Food delivery: non sono tutti uguali

cuochi-1-eb296363

Esistono almeno quattro business model tra coloro che operano nel campo della ristorazione online, legati ai tre momenti fondamentali dell’ordinazione, della preparazione del pasto e della consegna.

Le piattaforme pure come Just Eat, “only order”, si occupano solo di gestire la fase dell’ordinazione: un modello di business relativamente semplice e scalabile. Più sofisticate le piattaforme con consegna “order and delivery”, come la britannica Deliveroo e la tedesca Foodora, che liberano il ristoratore dall’incombenza di dotarsi di una rete di fattorini.

Tra le novità, le consegne in stazione, ai pendolari. In Italia ancora nessun aggregatore appartiene al business model che prevede che l’intera filiera produttiva (ordinazione, produzione e consegna) sia a cura della compagnia, naturalmente dotata di una propria cucina. Ma non mancano i “cooking on demand” che portano in casa del gourmet un box con tutti gli ingredienti per preparare un piatto di haute cuisine: nel caso di Quoni il ristorante è del tutto bypassato mentre nel caso di Fanceat il box è preparato da un ristorante che propone al cliente una ricetta del proprio menu.

Leggi altro sul food delivery gui.