Nelle aziende arrivano le dark kitchen: la pausa pranzo diventa social

foorban-f7c06aa8

Iniziano a diffondersi anche nelle aziende italiane le cosiddette "**dark kitchen**" che, all'attività di **consegna di piatti pronti a domicilio**, ora affiancano una proposta di **corner dove acquistare il proprio snack o piatto del ristoro** per una pausa pranzo di gruppo e una **cucina "trasversale"**, in grado di soddisfare tutti i palati con l'ausilio di frigoriferi ed elettrodomestici per scaldare le pietanze. Con un prezzo medio dei piatti che può andare **dai cinque ai dieci euro**, il tutto all'insegna del " **social eating aziendale**", tendenza che arriva dagli Stati Uniti per migliorare la produttività dei dipendenti e la coesione dei team.

A fare da apripista a una evoluzione del lavoro di consegna a domicilio di piatti pronti è la startup **Foorban**, "ristorante digitale" nato nel 2016 per la pausa pranzo con 150mila piatti consegnati a Milano e oltre mille ricette diverse preparate in un mercato del delivery stimato in Italia in oltre 400 milioni di euro.

Il servizio, garantito da cucine centralizzate "chiuse" in cui non si recano i clienti e che non prestano servizio di chef a domicilio, è già attivo a Milano, all'interno dell'azienda di commercio elettronico **Amazon** e arriverà con molta probabilità a settembre a Roma, in altre realtà imprenditoriali.

L'attività di Foorban, che oggi conta circa dieci persone tra cucina e confezionamento, prevede infatti per il 2019 **cinque nuove aperture B2B tra il capoluogo lombardo e la capitale**. L'impostazione del menu è basata su una **proposta sia internazionale sia mediterranea** ed è composta principalmente da cereali, fibre alimentari, proteine e un contorno. In particolare il menu settimanale può spaziare - spiegano dalla startup a titolo di esempio - dai tradizionali primi al poke, fino al pollo al curry.