

FREE GUIDE FOR RGV FOOD ENTREPRENEURS

Your Kitchen Is Waiting For You

How RGV caterers, bakers, tamale makers, and food truck operators find affordable licensed commercial kitchen space.

Cómo los caterers, panaderos, tamaleras y operadores de food trucks en el Valle encuentran espacio de cocina comercial asequible.

(956) 297-9678 · KitchenHubRGV.com

Why You Need a Commercial Kitchen / ¿Por Qué Necesita una Cocina Comercial?

■ ENGLISH

If you prepare food for sale in Texas — whether you cater events, sell baked goods, make tamales, operate a food truck, or run a meal prep business — you are legally required to use a licensed commercial kitchen.

Preparing food in your home kitchen for commercial sale is not permitted under Texas law without a Cottage Food permit, and even then there are strict limitations on what you can sell and where.

A licensed commercial kitchen gives you the legal foundation to grow your food business, take on more clients, and operate with full confidence.

■■ ESPAÑOL: Si prepara alimentos para vender en Texas — ya sea catering, productos horneados, tamales, food truck o preparación de comidas — la ley exige que use una cocina comercial con licencia.

Preparar alimentos en casa para venta comercial no está permitido bajo la ley de Texas sin un permiso de Cottage Food, y aun así hay limitaciones estrictas.

Una cocina comercial con licencia le da la base legal para hacer crecer su negocio de comida.

Who This Guide Is For / ¿Para Quién Es Esta Guía?

✓ **Caterers & private chefs**

Caterers y chefs privados

✓ **Cottage food bakers & tamale makers**

Panaderos y tamaleras caseros

✓ **Food truck operators needing a commissary**

Operadores de food trucks que necesitan comisaria

✓ **Meal prep & delivery businesses**

Negocios de preparación y entrega de comidas

✓ **Catering startups & pop-up vendors**

Nuevos negocios de catering y vendedores pop-up

✓ **Anyone launching a food business in the RGV**

Cualquiera que lance un negocio de comida en el Valle

Permits You Need / Permisos Que Necesita

■ Texas Food Handler Permit

Required for anyone who handles unpackaged food commercially. Get certified online through providers like Learn2Serve or ServSafe. Costs \$10-20, takes 2-3 hours, valid for 2 years.

Requerido para cualquier persona que maneje alimentos sin empacar comercialmente. Certifíquese en línea con Learn2Serve o ServSafe. Costo \$10-20, toma 2-3 horas, válido por 2 años.

■ Texas Food Manager Certification (if applicable)

If you operate your own food business with employees, at least one person must hold a Food Manager Certification (ServSafe Manager or equivalent). Not required for solo operators renting kitchen time.

Si opera su propio negocio con empleados, al menos una persona debe tener Certificación de Gerente de Alimentos. No es requerida para operadores individuales que rentan tiempo de cocina.

■ Cottage Food Permit (for home bakers)

If you bake from home and sell directly to consumers at farmers markets or similar venues — not online or through third parties — a Cottage Food permit may apply. Ask your county health department.

Si hornea en casa y vende directamente a consumidores en mercados de agricultores — no en línea ni a través de terceros — puede aplicar un permiso de Cottage Food. Consulte con su departamento de salud del condado.

Local RGV Health Department Contacts / Contactos Locales

✓ Hidalgo County Health Dept: (956) 383-6221 — hidalgo.txapps.com

Departamento de Salud del Condado de Hidalgo

✓ Cameron County Health Dept: (956) 544-0839 — cameroncounty.us

Departamento de Salud del Condado de Cameron

✓ Starr County Health Dept: (956) 487-2224

Departamento de Salud del Condado de Starr

✓ Willacy County Health Dept: (956) 689-3621

Departamento de Salud del Condado de Willacy

How to Find a Kitchen / Cómo Encontrar una Cocina

■ Step 1 — Go to KitchenHubRGV.com

KitchenHub RGV is the Valley's free bilingual (EN/ES) directory of commercial kitchens and event spaces available for rent. Browse hundreds of listings across all RGV cities.

KitchenHub RGV es el directorio bilingüe (EN/ES) gratuito del Valle de cocinas comerciales y espacios de eventos disponibles para rentar.

■ Step 2 — Search by city or category

Filter by your city, required equipment, available hours, and price range. Find kitchens in Brownsville, McAllen, Edinburg, Harlingen, Mission, Weslaco, and throughout the RGV.

Filtre por ciudad, equipo requerido, horas disponibles y rango de precios. Encuentre cocinas en Brownsville, McAllen, Edinburg, Harlingen, Mission, Weslaco y todo el Valle.

■ Step 3 — Contact the kitchen owner

Each listing includes contact information. Reach out directly to ask about availability, pricing, and rental terms. Most owners are flexible and happy to work with new renters.

Cada listado incluye información de contacto. Comuníquese directamente para preguntar sobre disponibilidad, precios y términos de renta. La mayoría de los dueños son flexibles.

■ Step 4 — Sign a simple rental agreement

Protect yourself and the kitchen owner with a written rental agreement. Ask the kitchen owner for their template or use your own. KitchenHub RGV can provide a basic template — just ask.

Protéjase a usted y al dueño de la cocina con un acuerdo de renta escrito. Pida la plantilla del dueño o use la suya. KitchenHub RGV puede proporcionar una plantilla básica.

What to Look for in a Kitchen / Qué Buscar en una Cocina

✓ **Valid Texas food establishment permit posted**

Permiso válido de establecimiento de alimentos de Texas publicado

✓ **Commercial grade equipment in good condition**

Equipo de grado comercial en buenas condiciones

✓ **Adequate refrigeration and dry storage**

Refrigeración adecuada y almacenamiento seco

✓ **Clean, well-maintained facility**

Instalación limpia y bien mantenida

✓ **Flexible hours that fit your schedule**

Horarios flexibles que se adapten a su horario

✓ **Fair hourly or monthly pricing**

Precios justos por hora o mensuales

✓ **Accessible location in your city**

Ubicación accesible en su ciudad

✓ **Responsive, professional kitchen owner**

Dueño de cocina responsivo y profesional

Typical Rental Rates in the RGV / Tarifas Típicas en el Valle

✓ **Hourly rate: \$15-35/hour (most common)**

Tarifa por hora: \$15-35/hora (más común)

✓ **Daily rate: \$100-250/day (full day access)**

Tarifa diaria: \$100-250/día (acceso todo el día)

✓ **Monthly retainer: \$300-800/month (dedicated hours)**

Retención mensual: \$300-800/mes (horas dedicadas)

✓ **Some kitchens offer first-time renter discounts**

Algunas cocinas ofrecen descuentos para nuevos renters

Start Your Food Business Today / Comience Su Negocio de Comida Hoy

KitchenHubRGV.com is completely free to use for food entrepreneurs. Browse hundreds of kitchen listings across the Rio Grande Valley, contact owners directly, and find the perfect space to launch or grow your food business.

KitchenHubRGV.com es completamente gratuito para emprendedores de comida. Explore cientos de listados de cocinas en todo el Valle del Río Grande, contacte directamente a los dueños y encuentre el espacio perfecto para lanzar o hacer crecer su negocio de comida.

■ READY TO FIND YOUR KITCHEN? / ¿LISTO PARA ENCONTRAR SU COCINA?

Call or text us — Llámenos o envíe un mensaje de texto:

(956) 297-9678

hello@kitchenhubrgv.com

KitchenHubRGV.com

This guide is provided free of charge by KitchenHub RGV. We are not attorneys or accountants. Please consult a professional for legal and financial advice specific to your situation. Permit requirements may change — always verify current requirements with your local health department.