

REPÚBLICA COCINERA

HUB GASTRONÓMICO



Cocinas modulares
de 17m² a 44m²



Salida directa
a Vía Expresa



A 15min de todo
Miraflores y San Isidro



Estacionamientos
para 60 motos



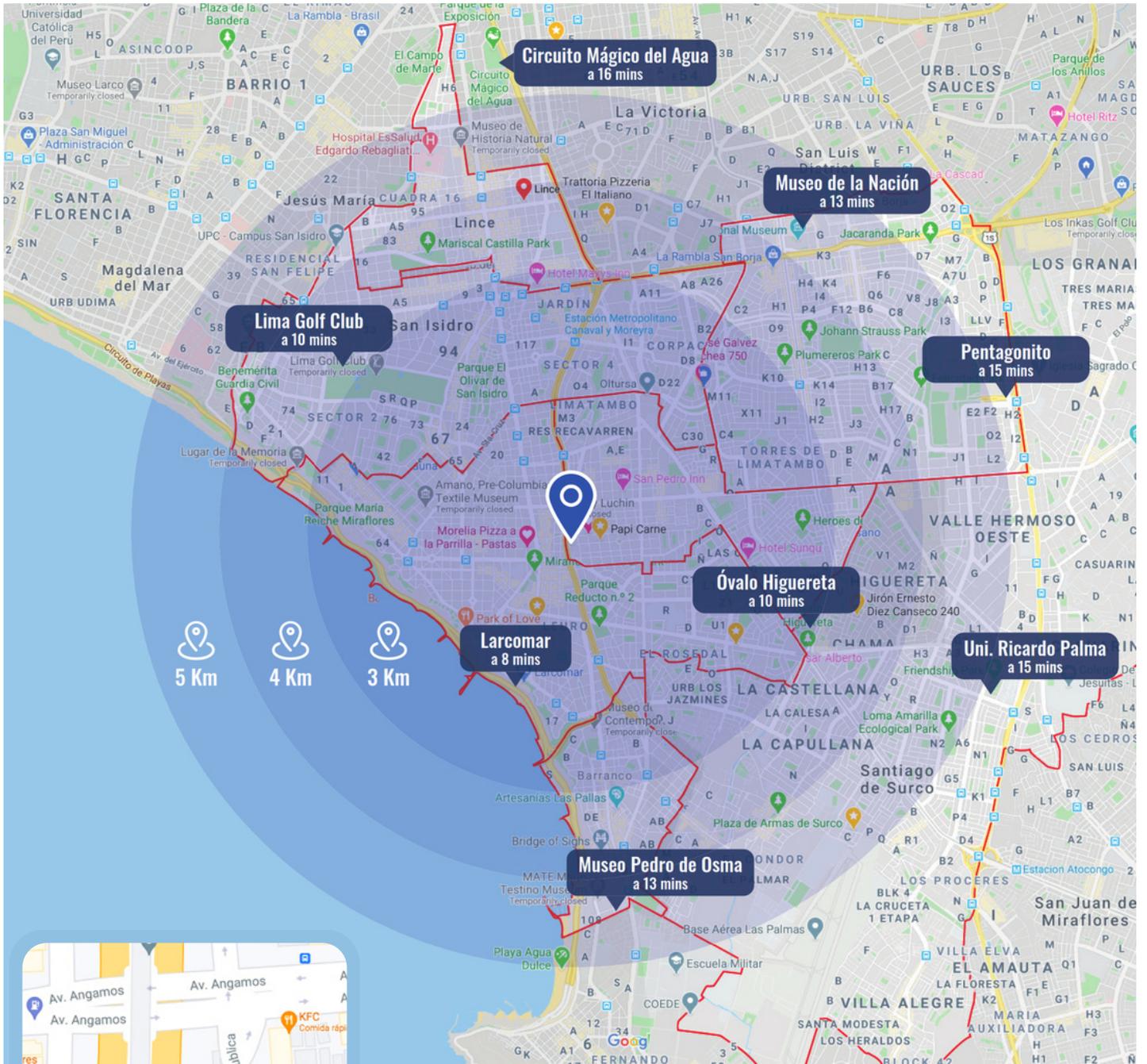
Gas natural



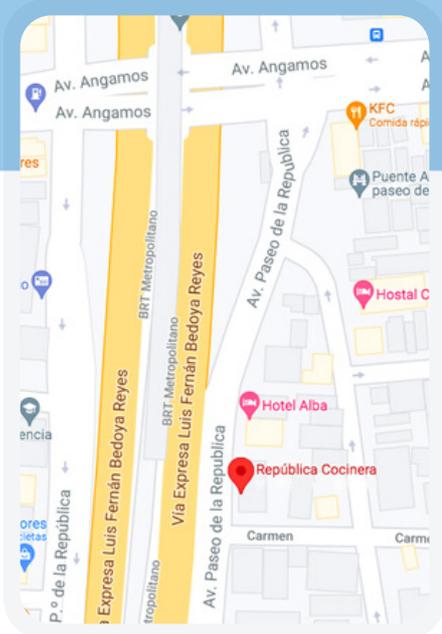
Licencia
pre-aprobada

Av. Paseo de la República 4979, Surquillo

1. Zona de Cobertura



Link Google maps: https://bit.ly/republica_cocinera



Cobertura a 5km

- Miraflores
- San Isidro
- Barranco
- Surco
- San Borja
- Surquillo
- Magdalena
- Jesús María
- Lince
- La Victoria

Vías de acceso

Fácil acceso y salida de motos. Estamos en la Vía Expresa. Av. Angamos con Av. Paseo de la República.

2. Hub Gastronómico



Logística

- Área de carga y descarga.
- Amplia Zona de despacho.
- 2 Elevadores de comida.
- 60 Estacionamientos para motos.
- 120m² de depósitos.

Operaciones

- Gas natural en cada cocina.
- Campanas extractoras instaladas.
- Intercomunicadores en cada cocina.
- Software despacho pedidos.

Seguridad

- Muros ignífugos.
- 2 escaleras presurizadas.
- Sistema contra incendios.
- Sistema de cámaras de seguridad.

Administrativo

- Licencia pre-aprobada.
- Limpieza áreas comunes.
- Medidores independientes gas y luz.

Higiene

- Ducto de basura en cada piso; depósito de basura aislado con acceso directo de la calle.
- Trampa de grasas general.

Servicios

- Ascensor de personal.
- Comedor, duchas y lockers para empleados.
- 2 proveedores de internet.

3. Nuestras Cocinas

Planta Típica. Piso 3 al 5



17m²

Small



32m²

Medium



44m²

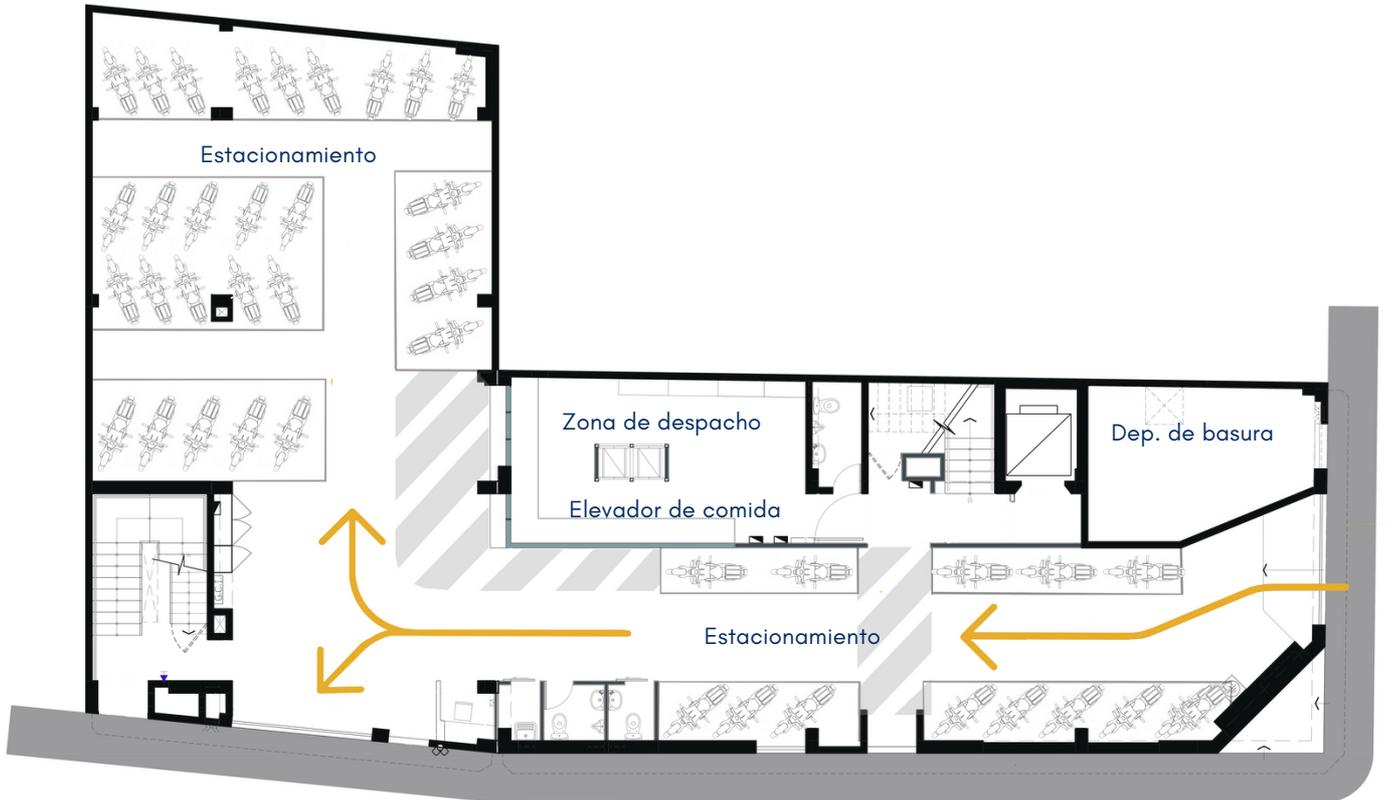
Large

No cobramos fee de activación

Sólo pagas alquiler + mantenimiento. 1 mes adelantado + 1 garantía. Plazo mínimo 1 año.

Piso 1

Estacionamiento y Zona de despacho



Estacionamiento



Zona de despacho



¿Qué puedo hacer en el Hub Gastronómico REPÚBLICA COCINERA?



Dark Kitchen



Área de
producción

¿Qué incluye mi alquiler + mantenimiento?

Uso de los espacios privados:

Uso de tu dark kitchen, un espacio optimizado y privado para el proceso de producción de tu negocio gastronómico.

Uso de las áreas comunes:

- Zona de motorizados.
- Zona de despacho.
- Montacargas y ascensor.
- Comedor.
- Baños y duchas.
- Lockers.

Mantenimiento:

- Limpieza de áreas comunes, trampa de grasa general y cuarto de basura.
- Fumigación áreas comunes; eliminación de basura.
- 2 proveedores de internet.
- Seguridad interna.
- Pago de luz, agua y gas de áreas comunes.
- Personal de despacho de las ventas.
- Administración y supervisión de las operaciones del Hub.
- Mantenimiento de montacargas, ascensores y equipos de área común.

No incluye: Limpieza, mantenimiento, ni reparación en las áreas internas de cada cocina