Ristoranti: delivery sì ma a modo mio

ristoranti-delivery-a-modo-mio-1-dd222ecc

Delivery? Sì, grazie. Dopo anni di successi che hanno mantenuto però sempre il canale di nicchia (molto focalizzato sulle grandi città e sulla trimurti pizza-hamburger-sushi), le consegne a domicilio – come molte altre innovazioni tecnologiche – hanno preso il volo, costituendo per bar e ristoranti l'unica entrata durante il lockdown per rimanere in contatto con il cliente. Ma anche alla riapertura ci si aspetta – come è avvenendo in Cina – che molti esiteranno a tornare nel locale, con differenze nelle varie aree del Paese a seconda della situazione epidemiologica. In Italia sono stati in molti a partire, da McDonalds al tristellato da Vittorio. Nella fascia alta in particolare, proprio per l'importanza ricoperta dalla relazione con il cliente, si è voluto fare di più, personalizzare l'esperienza, comunicare meglio. Sono nate dunque idee e pratiche che, crediamo, tenderanno a consolidarsi.

RUNNER AMBASCIATORI

Devono trasmettere sicurezza e portare il blasone del locale. **Claudio Liu di Iyo**, giapponese stellato milanese, già in tempi non sospetti aveva ideato una sua società di distribuzione, Aji, e ora sta lavorando a una dark kitchen. Runner propri, contenitori e mezzi di trasporto che "reggano" il tragitto e pellicole antibatteriche i capisaldi. Molti hanno utilizzato il personale a casa. L'idea in più? Renderli ambasciatori. Anche tramite la divisa che trasmette pulizia e professionalità (lo fa Caffè Terzi a Bologna).

ECOLOGIA DEI TRASPORTI

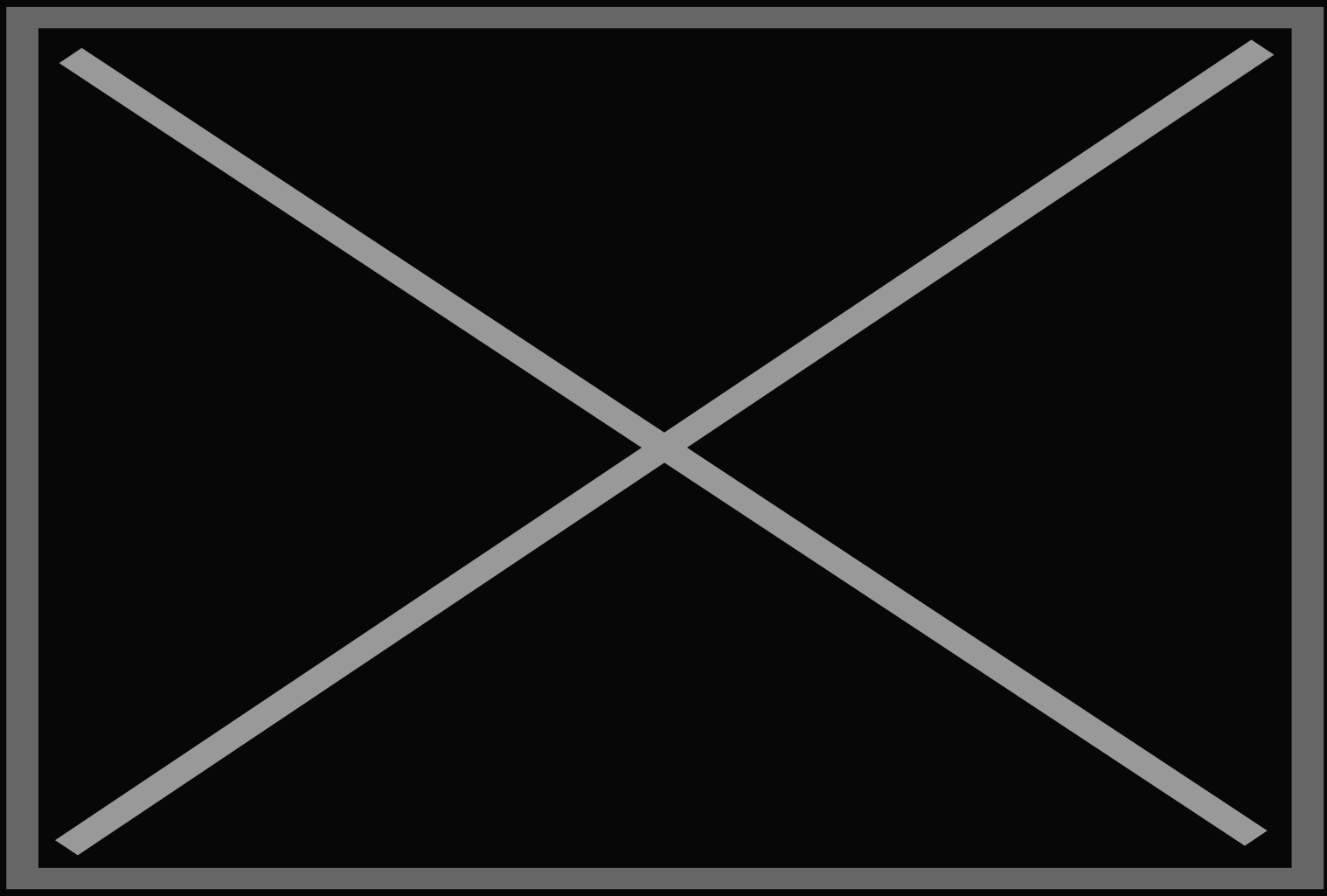
La consegna specie in città si vuole in cargo bike o con mezzi elettrici, perché il tema ambientale uscirà dalla pandemia ancora più rinforzato. Lo pensa anche **Tostato**, caffetteria specialty di Brescia che in una delle zone più colpite dalla pandemia ha ripreso con il delivery di colazioni nel vicinato.

MENU RIPENSATO

Deve essere "deliveryzzato". Non tutti i piatti "reggono" la consegna e sarà necessario creare per le consegne un menu ad hoc. Dice **Cristina Bowerman di Glass Hostaria Roma**: "per ho deciso di non farlo, ma ho in progetto un delivery 5.0 con una seconda linea pensata appositamente, con piatti concepiti per durare il tempo della consegna. È sempre necessario valutare attentamente i costi".

Anche allergie e contaminazioni sono un tema importante.

[caption id="attachment_177022" align="alignnone" width="782"]



La strada è lunga, ma le soluzioni messe in campo sono all’insegna della creatività e dell’innovazione[/caption]

METÀ AL RISTORANTE METÀ A CASA

Tra le soluzione è comparso il “box” di materie prime e semilavorati al ristorante con alcune cotture da realizzare a casa, come quella della pasta. È la scelta di **Vivana Varese di VIVA Milano**: “ho iniziato con il menu di Pasqua: 96 ordini per 200 coperti, con piatti studiati che si scaldano facilmente e una parte di lavoro da fare a casa. L’esperimento è andato bene e ho deciso di continuare. Certo ho dovuto adeguare il sito, la parte informatica va ripensata”.

DELIVERY SOCIAL

I social durante il lockdown sono stati il luogo d’elezione di tanti chef, e possono ancora essere ottimi alleati. Un maestro nel loro uso è **Giuseppe Iannotti di Krèsios**, che ha ideato un delivery sociale e

interattivo. Che ci ha spiegato così: “consegna con corriere, istruzioni inviate dopo la consegna via whatsapp con consigli per la mise en place; poi i reminder per le lavorazioni da fare prima. Per la preparazione vera e propria si segue un mio video, a Pasqua l’ho fatta in diretta su Instagram. È un modo non tanto per guadagnare quanto per mantenere i contatti con i mie clienti”.

NON SOLO CIBO, ANCHE SERVIZIO

Ricreare l’atmosfera rilassata, conviviale e anche un po’ edonistica del ristorante non sarà facile alla riapertura. E c’è già chi pensa di portare il ristorante a casa. Non solo la cucina, ma l’intera esperienza: “Si tornerà veramente al ristorante quando ci sarà la necessaria tranquillità – dicono **Fabio Pisani e Alessandro Negrini di Aimo e Nadia** –. La nostra clientela dovrà sentirsi sicura al nostro ristorante come a casa propria. Per questo pensiamo che il delivery per tutti entrerà a fare parte della ristorazione normale”. E visto che “nell’alta ristorazione il delivery è spesso deludente, si perde totalmente il senso, l’atmosfera” sta prendendo forma anche un’altra idea. “Portare nelle case gli chef, ma anche sommelier e cameriere. Per riprodurre l’esperienza stellata a casa”. La strada è lunga, ma le soluzioni messe in campo da professionisti e aziende sono tante, all’insegna della creatività e dell’innovazione. Come è nelle corde di **HostMilano**. Ve ne renderemo conto anche qui, nei nostri canali social e negli osservatori, come sempre. Dunque, stay tuned!