Delivery: proposte e spunti dai locali

delivery-co-7c6a2e38

sopra foto di Nicole Cavazzuti

La risorsa delivery permette di mantenere stretto il rapporto con i clienti. Nonché di pagare le spese e alcuni stipendi. Ecco le proposte e gli spunti di alcuni locali.

PINCH DI MILANO



PROPOSTA DELIVERY:

i cocktail sono ready to drink, in buste sottovuoto che contengono anche la guarnizione. La carta delivery offre una selezione di otto signature e dei classici più richiesti: Negroni, Old Fashioned e Americano. La carta food punta su burgers e sfiziosità.

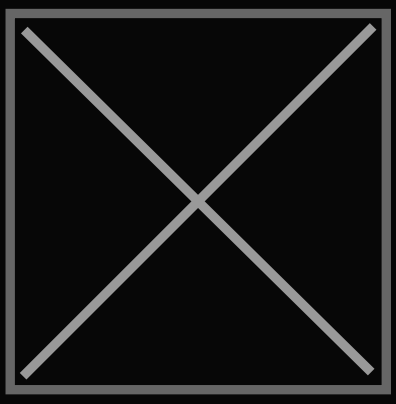
LA CONSEGNA:

gli ordini sono accettati fino alle 23/23.30 ed effettuati direttamente dai ragazzi del Pinch in moto o in auto. Quando necessario, chiedono l'assistenza di JustEat.

SPUNTI DA COPIARE:

per stimolare gli ordini, il Pinch propone il Combo: sei drink a scelta al prezzo speciale di 35 euro (al posto di 7 euro per i classici e 8 euro per i signature). Inoltre, per chi ordina entro le 19, in omaggio con i drink c'è l'aperitivo costituito da un pacchetto di pop corn appena fatti e sfiziosità come la polenta fritta.

AL PONT DE FERR DI MILANO



PROPOSTA DELIVERY:

primi piatti di pasta fresca da assemblare e cuocere in tre minuti, dai ravioli ripieni di ossobuco al burro e salvia (12 euro) alle tagliatelle da abbinare a diversi sughi e secondi come il polpo e patate (16 euro) o il brasato con il purè (16 euro) e selezione di bottiglie di vino. Le materie prime sono fresche di giornata e mantenute nell'abbattitore. Vengono consegnate al cliente pronte per l'uso e, su richiesta, ancora congelate. "C'è chi non ama o non ha tempo di cucinare e fa la spesa per tutta la settimana. Il kit è infatti dotato di tutto quelle che serve per preparare il piatto da cima a fondo".

LA CONSEGNA:

su prenotazione, entro le 16 del pomeriggio. È la stessa Maida Mercuri a consegnare i kit. Quando le richieste sono talmente tante da non poterle gestire, Maida si affida alla piattaforma Cosaporto. "Mediamente, queste società chiedono tra il 30 e il 25% a ordine. Evidentemente, chi riesce a gestire in modo autonomo il servizio ha dei margini di ritorno maggiore. C'è da dire che con le restrizioni in vigore a Milano la sera in giro in auto o in moto non c'è nessuno e di giorno il traffico è decisamente ridotto", osserva la titolare di Al Pont de Ferr.

SPUNTI DA COPIARE:

bella l'idea dei "Quattro salti in padella" di qualità e gourmet.

SPIRITS BOUTIQUE DI OLBIA



Emilio Rocchino, dopo una lunga esperienza negli hotel 5 stelle, nel 2017

ha aperto nel centro storico di Olbia Spirits Boutique negozio specializzato in vendita di distillati e liquori, dotato di area cocktail bar. Lo scorso anno, in occasione del centenario del Negroni, insieme alla distilleria Macchia Mediterranea aveva già realizzato un Negroni ready to drink speciale, il Negroni

Macchia. Un cocktail pre-batch imbottigliato in una contenitore da mezzo litro. E coerente con la sua intuizione in fatto di spendibilità dei drink pronti per l'uso, da marzo ha introdotto il delivery cocktail proponendo una selezione di pre-batch imbottigliati e prodotti direttamente in diverse distillerie. Non basta: a settembre ha incrementato l'offerta con Dr Koron, linea di quattro cocktail imbottigliati dalla distilleria Lucrezio R di Berchidda, pensati e realizzati insieme a Sebastiano Rau. Due classici ovvero Negroni e Americano e due signature: l'Aperisardo (aperitivo, vermouth bianco e bitter) e l'Amaranto (aperitivo, amaro, bitter e vermouth bianco). "Sono soddisfatto. Non tanto in termini economici, perché i guadagni sono minimi, ma perché i clienti apprezzano il servizio", commenta.

La risorsa delivery