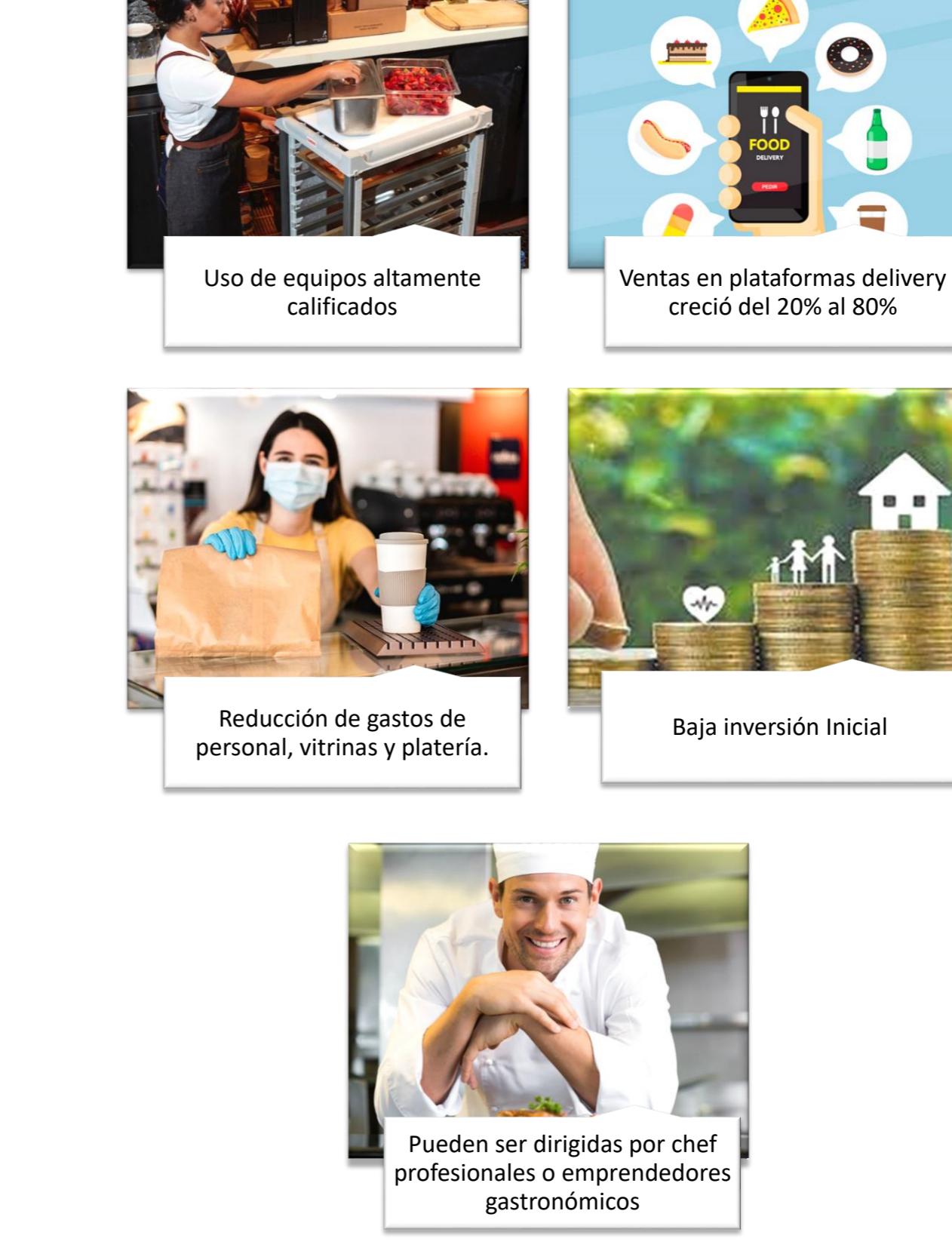


## RESULTADOS

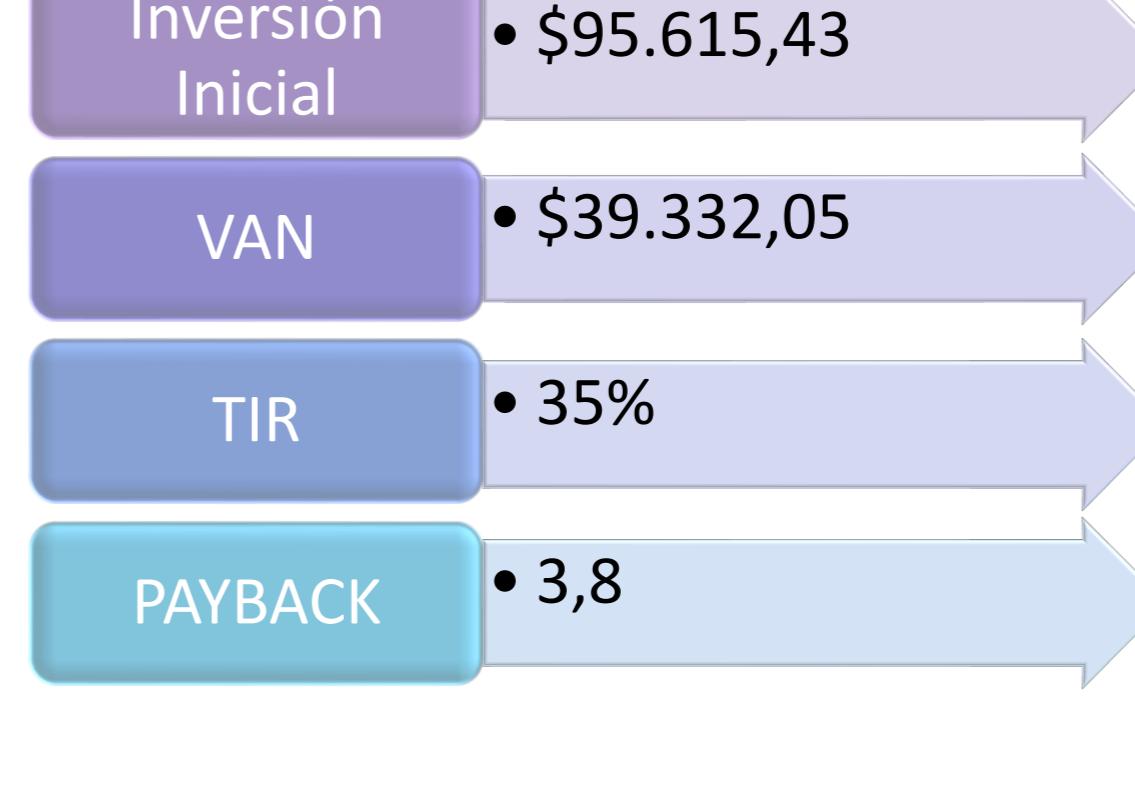
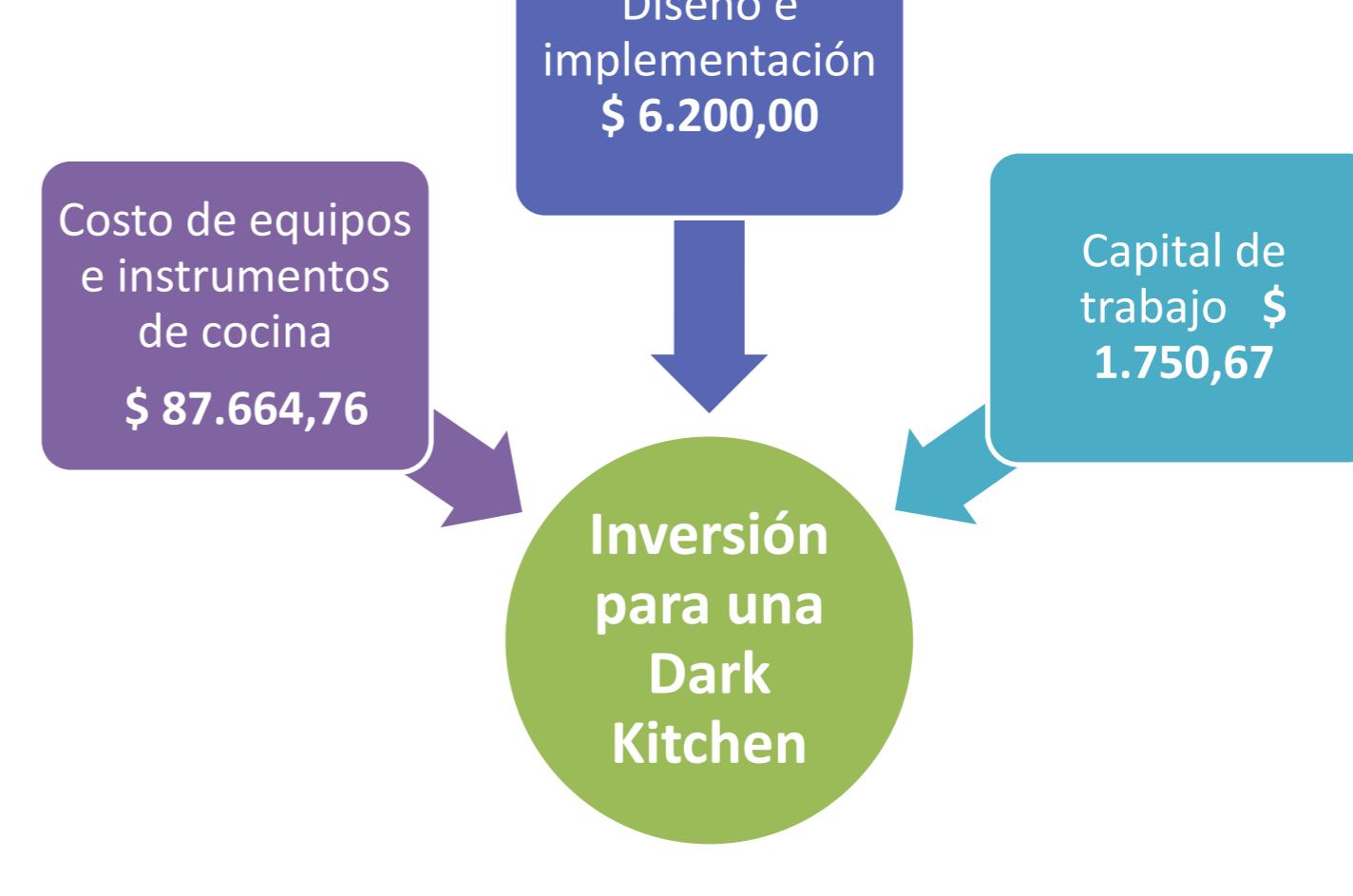
El análisis financiero realizado determinó la factibilidad de la propuesta Dark Kitchen, la cual establece que el modelo le permite a un inversionista la creación de una cocina oculta con una inversión inicial de alrededor de \$95.615,43 en un diseño de dos espacios de trabajo, los cuales, luego de ser arrendados a un valor de \$1.800,00, cada uno, presenta una tasa interna de retorno del 35%, la cual es atractiva en el sector.

Los hallazgos de la investigación también reflejaron que, si esta propuesta de alquiler es brindada a un emprendedor, este podrá invertir inicialmente 80% menos (aprox.) de lo que le costaría implementar una cafetería en modalidad tradicional.

### Características Dark Kitchen



Su característica principal es que no dispone de un espacio físico para la degustación inmediata de los alimentos.



## CONCLUSIONES

Con base en la problemática bajo la cual se desarrolló esta investigación, Dark Kitchen surge como una alternativa que se ajusta a la realidad actual del emprendedor gastronómico, independiente de que su objetivo sea mejorar la calidad de sus productos o desarrollar el uso eficiente de recursos que permitan potenciar su crecimiento.

- Este concepto de cocinas prevé crear nuevas oportunidades de trabajo, tanto para inversionistas como también para emprendedores que disponen de poco capital o experiencia.
- Dark Kitchen es un término nuevo, pero dadas sus características, es un modelo demandado por diferentes tipos de clientes, tanto expertos como principiantes y requiere una inversión importante ya que para su funcionamiento se necesitan equipos especializados.