Ristorazione, dall’azienda Menù soluzioni innovative per la ripartenza

menu-web-app-a-40ce326f

Il comparto della ristorazione sta vivendo un momento di forte impasse dopo lo stop forzato imposto dalla pandemia di Covid-19. Molte attività devono fare i conti non solo con la diminuzione del lavoro e del fatturato, ma anche con le nuove necessità del mercato che portano, molto spesso, gli stessi imprenditori a dover ripensare a un **nuovo modello di business.** A confermare questa situazione anche la storica azienda **Menù** di Medolla (Mo) che da quasi 90 anni produce **specialità alimentari destinate al fuoricasa** e, con i suoi oltre 35.000 clienti sparsi in tutta Italia, rappresenta una buona fetta di un settore che è sempre stato un pilastro per l’economia del Paese.

Nonostante le chiare criticità, evidenziate soprattutto in alcune situazioni e in alcune regioni, si iniziano a intravedere segnali di ripresa, dettata principalmente dall’intraprendenza e dallo spirito imprenditoriale di molti ristoratori italiani che stanno dando risposte concrete alle nuove esigenze del comparto dimostrando grande flessibilità e voglia di fare.

Spazi ampi e nuovi format

“Tra i nostri clienti, i primi a riprendere il lavoro sono stati i ristoranti e le pizzerie che hanno potuto garantire fin da subito un distanziamento sociale accettabile, quindi tutti quei locali con spazi ampi a disposizione, dehors e giardini”, afferma **Federico Masella**, responsabile marketing Italia di Menù. Un aspetto significativo che testimonia il desiderio degli italiani di tornare a mangiare fuori, ma nel rispetto delle regole e della sicurezza.

Su questa scia sono nati **nuovi format che sfruttano gli spazi esterni**, facendone un valore aggiunto dell’offerta, e permettono ai consumatori di acquistare, preparare e consumare il pranzo in maniera autonoma, limitando così i punti e le occasioni di contatto.

Prosegue Masella: “Una macelleria, nostra cliente, ha aperto il suo punto vendita alla somministrazione di cibo, sfruttando un ampio spazio all’aperto dotato di bracieri. I consumatori possono acquistare la carne in macelleria, prepararla al barbecue e consumarla sul posto in tutta tranquillità con la propria famiglia o gli amici”.

Inoltre, molti sono gli esempi di attività, soprattutto nei luoghi di villeggiatura o in campagna, che propongono cestini per pic-nic o soluzioni d’asporto personalizzate che possano far vivere al cliente un’esperienza piacevole, sicura e di qualità.

Ricerca della qualità

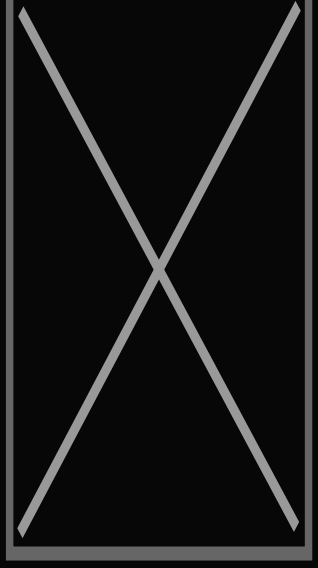
Il consumatore si sta dimostrando sempre più attento alla qualità delle materie prime e del servizio, un aspetto che viene letto come garanzia di attenzione e affidabilità. Di conseguenza, gli operatori del settore sono alla ricerca di soluzioni che rispondano a queste nuove richieste: “Come Menù abbiamo lanciato l’iniziativa **La Cucina Senza Sprechi**, corsi online che spiegano come sfruttare al meglio gli ingredienti in cucina evitando così avanzi di cibo. Grandi soddisfazioni ci sta dando anche la nostra linea di **piatti e contenitori compostabili studiati appositamente per il delivery e il take away**”.

Flessibilità

“Flessibilità” sembrerebbe essere la nuova parola d’ordine: in un momento di grande difficoltà, gli imprenditori stanno cercando di trasformare il loro modello di business per trarne i maggiori benefici: “Fra i nostri clienti, le strutture che più di tutte stanno soffrendo sono quelle alberghiere e le attività nelle grandi città”, spiega Masella. “Molti hotel e alberghi si stanno riconvertendo in bed&breakfast, offrendo quindi soluzioni più snelle per le prenotazioni che, mai come quest’anno, sperano sul last minute”.

Va meglio nelle località vacanziere, quelle marittime soprattutto, dove l’azienda modenese sta registrando un buon andamento delle attività ristorative.

A tutta tecnologia



La tecnologia è diventata fondamentale soprattutto per ridurre i così detti touch point, ovvero quelle occasioni di contatto - consultazione del menù, casse, sistemi di pagamento - che espongono le persone maggiormente al rischio di trasmissione del virus. “In Menù abbiamo pensato di creare la nostra **web app che permette ai ristoratori di gestire i servizi e ai clienti di vivere la loro esperienza in ambito ristorativo** in totale sicurezza. Grazie alla nostra web-app è possibile consultare il menu in formato digitale tramite scansione del QR code, raccogliere ordini per la consegna a domicilio, raccogliere ordini per l’asporto, raccogliere ordini da location particolari, anche sotto l’ombrellone, o prenotare i tavoli”.

#ristoriAMOci delivery, take away and digital menu, questo è il nome dell’app, fa parte del progetto #ristoriAMOci ideato e promosso dall’azienda modenese in piena emergenza sanitaria Covid-19. Si tratta di una piattaforma web, a disposizione di tutti i ristoratori, dove è possibile trovare, oltre alla web app, soluzioni per il delivery e il take away. Uno strumento facile da usare e soprattutto utile che Menù ha voluto mettere a disposizione dei professionisti del gusto di tutta Italia.