Flying Food, arriva il food delivery anche per i ristoranti di Bergamo

flying-food-fa2e240d

Il mercato del **food delivery** è sempre più affollato di operatori nazionali e internazionali, ma questo vale per le grandi città come **Milano**. In **provincia** lo scenario è diverso e ci sono ancora ampi spazi per startup locali: è il caso di **Bergamo**, dove due giovanissimi fidanzati, **Matteo Carrara e Stefania Zanotti**, rispettivamente 23 e 21 anni, hanno avviato il mese scorso **Flying Food**, servizio che consente di ordinare pranzo e cena da circa **25 ristoranti della città e dei comuni limitrofi** per vedersi consegnare le pietanze calde entro 30 minuti. L'offerta - riporta *L'Eco di Begamo* - punta a soddisfare i gusti più diversi: dall'insalata alla pizza, dal sushi all'hamburger, dalla zuppa bio ai piatti vegani.

Il servizio è attivo **24 ore su 24, 365 giorni all'anno**: la consegna costa **3 euro**, pagamento online con carta di credito. Sede dell'azienda, per ora, la casa di Matteo Carrara, dove accanto ai due fondatori lavorano due sviluppatori che si occupano dell'implementazione e della gestione del sito web: al momento le prenotazioni possono essere effettuate solo via browser (anche tramite **Facebook**), ma i due imprenditori contano di lanciare anche l'indispensabile **app per smartphone**. A portare il cibo a casa dei clienti sono una decina di collaboratori, pagati a consegna. "Per ora - spiega Carrara a *Bergamo Post* - facciamo circa 10 ordini al giorno da lunedì e venerdì, che salgono a circa 40 al giorno nel weekend". Per conquistare i bergamaschi, Flying Food punta sulla **qualità**, non solo del servizio di consegna ma anche del cibo consegnato: "Selezioniamo solo ristoranti, niente fast food, e offriamo al cliente prima di tutto la garanzia di ciò che mangia", precisa Matteo.

Dietro la società non ci sono incubatori o venture capital, almeno per il momento: il progetto è stato interamente autofinanziato partendo da un **investimento iniziale di circa 10mila euro**, ma i due ragazzi non nascondono le ambizioni: "Non ci accontentiamo e vogliamo crescere. Flying Food è scalabile. Potenzialmente **potremmo diffondere l'idea anche in altre 150 città**", dice ancora Carrara. E se i big del food delivery internazionale guardano al futuro sperimentando veicoli a guida autonoma e droni per le consegne, i due giovani bergamaschi non sono da meno: "Un nostro amico,

che si sta laureando in ingegneria informatica, porterà come tesi un **drone per le consegne a domicilio** e si spera che l’idea possa poi essere utilizzata".