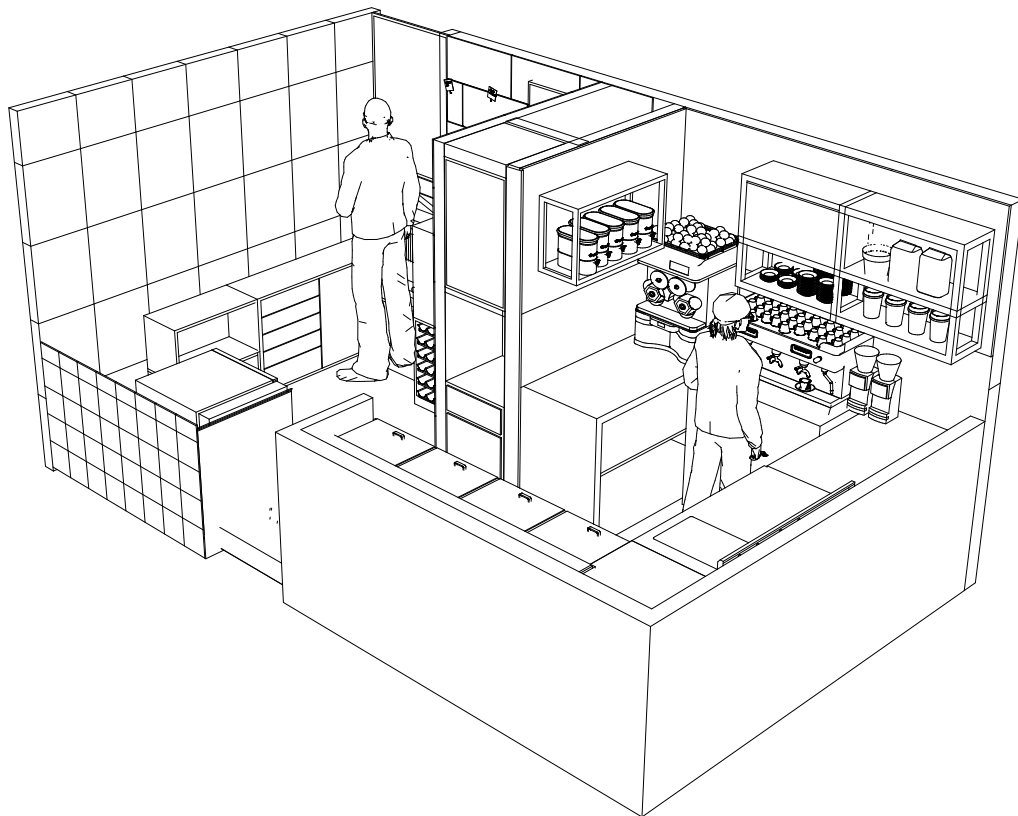


# Cocinas Fantasma

## Arriendo de cocinas y delivery



**Dark Kitchens** | Estudiante: Fernanda Adonis del Río  
Profesor guía: Ernesto Silva Raso | Semestre primavera 2021

# 01 | ÍNDICE

02	MOTIVACIONES	03
03	RESUMEN	05
04	INTRODUCCIÓN	06
	Flujo de delivery`s	08
05	ANTECEDENTES	10
	Ecosistema	10
	1er emprendedor	11
	2do emprendedor	12
	Restaurants	13
	Comida rápida	14
06	DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA	15
	Kitchenless City	16
	Problema de investigación	17
07	ARGUMENTO PROYECTUAL	19
	Co Cook	20
	Agentes/usuarios	22
08	LOCALIZACIÓN	23
09	PROPUESTA PROGRAMÁTICA	27
	Niveles de cocinas	29
	Niveles de cocinas	29
10	ESTRATEGIAS INICIALES	33
	Módulos niveles	35
11	REFERENCIAS	40

## 02 | MOTIVACIONES

Las motivaciones existentes respecto al tema a tratar es el interés en los trabajos que se vieron mayormente afectados con la pandemia, si bien hay empleos que se pueden transportar con facilidad a los hogares, hay otros que se ven enormemente afectados ya que los domicilios no están diseñados para realizar trabajos con mayor equipamiento, como lo son las cocinas.

Como se observará más adelante yo Fernanda, levanté información de mi propio caso de estudio ya que comencé un emprendimiento de comida en plena época de pandemia, lo que significó una serie de modificaciones a toda mi casa. De ahí nace el interés en las cocinas y la forma de cocinar que tienen los distintos agentes que deben disponer de un espacio apropiado para cada negocio.

# 03 | RESUMEN

Con el aumento de la demanda de deliveries producto de la pandemia, muchos de los restaurantes y pequeños negocios debieron adaptarse a la situación actual. La pandemia, en muchos casos abrió las puertas a nuevos emprendimientos, algunos que surgen desde los propios hogares y otros que decidieron comenzar un pequeño negocio de comida. Sin embargo, para otras personas esta situación no fue tan favorable; por ejemplo los restaurantes debieron modificar sus sistema de trabajo y adaptarlo 100% al delivery y las grandes cadenas de comida rápida, que ya comúnmente tiene una gran demanda de deliveries, ahora deben dar abasto para todos los comensales.

Aquí entran en juego las dark kitchens, cocinas ocultas en la ciudad que se arriendan a todo el público. Estas cocinas son recintos que funcionan como pequeñas industrias de producción y despachos de alimentos.

Desde la perspectiva arquitectónica esta tipología de recintos funciona correctamente, sin embargo, al adentrarse en su diseño y ubicación en el contexto se logra identificar una serie de carencias de las cuales nos podemos hacer cargo; entre ellas es relevante mencionar las escalas de las cocinas que implementan las dark kitchens y por otro lado, su desapego en relación al contexto en el que se insertan.

# 04 | INTRODUCCIÓN



Se aborda el fenómeno de la adaptación de espacios de trabajo en los espacios domésticos. En aquel contexto, se consideran inicialmente los espacios de oficina, ya que las personas no tienen un lugar apropiado para trabajar productivamente; sin embargo, también existen otros recintos que se ven más afectados, como talleres de fabricación, centros deportivos, entre otros. En este caso el tema de interés es el arriendo de cocinas, ya que estos espacios permiten el crecimiento de los emprendedores y, además, por su condición de sistema con múltiples capas de interacción en la ciudad.

Las comunas de La Reina, Las Condes, Lo Barnechea, Macul, Providencia, Santiago, Vitacura y Ñuñoa son las que mayor demanda de deliveries tienen, sin embargo, muchos de los restaurantes y grandes cadenas de comida del sector no han podido dar abasto con la preparación y reparto de sus productos, por lo que arrendar una cocina les otorga una oportunidad para su producción.

Las dark kitchens son cocinas para arrendar que están completamente equipadas y se pueden arrendar a medida que se requieran, existen tres tipos de actores que utilizan estos espacios, en primer lugar los emprendedores, luego los restaurantes que además de atender público realizan delivery y por último, las grandes cadenas de comida rápida. En este caso, los emprendedores toman mayor protagonismo, ya que muchos comienzan sus negocios en sus hogares y al momento de profesionalizar su negocio arrendar una dark kitchen les da una oportunidad de seguir creciendo en el rubro gastronómico.

Este tema es de gran interés ya que la situación actual ha potenciado en un 100% la utilización de apps de deliveries, estas no solo se requieren para conseguir mercadería o los productos de comida rápida, sino que se facilitan cualquier tipo de productos ya sea alimentos, platos preparados u objetos de cualquier tipo.

Por otro lado, este tipo de cocinas no requieren de un gran edificio que esté presente en las ciudades, es más bien y como dice su nombre, una cocina fantasma la cual en la mayoría de los casos está oculta o camuflada en medio de locales comerciales o incluso entre residencias.

Como muestra la Figura 01 y 02, las comunas del sector oriente tienen una mayor densidad de viviendas por hectárea, a su vez son las comunas que mayor demanda de deliveries tienen según los registros de los últimos años en el INE.

Por esta razón es la importancia de también analizar las comunas que menor demanda de deliveries tiene y a su vez tenga constante movimiento gastronómico. Por ello es que una zona periférica permitiría una importante oportunidad de negocios y fomentaría el trabajo de deliveries.

Figura 01

Cuadro 1 | Caracterización de los clústeres por población y localización en la NG-AMS

Clúster	Zonas Censales	Población	Comunas más representativas		ZML más representativa
Clúster 1	194	589.894	Las Condes Providencia Santiago	Ñuñoa Vitacura	Centro Oriente
Clúster 2	57	126.928	Santiago Estación Central	Providencia Recoleta	Centro Oriente
Clúster 3	262	741.319	La Florida Santiago Ñuñoa	Macul La Cisterna San Miguel	Sur
Clúster 4	120	262.149	Peñaflor Buin Talagante	Padre Hurtado Paine La Barnechea	Hinterland
Clúster 5	280	927.929	Renca Conchalí Quilicura	Recoleta Huechuraba Colina	Norte
Clúster 6	674	2.350.945	Maipú Puente Alto La Florida	Pudahuel San Bernardo	Periferte

Figura 02

Gráfico 3. Densidad promedio (viviendas por hectárea) por clúster



Hoy en día “...diversas zonas de la capital cuentan con distintos tipos de servicios de delivery. De esta forma, pedir una pizza, sushi o incluso comida árabe es perfectamente factible no sólo en la zona oriente de Santiago, sino que también en áreas como Huechuraba, La Florida, Chicureo, San Miguel o San Bernardo.”, esto demuestra que las comunas periféricas fueron las últimas en adquirir el servicio de delivery.



# 05 | ANTECEDENTES

Al adentrarnos en el tema de las cocinas, como se muestra en la Figura 03, podemos rescatar un ecosistema de agentes que están directamente involucrados con los alimentos que se producen. En primer lugar se deben considerar los productos que se utilizan para la preparación de los alimentos, es decir la mercadería. Por otro lado, la preparación de los productos, la cual es la principal actividad de este programa. En tercer lugar se debe destinar un espacio para el empaquetado de los productos y a su vez la separación de estos de acuerdo al cliente. Y por último, hacerse cargo del despacho de los productos y también de los despachadores.

Figura 03

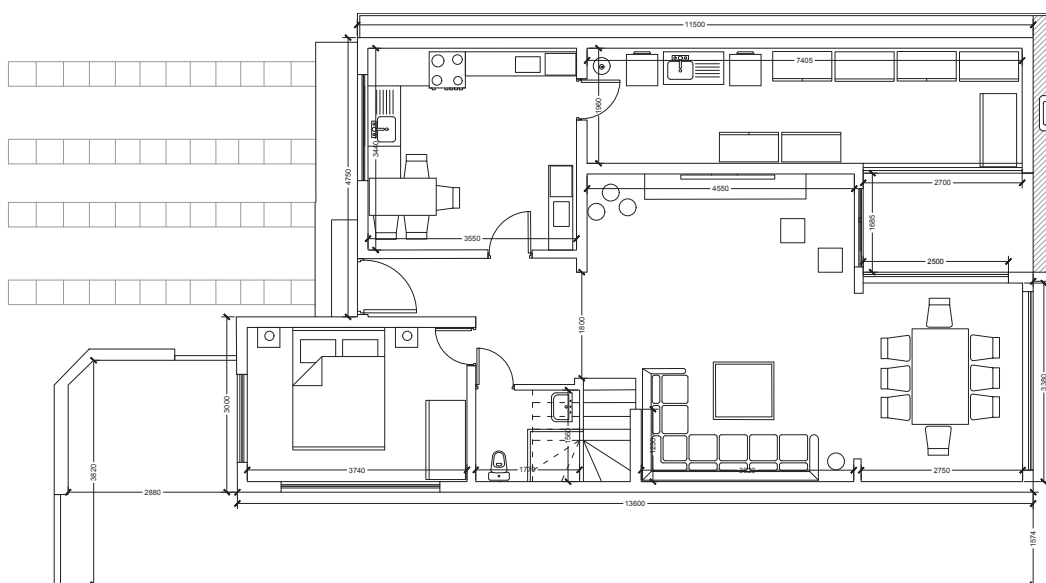
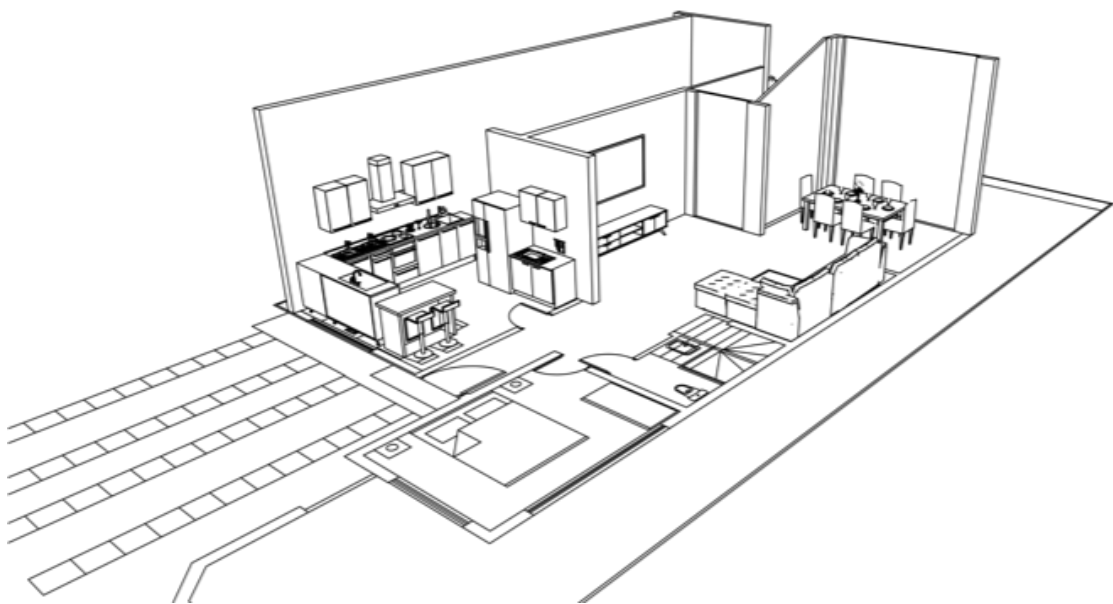


Las fases que involucra una dark kitchen permiten entender su funcionamiento, básicamente es una máquina de producción la cual funciona a base de engranajes, al iniciar la producción comienzan a moverse los engranajes, uno seguido de otro hasta obtener el producto final.

En las dark kitchens existentes hoy en día se pueden observar que en algunas ocasiones son edificios de baja altura, no más de 2 niveles, los cuales son diseñados para este tipo de programas, sin embargo también hay algunas que son derechamente viviendas las cuales fueron completamente adaptadas como cocinas. Esto demuestra que estas cocinas no están diseñadas para tener alguna relación o un vínculo con el contexto en que se sitúan. Si no más bien se ubican estos recintos privados en lugares estratégicos para un mayor provecho.

Se identifican tres situaciones particulares que utilizan este tipo de espacios: Emprendedores, restaurantes y grandes cadenas de comida rápida.

Existen dos tipos de emprendedores, los que iniciaron un negocio en sus hogares y se vieron limitados por la falta de espacios apropiados para la producción de los alimentos. Para presentar este caso se analizará el ejemplo de Sabor Casero, un emprendimiento que Fernanda y su familia desarrollan en su casa, ahí producen y despachan empanadas fritas. Este emprendimiento solo funciona los fines de semana, lo que implica que todos los sábados se debe desarmar lo que conocemos como hogar, realizar una limpieza profunda y desinfectar el espacio antes de ser utilizado. Los espacios requeridos son cocina, living, comedor, terraza y bodega.



El otro tipo de emprendedor es quien no decide arrendar una cocina por falta de espacios domésticos, sino más bien porque desea comenzar un negocio de alimentos y necesita de un espacio con un mayor nivel de equipamiento profesional y a su vez necesita más espacios para personal. Para el desarrollo de este tipo de actor se presenta el caso de una dark kitchen ubicada en Las Condes, RM. Esto nos permite entender la serie de espacios que presentan y su funcionamiento.

## COCINACENTER

7 cocinas disponibles

Almacen/Despensa

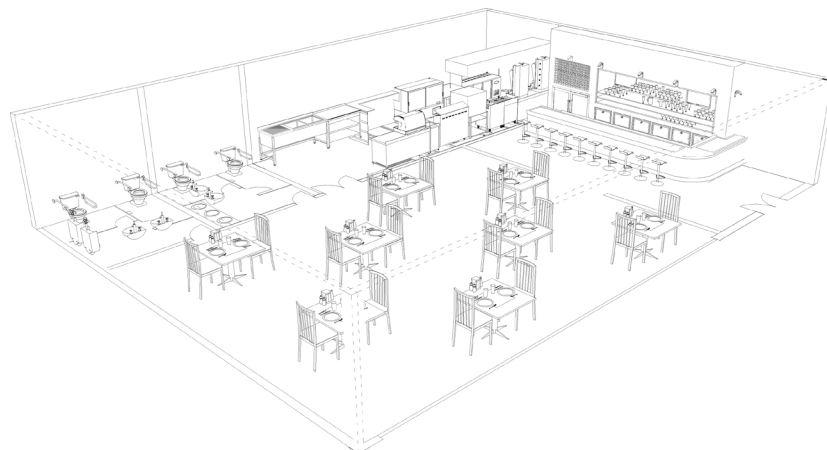
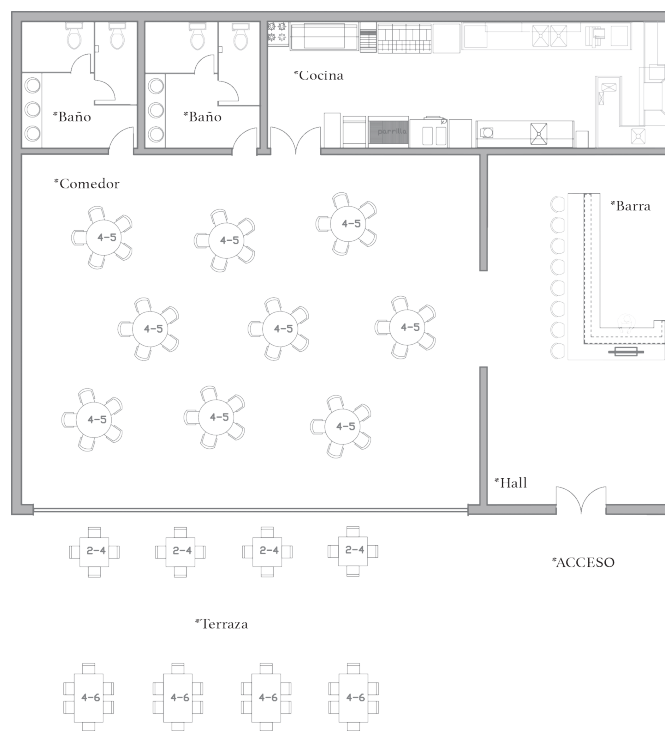
Baños/Vestidores

Sala de procesamiento

Sala de espera/Delivery



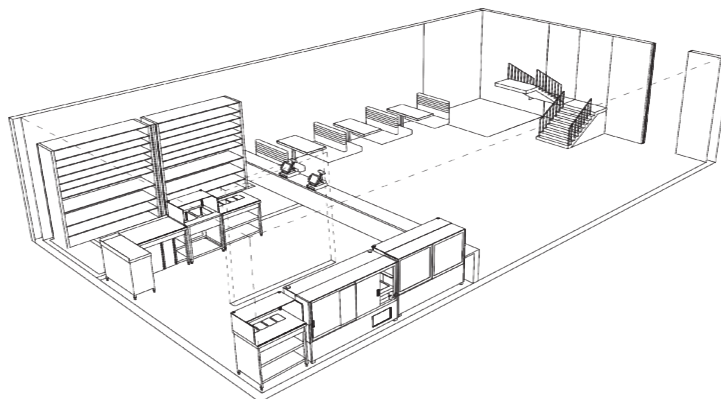
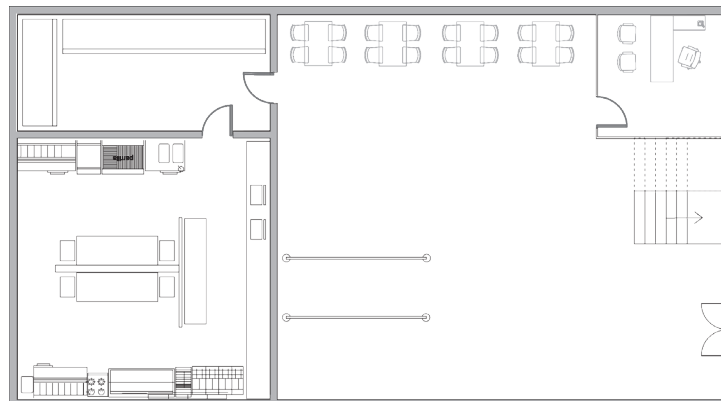
El segundo actor que decide utilizar una cocina arrendada son los restaurantes que atienden público y realizan despachos a domicilio, ya que el sistema que existe actualmente no es eficiente ni estéticamente atractivo para ambos servicios. La mayoría de los restaurantes tiene un acceso principal por el cual hacen ingreso los clientes y a la vez se arma la fila de los deliveries que están esperando por el pedido. Esto entorpece el ingreso y la salida de los comensales, además de obstaculizar la circulación de los meseros que constantemente transitan con grandes bandejas cargadas. Para analizar este caso de estudio se presenta un restaurante llamado Delicia Oriental ubicado en la comuna de Huechuraba. Este es un restaurante de comida china y sushi.





Por último, el tercer actor que hace uso de las dark kitchen, son las cadenas de comida rápida. Estas en muchas ocasiones se encuentran colapsadas por realizar atención a público, por las zonas de autoservicio (auto Mc o auto King) y a la vez por la gran cantidad de deliveries que constantemente están afuera de los restaurantes esperando los pedidos.

Arrendar una dark kitchen permite trasladar a la gran masa de deliveries que espera fuera del restaurante y otorgar un servicio más eficiente y expedito, beneficiando tanto a los repartidores como a los clientes que esperan sus productos. Para ello se estudiará el funcionamiento de un Burger King ubicado en Pedro Fontova.



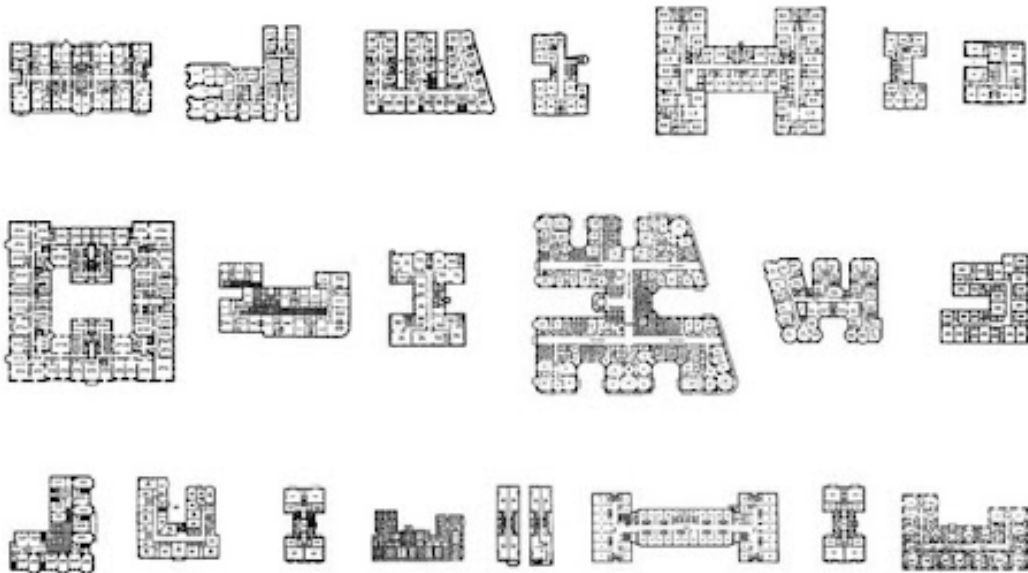
Es relevante concluir que cada uno de estos presenta la necesidad de espacios con distintas características, algunos requieren de cocinas más bien básicas, mientras que otros necesitan cocinas profesionales. Este es uno de los puntos más importantes a considerar para el desarrollo de un proyecto de esta tipología.

Como se pudo observar en el segundo caso de estudio, haciendo referencia a una de las dark kitchen existentes, las cocinas que ofrece este edificio son de dimensiones muy similares, por lo que algunos de los actores más profesionales podría verse limitado por la falta de espacio.

# 06 | DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA

Si bien las dark kitchens no son un tema que esté tan desarrollado aún, existen algunas investigaciones y proyectos que se relacionan en cuanto al tema de la utilización de los espacios de cocina, uno de estos es el libro *Kitchenless City* de Anna Puigjaner donde se analiza el hotel Waldorf Astoria, el cual tiene la peculiaridad de que no todos los apartamentos contienen una cocina, si no que dentro del hotel se generan espacios colectivos en donde se ubican las cocinas. Aquel hotel se construyó como parte de un conjunto de edificios el cual todos contenían este mismo sistema de cocinas colectivas, por aquello es que se considera como un paradigma de tipología experimental fugaz.

## KITCHENLESS CITY



Al igual que las cocinas colectivas que Puigjaner plantea en su investigación, las dark kitchens ofrecen los espacios necesarios para la producción de alimentos, sin embargo el tema de los arriendos de cocina abarca una mayor cantidad de situaciones, ya que otorga la posibilidad de arrendar una cierta cantidad de horas o días aquel espacio, economizando el gasto al mínimo. Por otro lado, permite a los emprendedores que comienzan sus negocios en sus domicilios situarse en un lugar más amplio y equipado para el desarrollo del rubro.

Sin embargo como se mencionó, existen 3 tipos de agentes que utilizan estos espacios y cada uno de ellos requiere de distintos diseños de cocinas, algunos que recién están comenzando requieren de una cocina más bien básica pero con mayor espacio; otros necesitan cocinas que respondan a un nivel de producción mayor o incluso espacios completamente equipados profesionalmente para el desarrollo de un restaurante que responde al delivery. En otras palabras, las dark kitchens pueden tener distintas escalas de los espacios de cocina; y cada una de estas responde al nivel de desarrollo profesional del negocio, sin embargo hoy en día estas cocinas son standard para todo el que la utilice, es decir, en algunos aspectos limita la producción de cada emprendedor. Por aquello es que se plantea una discusión en cuanto al diseño y las escalas de las dark kitchens.

En segundo lugar, esta tipología de recintos presenta un servicio privado, individual; no tiene ninguna relación con su entorno cercano, es más, es una tipología de edificio que se busca ocultar dentro de la ciudad; sin embargo, se tiene un gran potencial en cuanto a la activación de la gastronomía de la zona en donde se sitúe, ya que se pueden considerar otros programas que estén vinculados al arriendo de cocinas y al mismo tiempo promueva el rubro. Algunos de esos podrían ser huertos para proveer de insumos a los mismo arrendatarios o locales comerciales que tengan el mismo fin, restaurantes con atención a público, espacios comunes, entre otros. Todo esto genera un centro que gira en torno al arriendo de cocinas, respondiendo tanto al delivery como a otros servicios igual de atractivos.

En cuanto a la pregunta de investigación se decide abordar las dark kitchens desde una perspectiva en la que permiten activar el rubro gastronómico, es decir, se logran identificar programas colectivos que mejoren la calidad de vida social de los residentes de la comuna y a su vez permite aumentar la variedad de empleos. Es por eso que la investigación permitirá determinar cuales son las estrategias de diseño más apropiadas para consolidar aquel fin.

Para el desarrollo del proyecto se utiliza una metodología mixta, en la que se obtiene información a base de casos de estudio y se desarrolla un análisis a través de una metodología exploratoria. Los casos estudiar corresponden a los distintos agentes y actores que participan en el ecosistema que una dark kitchen conlleva:

- Emprendedores
- Restaurantes que realizan delivery
- Cadenas de comida rápida

Se decide hacer énfasis en la idea del ecosistema y los agentes que están involucrados en el arriendo de cocinas, ya que hoy en día las cocinas fantasmas no contemplan todo lo que conlleva. Este tipo de espacios vincula el despacho de los productos que se producen y activa el rubro gastronómico según la localización que tenga, sin embargo ninguno de los diseños de estos espacios se hace cargo de las personas que realizan el delivery, ni del contexto en el que se sitúan.



# 07 | ARGUMENTO PROYECTUAL

A modo de introducción, es menester citar el caso de Co Cook, una cocina colaborativa ubicada en Santiago Centro la cual se encuentra rodeada de una serie de locales comerciales de distintas características. Esto es relevante ya que al contrario de lo que busca el proyecto, este se sitúa en un contexto en el que ya está consolidado el comercio, permitiendo mejorar un servicio existente.

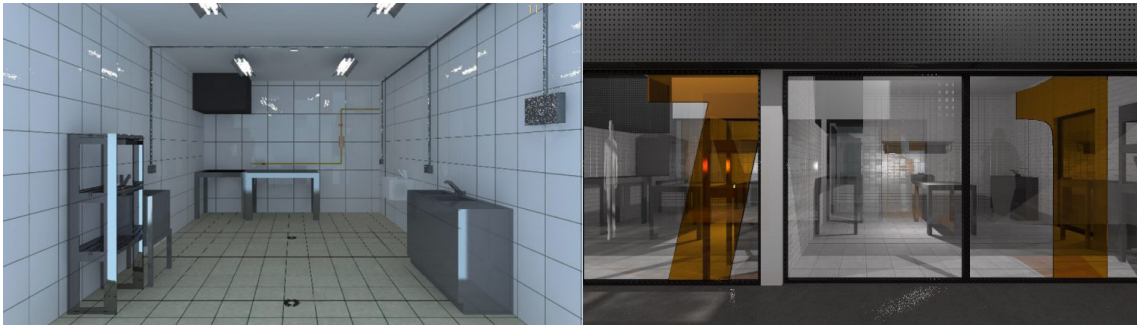
Co Cook

Dark Kitchen/Cocina colaborativa

Dirección: San Francisco 363

Comuna: Santiago

Región Metropolitana



En los últimos años, Santiago Centro al igual que Estación Central han tomado un carácter muy singular respecto a la vida de barrio que existe. Con la aparición de los conocidos guetos verticales, edificios de grandes alturas que contienen un sin fin de departamentos pequeños, hubo un cambio en la forma de vivir en aquellos lugares. Anteriormente existían casas de uno o dos pisos, muchas de estas viviendas se transformaban en pequeños almacenes o zonas de encuentro entre los vecinos del sector; actualmente, gracias a estos grandes edificios, la vida de barrio encuentra una dificultad.

Ahor bien, la llegada de estos edificios densifica las cuadras por lo que hay un notorio aumento de población en estos sectores, esto tiene como consecuencia la necesidad de mayores servicios y equipamiento en la comuna.

Con la llegada de la pandemia y la cesantía, muchas de las personas que viven en estos edificios comenzaron pequeñas pymes de diferentes tipos, lo que significó que aquella vida de barrio que conocíamos volviera a estas zonas de manera vertical. Los vecinos comentan que estos pequeños negocios funcionan en su mayoría con la compra y venta entre los mismos residentes del edificio, en algunos pisos conseguían pan y repostería, en otros, platos de comida típicos de algunos países, servicios técnicos, entre otros.

Todos estos servicios funcionan a base de deliveries ya que son negocios que nacen en los propios hogares. También aparecieron otros quienes quisieron darle la oportunidad a iniciar un emprendimiento, sin embargo en ambos casos para seguir adelante con sus negocios requieren un lugar apropiado para preparar sus productos. Por ello, se ubicaron algunas dark kitchens en esta zona.

Como se puede observar en la Figura 04 el contexto en el que se encuentra situada la dark kitchen Co Cook, contiene una gran variedad de locales comerciales a su alrededor.

Figura 04



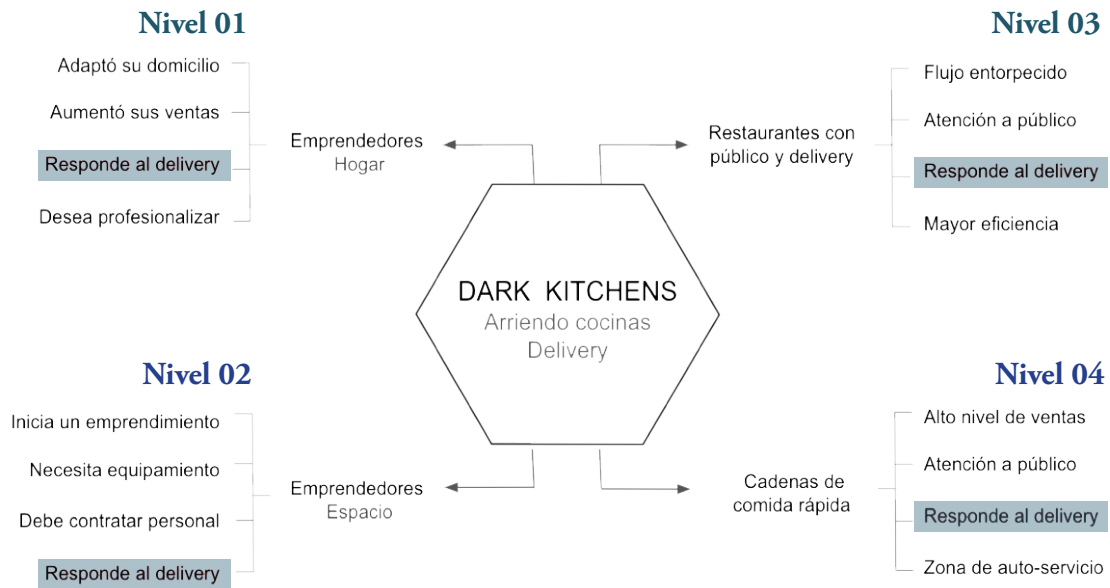
Ninguno de aquellos locales se vió realmente beneficiado con la llegada de Co Cook ya que estos negocios tenían resuelta la preparación de sus productos y el delivery. Por otro lado, la dark kitchen no genera ningún vínculo con el exterior, ni en su diseño, ni programáticamente, el único beneficio que se ve reflejado es respecto a las pymes que surgieron en los guetos, sin embargo no existe ningún vínculo con el entorno del contexto en el que se sitúa el proyecto.

Desde la perspectiva del diseño interior de estas cocinas, se comprende como un complejo de cocinas de similares dimensiones las cuales están a disposición cada vez que alguien las necesite, también se pueden encontrar algunos otros espacios disponibles que contribuyen en la preparación de los alimentos, entre ellos están los baños y vestidores para las personas que trabajan ahí, salas de reuniones, hall de acceso, entre otros.

En la Figura 05 a continuación se pueden observar clasificados los 3 agentes que más utilizan este tipo de espacios



Figura 05



Como se puede observar, cada uno de los agentes tiene una condición distinta, algunos deben priorizar la cantidad de espacio, otros mayor personal, otros un equipamiento profesional o uno más básico. Es decir, cada tipo de cliente requiere de un espacio personalizado de acuerdo a su negocio.

Para abordar todas estas áreas se determinan niveles, existen cocinas de Nivel 01, 02, 03 y 04; cada uno de estos responde a las necesidades que los agentes requieren. Con el fin de personalizar los espacios se determina como estrategia principal un diseño modular, definiendo cada módulo como una zona de trabajo, como lo son el área de lavado o de cocina o de despachos. Así cada agente definirá cual es la escala del espacio que quiere utilizar y se le designará una cocina al nivel que requiera.

Como se puede observar en la Figura 06, cada cocina es esquematizada y conformada por una serie de módulos, los cuales darán forma y un nivel de profesionalismo a cada categoría de cocina.

Se logra entender estratégicamente como las cocinas pueden acceder a distintos niveles, ya que como conocemos de la vida cotidiana, todas las cocinas tienen una base similar, ya sea en la cocina de una casa, de un departamento, la cocina de un colegio o incluso al hablar de ollas comunes; todas estas contienen espacios con quemadores, hornos, lavaplatos y refrigeradores, es decir, todas las cocinas en esencia son iguales sin embargo el tamaño, la disponibilidad de espacios, almacenamiento y el nivel de profesionalismo en el equipamiento que estas pueden tener, es lo que cambia su nivel, permitiendo subir o bajar de categoría.

Tener estas variedades de cocinas permitiría que diversos clientes que decida arrendar una de estas tenga la posibilidad de escoger dentro de una gran variedad de espacios y así instalarse en el que más se ajuste a sus necesidades.

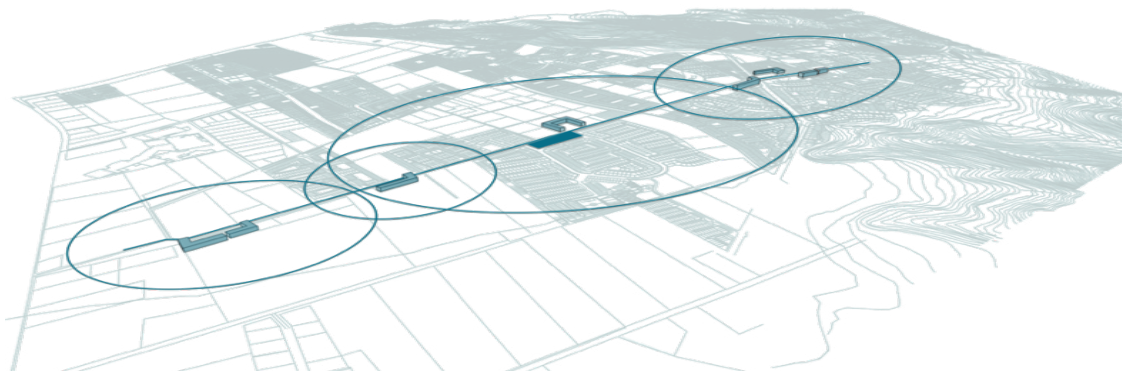
# 08 | LOCALIZACIÓN

Estas cocinas no suelen estar en lugares expuestos, sino más bien pueden estar ocultos dentro de un área comercial o residencial. Sin embargo este proyecto busca activar el rubro gastronómico y el delivery en una zona específica, por ello es que se debe considerar una comuna periférica con menor demanda de deliveries como una buena propuesta de localización.

A su vez, con el propósito de generar una conexión con el entorno del recinto, es relevante que existan locales comerciales y restaurantes, también se puede considerar una zona más bien residencial, para aumentar la demanda de deliveries.

Teniendo en cuenta todos estos datos, se decide ubicar el proyecto en la comuna de Huechuraba, la zona de Pedro Fontova norte es un sector completamente residencial, en donde con el paso de los años se han construido una serie de strip centers, en donde se han instalado distintos servicios, entre ellos resaltan los restaurantes, gimnasios, veterinarias y tiendas comerciales.

Figura 06



Actualmente en la Av. Pedro Fontova existe un proyecto que se comenzó a construir en el año 2016, sin embargo se detuvo la obra en la mitad de la construcción por problemas económicos. El terreno en donde está ubicado es de 7000m<sup>2</sup> aproximadamente, consta de un rectángulo con extensión de 175 mts x 40 mts de ancho. Frente a este terreno existe uno de los principales y más grandes strip centers que tiene el sector, a su vez es el de mayor antigüedad por lo que tiene todos sus locales arrendados, también es el que es más concurrido de la zona. A modo de observación se puede mencionar que recientemente se colocaron barreras para cobrar estacionamiento y así poder controlar la cantidad de autos que ingresan al recinto, esto ya que son demasiado los vehículos que ingresan este lugar, lo que ha ocasionado conflictos.

El terreno está ubicado estratégicamente en el centro de la Av. Pedro Fontova Norte, siendo uno de los puntos más transitados del sector. Detrás de él hay una villa que consta de 10 condominios completamente residenciales, estas personas son las que más concurren al strip center de enfrente ya que no solo se ubican restaurantes, si no que también hay gimnasios, panaderías y farmacias. Por otro lado es de gran relevancia mencionar que el proyecto que quedó sin terminar en aquel terreno, no se hacía cargo de aquellas casas que quedaban por detrás de él, es más bien un muro ciego que divide ambos planos.

Por esta razón la localización del proyecto en este terreno es un gran desafío ya que a pesar de su buena ubicación dentro de la comuna, contiene un gran rival y a su vez un potenciador, permitiendo descogestionar el strip center y a su vez otorgar nuevas actividades colectivas dentro de la comuna.

Figura 07

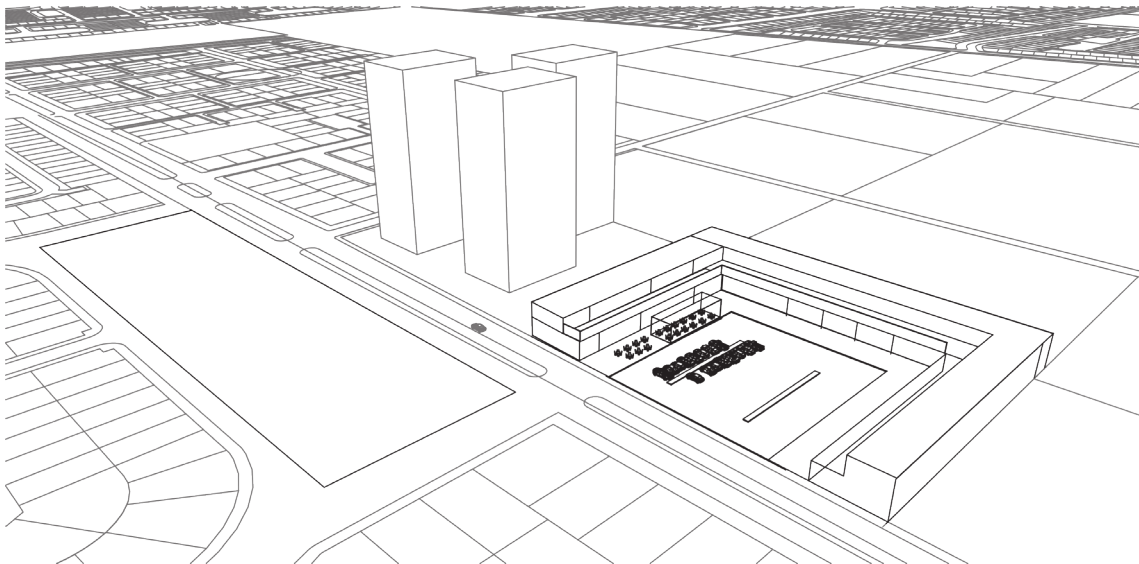


Figura 08

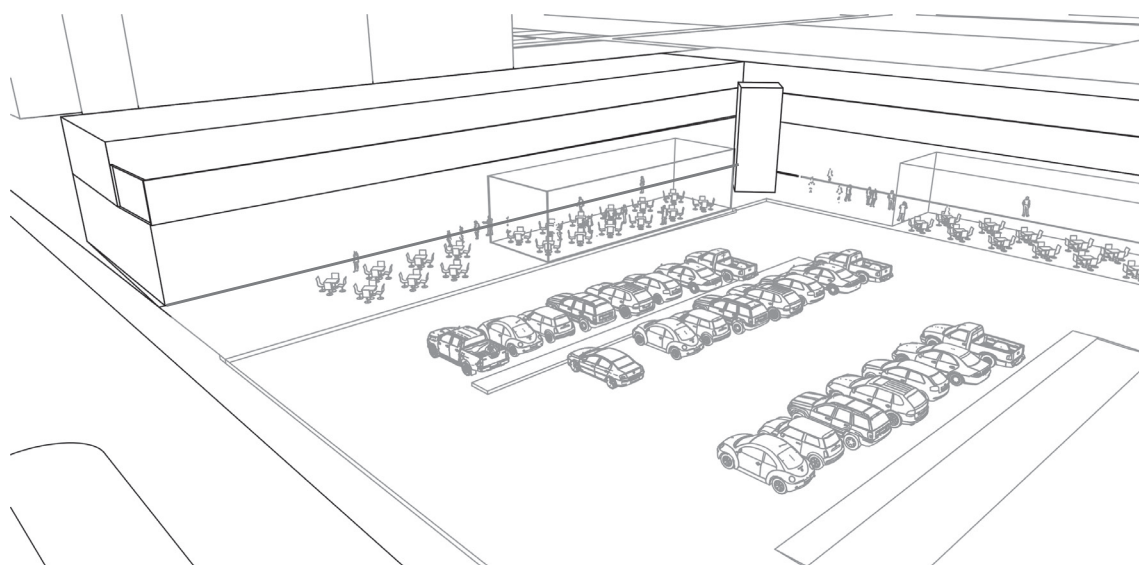
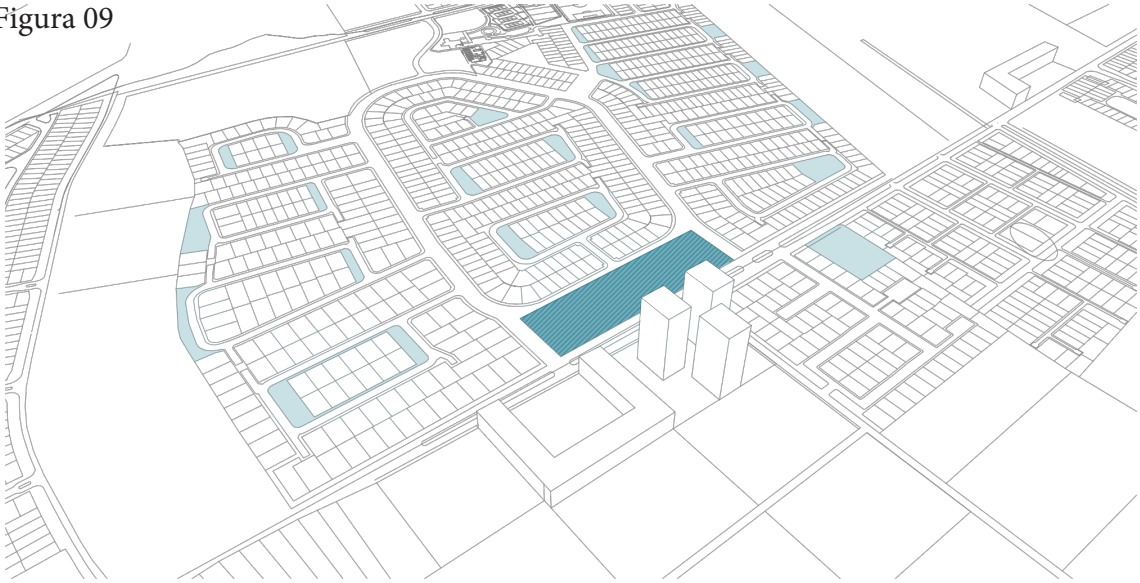


Figura 09



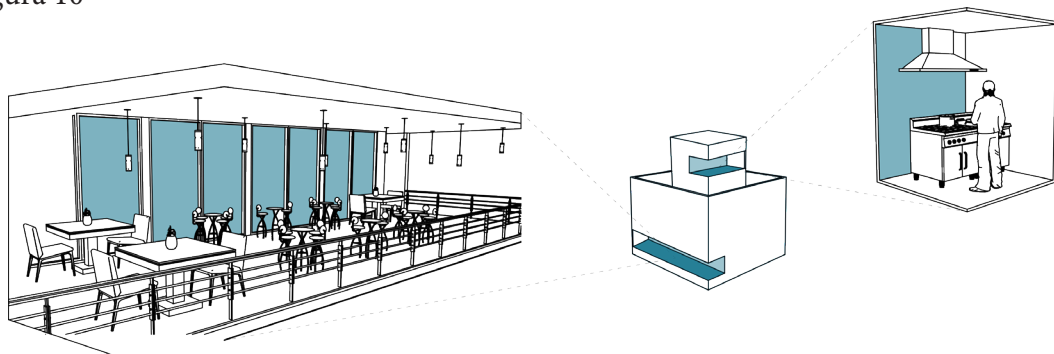
09 | PROPUESTA  
PROGRAMÁTICA

Para el desarrollo de la propuesta programática se analizan 2 aspectos, la relación con la comuna y el contexto cercano al terreno y por otro lado, la propuesta de dark kitchen. En primer lugar, se determina que la Av. Pedro Fontova Norte tiene una serie de strip centers a lo largo de la calle generando pequeños puntos de encuentro en donde siempre están presente los restaurantes y locales de comida rápida. Particularmente en el centro de la avenida hay un strip center que tiene un mayor flujo de personas que los demás, este se encuentra frente a frente con el terreno propuesto para el proyecto por lo que es relevante generar un vínculo con este recinto y así potenciar lo que ocurre allí e incorporar nuevas propuestas programáticas que beneficien ambos proyectos y a su vez a la comuna.

Respecto al programa de dark kitchen, se busca mejorar y otorgar un servicio de arriendo de cocinas personalizado para cada tipo de agente que decida utilizarlas. No se puede dejar de lado la necesidad de cada persona o empresa que va a utilizar las cocinas, ya que el fin principal de estas es tener disponibilidad de cocinas para cualquiera que sea la actividad que se vaya a realizar. En algunos casos se utilizan para hacer clases de cocina externas, también las universidades las arriendan para interiorizar a los estudiantes de gastronomía en cocinas industriales, restaurantes, emprendimientos, entre otros.

El proyecto busca obtener es un conjunto de dark kitchens, es decir de cocinas de diferentes tamaños. Estas estarán ocultas dentro de un edificio el cual otorgará una segunda piel con una serie de programas que estén vinculadas a las cocinas con la intención de potenciar la utilización de estas y a su vez dialogar con el contexto del terreno en donde se situará el proyecto.

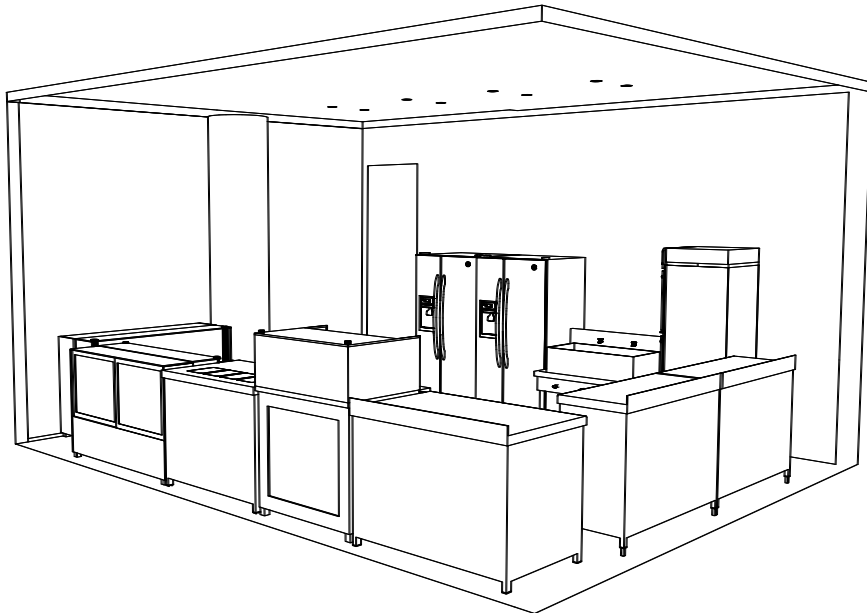
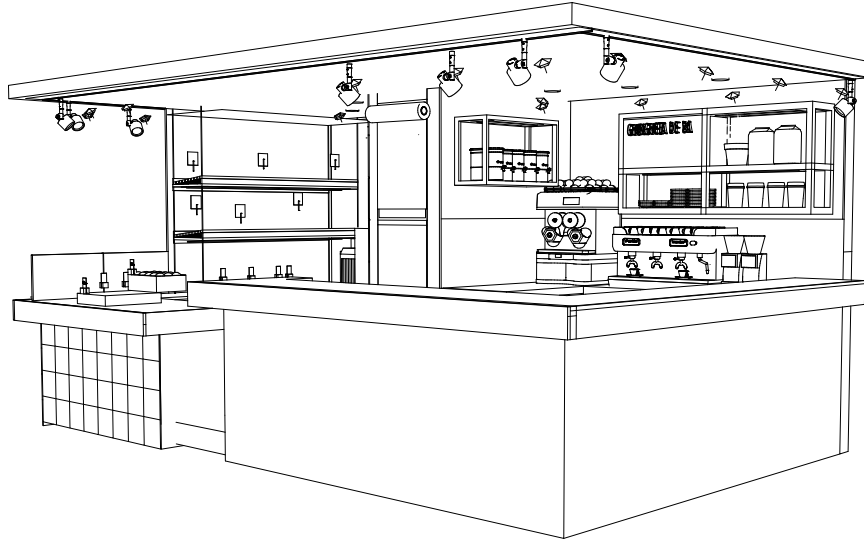
Figura 10



Como se muestra en la Figura 10, el recinto consta con dos áreas, una en el interior que tendrá las cocinas y una capa exterior la cual tendrá los programas blandos, es decir, espacios menos herméticos, conectando a los usuarios de la comuna con el programa de dark kitchen. Al profundizar en las cocinas podemos retomar la idea de las dark kitchens que se plantearon en un principio, sin embargo se deben desarrollar en cuanto a los niveles que se propusieron, esto con la intención de otorgar el servicio de cocinas personalizadas de acuerdo al actor que decida arrendarlas. La diferenciación de estas será a través de su tamaño y su profesionalismo en cuanto al equipamiento que obtendrá.

# Nivel 01

Cocina Básica

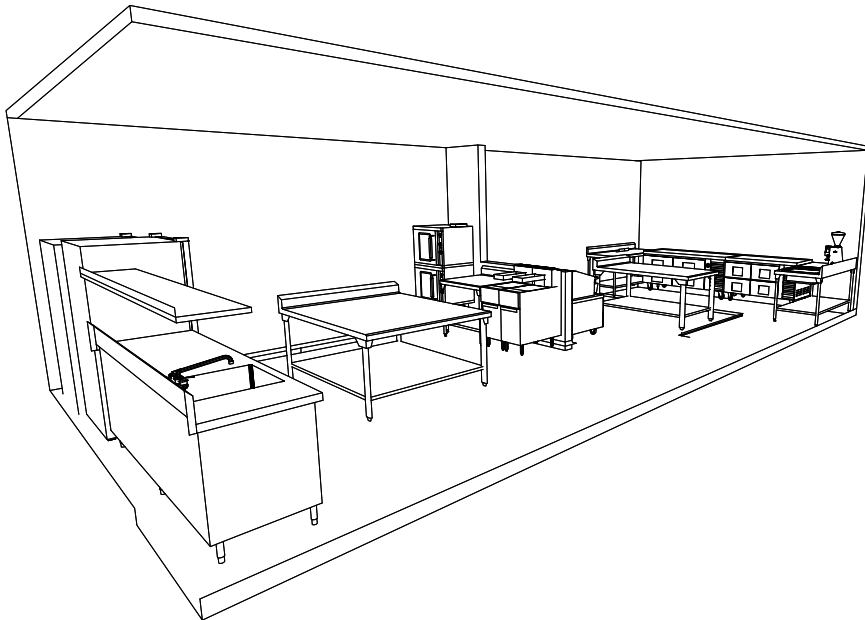
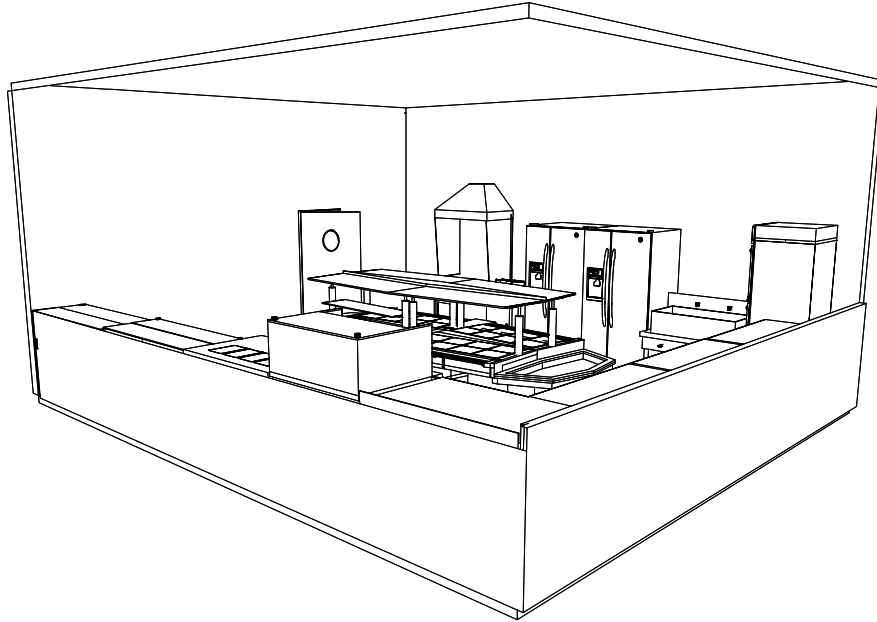


# Nivel 02

Cocina Semi Profesional



**Nivel 03**  
Cocina Profesional



**Nivel 04**  
Cocina Profesional Grande

En el exterior se decide poner una serie de programas que busquen vincular el edificio con el contexto en el que se sitúa, estos programas deben dialogar con los demás puntos gastronómicos que tiene el sector, potenciando el rubro y el consumo de alimentos a través del delivery.

Estos además de relacionarse con la comuna, deben ser programas que respondan al arriendo de cocinas, por ello es que se consideran la incorporación de huertos, restaurantes y espacios comunes y de recreación para los habitantes de la comuna. Cada una de estas actividades permite la participación de terceros, generando un centro recreativo en la comuna.

#### Huertos

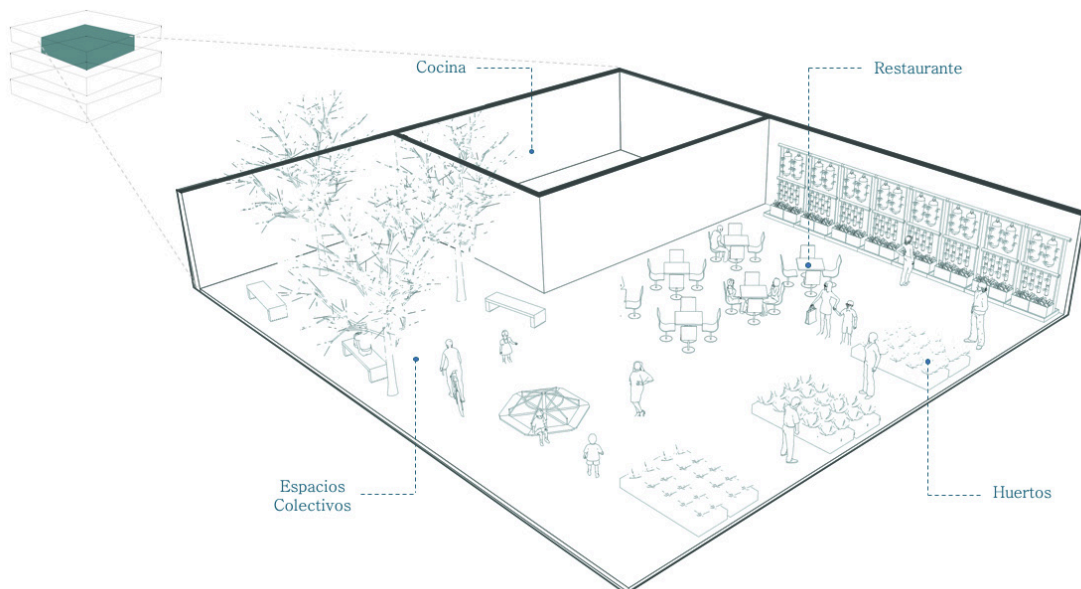
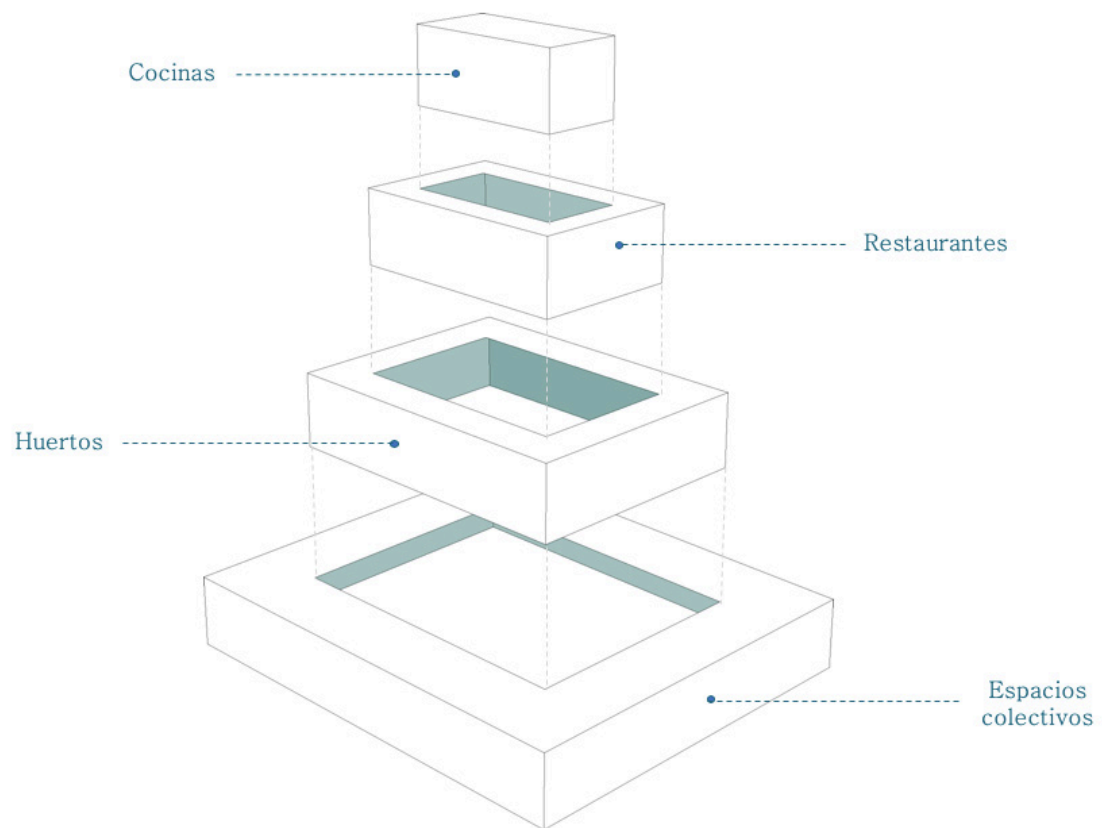
Los huertos son terrenos de regadío de pequeña extensión destinados al cultivo de verduras, legumbres y árboles frutales (RAE). Esto quiere decir que en estos huertos se puede cultivar gran parte de los vegetales y frutas que se utilizarán en las mismas cocinas. También puede funcionar como una actividad recreativa por parte de los habitantes, dejando estos huertos como zonas de enseñanza de cultivo.

#### Restaurantes

Más allá del concepto que se conoce de dark kitchen, el cual es el arriendo de cocinas para el funcionamiento de un negocio a través del delivery, también se decide integrar la atención presencial al público. Esto permitiría tener zonas de cocinas en las que se priorice el despacho a través del delivery y otras en las que las cocinas sean estables y puedan funcionar como restaurantes, generando nuevos espacios públicos en la comuna.

#### Espacios Comunes

Se decide integrar espacios comunes y plazas ya que en el sector existe un agran carencia de estos, hace poco tiempo se inauguró un skate park, el cual a los pocos días ya era uno de los lugares más concurridos por los jóvenes del sector. Por otro lado, no existe ningún tipo de plaza área verde que funcione como espacio recreativo, sino más bien todos son bandejones centrales o división de espacios, por ello integrar espacios comunes puede contribuir a la integración del proyecto en la comuna.



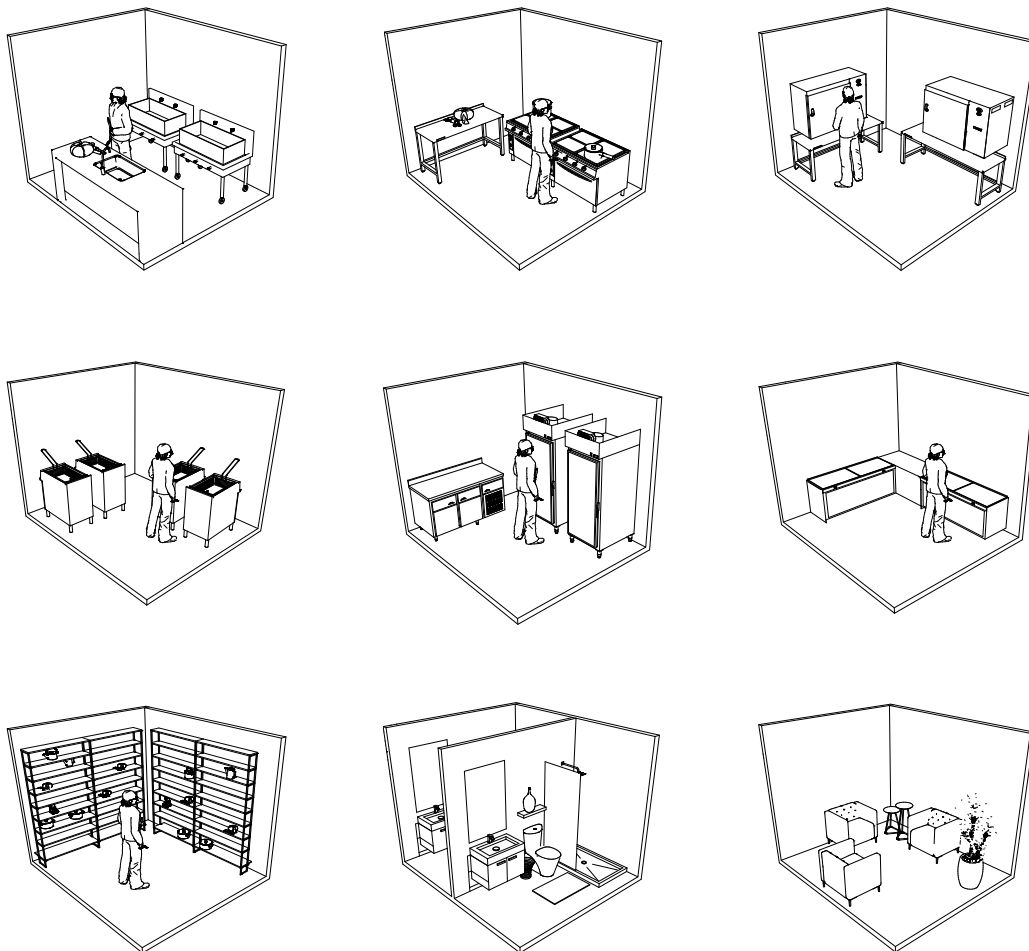
# 10 | ESTRATEGIAS INICIALES

Como se pudo observar en la figura anterior, el proyecto consta de dos capas, una interior que se encuentra oculta y otra capa exterior generando una envolvente a esta. La capa interior funciona como el engranaje de esta gran máquina que es el proyecto, este engranaje son las distintas tipologías de cocinas que se plantearon.

Esta estrategia permite continuar con el concepto que se conoce de Dark Kitchen, es decir una cocina fantasma o cocina oculta, dejándola escondida al interior del edificio. A su vez se plantea generar una envolvente que cubra por completo este centro, esta capa externa tendrá programas orgánicos que dialoguen con lo que se encuentra al exterior del terreno, generando una red de servicios con otros focos de comercio que existen en la zona, esto permitirá una permeabilidad y relación con el contexto del proyecto.

Por otro lado, al hablar de las estrategias de diseño para el desarrollo de las cocinas, se decide realizar un diseño a base de módulos que identifiquen diferentes zonas que se utilicen para la preparación de sus productos.

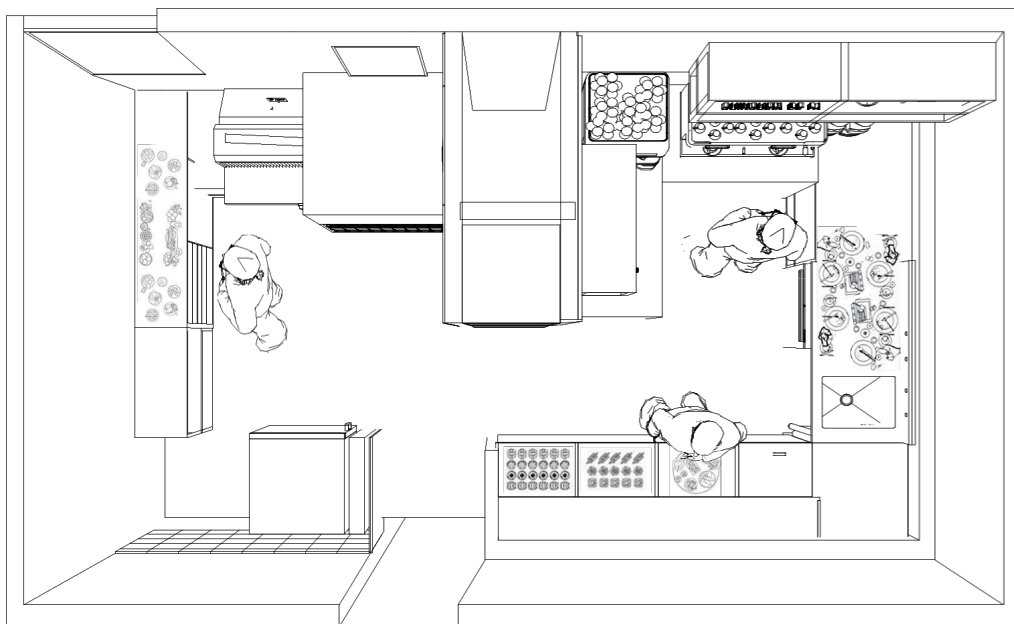
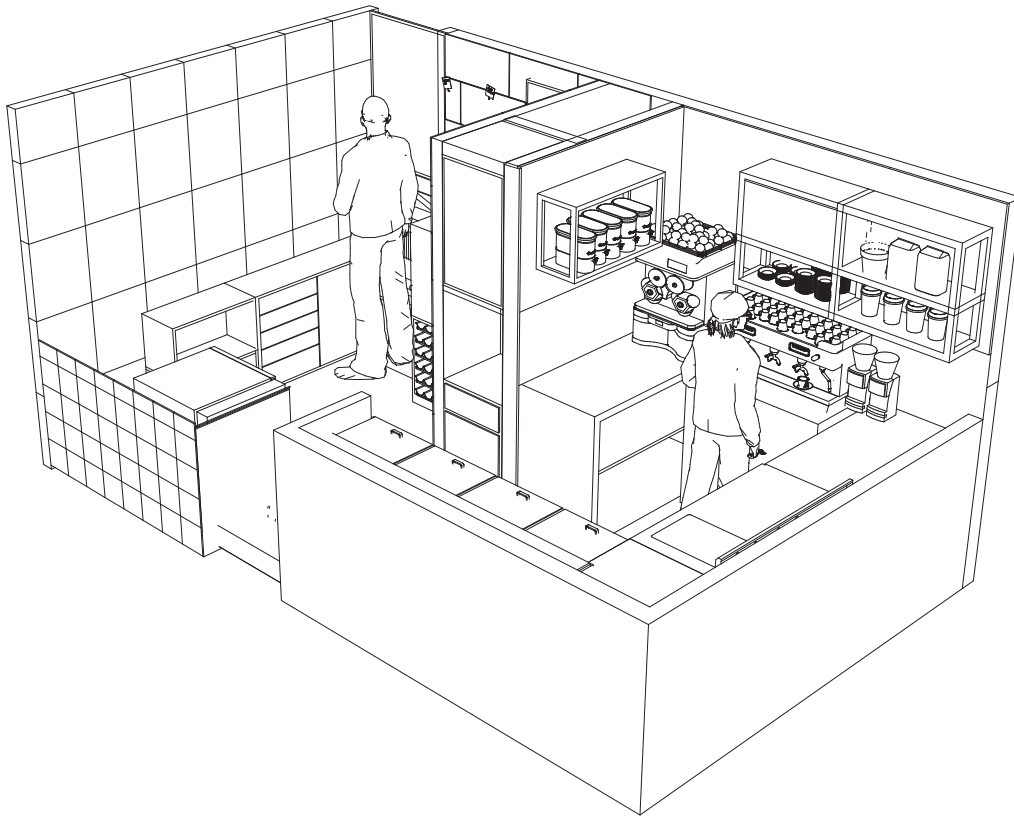
Cada uno de los módulos contiene el espacio y equipamiento que cada zona en la cocina requiere, las zonas son: Lavado, horneado, frituras, refrigeración, cocinas, planchas, almacenamiento, empaquetado, clasificación de pedidos, baños/vestidores, ingreso de productos, salas de descanso, entre otras.



Se definirán 4 niveles de cocinas, cada uno de estos niveles contendrá una serie de zonas de manera decreciente, esto determinará el nivel de profesionalismo y la cantidad de espacio que cada uno de estos niveles necesita. El tener diferentes calidades de cocina permitirá a los arrendatarios seleccionar el nivel de cocina que quieren arrendar y así poder desarrollar su negocio con un espacio lo más personalizado posible. Esta decisión permite que los espacios no limiten o incomoden a los clientes, pudiendo así acomodarse a sus necesidades, sin dejar de lado el aspecto económico.

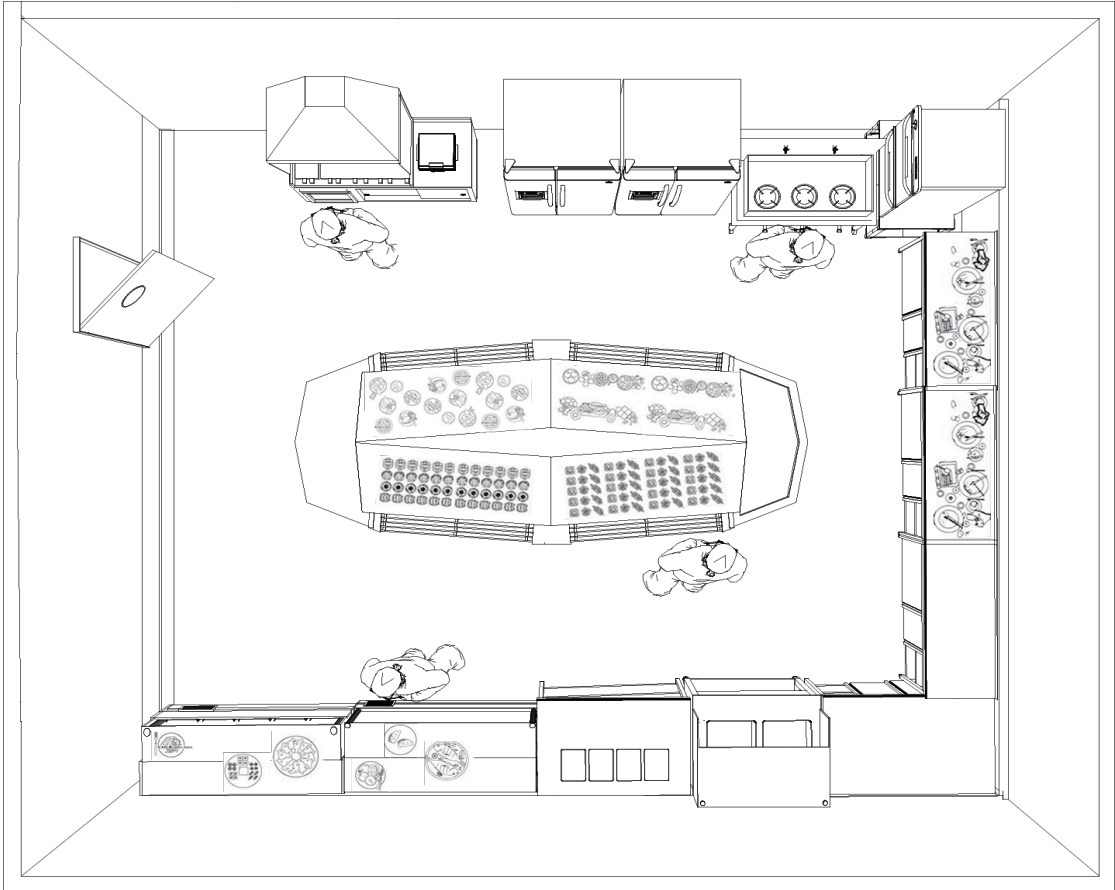
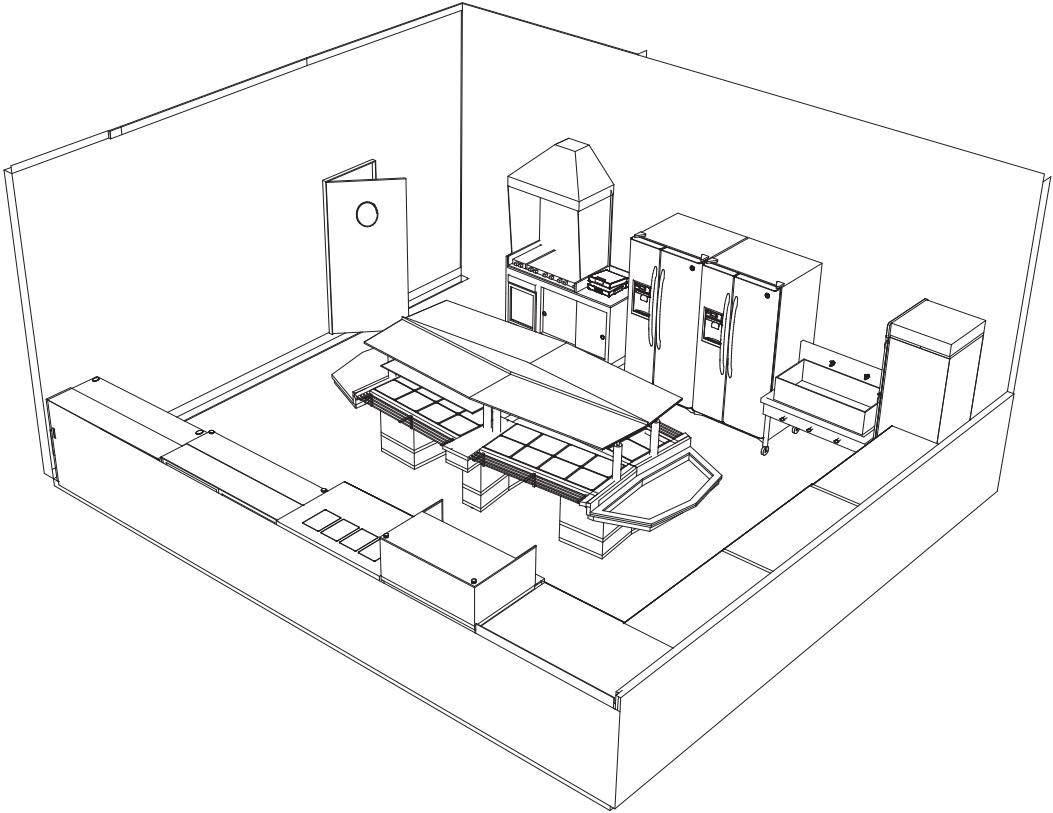
# Nivel 01

Cocina Básica



# Nivel 02

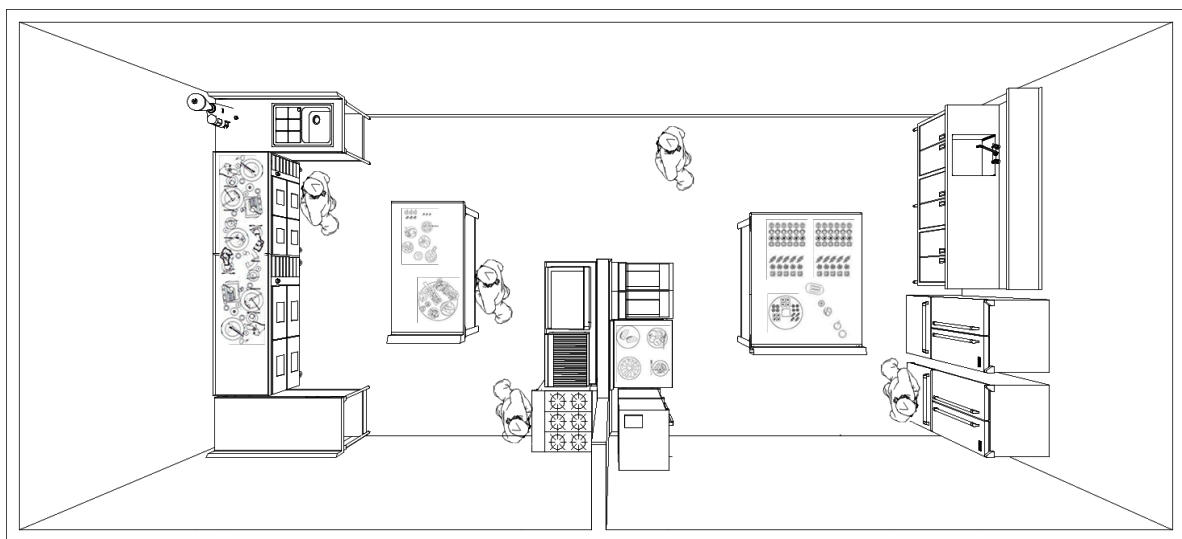
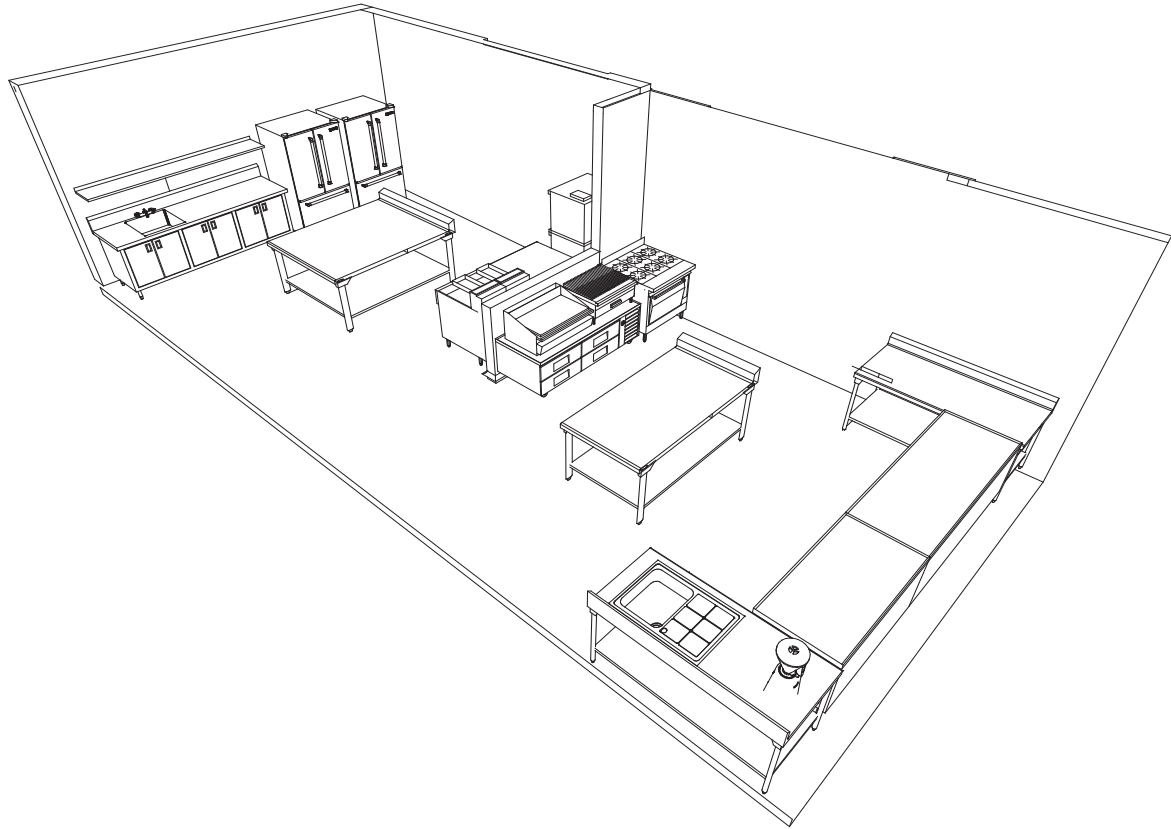
Cocina Semi Profesional





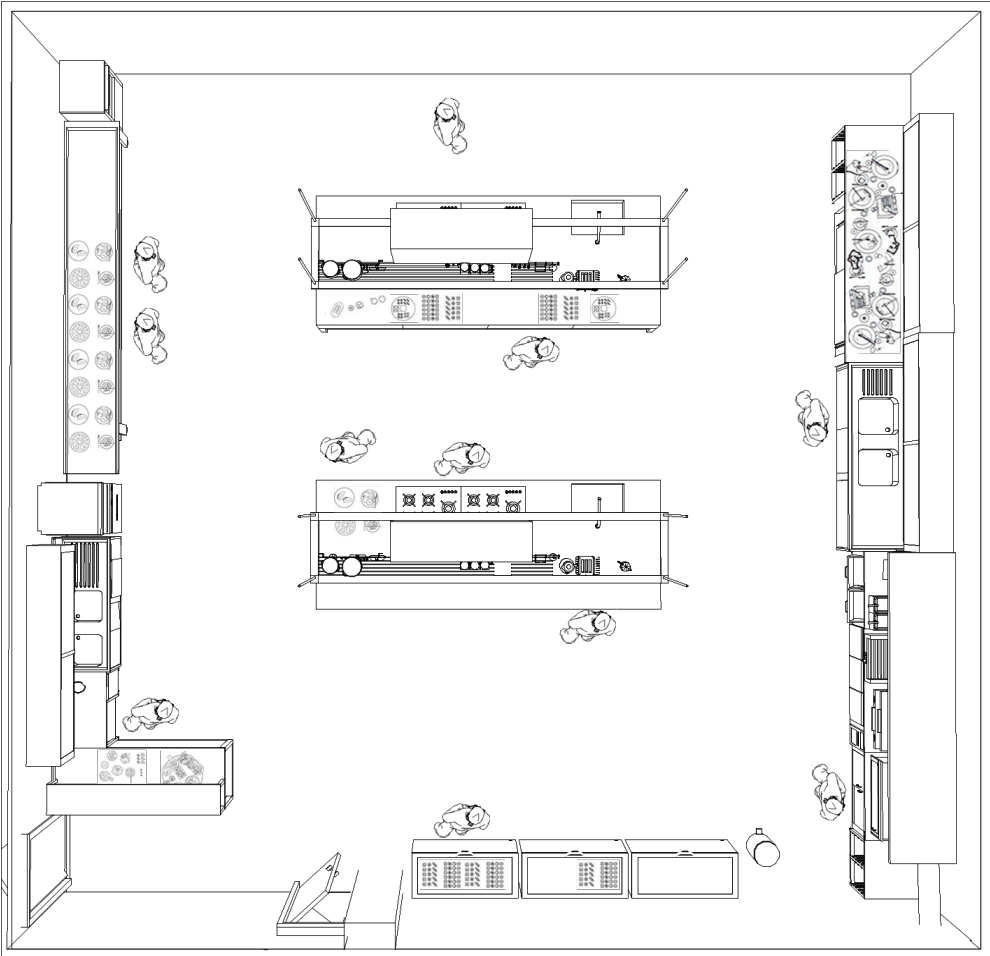
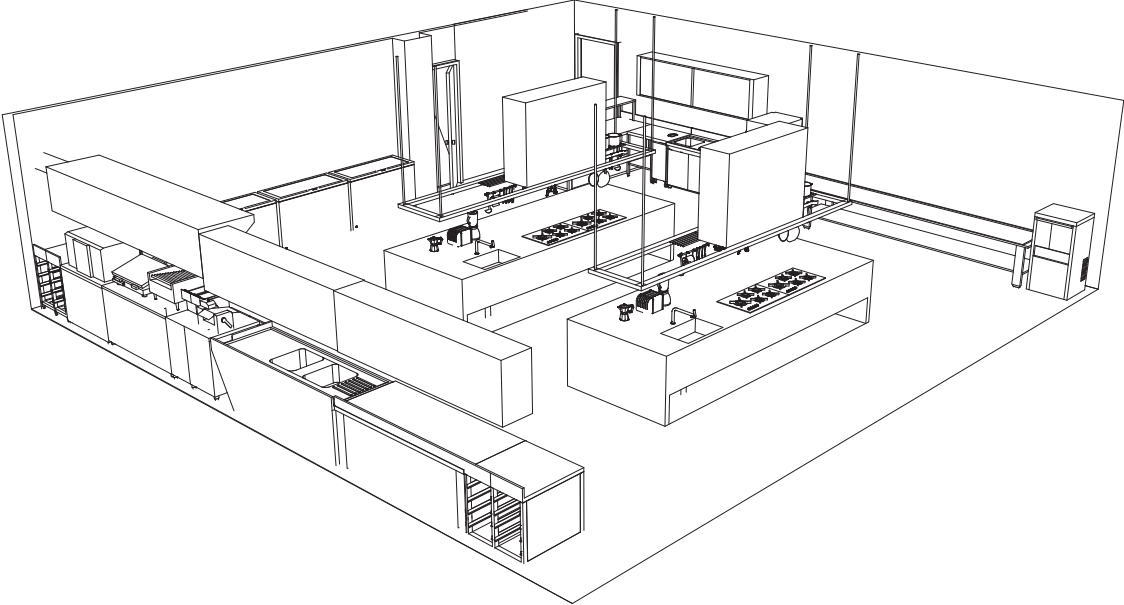
# Nivel 03

Cocina Profesional



# Nivel 04

Cocina Profesional Grande



Todas estas estrategias de diseño permiten generar un proyecto que vincula y promueva el rubro gastronómico en la zona, que si bien en baja escala ha comenzado a tener presencia en Huechuraba, con un proyecto de este tipo podría activarse muchos más, al mismo tiempo contribuye a la obtención de mayores empleos, menor gasto económico y mayores ganancias.

# 11 | REFERENCIAS

<https://www.biobiochile.cl/noticias/nacional/region-metropolitana/2017/12/22/puente-alto-maipu-y-santiago-son-las-comunas-mas-pobladas-de-chile-segun-el-censo-2017.shtml>

<https://www.latercera.com/tendencias/noticia/boom-del-delivery/376891/>

<https://www.beetrack.com/es/blog/dark-kitchen>

<https://barradeideas.com/que-son-las-dark-kitchen/>

<https://www.cocook.cl/dark-kitchen/>

<https://marketing4ecommerce.cl/dark-kitchen/>

<https://marsol.cl/dark-kitchen/>



