# In tempo di crisi la ristorazione tradizionale italiana sdogana il delivery

food-delivery-bba8f12a

Il Food Delivery è un nuovo modello di fare business, che ha catturato l'interesse di quasi tutti i ristoratori italiani, anche quelli che fino a pochi mesi fa lo snobbavano. Il lockdown imposto dal Governo l'11 marzo scorso, ha incisivamente condizionato la vita e la quotidianità di tutti gli italiani e, naturalmente, anche le loro abitudini gastronomiche su cosa e come mangiare. E molti, non pochi, che non sanno neanche come si prepara un uovo sodo o che non amano cucinare, continuano a rivolgersi agli unici ristoranti aperti per farsi recapitare il pranzo o la cena. Carezze dalle quali, dopo quasi tre mesi di 'ozio culinario', molta gente difficilmente riuscirà a rinunciare, considerando che le claire degli esercizi in questione, secondo il Dpcm del 26 aprile scorso, si rialzeranno solo dal 1 Giugno prossimo. "Per il 60% degli italiani il Food Delivery in questo momento è una coccola - ha detto Daniele Contini, Country Manager di Just Eat - Gli utenti ordinano gelato e dolci. Scelgono il delivery anche come alternativa all'andare a fare la spesa, per non fare la fila".

**NON SOLO HAMBURGER, PIZZA E SUSHI**

Molti, soprattutto nella provincia, fino a poco tempo fa, associavano erroneamente il Food Delivery ad alcune tipologie di cibo: hamburger, pizza e sushi. E non pochi ristoratori italiani, soprattutto quelli legati alla cucina tradizionale, non immaginavano che la consegna a domicilio del cibo potesse essere per loro una nuova e allettante opportunità di business. Oggi piccole e grandi realtà del food nostrano, che hanno avuto modo di constatare direttamente cosa sia e come si faccia il delivery, si stanno organizzando per continuare a consegnare a domicilio i loro piatti forti. "Il lockdown ci ha dato l'occasione di scoprirci in altri modi – ha detto Pietro Zanotta, ristoratore milanese che gestisce con il padre Mario, nel capoluogo lombardo, la storica trattoria milanese San Filippo Neri - Una formula che in passato né io, tanto meno mio padre, avevamo preso in considerazione, sia per i piatti che prepariamo, trippa, casseoula, melanzana alla parmigiana, sia perché il nostro locale è la vera trattoria milanese, nota a tutti per l'atmosfera goliardica che si respira a pranzo e a cena. Grazie a questa esperienza, abbiamo deciso di continuare a fare le consegne a domicilio, utilizzando per le ordinazioni

la nostra pagina Facebook dove pubblichiamo quotidianamente i menu del pranzo e della cena". C'è un'altra parte della ristorazione tricolore, quella moderna, i cui gestori si avvalgono, oltre del vecchio ma efficace metodo del passaparola, anche della tecnologia moderna. "Appena è entrato in vigore il Dpcm l'11 marzo scorso – ha detto Alessandro Palmieri, gestore del Ristorante Alex di Lecce – ci siamo organizzati per fare le consegne a domicilio, così sul nostro sito abbiamo aggiunto la pagina dedicata esclusivamente al delivery, dove i nostri clienti possono scegliere i piatti che desiderano. Per garantire loro maggiore sicurezza, attraverso l'APP 'Autentico', i clienti possono controllare in qualsiasi momento l'origine del cibo, le procedure di preparazione, la sanificazione, il packaging e la consegna".

**LA TECNOLOGIA, PREZIOSA ALLEATA**

Essere rintracciabili e performanti in qualsiasi momento nella società moderna quindi, è un vantaggio, soprattutto per coloro che operano nell'ambito della ristorazione. Prerogativa che può essere garantita principalmente dalla tecnologia, dai social network, come Facebook e Instagram, ma soprattutto da alcune piattaforme già note come Deliveroo, Glovo e altre che stanno nascendo nello sconfinato mondo del web. Ristoacasa.net, per esempio è una di queste. "L'abbiamo battezzata proprio durante il lockdown – ha affermato Luciano Sbraga, Vice direttore della Federazione Italiana Pubblici Esercizi (Fipe) e Direttore Centro Studi Fipe - E in pochi giorni, con un solo comunicato stampa, abbiamo avuto 600 adesioni. Stiamo investendo tantissimo nella comunicazione e nella promozione. Perché vogliamo che Ristoacasa.net diventi una vetrina sia per gli esercizi che effettuano la consegna in proprio, sia per coloro che utilizzino soggetti terzi". Anche Deliveroo, piattaforma leader del delivery online, l'8 aprile scorso, ha annunciato una nuova iniziativa, un nuovo servizio di pagamento rapido su base settimanale, per sostenere la liquidità dei propri ristoranti partner e migliorare il loro flusso di cassa in tutta Italia. In questo modo i ristoratori hanno la possibilità di richiedere, ogni settimana, di accedere ai proventi derivanti dalle consegne. Un nuovo meccanismo di pagamento che consente loro di coprire alcuni costi, come il personale e le bollette. "Vogliamo fare tutto il possibile per sostenere i nostri ristoranti partner in questo momento così difficile - ha detto Matteo Sarzana, General Manager Deliveroo Italia - Siamo al lavoro per garantire il nostro servizio di consegna, collaborando con i ristoranti che vogliono continuare a offrire alle famiglie a casa i loro migliori piatti. Questo nuovo sistema di pagamento rapido migliorerà immediatamente il flusso di cassa di migliaia di ristoranti, aiutandoli a gestire meglio le loro finanze in questa fase così delicata". Giunti a questo punto, per superare le vecchie abitudini legate alla consegna fine a se stessa e alle consuetudini associate al concetto di prossimità tra ristoratore e cliente, gli imprenditori del food, se vogliono che la consegna a domicilio si trasformi per loro in una nuova opportunità di business, devono impegnarsi minuziosamente, ad acquisire quelle nozioni che la ristorazione moderna ha inglobato senza dare a nessuno alcun preavviso: digitalizzazione, rintracciabilità, tempi e modalità di consegna. Elementi che

non sono passati inosservati durante il blocco governativo alle pasticcerie, fruttivendoli e alimentari. Piccole realtà artigianali e commerciali che, cavalcando l'onda del momento, soprattutto nella periferia italiana, utilizzando i propri mezzi di locomozione, hanno continuato a consegnare i loro prodotti nelle case degli acquirenti. "Quasi tutte le pizzerie, ma anche i negozi di generi alimentari e i fruttivendoli qui, nella Provincia di Barletta-Andria-Trani (BAT) – ha affermato Antonella Cusmai, Consigliere Comunale di Margherita di Savoia – da subito, si sono attrezzati per fare le consegne a domicilio, magari utilizzando per le comande Facebook, Instagram o WhatsApp".

**UNA RIVOLUZIONE IMPROVVISA**

Al momento dell'entrata in vigore del blocco totale delle attività, secondo i dati della FIPE, tra le imprese della ristorazione tradizionale solo il 5,4% era già in grado di fornire un servizio di Food Delivery. L'emergenza poi ha spinto il 10,4% dei ristoratori ad attrezzarsi per la consegna a domicilio. Così in poche settimane il 40% dei protagonisti della ristorazione ha registrato un'apprezzabile crescita della domanda di cibo a domicilio che ha evidenziato un approccio diverso rispetto al passato dei consumatori nei confronti del delivery. Per tutelare la sicurezza dei cittadini, ristoratori, rider e clienti, Asso- Delivery e FIPE hanno redatto una serie di norme in linea con quanto disposto dalle autorità competenti e dal Ministero della Salute. Separazione degli ambienti per la preparazione del cibo dai locali dove si ritira, igienizzazione dei locali, in particolar modo quelli dove avviene il ritiro del cibo, mantenimento della distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro e assenza di contatto diretto in tutte le varie fasi, inclusa la consegna, contenitori termici per il trasporto che devono essere ripetutamente puliti con prodotti igienizzanti. "Noi abbiamo due cucine – ha detto Alessandro Palmieri - e questo ci ha agevolato a fare da subito la consegna a domicilio e successivamente l'asporto, servizi che abbiamo deciso di offrire ai nostri clienti anche per il futuro. E poi, questo ci ha consentito di non chiudere del tutto durante il blocco imposto dal Governo, limitando al minimo le perdite". Assenti ma giustificati nel vivace mondo della fornitura a domicilio i ristoranti blasonati, anche se durante l'emergenza non sono mancate le iniziative di delivery da parte di alcuni di loro come il Ristorante il Moro di Monza, Da Mimmo a Bergamo alta, Da Vittorio a Brusaporto e Filippo La Mantia a Milano. La latitanza dei ristoranti stellati non è necessariamente voluta dagli chef o dai ristoratori. Più volte è condizionata da fattori esterni alla ristorazione come la non stanzialità della clientela, notoriamente di nicchia, e le prenotazioni, quasi sempre programmate dal consumatore in largo anticipo.

**TAKE AWAY, L'ALTERNATIVA**

La vera novità del Decreto del 26 aprile è la seguente: '…Resta consentita la ristorazione con consegna a domicilio nel rispetto delle norme igienico-sanitarie sia per l'attività di confezionamento che di trasporto, nonché la ristorazione con asporto fermo restando l'obbligo di rispettare la distanza di

sicurezza interpersonale di almeno un metro, il divieto di consumare i prodotti all’interno dei locali e il divieto di sostare nelle immediate vicinanze degli stessi’. Un Decreto che non ha certo rassicurato gli esercenti che orbitano nell’ambito del food & beverage, come anche i vertici FIPE i quali in una nota, hanno evidenziato il loro disappunto nei confronti del Governo per aver rimandato al 1 giugno l’apertura dei bar, pub, ristoranti e pasticcerie. Tuttavia, per ora è l’unica strada percorribile.