

# Dark kitchen - koszt wyposażenia zaplecza gastronomicznego

Dark kitchen to zaplecze gastronomiczne działające wyłącznie w modelu **delivery i zamówień online**. Brak sali konsumpcyjnej oznacza mniejsze koszty lokalu, ale sama kuchnia musi być bardzo wydajna i dobrze zorganizowana.

W zestawieniu uwzględniono podstawowe elementy zaplecza: **ciąg termiczny, chłodnictwo, zmywalnię, meble nierdzewne, wentylację, sprzęt pomocniczy oraz system sprzedaży i integracje delivery**.

Wszystkie kwoty to **szacunkowe ceny netto**. Różnice wynikają z wydajności urządzeń, jakości wykonania, poziomu automatyki oraz skali produkcji kuchni.

Kategoria (netto)	Zakres minimalny + krótkie wyjaśnienie
Ciąg termiczny 40 000 - 150 000 zł	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Kuchnia gastronomiczna 4-6 palników</b> - podstawowe źródło obróbki cieplnej.</li><li>• <b>Piec konwekcyjno-parowy</b> - umożliwia przygotowanie większych partii potraw.</li><li>• <b>Frytownica 1-2 komory</b> - kluczowa przy burgerach, frytkach i daniach street-food.</li><li>• <b>Płyta grillowa / plancha</b> - szybkie przygotowanie mięsa i warzyw.</li><li>• <b>Salamander lub bemar</b> - utrzymanie temperatury w trakcie kompletowania zamówień.</li></ul> <p>W bardziej rozbudowanych kuchniach pojawia się również: <b>piec do pizzy, wok indukcyjny</b> lub <b>grill kontaktowy</b>.</p>
Chłodnictwo 20 000 - 80 000 zł	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Szafy chłodnicze</b> - przechowywanie surowców i półproduktów.</li><li>• <b>Stoły chłodnicze (prep)</b> - szybkie składanie dań w strefie produkcji.</li><li>• <b>Szafa mroźnicza</b> - zapas półproduktów i logistyka produkcji.</li><li>• <b>Nadstawki chłodnicze GN</b> - dostęp do składników podczas wydawki.</li><li>• <b>Monitoring temperatury</b> - element systemu HACCP.</li></ul> <p>W większych kuchniach stosuje się także <b>komory chłodnicze</b> lub <b>szokówki</b>.</p>

Kategoria (netto)	Zakres minimalny + krótkie wyjaśnienie
Zmywalnia 10 000 - 40 000 zł	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Zmywarka gastronomiczna</b> - najczęściej podblatowa lub kapturowa.</li> <li>• <b>Stół załadowniczy i wyładowniczy</b> - usprawnia logistykę naczyń.</li> <li>• <b>Zlew technologiczny</b> - płukanie i wstępne mycie sprzętu.</li> <li>• <b>Uzdatnianie wody</b> - ogranicza kamień i awarie urządzeń.</li> <li>• <b>Regały odkładcze</b> - organizacja pracy w godzinach szczytu.</li> </ul>
Meble nierdzewne 15 000 - 70 000 zł	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Stoły robocze</b> - główne stanowiska przygotowania dań.</li> <li>• <b>Regały magazynowe</b> - przechowywanie opakowań i półproduktów.</li> <li>• <b>Zlewy technologiczne</b> - osobne strefy dla surowców i naczyń.</li> <li>• <b>Półki nadblatowe</b> - maksymalne wykorzystanie małego metrażu.</li> <li>• <b>Zabudowy na wymiar</b> - często konieczne w lokalach miejskich.</li> </ul>
Wentylacja i okap 25 000 - 120 000 zł	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Okap gastronomiczny</b> - dopasowany do ciągu technologicznego.</li> <li>• <b>Wentylator wyciągowy</b> - usuwa ciepło i opary z kuchni.</li> <li>• <b>Nawiew świeżego powietrza</b> - stabilizuje pracę systemu.</li> <li>• <b>Filtry tłuszczowe</b> - ograniczają zabrudzenie kanałów.</li> <li>• <b>Tłumiki i izolacje</b> - ważne w lokalach miejskich.</li> </ul>
Drobny sprzęt i pakowanie 8 000 - 40 000 zł	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Blendery, roboty kuchenne</b> - przyspieszają przygotowanie składników.</li> <li>• <b>Noże, deski HACCP</b> - podstawowe wyposażenie produkcji.</li> <li>• <b>Pojemniki GN i akcesoria</b> - organizacja pracy i magazynowania.</li> <li>• <b>Pakowarka próżniowa</b> - przygotowanie półproduktów.</li> <li>• <b>Opakowania i system pakowania zamówień</b> - kluczowe w modelu delivery.</li> </ul>
System sprzedaży i delivery 5 000 - 35 000 zł	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Terminal POS</b> - obsługa zamówień online.</li> <li>• <b>Drukarki bonów</b> - przekazywanie zamówień do kuchni.</li> <li>• <b>System KDS</b> - ekrany produkcyjne zamiast papierowych bonów.</li> <li>• <b>Integracje z platformami delivery</b> - Uber Eats, Wolt, Glovo.</li> <li>• <b>Oprogramowanie zarządzania zamówieniami</b> - kontrola produkcji i czasu realizacji.</li> </ul>
Szacunkowy budżet - razem	123 000 - 535 000 zł netto

Wygenerowano w portalu <https://zwiadowca.pl>