



UNC
CONSUMATORI.IT

Dark Kitchen, cosa sono le cucine destinate al delivery

03 Febbraio 2021



La **Dark kitchen** è la nuova tendenza nel mondo della ristorazione: **ristoranti senza tavoli** e con una **cucina** che prepara piatti solo ed esclusivamente per il **servizio a portar via**.

Un fenomeno nato nel mondo anglosassone che ora, **a causa della pandemia**, si sta sviluppando anche nel nostro paese.

Dark Kitchen per tutti i gusti

Il mondo della **ristorazione** ha subito danni economici ingenti per via delle restrizioni messe in campo per fronteggiare la **pandemia**, in questo senso le **dark kitchen** possono rappresentare una valida alternativa per molte attività.

Si tratta infatti di **locali** nei quali non è possibile prenotare un tavolo perché dotati solo di una **cucina**, attraverso un'**app** però potrete ordinare i vostri piatti preferiti che verranno **consegnati direttamente a casa** o in ufficio.

La **tecnologia** gioca un ruolo strategico poiché è proprio attraverso le **app** tanto diffuse di

delivery che si potranno effettuare i propri ordini.

Proprio in questo senso si muovono gli investimenti che molti **player del settore** (come **Glovo** e **Deliveroo**) stanno facendo nella realizzazione di proprie **dark kitchen**.

L'importanza della sicurezza

Quella delle **dark kitchen** è senza dubbio un'iniziativa figlia di questo periodo storico in cui i **ristoranti** sono chiusi o comunque aperti solo a determinate stringenti condizioni, ma probabilmente è un fenomeno che resisterà anche dopo la **pandemia**. In ogni caso, l'aspetto fondamentale è che si rispettino **le norme a tutela dei consumatori**, una fra tutte: **la cucina deve essere separata dalla zona dedicata all'asporto**.

A partire quindi dalle severe **regole igienico sanitarie**, che devono essere puntualmente adottate dai ristoratori, fino ad arrivare al **packaging**, che deve essere adeguato a questo genere di servizio così da preservare la **freschezza e qualità della pietanza**, i consumatori devono essere tutelati con regole chiare e trasparenti.

Secondo il nostro presidente Massimiliano Dona che più volte è intervenuto sull'argomento: *"concepire una **cucina dedicata al delivery** può migliorare la qualità del cibo che arriva nelle nostre case, ma non basta una **vetrina** per garantire norme igieniche e sicurezza. Siamo in un mondo ancora inesplorato, ma se ci sono disservizi occorre essere chiari sull'attribuzione delle responsabilità"*.

Sull'argomento leggi anche: [Servizi di cibo a domicilio: come sceglierli?](#)

Autore: Lorenzo Cargnelutti

Data: 1 febbraio 2021