[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en México el 15/09/2021

# [CHAZKI: ¡La logística gana! De las Dark Kitchen a las Dark Store, la evolución natural del ecommerce](http://www.notasdeprensa.es)

## \*Por Juan Fernando Vélez, Country Manager de Chazki México

En México y el mundo, dada la pandemia, la industria de los negocios digitales tuvo un crecimiento exponencial, permitiendo la entrada de nuevos jugadores y a su vez mostrando fuertes falencias de quienes no estaban suficientemente preparados para hacer frente a la nueva demanda con un consumidor mucho más exigente. Al día de hoy, las plataformas de última milla están en plena expansión en todo el mundo, ya que gran parte de la satisfacción de compra y una experiencia memorable depende del transporte en tiempo y en forma de paquetería cuando está en su último trayecto de la entrega. Dark kitchen, cocina fantasma, restaurante virtual, delivery-only. Son muchos nombres para un mismo concepto. Se las puede resumir como cocinas industriales que sirven exclusivamente para el envío de comida a domicilio. Son establecimientos que no cuentan con salón, camarero, terraza, ni ningún tipo de servicio. Estas son usadas tanto por grandes cadenas que necesitan producir más y no tienen espacio en su local, como por restaurantes que solo existen de forma virtual y sirven únicamente comida a domicilio. Además de las Drak Kitchen también existen las Dark Stores, las primeras en principio se concibieron como una salida a los negocios de hostelería y gastronomía afectados por las restricciones sanitarias producto de la pandemia, pero el tiempo ha demostrado que llegaron para quedarse. Las Dark Stores se conciben como centros de distribución, atiende exclusivamente a los clientes de las compras en línea. En general, es un almacén que se usa para la preparación de pedidos, como punto de entrega para aquellas tiendas que ofrezcan click and collect o una mezcla de ambos. Cuanto más cerca esté el centro de recolección del cliente más fácil será cumplir con esa entrega ultrarrápida por la que todos esperan. En Chazki cuentan con servicios de entrega next day y same day, es clave adquirir y desarrollar diferentes centros que permitan satisfacer de forma rápida y efectiva a los clientes, para así garantizar mejores experiencias de compra que impulsen la recurrencia y fidelización. Se acoplan a modelos de Dark Kitchen o Dark Stores sin inconvenientes con el desarrollo de su propia y patentada tecnología. En Chazki entienden que los consumidores disponen cada vez de menos tiempo libre, recurren a soluciones rápidas en todos los aspectos de sus vidas. Y es justo ahí en donde se quiere aportar ayudando a que estos nuevos modelos de negocio como las Dark Kitchens y las Dark Stores sigan creciendo.

**Datos de contacto:**

Virginia

Ejectuvia de Cuentas

+54 9 11 6410-5227

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/chazki-la-logistica-gana-de-las-dark-kitchen-a\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Gastronomía Marketing Sociedad Emprendedores Logística E-Commerce Restauración Consumo Ciudad de México

[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)

[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)