

Il food delivery tocca 1,4 miliardi e non accenna a rallentare



Ora i ristoratori stanno migliorando la conservazione dei cibi e la gestione degli ordini sulle varie piattaforme

Post pandemia/2

Food delivery sempre più presente tra le abitudini degli italiani. I piatti pronti consegnati a domicilio, superate le difficoltà di inizio 2020 dovute alla chiusura dei ristoranti nel primo lockdown, nel 2021 continuano a crescere con un ritmo sostenuto (+56%) e superano gli 1,4 miliardi di euro, secondo l'ultimo Osservatorio eCommerce B2C Netcomm - School of Management del Politecnico di Milano. A spiegare lo sviluppo del comparto è principalmente l'ampliamento dell'offerta, sia in termini di nuovi ristoranti che attivano in modo diretto o intermediato l'e-commerce, sia la maggior copertura territoriale del servizio verso i comuni più piccoli.

Prima di tutto la sicurezza

Uno dei nodi da sciogliere è, per esempio, come migliorare la sicurezza alimentare nel settore della logistica dell'ultimo miglio. Per questo è partito il progetto Last Mile Safe Food Delivery. A lanciarlo è Wenda, piattaforma collaborativa operante nei processi di supply chain e tracciamento dei prodotti, insieme a otto partner, che utilizzerà la sua tecnologia per migliorare la sicurezza alimentare, tracciando e valorizzando i dati di temperatura e track & trace dal produttore al consumatore finale. «La nostra tecnologia permette di controllare temperature e tracciabilità alimentare nella distribuzione, ridurre il food waste e valorizzare l'integrità, la sicurezza e la freschezza dei prodotti, gestendo in un'unica piattaforma i dati di catena del freddo e tracciabilità, così da

ottimizzare i processi e tagliare tempi e costi», hanno affermato i fondatori di Wenda, Antonio Catapano e Mattia Nanetti.

Aiutare i ristoratori

Se sempre più ristoranti si sono convertiti giocoforza al delivery, come contropartita, stando a una ricerca di Deliverart, hanno risentito di un peggioramento nella gestione: per i ristoratori si tratta di monitorare costantemente gli ordini in entrata dai vari tablet forniti dai player e nel frattempo continuare a coordinare la cucina, le rispettive consegne: in Italia le ordinazioni digitali di cibo rappresentano solo il 16% contro un 84% che è ancora gestito "offline", ovvero manualmente con carta e penna. «Ai ristoratori servono soluzioni chiavi in mano - commenta Bryan Natavio, fondatore e ceo assieme a Eleonora Bove della startup -. Non basta più essere presenti sulle piattaforme, servono strumenti per sfruttarne appieno i vantaggi». Da qui la proposta di una piattaforma "tutto in uno" che risolve il problema della gestione del food delivery, aggregando gli ordini in entrata in un unico dispositivo e coordinando in contemporanea i tempi di consegna e i fattorini. Sul mercato da settembre 2020, Deliverart ha già siglato partnership con i maggiori operatori del delivery.

Gestire il packaging

Altra preoccupazione portata dall'esplosione del delivery è il problema della gestione degli imballi. Glovo, Corepla, Comieco, CoReVe e Cial hanno così siglato un accordo per promuovere il riciclo dei materiali. Il "Protocollo Ambientale per il Riciclo" è un impegno ad aiutare ristoranti e cittadini a smaltire correttamente il packaging degli ordini.

Il primo passo è la realizzazione di una pagina web dedicata all'interno del Glovo Store, un negozio virtuale per i partner commerciali della piattaforma, dove poter acquistare il packaging necessario per i servizi di delivery e asporto. All'interno della pagina web, verranno forniti consigli utili e buone pratiche per il corretto smaltimento degli imballaggi.

Il passo successivo del progetto sarà l'applicazione di un QR code sui sacchetti Glovo, che permetterà ai clienti di accedere facilmente e velocemente alla pagina web. Il protocollo prevede inoltre il supporto ad azioni di ricerca per misurare la diffusione di materiali riciclabili all'interno dei prodotti e del packaging utilizzati per l'asporto e il delivery.

Attualmente l'offerta di packaging sostenibile, messa a disposizione dal deliver per il mondo della ristorazione all'interno del Glovo Store, ha visto un incremento dei prodotti, che sono passati da 20 a 120, e verrà ulteriormente ampliata a fronte della crescente richiesta. Glovo ha inoltre introdotto una funzionalità nell'app che permette ai propri utenti di non richiedere posate monouso quando non necessario, in maniera da ridurre gli sprechi. Nell'ultimo anno, in Italia, il 92,5% degli utenti Glovo ha espressamente richiesto di non ricevere utensili aggiuntivi nei propri ordini.

—M.T.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

