Just Eat, seconda edizione della mappa del cibo a domicilio in Italia

just-eat-servizio-delivery-bici-3d1dbbdd

Il **food delivery**, sempre più radicato nella quotidianità degli Italiani, continua a evolvere, integrando una varietà di scelte e di occasioni di consumo tale da far emergere tendenze sempre più rilevanti. E per offrire una panoramica attualizzata di questo fenomeno, **Just Eat**, l'app leader per ordinare pranzo e cena a domicilio in tutta Italia e nel mondo, realizza la seconda edizione dell'Osservatorio "**Mappa del Cibo a Domicilio in Italia**", analizzando 20 città della nostra Penisola attraverso gusti, preferenze e dati generazionali. Lo studio registra infatti nel corso dell'ultimo anno cambiamenti significativi in termini di food trend, abitudini, comportamenti generazionali e geografici, confermando la centralità dell'ordinazione di cibo a domicilio in tutte le esperienze e occasioni di consumo degli Italiani.

"Il mercato in cui operiamo - commenta **Daniele Contini**, Country Manager di Just Eat in Italia - è in continua espansione e vanta un enorme potenziale che vogliamo cogliere al massimo, mettendo a disposizione la migliore tecnologia digitale in grado di rendere semplice e conveniente il food delivery, ma anche la più ampia e diversificata rete di ristoranti partner sul territorio. La seconda edizione della Mappa del Cibo a Domicilio in Italia fotografa lo stato dell'arte del digital food delivery, evidenziando un'ulteriore crescita del consumo e dell'utilizzo del servizio rispetto allo scorso anno, oltre a un'espansione dei ristoranti affiliati, cresciuti di circa il 40%, arrivando oggi a più di 9.300 totali in quasi 900 comuni, dato raggiunto attraverso un'espansione anche territoriale pari al +54%".

Questa modalità di consumo continua infatti a diffondersi in tutta Italia e oggi il digitale rappresenta circa il 7% dell'intero settore. Il valore complessivo in Italia del mercato del cibo consegnato a domicilio si attesta, considerando modalità online e offline, su un valore di circa **3.2 miliardi di euro** e già circa 30 milioni di Italiani coinvolti che ordinano a domicilio via telefono o recandosi presso il ristorante, ma con un potenziale pari a 10 milioni di persone propense e pronte, secondo l'osservatorio, a utilizzare il servizio digitale. Siamo quindi di fronte a una popolazione che ama mangiare a casa, sperimentando cucine nuove e godendo di tutti i vantaggi del digitale, e che

quest’anno ha riscoperto il gusto del Made in Italy, alimentato la propria curiosità per le cucine d’Oltreoceano, senza mai dimenticare l’attenzione all’healthy food.

Ma come sono cambiati i gusti nel nostro Paese nell’ultimo anno?

I food trend a domicilio tra cucine più ordinate e nuove tendenze - La seconda edizione della “Mappa del Cibo a Domicilio in Italia” svela la top 10 delle cucine più ordinate ed emerge in particolare il nuovo trend degli hamburger, la cucina giapponese e cinese, seguite però da panini e piadine, italiano, pollo, indiano, dolci e dal nuovo ingresso del messicano. Comparando le preferenze anno su anno si rileva una maggiore richiesta di panini e piadine, pollo e dolci, che scalano la classifica in salita rispetto al 2017, e una controtendenza per quanto riguarda il greco che lascia il 10° posto alla cucina messicana.

Top 10 cucine più ordinate (da giugno 2017 a giugno 2018):

1. Pizza
2. Hamburger
3. Giapponese
4. Cinese
5. Panini e Piadine ?
6. Italiano ?
7. Pollo ?
8. Indiano ?
9. Dolci ?
10. Messicano NEW!

Oltre alle cucine più ordinate, lo studio rivela alcune **nuove tendenze** che spaziano tra tradizione e innovazione con scelte che riportano sulle tavole degli Italiani i sapori tipici del Made in Italy, grazie a un’esplosione degli ordini di gastronomia (+446%) e rosticceria (+429%) con piatti gettonati come arancini, mozzarella in carrozza, lasagne, pasta al forno e tantissime deliziose ricette tipiche delle diverse tradizioni regionali. Ma la voglia di sperimentare degli Italiani porta anche verso altri food trend. Ecco infatti apparire in classifica tra le cucine più in crescita i noodles (+258%) e al quarto posto la cucina healthy (+163%) che continua a essere sempre più ordinata, in linea con il ritorno a uno stile di vita sano e il gelato che con +115% rappresenta una richiesta sempre più ricorrente a domicilio. Al sesto posto per l’incremento di ordini una novità assoluta ovvero la cucina libanese (+112%), seguita da trend che negli ultimi anni crescono in modo costante come la passione per l’hamburger (+81%) e

la nippo-mania (+73%), seguita da pollo (+71%) e panini e piadine (+69%).

Quali sono invece i piatti più ordinati a livello nazionale? La classifica rivela un panorama di gusti ampio e molto variegato, che spazia dalle patatine fritte, involtini primavera, supplì, riso alla cantonese, nigiri sakè, ravioli al vapore/griglia, pollo alle mandorle, hamburger, uramaki philadelphia, tiramisù e si conclude con il cheeseburger.

Le abitudini da Nord a Sud città per città - Nonostante le tendenze nazionali del cibo a domicilio mettano d'accordo tutta l'Italia, il nostro Paese è caratterizzato anche da differenze tra preferenze e nuovi trend, cucine in crescita e piatti più richiesti, che variano di città in città. Analizzando questi aspetti nelle 20 città prese in esame dallo studio, si scopre a Milano un boom per l'healthy food e la cucina gourmet (+780%), oltre che per il pokè, piatto molto in voga nella City, a Torino una passione per la gastronomia (+1223%) e per i nigiri al salmone, a Brescia il successo dei panini (+360%), con la preferenza per quello con la cotoletta. Proseguendo verso il centro Italia spopolano a Bologna i prodotti di rosticceria (+292%) e tra i piatti che crescono di più ci sono arancini al ragù, a Roma il gelato (+296%) ma con un'impennata di panzerotti, a Napoli una predilezione per il tradizionale panuozzo (+473%) e un incremento di piatti cinesi con i famosi spaghetti alla piastra e a base di pollo. Scendendo più a Sud a sorpresa i baresi ordinano più pollo e fritti (+417%) e crescono gli uramaki in tutte le loro varianti, mentre i catanesi preferiscono la cucina italiana (+213%), con piatti come le casarecce alla Norma tra le più richieste, e con un balzo in avanti di involtini primavera e brioche con gelato.

Questa varietà di scelte di food a domicilio è sostenuta da un'importante **crescita dei ristoranti affiliati al servizio di digital food delivery** nelle diverse città, che consente di mettere a disposizione degli Italiani una sempre maggiore differenziazione di tipologie di cucine disponibili, stimolando il desiderio di sperimentare e di portare a casa sapori molto diversi fra loro.

Quali sono le città più in crescita? Tra le big troviamo in testa alla classifica Napoli con +44% di ristoranti partner, ma le due città italiane che dimostrano il maggior incremento sono Modena +118% e Cagliari con il +43% anno su anno. Seguono Monza +42%, Trieste +41% e Padova +35%. Roma e Milano occupano invece la parte bassa della classifica, rispettivamente il 16° e 20° posto in termini di crescita, contando già oltre 1.400 ristoranti per il digital food delivery di Just Eat l'una e oltre 900 l'altra. Napoli, Modena e Cagliari si dimostrano anche le tre città più in crescita in termini di consumo di cibo a domicilio, seguite da Monza, Brescia, Catania, Palermo e Genova.

I profili dei mangiatori di cibo a domicilio - A casa come in ufficio, per un break, una pausa pranzo o una cena speciale, questo è oggi il food delivery per gli amanti del cibo a domicilio che non perdono occasione per utilizzare il servizio e soddisfare ogni esigenza e desiderio. Lo studio evidenzia infatti che nell'ultimo anno a ordinare rispetto al 2017 sono più gli uomini (55%) delle donne (44%), con i primi maggiormente propensi verso la sperimentazione di cucine e ristoranti diversi (13%) e le seconde appassionate soprattutto di sushi (15%) e fedeli agli stessi locali. Per quanto riguarda invece età e professioni, i Millennials (60%) si confermano la generazione più affezionata, seguita da adulti e famiglie (35%) che crescono del +14% rispetto al 2017, mentre sul fronte delle professioni gli impiegati sono i più attivi (39%), al secondo posto gli studenti (33%) e al terzo i liberi professionisti (14%), che mediamente spendono di più per ogni ordine effettuato.

Curiosità e ordini WOW - In questi 12 mesi gli Italiani si sono distinti anche per ordini stravaganti e quantitativi oversize! Un esempio? Con oltre 60 olive ascolane, 50 supplì e 80 crocchette di patate, un tripudio di fritti e gastronomia, Roma ha registrato l'ordine di più grande, e sempre nella capitale sono stati richiesti ben 205 arrosticini di pecora. Genova meraviglia con ben 500 pezzi di sushi tra nigiri, sashimi e hosomaki in un solo clic! E per il dolce di fine pasto, Napoli si aggiudica il guinness con 43 graffe farcite, 25 waffel e 30 crepes.

Da giugno 2017 è stata richiesta inoltre una quantità di **hamburger** che se messi uno sopra l'altro coprirebbero una distanza di 50 Km, e un totale di pizze a domicilio di circa 2.000 km.