Beeathy, l'healthy food delivery diventa altamente personalizzabile

confezione-beeathy-fe5cddcb

La salute è una questione molto soggettiva e per prendersene si deve cominciare dall'alimentazione: scaturisce da questi semplici e condivisi principi l'idea fondante di **Beeathy**, startup di **healthy food delivery** che si prende cura dei propri clienti uno a uno, fornendo a domicilio a ciascuno piatti realizzati con materie prime di alta qualità e personalizzati in base alle specifiche esigenze di benessere, sulla base della consulenza di un nutrizionista.

Presente e utilizzato già da molti anni all'estero, l'healthy food delivery, ovvero il servizio di consegna a domicilio di pasti bilanciati e salutari, approda anche in Italia e per la prima volta grazie a Beeathy è **altamente personalizzato**: l'intuizione è di **Stefano Bertoli**, pordenonese di 33 anni, che ha portato in Italia l'esperienza acquisita in quasi dieci anni trascorsi all'estero, adeguandola al mercato nazionale, fondando a metà del 2018 Beeathy.

[caption id="attachment_158284" align="alignright" width="300"]



Insalata fantasia con tofu, pomodori, peperoni rossi, olive, riso venere e tegoline[/caption]

Ciò che differenzia e rende unico Beeathy nel panorama italiano è l'elevata possibilità di personalizzazione dei menu. Il primo step è la compilazione del **test nutrizionale** e la verifica della

propria condizione fisica nel sito, in base ai quali la piattaforma ti mostrerà solo i piatti conformi a fabbisogno, obiettivi e gusti, adeguati nelle quantità. Qualora vi fossero esigenze specifiche o patologie riconosciute, è possibile prenotare un **consulto con il nutrizionista** che affianca la startup sin dalla sua nascita. Il servizio clienti è inoltre sempre attivo, anche fuori orario d'ufficio e durante il weekend. La personalizzazione non finisce con la scelta dei piatti: si può decidere dove farsi consegnare i pasti, optando per casa propria, per l'ufficio (risolvendo così il problema dei pasti veloci ma bilanciati in pausa pranzo) o per un punto di ritiro.

"Nel 2010 - racconta Stefano Bertoli - sono partito per un'esperienza di lavoro a Londra. Qui la maggiore difficoltà quotidiana per me è stata quella di riuscire a **mangiare qualcosa di salutare, veloce e non troppo costoso** durante la breve pausa pranzo e alla sera, quando rientravo a casa. L'alimentazione sregolata in tre anni mi ha portato ad aumentare di dieci chili".

Se la permanenza a Londra aveva evidenziato un problema, l'Australia suggerisce a Stefano la soluzione. "Mi sono trasferito a Sydney nel 2013 e presto ho notato che molti colleghi e amici risolvevano la questione 'pausa pranzo' ricorrendo a soluzioni su misura come **Lite&Easy**, un servizio di consegna a domicilio di pasti sani ed equilibrati nato addirittura nel 1986. Grazie a questa attenzione sono riuscito a dimagrire e a mantenere il mio peso forma".

È proprio allora che Stefano inizia ad immaginare Beeathy, anche se da principio la sua idea era quella di creare un servizio di healthy food delivery ispirato alla cucina italiana da realizzare in Australia. Poi un incidente e una lunga convalescenza cambiano i piani del giovane pordenonese, senza tuttavia spegnerne l'entusiasmo e l'intraprendenza: nel 2017 inizia a studiare e costruire il suo progetto, ricalibrandolo sulle **specificità del mercato italiano**, e a metà del 2018 Beeathy diventa realtà nella sua città di origine, Maniago (Pordenone).

"Si tratta di una scommessa - spiega - perché la nostra tradizione culinaria è ricchissima e le nostre aspettative a tavola sono alte: per questo ho puntato molto sulla personalizzazione delle proposte con quantità bilanciate per uomo e donna, programmi alimentari mirati a raggiungere vari obiettivi (la perdita di peso, un programma detox, il mantenimento oppure un semplice approvvigionamento di pasti di qualità seguendo e rispettando i macro elementi caratteristici di 5 regimi alimentari differenti). A questo si aggiunge la possibilità di seguire un programma alimentare assistito con un nutrizionista che analizza e monitora i risultati. La nostra offerta prevede una **scelta molto ampia di piatti** (60 a listino, 150 in tutto con una rotazione mensile) alcuni dei quali ispirati proprio a territori e tipicità del nostro paese e tutti preparati con ingredienti di alta qualità. Senza dimenticare di offrire una vasta e gustosa gamma di proposte anche a chi segue regimi come quello vegetariano e quello vegano".