

Núcleo Cocinas cuenta con 19 alternativas cuyo metraje varía entre los 16 y 26 metros cuadrados

Esta empresa arrienda espacio para emprendedores del rubro gastronómico

Los negocios deben equiparlos con implementos como hornos, mesones, batidoras, entre otros.

MELISSA FORNO

Un espacio con 19 cocinas disponibles, sin equipamiento, listas para ser arrendadas por emprendedores del rubro gastronómico, que opere bajo el modelo de "dark kitchen" o sin atención a público, además de banqueteros, pastelerías, proveedores de restaurantes o del retail, entre otros. Eso ofrece Núcleo Cocinas, que abrió sus puertas este mes en Avenida Santa Rosa, a seis cuadras de la Alameda.

Su fundadora, Gabriela Etchepare, explica que conoció el negocio en México. "Me di cuenta que se podía potenciar en Chile, especialmente, en Santiago centro, porque es un punto estratégico para la elaboración y distribución de alimentos", explica. Actualmente, Núcleo Cocinas funciona en el recinto en que Etchepare tenía una Pyme dedicada al área textil.

Las cocinas tienen un metraje que varía entre los 16 y 26 metros cuadrados. El contrato de arriendo tiene una vigencia mínima de un año y un valor referencial que comienza en \$1.100.000



Un punto relevante es que el emprendedor se enfoca solo en la producción, destaca Gabriela Etchepare.

más los gastos comunes, de \$150.000, aproximadamente. Este precio contempla la resolución sanitaria, trámite que realiza la empresa de Etchepare, lo que implica que el emprendimiento solo debe preocuparse de la patente comercial.

"Contamos además con espacios comunes, que tienen un comedor habilitado, baños, casilleros, una sala de cowork, otra de preelaborados, realizamos procesos de fumigación y, en

cuanto a la seguridad, instalamos cámaras", detalla. Además habilitaron un espacio determinado como área de entrega, otro de recepción y prelavado de mercadería, y un punto de venta. Los espacios se pueden utilizar todos los días desde las 9.00 hasta las 23.30 horas.

¿Cómo deben equipar las cocinas los emprendedores?

"De acuerdo a sus necesidades, ya que no es lo mismo si el negocio elabo-

ra sushi, pasteles o pizzas. Todas tienen un sistema de extracción (ventilación) y una campana en forma independiente, conexión eléctrica monofásica y trifásica, a gas, lavacopas, Wifi, citófono, trampa de grasa (que ayuda a separar el aceite y el agua), lavamanos y medidores independientes de luz, agua y gas. Estos servicios básicos los deben pagar los arrendatarios. Es necesario que traigan hornos, mesones, batidoras, entre otros implementos que requieren para producir".

¿Ustedes realizan la limpieza?

"La de los espacios comunes, sí, también fumigamos. Sin embargo, para que la cocina mantenga su resolución sanitaria, debe preocuparse cada emprendedor de conservar una higiene adecuada".

¿Cuáles son los principales beneficios de arrendar una cocina?

"Resulta mucho más económico que poner en funcionamiento un local comercial. Su costo de inversión inicial es más bajo, además el emprendedor se enfoca solo en la producción, requiriendo menos personal y le permite generar vínculos con otras empresas gastronómicas, como proveedores".



Núcleo Cocinas

- Sitio web: <https://nucleococinas.cl/>
- Correo: contacto@nucleococinas.cl
- Dirección: Av. Santa Rosa N°642, Santiago Centro.