NutriBees: sfatati cinque miti del food delivery

nutribees-8408d566

Quando si parla di food-delivery la classica immagine che ci viene in mente è quella del ragazzo che consegna, in circa una mezzoretta avvalendosi di motorino o bicicletta, pietanze come pizza, sushi, hamburger ad un target mediamente giovane e residente in grandi aree urbane. Il nostro servizio di food-delivery sfata questi luoghi comuni dimostrando che, all'interno di un settore in crescita come quello della consegna a domicilio di cibo, possano esserci in realtà diverse sfaccettature e diversi target coinvolti.

Di seguito riportiamo almeno 5 di questi aspetti:

1. Il Food-Delivery è attivo solo nelle grandi città: se è vero che piattaforme come Deliveroo e Foodora sono attive solo nelle principali città di provincia (necessitando di determinate masse critiche di utenti e ristoranti per poter esistere), già servizi come JustEat (che permettono ai ristoranti di utilizzare loro fattorini) sono presenti in molte città minori non avendo costi fissi. NutriBees supera ulteriormente questi limiti prevedendo la consegna in qualsiasi città d'Italia (isole incluse) e allargando la platea dei potenziali utenti.

2. Il Food-Delivery prevede l'utilizzo di fattorini (spesso sottopagati): l'utilizzo di fattorini in bici o motocicletta sottopagati è un caso salito agli onori della cronaca recentemente con il caso Foodora ma in realtà è sempre stato presente nel settore. NutriBees cambia questo modello consolidato prevedendo un'unica consegna settimanale effettuata con corrieri nazionali "strutturati" e rendendo più efficiente la logistica e limitando i costi sia umani che economici.

3. Il Food-Delivery è utilizzato solo da giovani che non vogliono cucinare: se è vero che i principali utenti di questo settore sono persone mediamente giovani, tech-savy e ormai abituate ad acquistare tutto tramite smartphone, con il nostro servizio abbiamo visto in realtà un crescente interesse e utilizzo anche da parte del segmento di popolazione over 50 che, avendo poco tempo tra lavoro e famiglia, preferisce risparmiarsi la fatiche ai fornelli in cambio di più tempo libero specialmente alla sera. Un segmento sottovalutato è inoltre quello degli anziani: con il nostro servizio riscontriamo sempre più

persone che acquistano abbonamenti per i loro genitori che per motivi di salute devono mangiare bene ma non sono più in grado di cucinare pranzo e cena senza aiuti esterni.

4. Il Food-Delivery riguarda solo il junk-food: Siamo abituati a vedere consegne di pizze, sushi, hamburger ovvero quello che in gergo (senza volerlo demonizzare poi troppo) viene chiamato Junk-Food. Sempre più spesso vediamo in questi mesi invece (seguendo un trend americano) la nascita di servizi dedicata ad una alimentazione healthy che tiene in considerazione il bilanciamento del piatto e dei macros nutrizionali avvalendosi spesso, come nel nostro caso, del supporto scientifico di nutrizionisti di fama come la dottoressa Anna Villarini. Oltre al nostro servizio, stanno nascendo anche a livello locale partendo ovviamente dalle grandi città, realtà focalizzate unicamente su questo segmento senza per questo rinunciare al gusto ovviamente!

5. Il Food-Delivery non è adatto a intolleranti e vegani: Come la GDO e i ristoranti si stanno adeguando per servire anche persone con intolleranze o con scelte alimentari specifiche (es. vegani), anche il settore food-delivery sta rispondendo a questo cambiamento offrendo sempre di più opzioni che possano servire anche questo segmento. Lato nostro sono infatti già presenti molti piatti vegetariani e a breve introdurremo anche una linea ad hoc per i nostri clienti celiaci con una linea prodotta in un differente laboratorio per garantire la non contaminazione assoluta.