

RESULTS: LA PLATA SHARED KITCHEN SURVEY



Access to shared kitchens has long been a challenge for food businesses in La Plata County. Many entrepreneurs have expressed a need for shared kitchen spaces, while operators of existing facilities report that their kitchens are often under-used.

The La Plata Food Equity Coalition's Food Business Workgroup tackles ecosystem gaps and barriers for local entrepreneurs. We're working to address issues such as kitchen access by conducting a landscape analysis in order to better understand the community's needs and inform solutions.

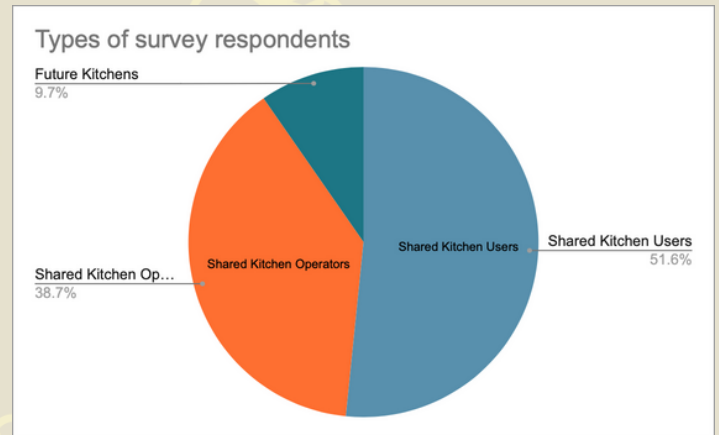
WHO TOOK THE SURVEY

We asked entrepreneurs who are:

- 1) Currently using a shared kitchen
- 2) In need of a shared kitchen
- 3) Are shared kitchen operators offering services

We heard from:

- 32** Total respondents
- 17** Shared kitchen users
- 12** Shared kitchen operators
- 3** Potential future kitchen operators



11 out of 12 shared kitchens have space available for new tenants.

What most kitchen users are willing to pay:

\$12.50/hr

What most kitchen operators are charging:

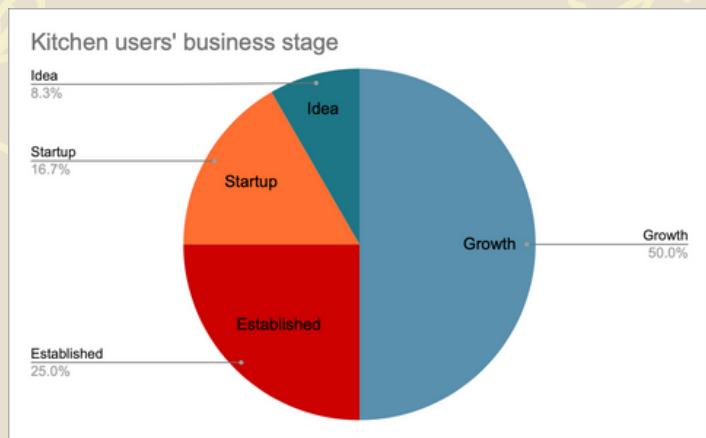
\$25/hr

Biggest barriers to matching users with kitchens:

- Pricing & affordability
- Kitchen equipment limitations
- Scheduling: Users are looking for more flexible & seasonal access
- Awareness of kitchen availability/kitchen marketing



In more detail, here's what we found:



Growth = revenue positive, ready to grow (new product/market/customer)

Established = maintaining operation at current scale

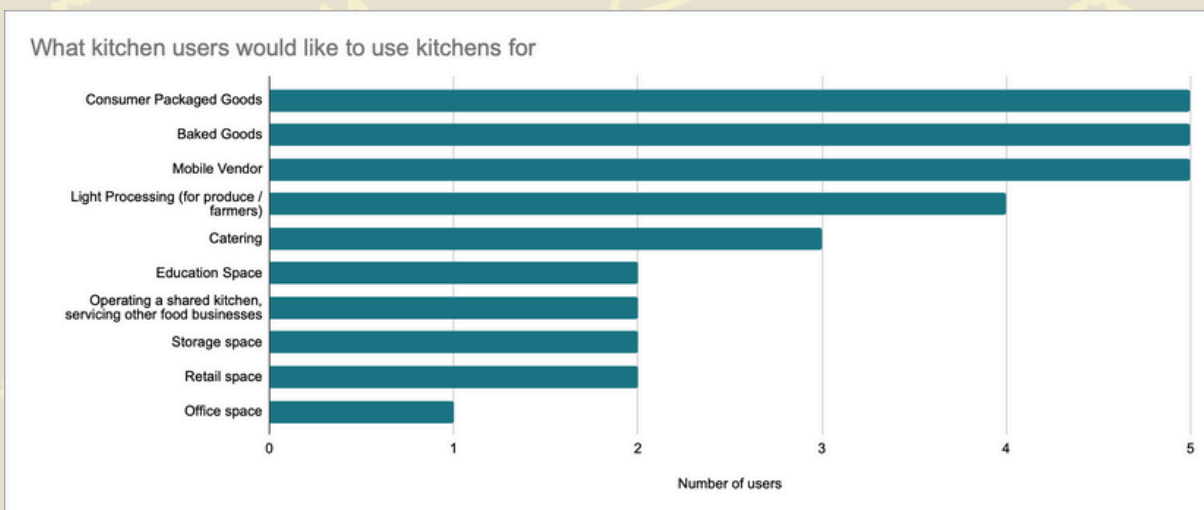
Startup = recently started, may be pre-revenue



Where kitchen users are currently producing their products:

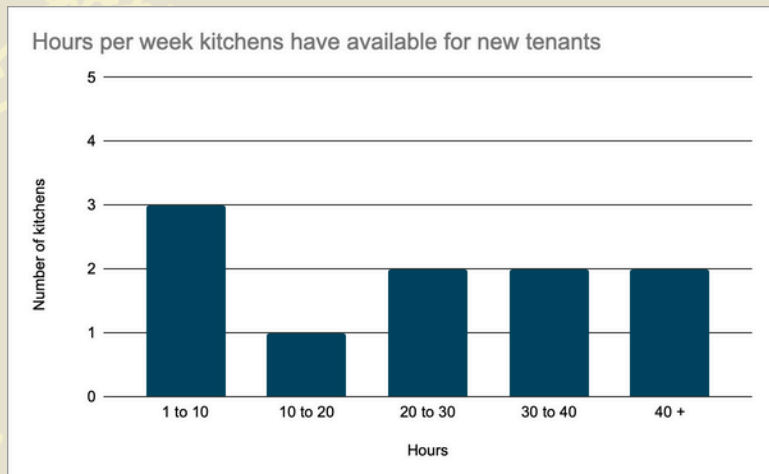
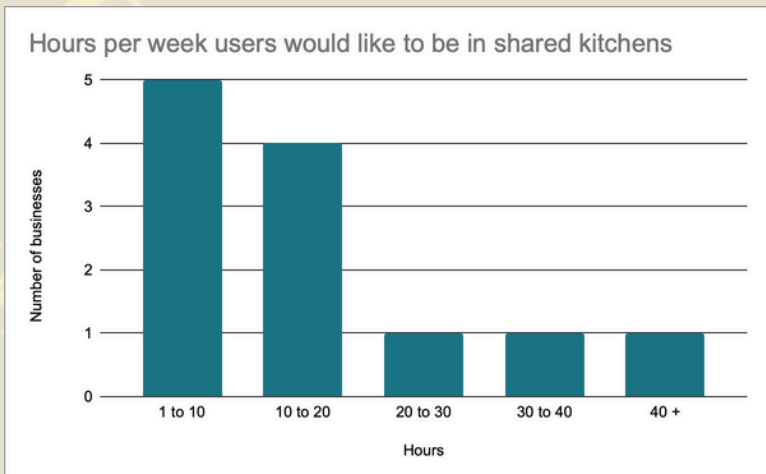
#1 Home based kitchen

#2 Not currently using a kitchen



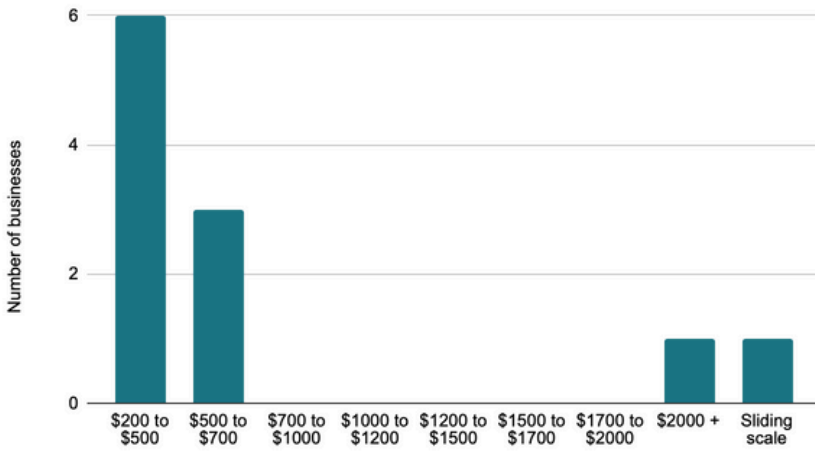
When asked what factors contribute to their kitchens going under-used, kitchen operators speculated:

- Equipment limitations
- Scheduling limitations
- Not enough marketing
- Not enough tenants who are interested in long-term use
- Regulations: businesses needing to work with the health department individually
- Capacity: Need more staff/time to manage shared kitchen usage
- Not enough tenants able to pay going rate



Every shared kitchen operator surveyed has space for additional tenants, except for one.

What users are willing to pay per month for kitchen use



Kitchen users are willing to drive up to

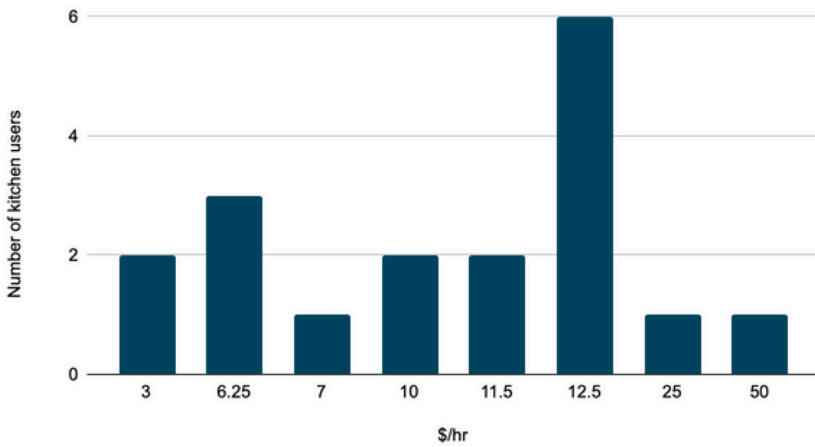
20 mins 31%

30 mins 25%

to get to their kitchens



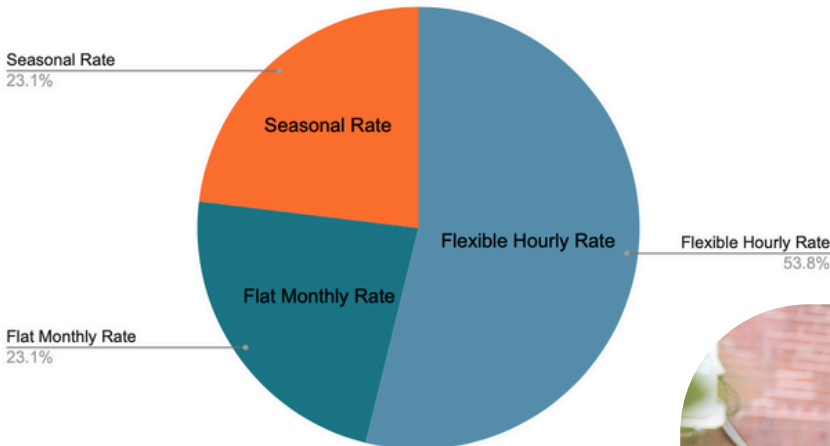
\$/hr users are willing to pay for kitchen use



1 kitchen user, of all those surveyed, has custom needs such as avoiding allergens/cross contamination with gluten, nuts, etc.



Rate preference for kitchen use



67% of users **require a loading dock.**

Another 25%

would use one if available.



Looking for a shared kitchen? Visit:
goodfoodcollective.org/commissary-kitchens

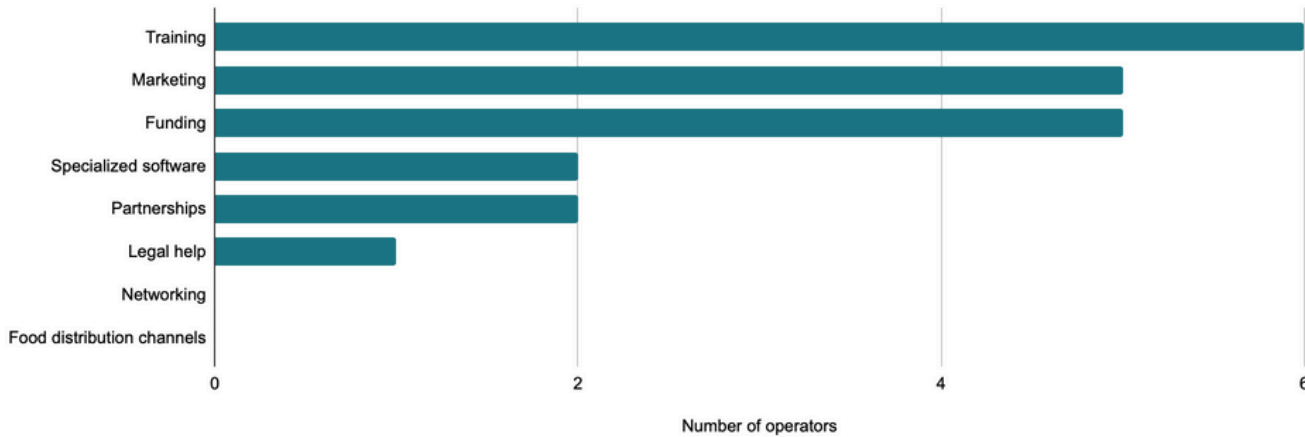




La Plata Food Equity Coalition's Food Business Workgroup:

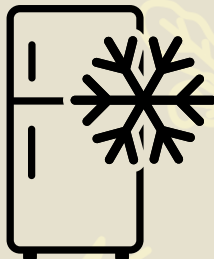


Types of Support Kitchen Operators Need



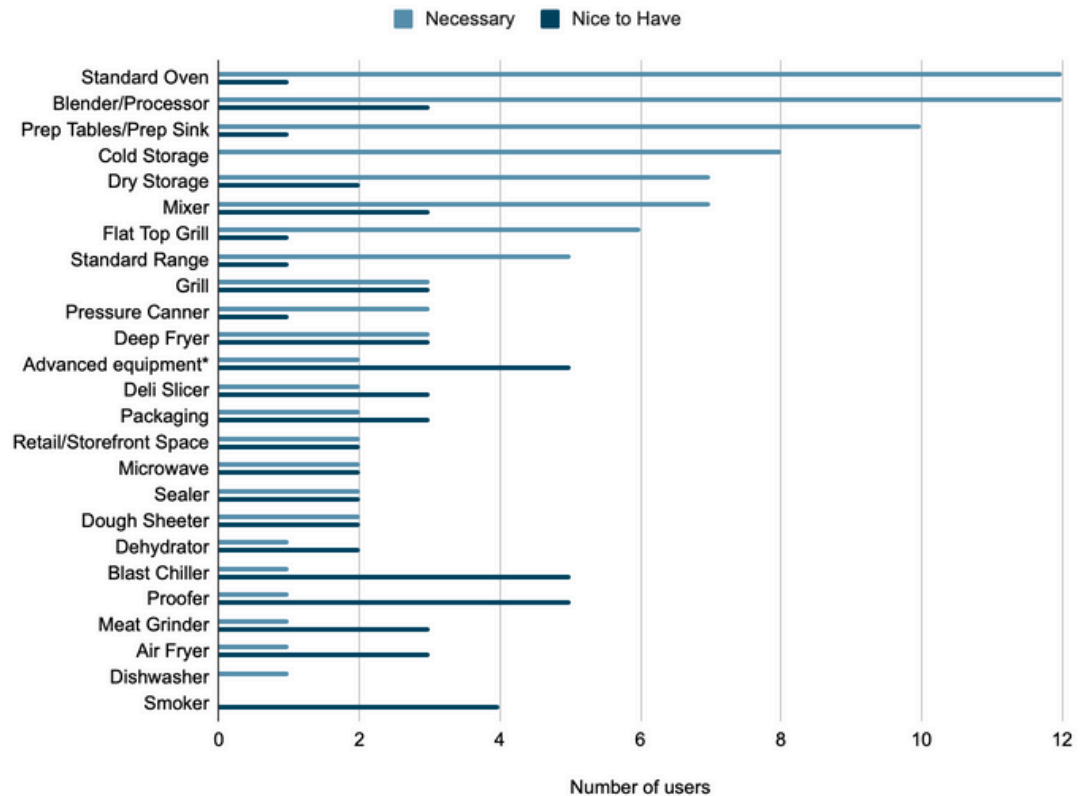
Dry, Refrigerated, and Freezer storage

are all critical kitchen components



Find more resources for food businesses at:
goodfoodcollective.org/food-business

What equipment users want in a shared kitchen



RESULTADOS: ENCUESTA DE COCINA COMPARTIDA DE LA PLATA



El acceso a cocinas compartidas ha sido un desafío durante mucho tiempo para los negocios de alimentos en el condado de La Plata. Muchos empresarios han expresado la necesidad de espacios de cocina compartidos, mientras que los operadores de instalaciones existentes informan que sus cocinas a menudo están infrautilizadas.

El grupo de trabajo sobre negocios alimentarios de la Coalición para la Equidad Alimentaria de La Plata aborda las brechas y barreras del ecosistema para los emprendedores locales. Estamos trabajando para abordar cuestiones como el acceso a la cocina mediante la realización de un análisis del panorama para comprender mejor las necesidades de la comunidad e informar sobre soluciones.

QUIÉN REALIZÓ LA ENCUESTA

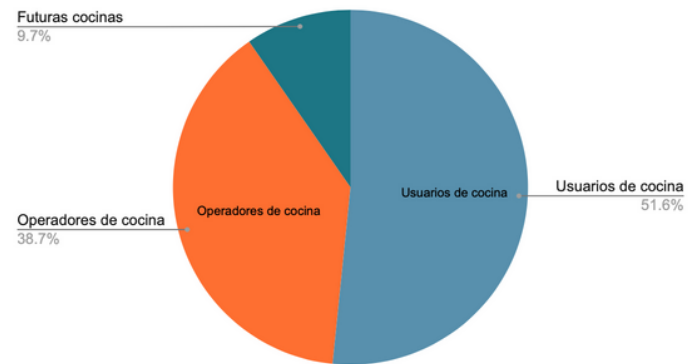
Preguntamos a emprendedores que:

- 1) Actualmente uso una cocina compartida
- 2) Necesita cocina compartida
- 3) ¿Los operadores de cocinas compartidas ofrecen servicios?

Hemos escuchado de:

- 32** Total de encuestados
- 17** Usuarios de cocina compartida
- 12** Operadores de cocina compartida
- 3** Futuros operadores de cocina potenciales

Tipos de encuestados



11 de 12 cocinas compartidas tienen espacio disponible para nuevos inquilinos.

Lo que la mayoría de los usuarios de cocina están dispuestos a pagar:

\$12,50/hora

Lo que cobran la mayoría de los operadores de cocina:

\$25/hora

Las mayores barreras para unir usuarios con cocinas:

- Precios y asequibilidad
- Limitaciones del equipamiento de cocina
- Programación: los usuarios buscan un acceso más flexible y estacional
- Conciencia de la disponibilidad de cocinas/comercialización de cocinas



Con más detalle, esto es lo que encontramos:



Crecimiento = ingresos positivos, listo para crecer (nuevo producto/mercado/cliente)
 Establecido = manteniendo la operación a escala actual
 Inicio = iniciada recientemente, puede estar en etapa previa a los ingresos

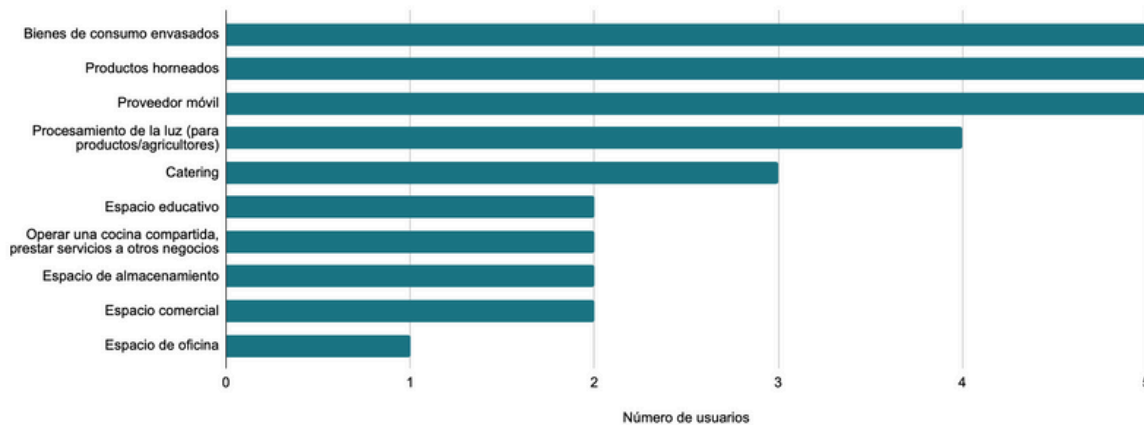


Dónde los usuarios de la cocina producen actualmente sus productos:

#1 Cocina casera

#2 Actualmente no uso una cocina

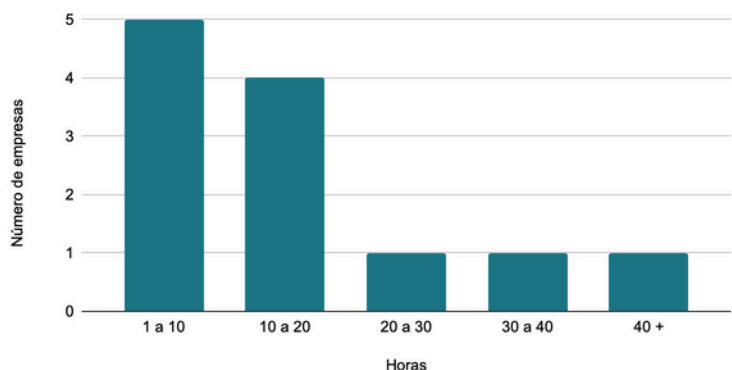
¿Para qué les gustaría usar las cocinas a los usuarios de cocinas?



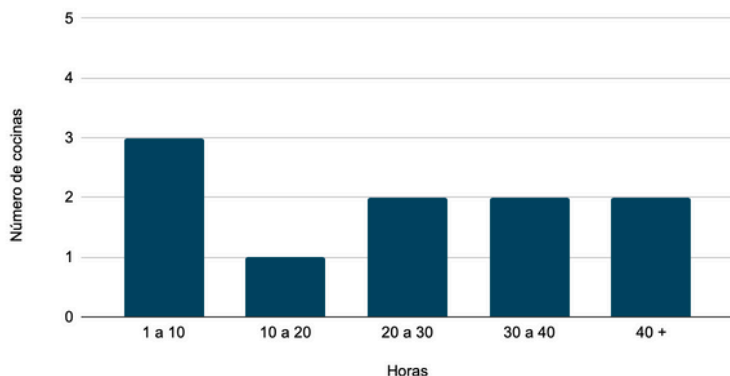
Cuando se les preguntó qué factores contribuyen a que sus cocinas estén infrautilizadas, los operadores de cocina especularon:

- Limitaciones del equipo
- Limitaciones de programación
- No hay suficiente marketing
- No hay suficientes inquilinos interesados en el uso a largo plazo
- Normativa: empresas que necesitan trabajar con el departamento de salud de forma individual
- Capacidad: Se necesita más personal/tiempo para gestionar el uso compartido de la cocina.
- No hay suficientes inquilinos capaces de pagar la tarifa actual

Horas a la semana que los usuarios desearían estar en cocinas compartidas

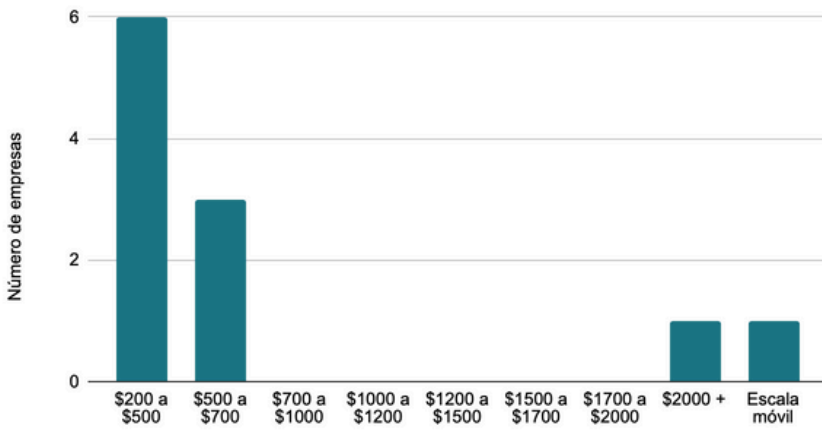


Horas semanales que las cocinas tienen disponibles para los nuevos inquilinos



Todos los operadores de cocinas compartidas encuestados tienen espacio para inquilinos adicionales, excepto uno.

¿Cuánto están dispuestos a pagar los usuarios al mes por el uso de la cocina?



Los usuarios de la cocina están dispuestos a conducir hasta

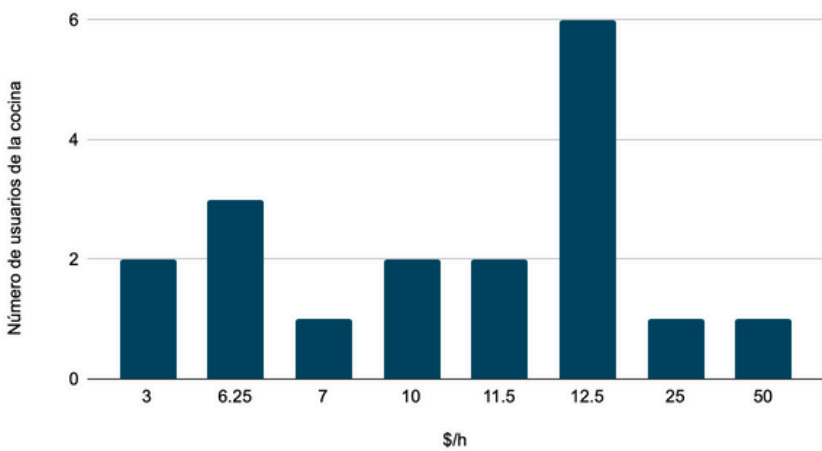
20 minutos 31%

30 minutos 25%

para llegar a sus cocinas



\$/h usuarios están dispuestos a pagar por el uso de la cocina



1 usuario de cocina, de todos los encuestados, tiene necesidades personalizadas como evitar alérgenos/contaminación cruzada con gluten, frutos secos, etc.

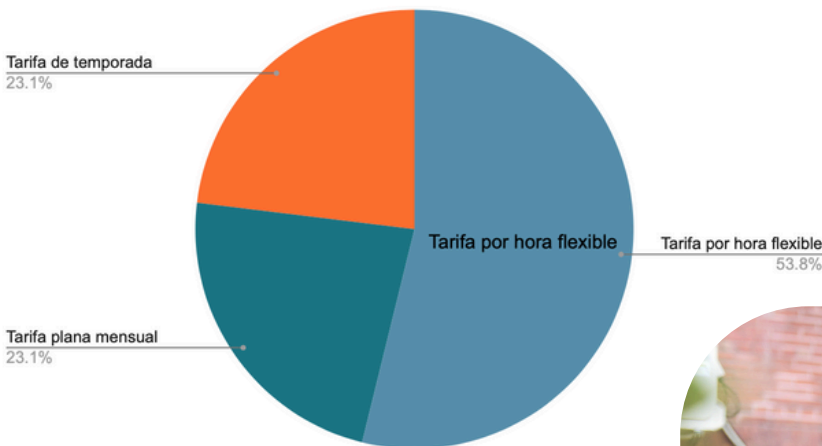


67% de usuarios requiere un muelle de carga.



Otro **25%** Usaría uno si estuviera disponible.

Preferencia de tarifa para uso en la cocina



¿Buscas una cocina compartida? Visita:

goodfoodcollective.org/commissary-kitchens

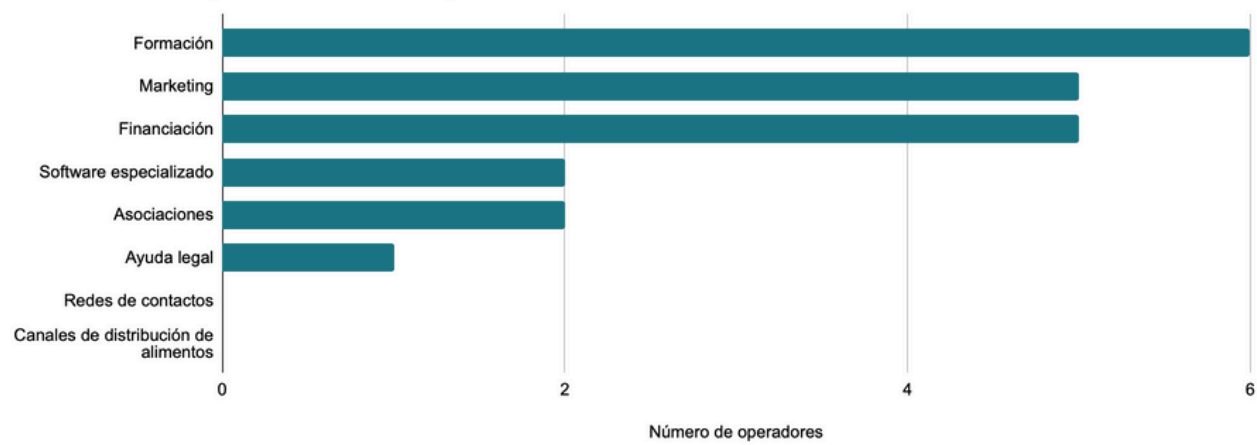




Grupo de trabajo de negocios alimentarios de la Coalición para la Equidad Alimentaria de La Plata:

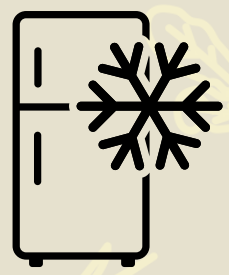


Tipos de asistencia que necesitan los operadores de cocina



Seco, Refrigerado, y Congelador almacenamiento

son todos componentes críticos de la cocina



Encuentre más recursos para empresas alimentarias en:
goodfoodcollective.org/food-business

Qué equipamiento quieren los usuarios en una cocina compartida

