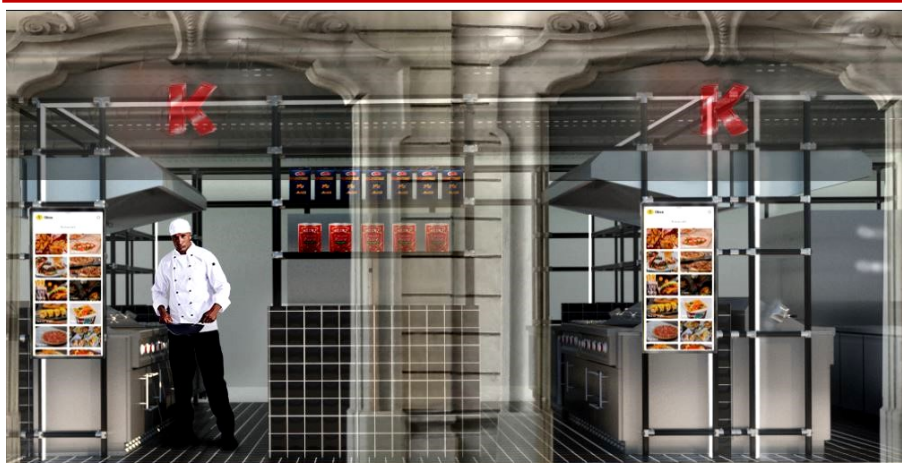


Che cos'è una GHOST KITCHEN?

Un ristorante a tutti gli effetti con chef e brigata, senza però i posti a sedere. I piatti sono preparati con amore, nei minimi dettagli, ma vanno consumati a casa. Questa è la ghost kitchen, una nuova forma di ristorazione tanto di moda all'estero che sbarca in Italia.



La vera domanda da porsi è: **perché** non hai ancora aperto la tua **Ghost Kitchen?**

A causa dell'emergenza sanitaria tanti ristoranti si stanno trasformando in **ghost kitchen**, su tutti ha fatto scalpore la scelta della conversione di **Grant Achatz**, 3 Stelle Michelin a Chicago e uno dei più grandi chef al mondo. Come si dice in questi casi, o bere o affogare.

Come funzionano le cucine fantasma

In Italia questa nuova idea di ristorazione sembrava lontanissima dai nostri canoni, sembrava **quasi eretica**. Il Covid-19 potrebbe velocizzare di molto il processo delle dark kitchen nel Bel Paese e aiutare chi non riesce a mantenere una trattoria classica.

Le ghost kitchen funzionano esattamente allo stesso modo delle cucine dei locali a cui siamo abituati, con **l'unica differenza** che il piatto arriva al tavolo della propria abitazione e non a quello del ristorante. Per ordinare basterà andare sul sito internet o scaricare un'applicazione affiliata, ordinare la pietanza e inserire i propri dati. Sia sulle app che sui siti, se disponibile, è possibile scegliere anche l'orario di consegna in modo da organizzare al meglio i propri impegni. Le modalità di pagamento sono le solite: carta di credito, contrassegno o PayPal dove disponibile.



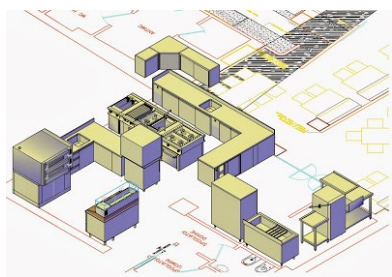
In questo periodo, molte attività del settore food vivono uno **stato di grande incertezza**. È pur vero, comunque, che la creatività e la voglia di ripartire di molti imprenditori stanno portando **nuove idee e iniziative** che lasciano ben sperare in un futuro prossimo fatto di **interessanti novità nel nostro settore**.

Una di queste è di sicuro rappresentata dal concetto di **ghost kitchen**.

Per ghost kitchen si intende un **ristorante che cucina** privo di sale dedicato **soltanto al Delivery**. Aprire una ghost kitchen significa di fatto poter investire tutto il proprio **budget** esclusivamente sulla qualità della propria **cucina e sulle attrezzature**.

Il mercato è in continua evoluzione, il **costo d'investimento iniziale** è significativamente più **basso**, così come i costi di mantenimento. I costi ridotti e l'alto margine di guadagno ti consentiranno di offrire prodotti a **prezzi davvero competitivi**.

Dunque che aspetti?



RISPARMI GARANTITI
CON BASSI COSTI DI
GESTIONE. INIZIA CON
UNA CUCINA!



NO SPRECHI. PUOI DIRE
ADDIO AL LAVAGGIO DI
PIATTI, BICCHIERI.



REALIZZI TANTI MENU'
CON BRAND STUDIATI
SU MISURA.



AUMENTA IL TUO
FATTURATO CON LE
CONSEGNE A
DOMICILIO.

*Se hai già un ristorante e vuoi sviluppare delle cucine alternative e originali con tanti menù e marchi diversi o se invece vuoi aprire la tua prima Ghost Kitchen partendo da zero, **Questo è il Futuro !!***