

Quem sou eu?



Restaurante ou Negócio?



Gestão de Pessoas como diferencial



O papel do Marketing no seu negócio



Cozinhas Invisíveis





Dark Kitchens: O que são?

Definição de Dark Kitchens

Dark kitchens, ou cozinhas fantasmas, são estabelecimentos de entrega sem salão e atendimento físico, surgindo como resposta à crescente demanda por serviços de delivery no setor de alimentação e por oportunidades menos custosas para micro e medio empreendedores.



A evolução recente do modelo de Dark Kitchens



A evolução das dark kitchens molda o futuro da entrega de alimentos.



Tendências do Mercado

Crescimento

Adaptação dos Restaurantes Tradicionais às Novas Demandas

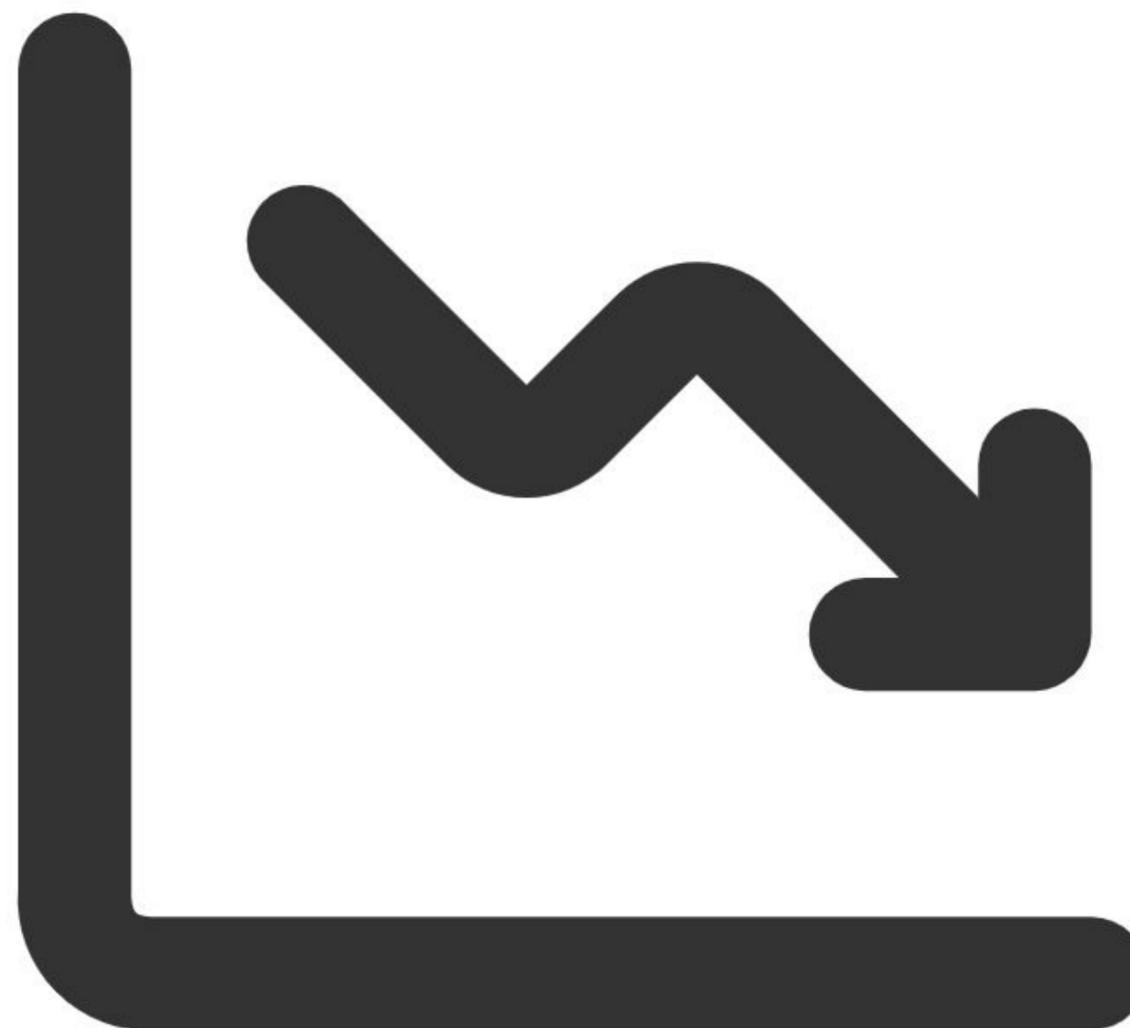




Vantagens do Modelo

Custo de Alocação

No modelo tradicional, o empreendedor deve se preocupar com um layout que mescle cozinha e salão, com uma fachada chamativa e um ponto de fácil acesso, de preferencia com estacionamento. Tudo isso, torna o m2 desse modelo muito mais caro que o modelo de Dark Kitchens, que só precisa observar a região e a capacidade produtiva do espaço.



Recursos Humanos

Sem a necessidade de atendimento de salão, a folha salarial reduz consideravelmente. Figuras importantes do modelo tradicional como garçom, maitre, gerente, caixa e faxineiro deixam de serem essenciais ao negócio, abrindo espaço para profissionais focados exclusivamente no serviço de delivery.



Cozinhas Compartilhadas

Sem a necessidade de atendimento de salão, a folha salarial reduz consideravelmente. Figuras importantes do modelo tradicional como garçom, maitre, gerente, caixa e faxineiro deixam de serem essenciais ao negócio, abrindo espaço para profissionais focados exclusivamente no serviço de delivery.



Foco no produto/Padrão

Quando se fala em experiência do consumidor, o modelo tradicional deve se preocupar principalmente com a qualidade do que é servido e com o atendimento ao cliente. No modelo de Dark Kitchens o atendimento ao cliente é reduzido drasticamente, o que torna o produto o foco principal do negócio, o que aumenta a sua padronização.



Flexibilidade e Escalabilidade

As dark kitchens proporcionam flexibilidade e escalabilidade, permitindo que empreendedores testem novos mercados rapidamente, reduzindo custos e aumentando a agilidade nas operações.





Principais desafios

Desafios e Oportunidades

Desafio	Impacto Negativo	Solução
Marketing/Comunicação	Desconhecimento do público sobre o produto	Explorar tráfego pago, redes sociais, influencers e micro influencers.
Gestão de Entregas	Atrasos e erros nas entregas	Otimização de rotas e uso de software de gestão de entregas
Embalagens	Primeira impressão negativa/ar desleixado	Embalagens pensadas no produto e no storytelling do restaurante
Exp do Cliente/Avaliações	Inibir novos clientes	Melhorar todos os passos do processo e estimular avaliações positivas
Parcerias com Apps	Menor exposição dentro das plataformas	Anúncios, exclusividade, negociação de taxas, entregas gratis.

Ociosidade é oportunidade

Se uma cozinha é ociosa, é possível criar uma dark kitchen dentro de uma cozinha já existente. Para isso, otimizar insumos e processos é fundamental na hora de criar uma segunda marca focada em delivery.





Dados Relevantes

Crescimento do Setor

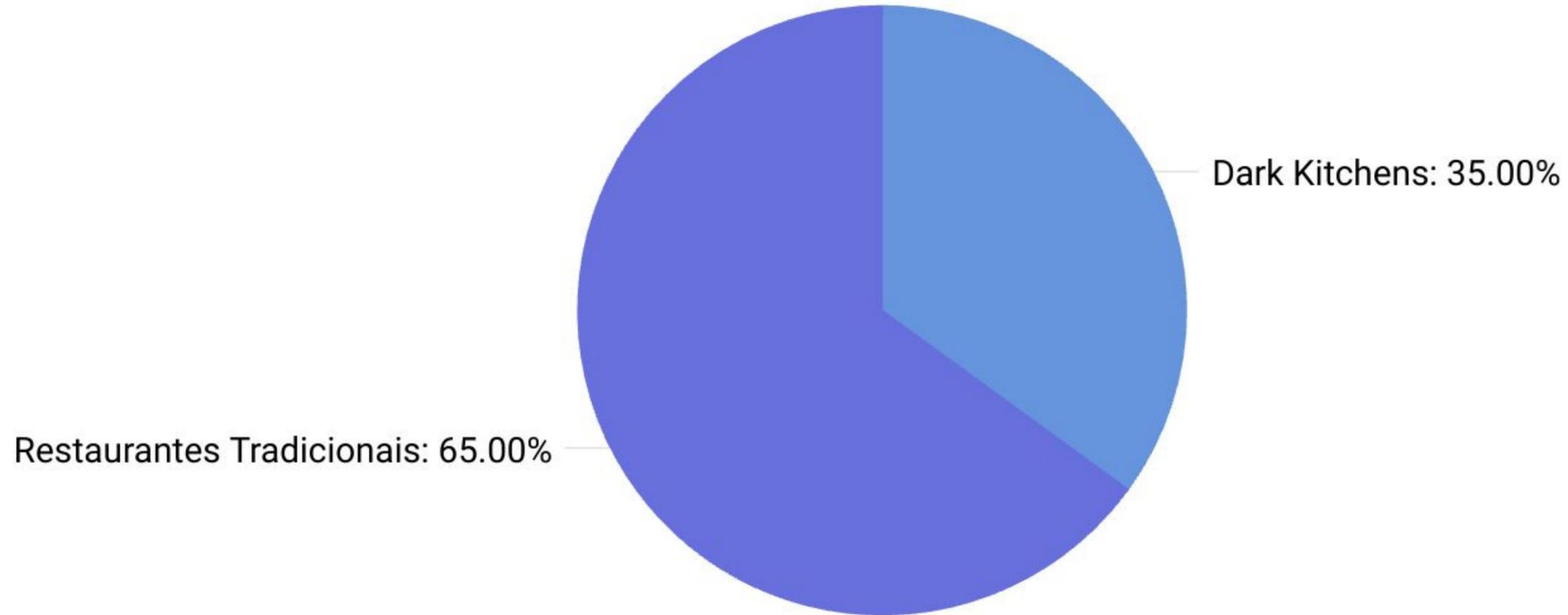
Tendências e Crescimento das Dark Kitchens



O crescimento reflete mudanças nas preferências e inovações no setor de alimentação.

Participação no Mercado de Delivery

Participação de Mercado de Dark Kitchens vs Restaurantes Tradicionais em São Paulo



Como fomentar a cena gastronômica local?





Conclusões



Muito Obrigado!