A Milano la prima Cloud Kitchen di Cigierre

cloud-kitchen-cigierre-df047817

Cigierre diversifica ancora una volta la sua offerta e avvia a Milano il suo primo progetto di Cloud Kitchen pensato al 100% all'insegna del delivery, della sperimentazione e di un'offerta variegata.

Il concept, che prevederà l'**assunzione di circa dieci persone**, è stato studiato nei minimi dettagli per garantire un'esperienza totalmente digitale, dai pagamenti alla consegna. Con prodotti, offerta e packaging studiati specificatamente per l'asporto e pensati per garantire la migliore qualità, persistenza dei gusti e composizione dei piatti.

Il progetto vedrà coinvolti, per ora, due dei brand della famiglia Cigierre, **Old Wild West Express e Il Padellino**, dei quali i clienti potranno ordinare i prodotti attraverso i principali partner di delivery presenti in città. A fornire gli spazi di cucina e parte del servizio di logistica sarà invece **Cooklane**, azienda specializzata nella progettazione, commercializzazione e gestione di cucine professionali dedicate al mondo del delivery.

"Da sempre Cigierre è un gruppo precursore nella gestione e sperimentazione nel mondo della food delivery - ha commentato **Marco Di Giusto**, Fondatore e Amministratore Delegato di Cigierre - *e già a Modena, sotto l'insegna Take Me Home, abbiamo avviato tempo fa la nostra prima sperimentazione nel campo delle ghost kitchen. Adesso come allora, il nostro obiettivo è quello di testare non solo la capacità di unire più brand e prodotti all'interno della stessa cucina ma anche di* ***studiare le migliori soluzioni in termini di ergonomia e di operatività dei dipendenti****, migliorando giorno dopo giorno per tentare di offrire ai nostri clienti un servizio di sempre maggior qualità. Con questo nuovo format contiamo di rispondere in maniera ancora più efficace alle loro richieste, diversificando ulteriormente la nostra offerta sul mercato".*

Attraverso il suo primo progetto di Cloud Kitchen, Cigierre avrà modo di **testare un nuovo strumento** che gli permetterà di rispondere in maniera ancora più efficiente alla **crescente richiesta del mercato**

di asporto e delivery; canale di vendita che, per l’azienda, è passato dal rappresentare il 6% delle vendite prima della pandemia, fino ad arrivare al 17% a giugno 2021.

La Cloud Kitchen di Cigierre sarà, inoltre, un **vero e proprio laboratorio dove sperimentare e testare nuovi prodotti** e concept in un mercato nel quale i modelli sono sempre più ibridi e le influenze fra le due tipologie di ristorazione – servita e delivery - sono sempre più importanti.

Grazie alla partnership con gli operatori e con l’analisi delle richieste dei clienti, infatti, sarà possibile **studiare i gusti del consumatore, capire i suoi bisogni e far evolvere l’offerta in funzione di questi fattori**, consentendo al modello di ristorazione di modificarsi in tempo reale.

Uno degli obiettivi futuri dell’azienda sarà poi quello di proporre al cliente la possibilità di ricevere in un unico ordine e con un’unica consegna diverse tipologie di prodotti e di cucina, dall’hamburger alla pizza: un servizio già attivo a Modena sotto il brand Take me home.