



GHOST KITCHEN
ПРИЗРАЧНАЯ КУХНЯ
DARK KITCHEN

2022



ПРИЗРАЧНАЯ КУХНЯ GHOST KITCHEN

Формат заведений без посетителей с кухнями, работающими лишь на доставку блюд домой или в офис, появился давно, но взрывной рост предприятий этого типа произошел в последнее время, когда многие из нас вынужденно перестали ходить в рестораны и нашли для себя почти адекватную замену – заказ блюд различных кухонь с доставкой на дом или в офис. Потребители оценили такой формат и зачастую предпочитают ему поход в кафе или ресторан.

Преимущества организации «призрачного» ресторана для его владельца очевидны:



Низкая цена аренды и покупки помещений – площадей требуется намного меньше, чем для обычного ресторана, а центральное расположение заведения, его транспортная доступность, видимость, наличие парковки, удобного входа, вывески и т.п. не имеют значения. Зато есть возможность использовать перепрофилированные помещения промышленных предприятий, складов и т.п.



Минимальное количество персонала – не нужно содержать официантов, сомелье, хостес и т.п. В штате лишь работники кухни, бухгалтер/администратор и курьеры



Отсутствие необходимости оборудовать зал и иные помещения для гостей, а значит, нет расходов на их дизайн, ремонт, мебель, сервировку и т.д.



Возможность сочетания в меню заведения блюд различных кухонь по своему выбору, в соответствии с локальным спросом, сезонными предпочтениями и другими факторами



POLAIR GROUP ПРЕДЛАГАЕТ КОМПЛЕКТЫ ТЕПЛООВОГО, ХОЛОДИЛЬНОГО, НЕЙТРАЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ GHOST KITCHEN

Эти готовые решения можно использовать как на узкоспециализированной площадке, так и в общем пространстве большой кухни. Как на компактной площади, так и в просторных помещениях. Там, где готовят блюда мононаправления или комплекса самых разных концепций.

Для любого предприятия Ghost Kitchen решение от POLAIR Group будет оптимальным!

ВАРИАНТЫ ОРГАНИЗАЦИИ

Для организации Ghost/Dark Kitchen не обязательно выкупать или арендовать все помещение. Вариантов с учетом различных видов собственности, организации предприятия, меню заведения и затрат на start-up очень много. Вот некоторые из них:



Помещение находится в собственности или в аренде, и на нем производятся заказы сразу нескольких ресторанных концепций (фабрики-кухни, мультибрендового предприятия доставки, ресторана с широким меню и т.п.) владельцем/арендатором помещения



Помещение находится в собственности или в аренде, и на нем организовано приготовление блюд определенной кухни и/или бренда (от маленького суши-бара или небольшой пиццерии до ресторана) владельцем/арендатором помещения



Совместное использование помещения – помещение сдается внаем вместе с оборудованием, на котором производятся блюда разных кухонь, не связанных ничем, кроме арендуемых площадей и техники. В одном помещении – даже в одном цехе – разные предприятия Dark Kitchen



Меню должно быть тщательно продумано и составлено с учетом целевой аудитории, спроса в данном районе, скорости приготовления пищи, особенностей упаковки, доставки, а также себестоимости блюд



Доставка должна быть оперативной и качественной



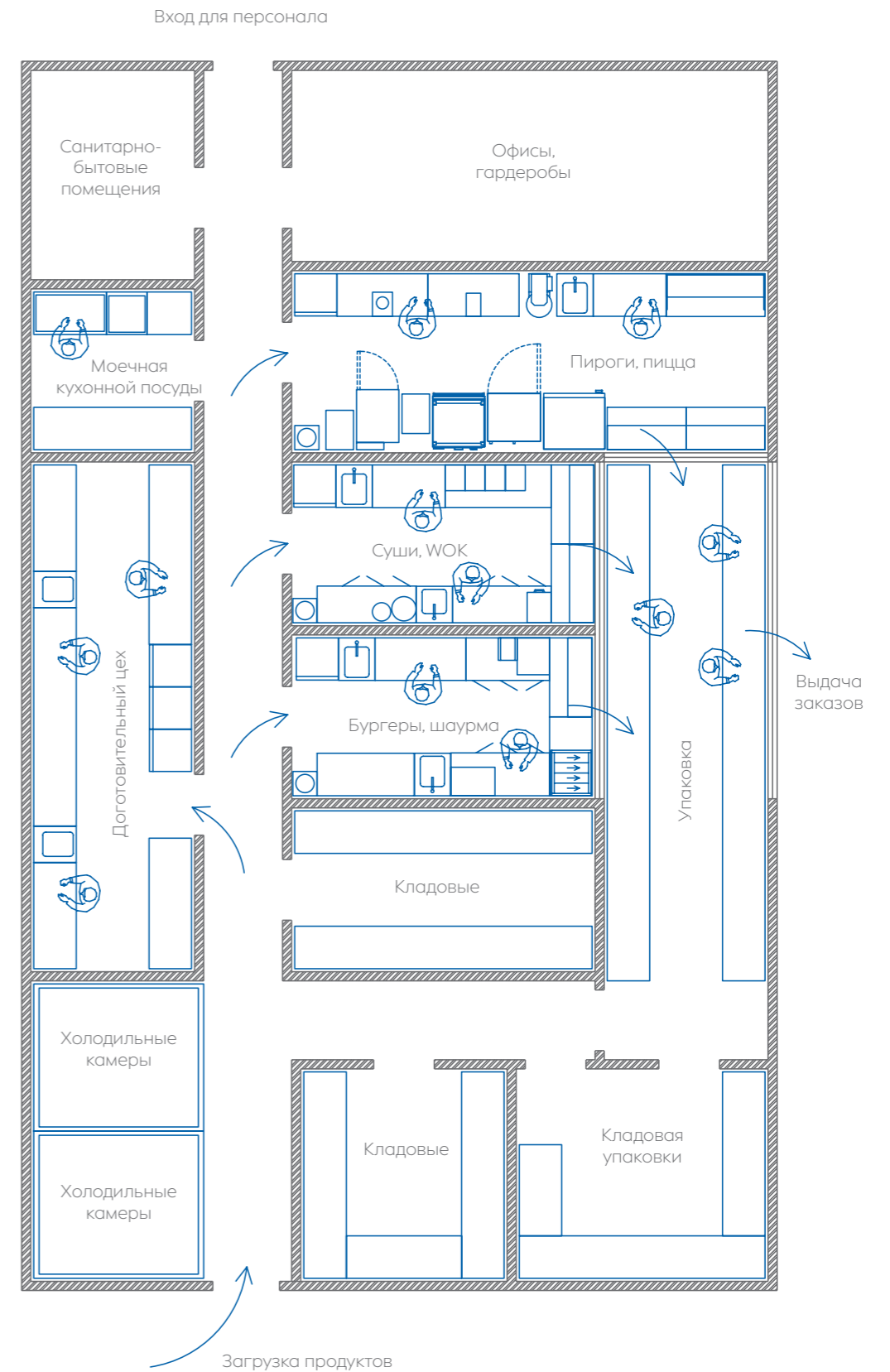
Оборудование должно обеспечить максимальные скорость приготовления, эффективность всех процессов, удобство работы. Быть надежным, многофункциональным, а главное – гарантировать высокое качество готового блюда и быстроту его доставки потребителю

**Мультибрендовое предприятие,
управляемое собственником/арендатором помещения**

Объединяет сразу несколько популярных брендов и концепций питания.



Бренд	Тип оборудования	Модели оборудования
POLAIR	Холодильные шкафы	CM107 и CM114 CB107 и CB114
POLAIR	Холодильные столы	TM2GN или TM3GN TB2GN или TB3GN TM2GNpizza или TM3GNpizza
POLAIR	Шкаф холодной расстойки	CS107 Bakery Br
POLAIR	Шкаф шоковой заморозки	CR5 или CR10
POLAIR	Холодильные камеры	KXH
POLAIR	Холодильные машины	MM или SM, MB или SB
FROSTECO	Стеллажи LOAD.ME	Модульные стеллажи
RADAX	Пароконвектоматы	CC06DYC или CC10DYC на подставке RS8677H8S
RADAX	Конвекционная печь	GG4DIH на подставке RS7567H6S
RADAX	Расстоечный шкаф	PS78M
RADA	Жарочный шкаф	ШЭЖ-922
RADA	Стол производственный	CO-10/7ПН, CO-12/7ПН или CO-10/6ПН, CO-12/6ПН
RADA	Ванны моечные	BB1/553-6/7БН или BB1/553-6/6БН
RADA	Рукомойник	Рукомойник 03



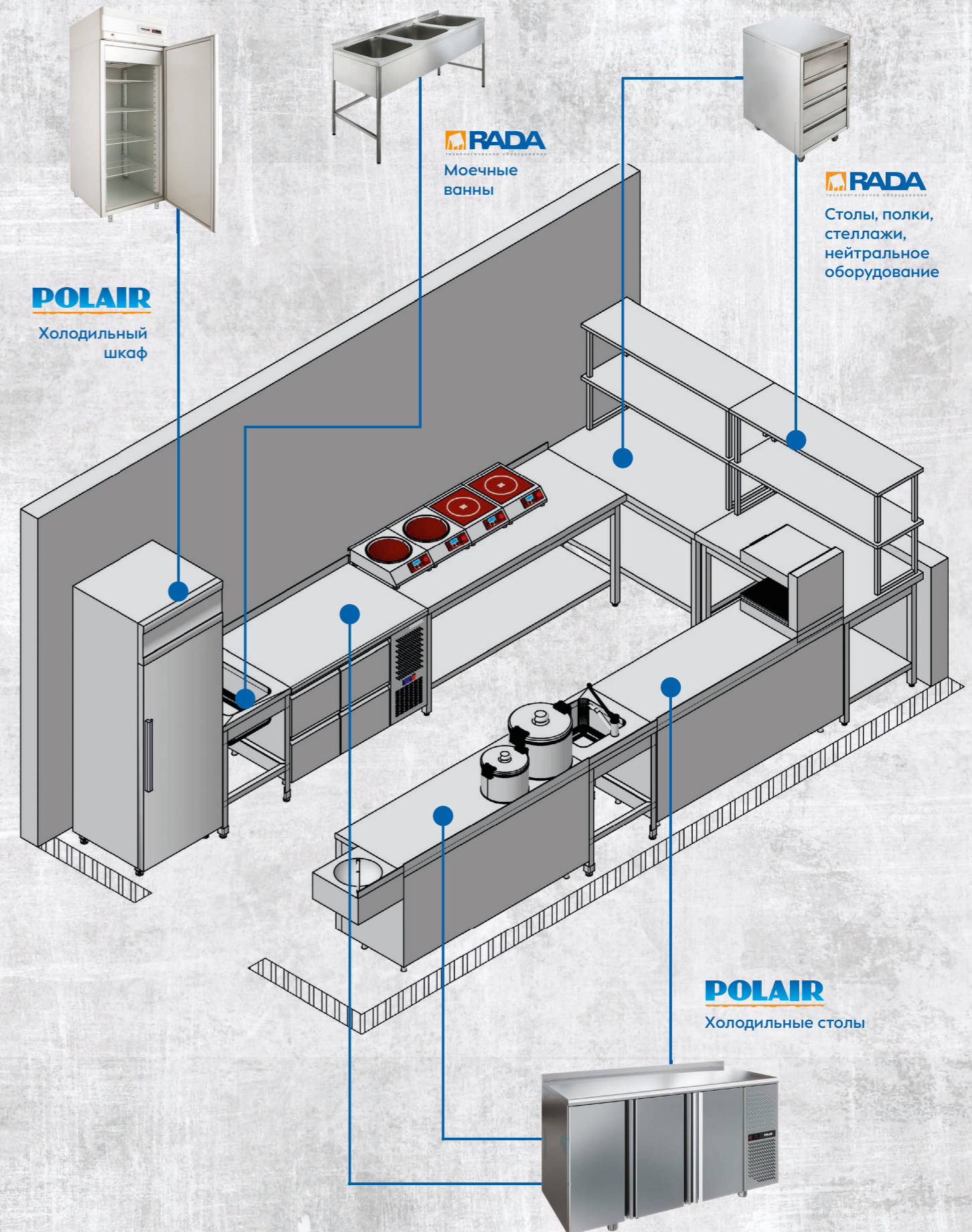
Монобрендовые предприятия,
управляемые собственником/арендатором помещения

СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ СУШИ-ВОК

Небольшой цех с минимумом оборудования и сотрудников.
Быстрые приготовление и отдача на доставку.
Возможность расширения ассортимента Dark Kitchen.



Бренд	Тип оборудования	Модели оборудования
POLAIR	Холодильный шкаф	CM107
POLAIR	Холодильные столы	TM2GN, TM3GN и TB3GN с дверьми или ящиками
RADA	Стол производственный	CO-10/7ПН, CO-12/7ПН или CO-10/6ПН, CO-12/6ПН
RADA	Ванны моечные	ВВ1/553-6/7БН или ВВ1/553-6/6БН
RADA	Рукомойник	Рукомойник 03



Монобрендовые предприятия,
управляемые собственником/арендатором помещения

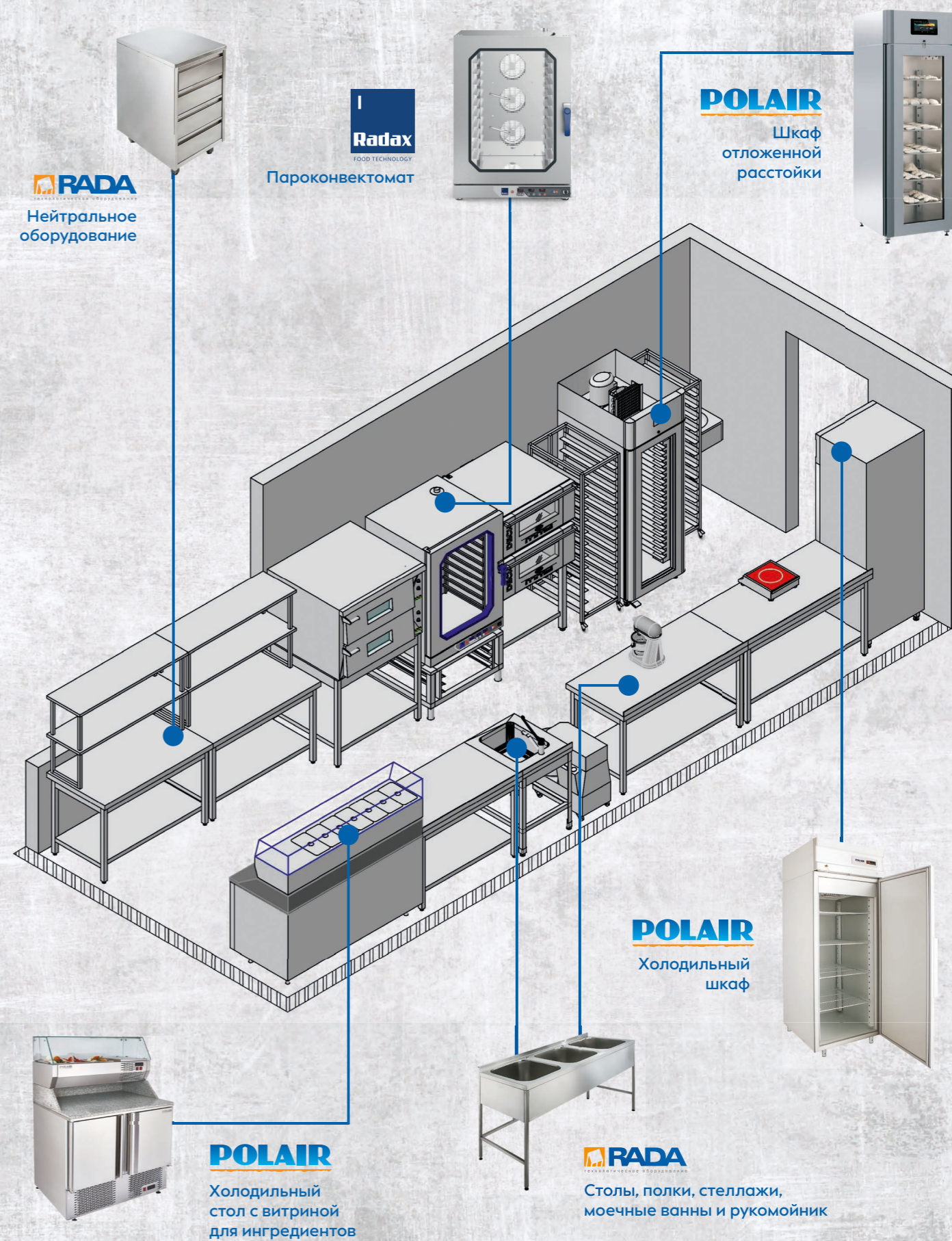
СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ ПИЦЦА-ПИРОГИ

Предприятие, созданное для приготовления пиццы и/или выпечки пирогов с их последующей доставкой.

Комплект оборудования для производства широкого ассортимента выпеченных изделий с различными начинками и топингами. В том числе классических круассанов, булочек, пирожков. Возможность работы с замороженными полуфабрикатами различной степени готовности.



Бренд	Тип оборудования	Модели оборудования
POLAIR	Шкаф холодной (отложенной) расстойки	CS107 Bakery Br
POLAIR	Холодильный шкаф	CM107
POLAIR	Холодильные столы	TM2GN, TM3GNpizza с витриной для ингредиентов VT2v-G или VT3v-G
RADAX	Пароконвектомат	CC06DYC или CC10DYC на подставке RS8677H8S
RADA	Стол производственный	CO-15/7ПН, CO-12/7ПН или CO-15/6ПН, CO-12/6ПН
RADA	Стол кондитерский	СОК-12/8Н или СОК-15/8Н
RADA	Ванны моечные	ВВ1/553-6/7БН или ВВ1/553-6/6БН
RADA	Рукомойник	Рукомойник 03
RADA	Жарочный шкаф	ШЭЖ-922



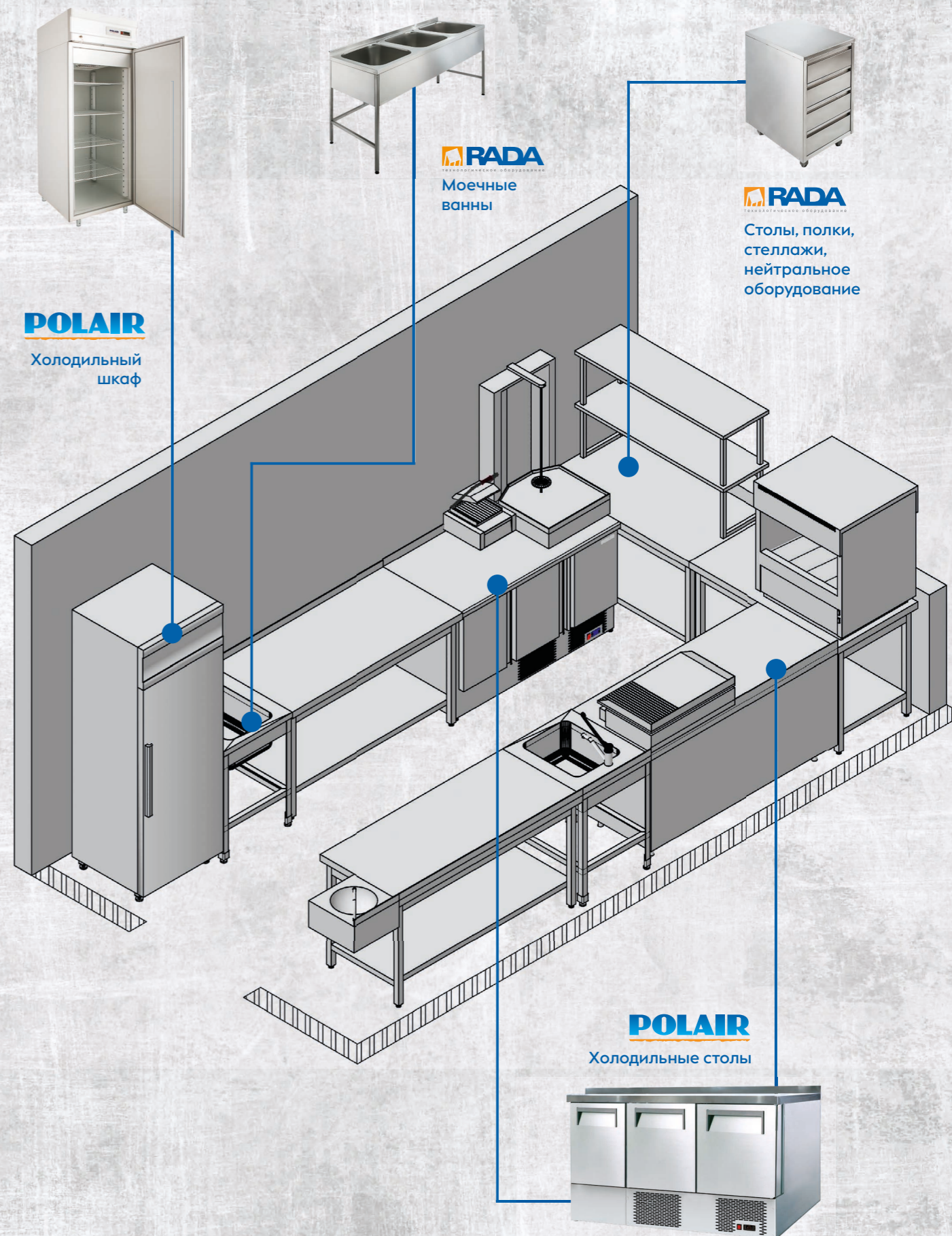
Монобрендовые предприятия,
управляемые собственником/арендатором помещения

СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ БУРГЕРЫ-ШАУРМА

Производство различных сочетаний и вариаций блюд «мясо плюс булочка». Достаточный ассортимент, оперативное приготовление, быстрая доставка. Минимальная площадь, универсальный комплект оборудования.



Бренд	Тип оборудования	Модели оборудования
POLAIR	Холодильный шкаф	CM107
POLAIR	Холодильные столы	ТМ13GN и ТВ13GN с дверьми или ящиками
RADA	Стол производственный	СО-10/7ПН, СО-12/7ПН или СО-10/6ПН, СО-12/6ПН
RADA	Ванны моечные	ВВ1/553-6/7БН или ВВ1/553-6/6БН
RADA	Рукомойник	Рукомойник 03



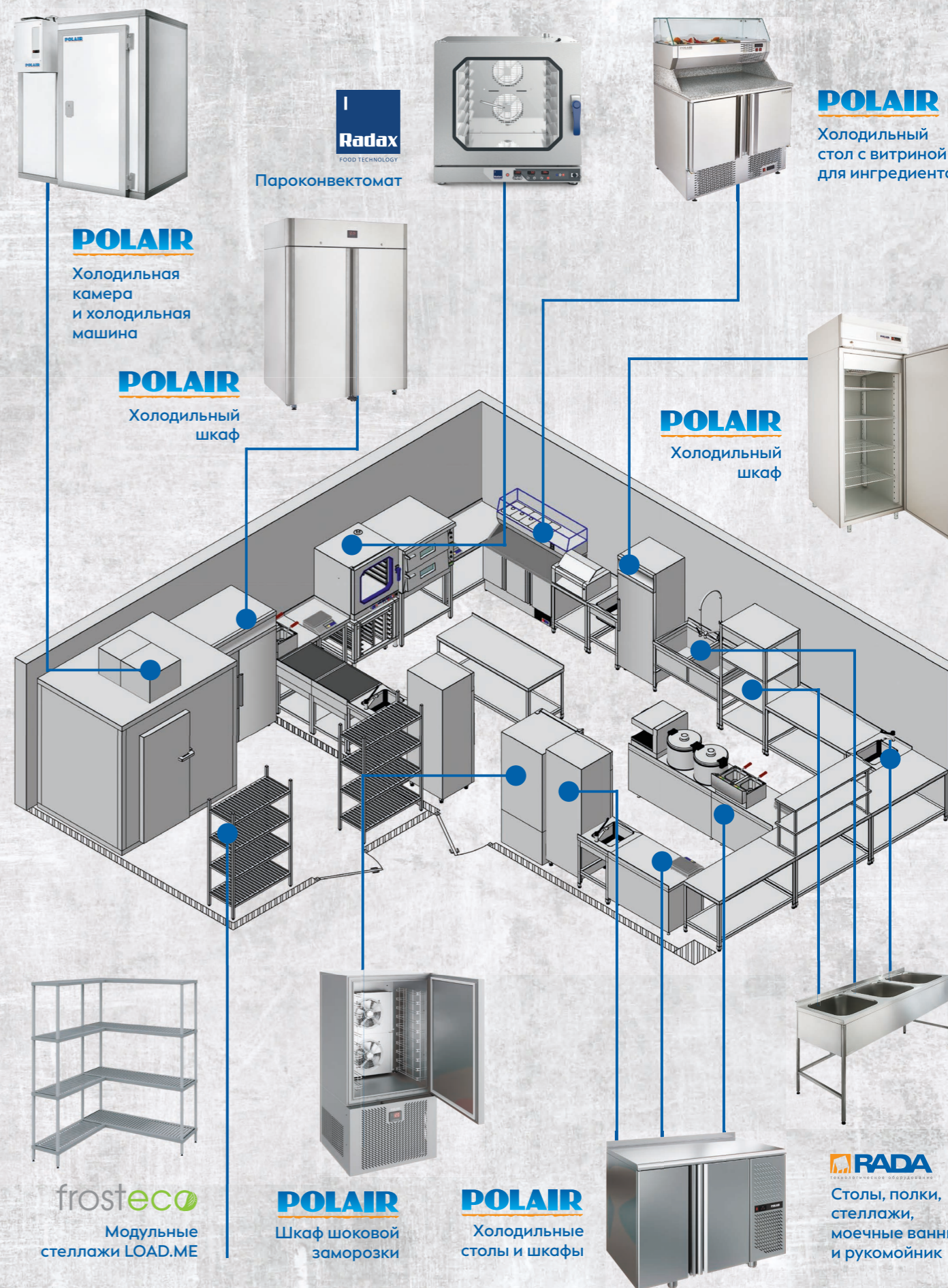
Универсальная кухня ресторана Ghost Kitchen широкого ассортимента блюд

ПОЛНОЕ МЕНЮ РЕСТОРАНА

Управляется или владельцем бизнеса или предоставляется в аренду нескольким фирмам, специализирующимся на блюдах той или иной кухни. Одна кухня – одна или несколько концепций.



Бренд	Тип оборудования	Модели оборудования
POLAIR	Холодильные шкафы	CM107 или CB107, CM114 или CB114
POLAIR	Шкаф шоковой заморозки	CR10
POLAIR	Холодильные столы	TM2GN, TM3GN, TM3GNpizza с витриной для ингредиентов VT3v-G, TB3GN
POLAIR	Холодильные камеры	KXH
POLAIR	Холодильные машины	MM или SM
FROSTECO	Стеллажи LOAD.ME	Модульные стеллажи
RADAX	Пароконвектомат	CC06DYC или CC10DYC на подставке RS8677H8S
RADA	Стол производственный	CO-15/7ПН, CO-12/7ПН или CO-15/6ПН, CO-12/6ПН
RADA	Ванны моечные	BB1/553-6/7БН или BB1/553-6/6БН
RADA	Рукомойник	Рукомойник 03
RADA	Стеллаж	CM-10/6Н (H-430)



POLAIR Group предлагает комплексные решения
для оснащения ваших Ghost Kitchen – Dark
Kitchen – Призрачной кухни!



@polairgroup

Подробности по телефону +7-925-700-65-70
или адресу электронной почты: sales_russia@polair.com

www.polairgroup.ru

НАДЕЖНОСТЬ | КАЧЕСТВО | СТАБИЛЬНОСТЬ

POLAIR

polair.com

frosteco

frost-eco.com

Radax
FOOD TECHNOLOGY

radaxovens.ru

RADA
технологическое оборудование

rada2000.ru