

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

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

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