Deliveroo lancia in Italia il servizio Editions pensato per i ristoratori

deliveroo-editions-4-404d637d

Deliveroo festeggia il suo secondo anniversario in Italia, lanciando anche nel nostro Paese il suo nuovo concept Editions. Il servizio ai ristoratori offre la possibilità di colmare il gap a livello di offerta, identificando le tipologie di cucine mancanti in una determinata zona, consente di prevedere la domanda dei clienti e di identificare i locali che potrebbero avere successo in una determinata zona con un concept pensato per il food delivery. In poche parole: big data applicati alla ristorazione.

In buona sostanza, Editions in Italia si fonda su una grande ricchezza di dati interni e sull'analisi della domanda dei clienti. Questo permette a Deliveroo di individuare lacune nel mercato della ristorazione italiana: lo fa identificando le cucine mancanti in una determinata area, prevedendo la domanda dei clienti e selezionando i ristoranti che possono avere successo attraverso un nuovo concept per la consegna a domicilio. Questo bagaglio di conoscenza unico consente a Deliveroo Editions di colmare efficacemente il divario tra domanda e offerta senza gravare sul rischio d'impresa dei ristoratori.

Per mettere a punto questo progetto, che avvicina ancora di più i clienti "affamati" alla migliore selezione di cucine provenienti da tutto il mondo, l'azienda ha collaborato con 8 ristoranti partner a Milano, Torino e Roma per creare nuove proposte di food delivery in esclusiva per i clienti Deliveroo.

In Italia Editions si presenta in tre diverse modalità: permette di creare un'offerta specifica per i ristoranti affermati che non hanno mai fatto servizio di delivery; propone un'offerta di cibi totalmente nuova per i clienti italiani prendendo spunto da altri mercati; consente ai ristoranti partner di lanciare brand e selezioni completamente nuovi, solo per la consegna via Deliveroo.

A livello globale 'Deliveroo Editions' assume diverse forme, la più famosa delle quali è quella sviluppata con le Cucine Editions pensate solo per il food delivery, che creano veri e propri spazi di coworking per gli chef.

Idee sviluppate con brand già affermati (ma che non avevano mai fatto food delivery)

Per la prima volta, il rinomato chef Nicola Batavia lancerà il suo "The Egg" in versione delivery con un esclusivo menù ideato in partnership con Deliveroo.

I gourmand di Torino avranno ora la possibilità di assaporare le prelibatezze delle famosa cucina di Batavia comodamente nel confort della propria casa, tra cui ad esempio la zuppa di zucca e castagne e lo storico cicchetto del The Egg a base di spinaci, uova di quaglia e radice di liquirizia.

Nuove tipologie di cibi

Attraverso Editions, Deliveroo porterà in Italia nuove specialità. Come, ad esempio, il Poke, il famoso piatto di pesce hawaiano, una delle principali tendenze alimentari mondiali del 2017. A Milano ad offrire questa gustosa e leggera novità sarà il partner Spaziosushi, mentre a Roma i clienti di Deliveroo, potranno ordinare Poke direttamente a casa propria attraverso il ristorante Poke Shop. Un'altra novità per i milanesi sarà il menù esclusivo proposto da Hamerica’s di hamburger di manzo allevato secondo criteri sostenibili, che introduce in città il concetto di carne etica.

Brand totalmente nuovi

Editions introdurrà per il mercato italiano anche proposte totalmente nuove, veri e propri brand da cui si potrà ordinare solo online. Tra questi Pizza Zero, creato con il ristorante Brera Milano, che offre una gamma di pizze gourmet a forma di ovale, Rock'n'Roll, che consegnerà sushi handrolls a prezzi accessibili, e Lime Thai dal ristorante romano Lime, che offrirà una selezione di piatti popolari thailandesi. Deliveroo porterà a Milano anche un'esclusiva nuova selezione - Un Pedacito De Mexico - dal famoso ristorante messicano Bèsame Mucho.

“Quello presentato in Italia - afferma Willu Shu, CEO di Deliveroo - è un’innovazione unica nel suo genere che consente ai ristoranti di espandere la loro base di clienti, di testare nuove linee e tipologie di cucina senza elevati costi di avvio e senza incorrere in un aumento dei costi di locazione che deriverebbero dall’aumento dei locali del ristorante. Sfruttando la tecnologia unica sviluppata da Deliveroo, siamo in grado di individuare lacune di mercato e curare i menu dei ristoranti insieme ai nostri partner, il che significa maggiore scelta per i clienti e la possibilità per i nostri ristoranti di fare economia di scala. Con Editions in Italia, stiamo ulteriormente ampliando la nostra capacità di innovazione per offrire il miglior cibo ai nostri clienti”.