Deliveroo: nuovi servizi per hotel e catering

deliveroo-73bddfcb

Deliveroo rilancia la sua offerta dedicata alle imprese “**Deliveroo for Business**” che già oggi fornisce servizi di consegna del cibo a oltre 7mila imprese clienti nel mondo, con ordini che arrivano negli uffici per pranzo e per cena in soli 30 minuti.

Il servizio viene esteso e **aggiungerà altri tipi di servizi**, dando alle persone più possibilità di ricevere ottimo cibo non soltanto a casa. Deliveroo vuole diventare l’azienda di riferimento del food, offrendo cibo in ogni momento e dovunque lo si desideri, e questa è una parte vitale della vision aziendale.

I nuovi servizi che saranno disponibili per le imprese sono:
• **Hotel**: "Deliveroo for Business" è stato sperimentato in Australia attraverso le consegne nelle camere d’albergo in partnership con gli hotel ‘Quest Apartment’ e oggi viene diffuso in tutto il mondo. Il servizio è stato lanciato anche in Italia e punta a crescere nel nostro Paese attraverso i migliori hotel nelle principali città. I viaggiatori affamati possono semplicemente selezionare i piatti preferiti ed effettuare l’ordine attraverso l’hotel, con il cibo consegnato in camera in soli 30 minuti. Allo stesso tempo gli hotel non hanno più bisogno di gestire il room service in proprio, un servizio estremamente costoso per loro.
• **Eventi**: "Deliveroo for Business" offre servizi di catering per grandi eventi. Il team Deliveroo ha consegnato il mese scorso il cibo alla più grande gara di droni al mondo e consegnerà a dicembre a Londra il cibo per un banchetto di nozze. Deliveroo sta già ricevendo prenotazioni per feste di Natale negli uffici in tutto il mondo. In Italia le richieste di catering sono in crescita per meeting interni alle aziende e grandi eventi. Il cibo preferito sono i piatti della cucina tradizionale italiana.
• **Fruit Baskets**: le imprese possono utilizzare Deliveroo per ottenere consegne regolari di frutta e snack negli uffici, rifornendo i lavoratori con cibo salutare. E’ un nuovo servizio che è stato sperimentato prima in Italia e che sta già riscuotendo un grande successo in tutto il mondo.

Questi nuovi servizi saranno lanciati immediatamente in tutti i mercati.

Juan Diego Farah, Global Head di Deliveroo for Business: “In soli due anni abbiamo notato che i clienti di DFB hanno reinventato completamente il loro modo di interagire con il cibo al lavoro, valutando l’ottimo cibo come un elemento chiave per trattenere i lavoratori in un mercato del lavoro sempre più competitivo. I nostri nuovi servizi continueranno a offrire sempre più opportunità di business per migliorare il trattamento di chi lavora, degli ospiti e dei clienti”.

Negli uffici della Gran Bretagna i lavoratori lavorano sempre più a lungo, il 55% (+10% rispetto al 2017) degli ordini con Deliveroo for Business sono effettuati dopo le ore 20 per i lavoratori che si trattengono negli uffici anche la sera. All’industria britannica del recruitment non basta una sana colazione, che comunque ottiene il 26% del totale degli ordini mattutini dagli uffici. Mentre i professionisti delle relazioni pubbliche e del marketing utilizzano il servizio per grandi pranzi con catering per brainstorm creativi o pranzi con i clienti. La cucina thai si conferma la preferita tra i lavoratori, seguita dalla giapponese e dall’italiana.

Deliveroo for Business è stato lanciato a settembre 2016 rispondendo alla domanda crescente di lavoratori che ordinano cibo alla scrivania, stanchi della tradizionale offerta di cibo per pranzo. Il pranzo ha anche aiutato le imprese che cercano nuovi modi per trattenere i migliori talenti. Attualmente il servizio è utilizzato da oltre 7mila aziende in 12 mercati.

Le imprese e hotel interessati a Deliveroo for Business possono scrivere a aziende@deliveroo.it per avere maggiori dettagli sul servizio o visitare il sito deliveroo.it/business.