

Kuiri, il servizio di cloud kitchen che promette di rivoluzionare il food delivery

presentazione-kuiri-atelierp-2048x1135-7be945a3

Un servizio di kitchensharing, paragonabile a un coworking applicato al mondo della ristorazione, che consenta in primis di ammortizzare i costi di inizio attività per la consegna di cibo a domicilio. In più, una consulenza a 360 gradi per sbrigare in breve tempo tutti gli adempimenti burocratici, aprire la propria cucina nel giro di un mese e ottimizzarne la gestione attraverso un sistema operativo altamente tecnologico. Infine, una rete di professionisti a disposizione per curare tutti gli aspetti - la formazione del personale, la comunicazione, il packaging ecc. - propedeutici al lancio del proprio ristorante virtuale. Tutto questo è “Kuiri”, la start-up innovativa che, partendo da Milano, promette di rivoluzionare il modo di fare ‘food delivery’ in Italia.

La crisi sanitaria mondiale ha fatto emergere prepotentemente il valore strategico del digitale in moltissimi settori, compreso quello della ristorazione, per quanto concerne soprattutto il segmento del food delivery, cresciuto esponenzialmente durante il lockdown e destinato a occupare anche in futuro una fetta di mercato assai significativa. In questo contesto si inserisce “Kuiri” - traduzione di “cucinare” in esperanto-, un servizio di sharedcommercial kitchenspaces per le consegne di cibo a domicilio, che offre la possibilità a piccoli e grandi imprenditori di avviare la propria attività di food delivery con un investimento iniziale del tutto accessibile, minimizzando i costi di affitto, personale, pulizie, tecnologia e fornitori. La logica è quella del kitchensharing, simile in tutto e per tutto al coworking. Nel caso di “Kuiri” questa logica è applicata alle Cloud Kitchen, cioè un modello di ristorante in cui un singolo operatore gestisce un laboratorio-cucina remoto, all’interno del quale sviluppa uno o più brand, esclusivamente dedicati al food delivery, che ricadono unicamente sotto la sua gestione. Con questo modello di business un singolo ristoratore può gestire più marchi (brand) o ristoranti virtuali, tutti operanti sotto lo stesso tetto, con i propri ordini provenienti direttamente dai clienti in via digitale.

Grazie a “Kuiri”, la prima start-up a offrire questo servizio in Italia, il concetto di Cloud Kitchen va incontro a una ulteriore innovazione grazie alla costruzione di un sistema operativo 2.0 che si fonda

sulla raccolta delle migliori “food-technology” - dalla fiscalità alla gestione degli ordini, anche multibrand - con l’obiettivo di ottimizzarne tutti gli aspetti in tempo reale e massimizzarne, così, l’efficienza. La sperimentazione di questo modello a dir poco avveniristico è partita da Milano. Le Smart Kitchen messe a disposizione da “Kuiiri”, grandi all’incirca 15 mq e collocate nelle zone più strategiche della città, sono attrezzate come le migliori cucine professionali, ma, a differenza delle Ghost Kitchen tradizionali, che non prevedono alcuna insegna, sono provviste di una vetrina dedicata con totem digitale, una finestra per il pick-up e aree comuni che comprendono una zona per il lavaggio industriale, un deposito per lo stoccaggio del secco, uno spogliatoio per il personale, una zona rifiuti e un dehors. Non solo. Ogni Smart Kitchen, oltre alla possibilità di personalizzazione in base alle proprie esigenze, potrà beneficiare della pulizia delle zone comuni, dell’accesso disponibile 24 ore su 24, della videosorveglianza, di un Kitchen Manager nonché di un servizio di assistenza costante e formazione per l’utilizzo del software gestionale e la conseguente indicizzazione dei propri brand sui migliori provider di food delivery presenti sul mercato.



*“Le nostre Smart Kitchen - afferma **Paolo Colapietro**, CEO di ‘Kuiiri’ -*

sono dotate delle più avanzate tecnologie a un costo responsabile. Per tutti i nostri partner questo si traduce nel potersi focalizzare sull’ottimizzazione delle preparazioni per servire più clienti in un periodo di tempo breve, senza ostacoli burocratici e logistici. A tutto il resto, infatti, pensiamo noi, permettendo così a giovani imprenditori di avviare il proprio business in poco tempo, con un investimento iniziale particolarmente vantaggioso, in più eliminando i costi di ammortamento e offrendo una serie di vantaggi in grado di garantire un’affermazione veloce e stabile sul mercato”.

Tutto questo sarà possibile anche grazie a un’ampia rete di partner, scelti tra i migliori e più esperti fornitori del settore food, che “Kuiiri” ha deciso di coinvolgere nel progetto. A partire da Lightspeed, un sistema di cassa fiscale integrato e centralizzato di ultima generazione, Deliverect, che gestisce facilmente tutti i canali di consegna su una sola stampante, e Brainpull, agenzia specializzata in food marketing e branding, passando per Soul-K e Deliveristo, che offrono un servizio di fornitura dei migliori prodotti italiani, pronti all’utilizzo nel primo caso e da trasformare nel secondo, fino ad arrivare a Odf Shop, il migliore produttore di Food Packaging sul mercato, operante nel rispetto dei principi di

sostenibilità ambientale. Senza dimenticare, infine, APG e Food Genius Academy, entrambe realtà affermate da anni, impegnate la prima a ottimizzare i costi aziendali relativi alla gestione delle risorse umane, la seconda a offrire consulenze di alto livello per il settore food&beverage.