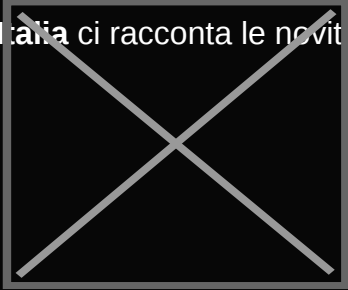


Food delivery dal ristorante: tutte le novità

deliv-5af6f325

Da Vetra Navigli al Marketplace+ al servizio notturno: **Matteo Sarzana, General Manager Deliveroo Italia** ci racconta le novità dell'azienda. "Vetra Navigli è il primo pub del marchio di birra



craft italiano e il primo ristorante Deliveroo friendly al mondo. Il progetto è

stato elaborato insieme ai ragazzi di Vetra che, per il loro primo pub, volevano affiancare alle loro birre artigianali di qualità la migliore offerta food possibile, integrando un servizio di food delivery solitamente utilizzato per il consumo a domicilio, direttamente al ristorante. E così si sono rivolti a noi. L'app di Deliveroo è quindi diventata il "menù" pub per la parte food, da sfogliare come un classico menù cartaceo, con il vantaggio di poter processare l'ordine e pagare immediatamente.

Recentemente avete introdotto il servizio Marketplace+, di cosa si tratta?

Di un'opportunità che permette ai ristoranti di gestire le consegne in autonomia e di integrarsi con i nostri servizi core (i Rider Deliveroo) quando necessario. È un servizio nato di recente e in forte espansione. La maggior parte dei ristoranti utilizza il nostro servizio core, che ci permette di assicurare la qualità e i tempi di consegna.

Consegne notturne: come sta performando il servizio?

Abbiamo lanciato il servizio di consegne notturno ad inizio agosto a Milano. Oggi stiamo procedendo con la sua implementazione anche a Bologna e presto lo lanceremo anche a Roma. A Milano, dove il servizio di consegna notturna è offerto già da oltre 20 ristoranti che hanno aderito a Marketplace+, registriamo un grande apprezzamento da parte dei nostri clienti, con una crescita degli ordini nell'ultimo mese del 100.

[Col Food Delivery ogni desiderio del cliente è ordine](#)

