Food delivery: tutte le opportunità per la ristorazione professionale

fidel-fernando-dkwzrv0ty14-unsplash-89dda5f5

Consegna del cibo a domicilio, o **food delivery**. In qualunque modo la si voglia chiamare, si tratta di una tendenza che nel periodo pandemico è letteralmente esplosa, portando notevoli cambiamenti non solo nella abitudini dei consumatori, ma anche nella ristorazione professionale, che ormai guarda ancor più da vicino l'online.

"Dobbiamo riflettere sui cambiamenti che ci sono stati e su quelli che ci saranno", ha detto **Luciano Sbraga**, vicedirettore Fipe e direttore Centro Studi Fipe, intervenuto in occasione della tavola



rotonda organizzata nel corso delle seconda giornata di

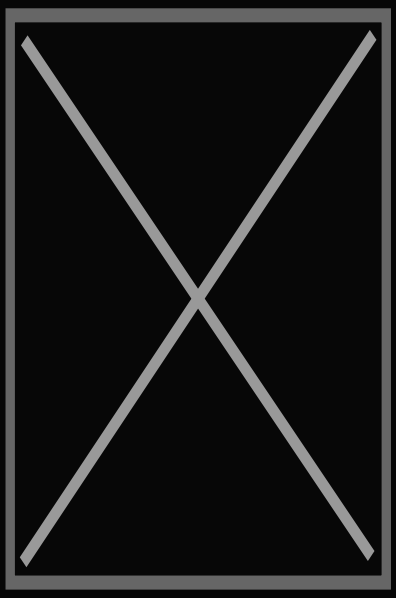
Host2021. "In questi mesi guidati dall'emergenza Covid le aziende che hanno deciso di affidarsi o di essere supportate dalla consegna a domicilio sono aumentate del 30%. Ma, al di là, delle cifre è importante notare anche il forte sviluppo e ammodernamento di tutto l'aspetto del digitale, a partire dagli ordini sino ai pagamenti, attività che, prima della pandemia, non erano ancora utilizzate al meglio da molti pubblici esercizi".

Se l'ordinare cibo a casa rappresentava una valida alternativa alla mancanza di tempo, all'assenza di materia prima a disposizione e alla poca voglia di mettersi ai fornelli, il delivery vissuto fino a poco fa era un **ponte verso la normalità** … quella capace di trasformare le pareti domestiche in un ristorante e poter rivivere quell'aspetto di convivialità che tanto è mancato soprattutto durante il lockdown.

“Giunti a questo punto – ha proseguito Sbraga – possiamo dire che il **delivery rappresenta un’integrazione e non una sostituzione**. Il ruolo del ristorante non è stato rimpiazzato, né dal punto di vista materiale (con la sua offerta culinaria) né dal punto di vista simbolico (assoluto luogo di convivialità). Un aspetto sul quale, invece, bisogna puntare è un delivery sostenibile per tutta la filiera”.

Assai interessanti anche gli interventi dei vari ospiti coinvolti alla tavola rotonda, come quello di **Luigi Provenzani** di RTL 102.5 news, che ha sottolineato come in tanti si sono "reinventati, coinvolgendo non solo le grandi città ma anche i piccoli centri urbani, studiando proposte culinarie ad hoc per soddisfare gusti e necessità logistiche".

Voce anche a Nicola Ballarini, co-founder assieme ad Andrea Roberto Bifulco della start up **Ktchn Lab**, basata su una cucina di qualità con l’apertura e la gestione di ‘ristoranti virtuali’ che vendono solo online appoggiandosi a note piattaforme.



Un’altra particolare evoluzione di delivery emersa è stata quella di **Kuiri**, illustrata dal co-founder Francesco Casserà: in questo caso non cucine fantasma ma la possibilità di ‘affittare’ spazi destinati a diventare cucine nel cuore delle città, con il vantaggio di avere costi decisamente più contenuti rispetto a un tradizionale affitto di locazione.

Importante è il cibo di qualità ma, allo stesso modo, è fondamentale la conservazione. E questo è stato l’argomento trattato da Anthony Byron Prada, CEO di **Hotbox**, un forno ventilato adatto per fare consegne a domicilio, capace di controllare l’umidità in eccesso e conservare la giusta temperatura entro gli 85°C, garantendo la consegna in 40 minuti.