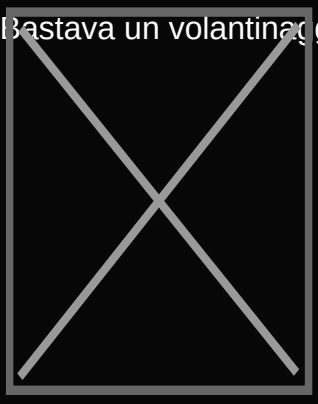
Mozzarella e Dintorni: food delivery ante litteram

mozarella-3521-640-feb30e0f

Antesignano del food delivery, Mozzarella e Dintorni esordisce nel 2005. Con il fondatore **Davide Gattullo** parliamo di quella esperienza e della sua evoluzione.

È stato difficile parlare al pubblico di food delivery con tanto anticipo sui tempi?
Ni, direi. Allora eravamo quattro gatti, il mercato era libero. Il delivery non era conosciuto, è vero, ma in compenso il nostro target (allora gli impiegati in pausa pranzo) era immediatamente raggiungibile. Bastava un volantinaggio strategico per ampliare la nostra platea.



Come siete cambiati nel tempo?

Senza dubbio se ne è fatta di strada da quando ricevevamo gli ordini per lo più via telefono ad oggi. Per fortuna siamo riusciti a competere grazie a una nicchia di prodotti del territorio, proposti in packaging sofisticati, in grado di preservarne le peculiarità organolettiche. Penso per esempio a mozzarelle e burrate sigillate in modo da evitare fuoriuscite del loro liquido di governo. Un altro nostro plus è quello di proporre business lunch per gli uffici, cosa che non fanno le grandi piattaforme.

Mozzarella e dintorni è un laboratorio puro, come siete strutturati?
Proponiamo un menù del giorno che varia in base alla stagionalità. Seguiamo gli orari di un ristorante, pur non avendo un luogo fisico destinato alla somministrazione: dalle 8,30 del mattino, fino alla sera con una pausa pomeridiana.

Quali i momenti di consumo più gettonati?



Il pranzo senza dubbio, durante il quale lavoriamo al 99% con gli uffici, proponendo piatti già cucinati e sempre di più legati alla tradizione mediterranea, in linea con la crescente richiesta di benessere. Penso ad esempio a pasta e ceci o a fave e cicoria. È però in espansione anche a cena in famiglia e in questo caso forniamo sia piatti pronti, sia ingredienti dosati da assemblare. Ad ogni modo la sera notiamo la richiesta di quantità maggiori rispetto al pranzo.

Col Food Delivery ogni desiderio del cliente è ordine

Food delivery dal ristorante: tutte le novità