

E-BOOK

RESTAURANT TECH

UN AIUTO AI RISTORATORI PER LA RIPARTENZA

IN COLLABORAZIONE CON



INTRO

- 3 - LETTERA APERTA
- 4 - CHI SONO
- 5 - I PARTNER
- 6 - I NUMERI
- 8 - L'ECOSISTEMA

LE STARTUP

- 9 - APPROVVIGIONAMENTI
- 11 - MENU&COMANDE DIGITALI
- 13 - CLICK&COLLECT
- 15 - DARK KITCHEN&CO
- 17 - DELIVERY MADE IN ITALY
- 20 - DELIVERY ALTERNATIVO
- 22 - APP PER DELIVERY
- 24 - MOBILITÀ
- 26 - POS
- 28 - GESTIONALI
- 30 - LAVORO&REPUTAZIONE
- 32 - PORTALI WEB



Caro ristoratore, cara ristoratrice,

in mezzo allo sconforto e ai disastri provocati dalla pandemia, sono sicuro che, da bravo imprenditore, tu abbia trovato la forza di reagire, il coraggio di non darti per vinto, la voglia di ripartire. Volendosi sforzare di vedere il bicchiere mezzo pieno, sempre nel rispetto delle vittime e del settore più colpito, credo che questa pandemia ti abbia fatto lentamente scoprire qualcosa alla quale forse non avevi mai pensato, o che forse avevi sempre considerato un fattore secondario della tua attività, la digitalizzazione.

È ormai assodato, infatti, che la ristorazione nel post-pandemia vedrà il digitale come "conditio sine qua non" per andare avanti, essendo quindi chiamata ad un deciso cambio di passo.

Ciò che è sempre stato visto come un'interessante opzione sta diventando un imprescindibile necessità.

Ciò che è sempre stato visto come un costo evitabile sta diventando un investimento necessario.

Ciò che si pensava potesse essere fatto domani va invece fatto oggi.

In considerazione appunto della trasformazione digitale in corso nel comparto Ho.Re.Ca., ho pensato ideato ed elaborato questa guida proprio pensando a te, per aiutare ad orientarti nel vasto ecosistema "restaurant-tech" italiano. Al suo interno troverai divise per categoria, circa 70 startup che offrono servizi digitali lungo tutta la filiera della ristorazione, dagli approvvigionamenti alle recensioni dei clienti.

Ovviamente servirà ben altro alla ristorazione per ripartire a pieno regime, ma questo vuole essere il mio piccolo contributo. Una sorta di "obolo digitale" per farti trovare pronto, che spero apprezzerai.

Antonio Iannone



CHI SONO



Antonio Iannone, nato a Como, classe '78. Dopo una carriera decennale in un'azienda farmaceutica svizzera, nel 2015 ho deciso di mollare tutto e trasferirmi ad Aruba, dove in due anni ho lanciato altrettante startup nel campo della ristorazione di cui una, **Chef At Home Aruba**, è tutt'ora operativa.

Di ritorno dall'Isola Felice, nel 2017 ho avviato il mio piccolo business di consulenze per il settore agroalimentare, **TheFoodCons**, con l'obiettivo di contribuire all'innovazione e digitalizzazione dell'agrifood italiano e contribuire a costruire un mondo migliore attraverso il cibo, offrendo servizi digitali e di advisory ad aziende e startup dell'agroalimentare.

Appassionato di scrittura e creazione contenuti, collaboro con diverse riviste di settore e sono molto attivo sui social.

Ultimo ma ultimo, sono tra i soci fondatori della cositutenda **Associazione Italiana Agrifood-Tech**





I PARTNER

SPONSOR



ISTITUZIONALE



AMBASSADOR



MEDIA



RESTAURANT-TECH

L'E-BOOK



IL MERCATO

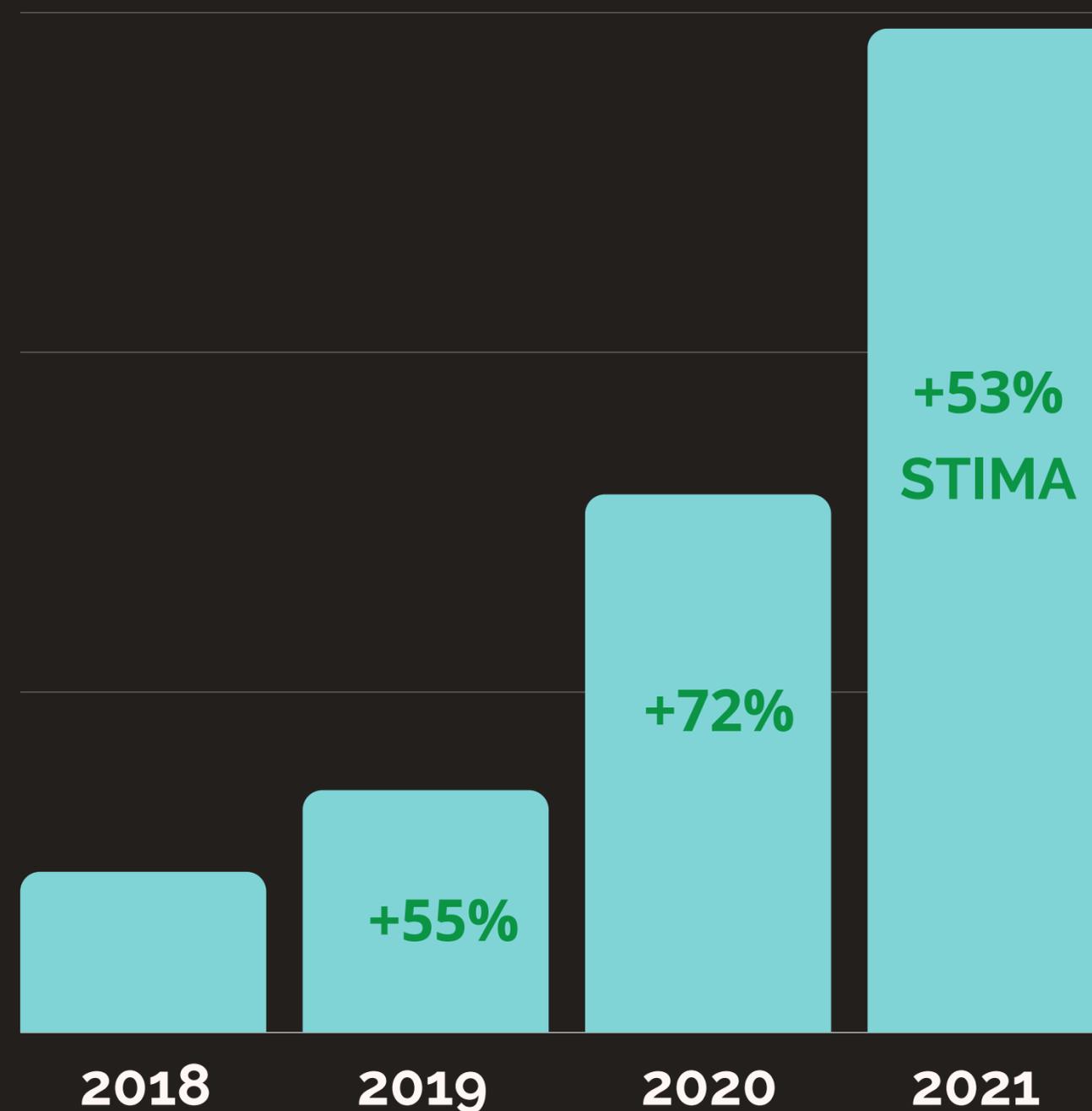
Delle 70 startup presenti in questo e-book, 20 hanno acconsentito di condividere in forma anonima i propri numeri e le previsioni per l'anno in corso.

I dati ricevuti non sono sufficienti per dare una dimensione al mercato ma l'analisi degli stessi ha permesso finalmente di corroborare con i numeri la tanto decantata crescita del digitale nella ristorazione in seguito alla pandemia.

Tra il 2018 e il 2019 infatti, il mercato delle startup restaurant-tech è cresciuto del 55%. Crescita che ha subito una brusca accelerazione dal covid, con un mercato che ha registrato un +72% nel 2020.

Si potrebbe quasi affermare che la pandemia abbia "dopato" il mercato, se è vero che quest'anno, con un rimbalzo in stile quasi borsistico, si registrerà un rallentamento della crescita, con un mercato che dovrebbe comunque registrare un +53%.

Un capitolo a parte meritano le startup italiane del food delivery, per il quale è presente un'analisi dettagliata a pagina 29.





Più di un conto business

Qonto è una **soluzione di gestione finanziaria digitale dedicata a PMI e professionisti** che va oltre il banking, per semplificare il business a 360 gradi. Il cuore dell'offerta di Qonto è un conto online con un'interfaccia intuitiva, a cui si aggiungono numerose funzionalità su misura per le attività d'impresa e servizi complementari per gestire le attività finanziarie e contabili in modo semplice.

Il servizio garantisce un significativo risparmio di tempo, grazie all'apertura del conto online in pochi minuti, ai numerosi metodi per effettuare e ricevere pagamenti (carte fisiche e virtuali, bonifici, addebiti diretti, F24 sia a debito che a credito, POS, ecc.) e alla possibilità di monitorarli in tempo reale, all'eliminazione delle note spese e all'integrazione con la gestione contabile.

Qonto conta **più di 150.000 imprese clienti** in Europa. Il 69% dei ristoranti italiani clienti dichiara che Qonto è tra i più importanti servizi digitali per la propria attività e, infatti, il 49% **risparmia oltre 4 ore alla settimana** grazie a Qonto.

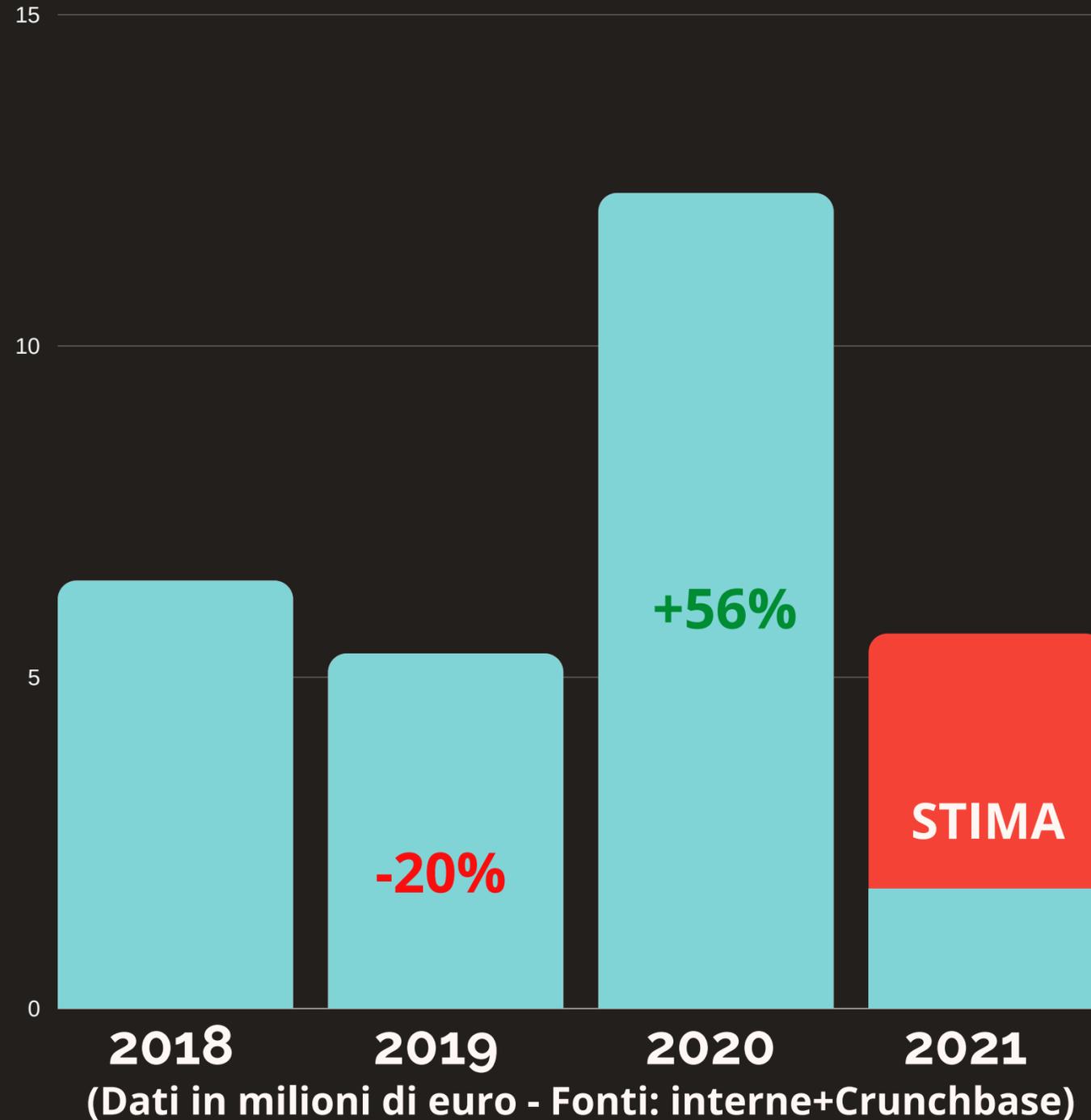
Vuoi provarlo anche tu? **Il primo mese è gratuito e il secondo scontato di 15€** con il codice **RESTAURANTECH**.

[Scopri Qonto.com](https://qonto.com)

[Contattaci](#)



GLI INVESTIMENTI



Che la pandemia abbia accelerato la transizione della ristorazione verso il digitale lo dicono anche gli investimenti nelle startup del settore, che l'anno scorso hanno raggiunto la cifra record di 12,3 milioni di euro segnando un +56% rispetto al 2019, segno inequivocabile dell'assoluta fiducia nella ripresa da parte dei mercati. Si potrebbe quasi affermare che la pandemia abbia risvegliato l'interesse degli investitori, se è vero che nel 2019 gli investimenti si erano fermati a 5,35 milioni (-20% rispetto al 2018).

Dei suddetti 12 milioni, il 75%, 8 milioni di euro, si sono concentrati in due round d'investimento di altrettante startup della categoria approvvigionamenti (vedi in seguito), ovvero:

- 4.5 Milioni di euro raccolti da Deliveristo
- 3.5 Milioni di euro raccolti da Soplaya

Degni di nota anche i 455k raccolti in crowdfunding da Alfonsino (delivery Made In Italy) e il round da 1.2 milioni chiuso da CosaPorto (delivery alternativo), che ha raddoppiato nelle scorse settimane con un ulteriore round da 1.8m. Per l'anno in corso, oltre al round di Cosaporto appena concluso, dovrebbero essere investiti ulteriori 3,85m.



Rubina, Chef e donna di carattere, nasce in Toscana da madre barese e padre pisano che le trasmettono, sin da piccola, l'arte della tavola come momento di convivialità. La passione per la cucina, porta Rubina a decidere di inseguire il suo sogno: **comunicare attraverso il cibo**.

Il connubio tra formazione tecnica di cucina e studi pregressi in ambito finanziario, l'hanno resa oggi **un'imprenditrice di successo e consulente per la ristorazione**.

Dopo aver conseguito gli attestati all'**accademia di Alta Cucina Cordon Bleu**, si guadagna l'ingresso alla MasterClass della **quinta edizione di MasterChef Italia**. Anni dopo conquista **la finale dell'unica edizione italiana di MasterChef All Stars**. Collabora **al fianco di Chef Antonino Cannavacciuolo** nella brigata di Villa Crespi e, al progetto Coach Kitchen, insieme alla **Stella Michelin Filippo Saporito**.

Ha un programma interamente suo su **Alice TV, "La Versione di Rubi"**, partecipa come **Chef a "La Prova del Cuoco"** e ha pubblicato un libro **"Si salvi chi cucina!"**.

È docente di cucina in istituti privati e si occupa di progetti benefici, dirigendo la brigata di cucina all'interno del penitenziario di Volterra, durante le "Cene Galeotte".

Project manager e consulente per la ristorazione, collabora strategicamente alla costruzione di format retail e singole attività nel mondo food.

SERVIZI

- Chef e personal chef
- Consulente per la ristorazione (start up e attività già avviate)
- Docente di cucina (amatoriale e professionale)
- Show cooking
- Team building
- Influencer marketing (Instagram)

[Contatta Rubina](#)



L'ECOSISTEMA RESTAURANT-TECH ITALIANO

AZIENDE A SUPPORTO



APPROVISIONAMENTI



MENU&COMANDE DIGITALI



CLICK&COLLECT



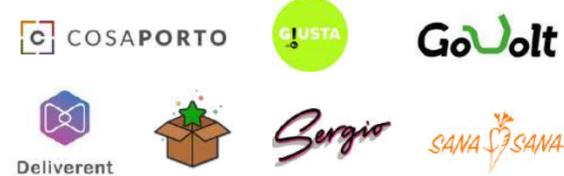
DARK KITCHEN&CO



DELIVERY MADE IN



DELIVERY ALTERNATIVO



APP PER DELIVERY



MOBILITÀ



POS - PUNTI CASSA



GESTIONALI



LAVORO&REPUTAZIONE



PORTALI WEB



THE ITALIAN RESTAURANT-TECH ECOSYSTEM

SUPPORTING COMPANIES



PROCUREMENT



DIGITAL MENU&ORDER



CLICK&COLLECT



DARK KITCHEN&CO



DELIVERY MADE IN



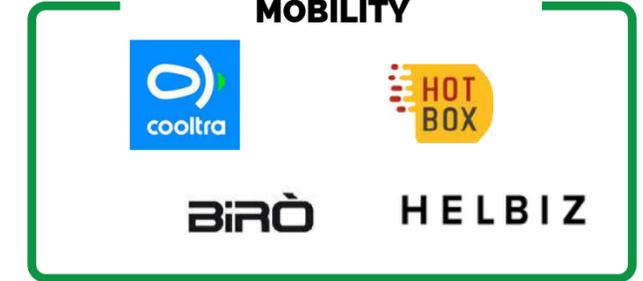
ALTERNATIVE DELIVERY



IN-HOUSE DELIVERY APP



MOBILITY



POS



SOFTWARE



HR&REPUTATION



WEB PORTAL



PARTNER ISTITUZIONALE



APCI

Associazione Professionale Cuochi Italiani, l'associazione di categoria che rappresenta i professionisti del comparto horeca, ha tra i propri obiettivi la creazione di valore aggiunto e l'individuazione delle opportunità di crescita del settore. Per tali motivi ha da sempre mostrato una particolare attenzione verso le tematiche relative all'innovazione e alle collaborazioni dei propri associati con le startup del settore, mostrandosi sin da subito entusiasta di questo progetto.

Desidero ringraziare tutto il team di APCI per la preziosa collaborazione, è stato un vero piacere lavorare con voi.

LA PECORA NERA EDITORE

La Pecora Nera Editore è una casa editrice indipendente specializzata nel settore enogastronomico, la quale, ogni anno, pubblica tre guide sui migliori ristoranti delle città di Roma, Milano e Torino. Caratteristiche peculiari e veri punti di forza sono il fatto di essere completamente indipendenti e di visitare i ristoranti nel totale anonimato e di pagare il conto come dei comuni clienti, a garanzia della completa imparzialità.

Desidero ringraziare tutto il team de La Pecora Nera Editore per la preziosa collaborazione, è stato un vero piacere lavorare con voi.

MEDIA PARTNER



APPROVVIGIONAMENTI

La gestione ottimale dei processi di fornitura



APPROVVIGIONAMENTI

Quando si parla di approvvigionamenti nel comparto horeca, non si può non pensare all'eccessiva frammentazione della filiera, così come alla vastità dell'offerta e a tutte le problematiche collegate, ben note agli operatori del settore: tempi di consegna non sempre rispettati, tracciabilità dei prodotti spesso assente, difficoltà nel reperire il prodotto giusto, dal fornitore giusto al prezzo giusto, enormi quantità di tempo spese a collocare i singoli ordini, solo per citarne alcune.

E proprio partendo da queste problematiche che negli ultimi anni sono nate diverse startup che hanno rielaborato in chiave digitale il caro vecchio concetto "Dal produttore al consumatore", snellendo i processi di approvvigionamento.

Tra di esse vanno sicuramente menzionate Deliveristo e Soplaya, che hanno capitalizzato le attenzioni della stampa lo scorso anno grazie ai due importanti round d'investimento conclusi. Le piattaforme sviluppate dalle due startup mettono in comunicazione diretta i produttori con i ristoratori, facendosi carico poi di tutti gli aspetti logistici e adempimenti contabili. Il ristoratore o lo chef non hanno che da collegarsi alla piattaforma, selezionare i prodotti, inviare l'ordine e attendere la consegna, che di norma avviene tra le 24 e le 48 ore.

Si sta ritagliando sempre più spazio in Italia anche la startup spagnola Katoo, forte anch'essa di un importante round d'investimento chiuso a fine 2020. Interessanti e degni di menzione anche i servizi offerti da Direttoo. La app sviluppata da Ristoply permette di gestire in digitale i propri fornitori e di cercarne di nuovi.

Vi sono poi startup come Soul-K, che ha introdotto il concetto di "Smart Kitchen", e Ultimo Tocco che forniscono entrambe piatti pronti e semilavorati, ideali per mantenere il food cost e sempre sotto controllo e perfetti per tutte le piccole attività come bar, pub e enoteche.



MENÙ & COMANDE DIGITALI

Niente più carta e ordinazioni con un click



RESTAURANT-TECH



Gestione comande a prova di digitale

Dishup è la soluzione dedicata ai ristoratori che permette **la gestione completa di tutto il processo di ordinazione**, anche direttamente dai tavoli.

L'offerta di Dishup è composta da una piattaforma, semplice ed intuitiva, a disposizione dei ristoratori e di una app, che offre ai clienti. La possibilità di **consultare i menù ed effettuare l'ordine**, che il **ristoratore riceverà direttamente sulla piattaforma**, con diversi, **evidenti vantaggi**:

- Rispetto delle norme igieniche e di distanziamento sociale
- Ottimizzazione dei tempi di gestione della sala
- Riduzione del margine di errore rispetto a una comanda cartacea
- Ottimizzazione delle comunicazioni tra sala e cucina.
- Possibilità di valorizzare il menù tramite l'inserimento giornaliero di offerte o "menù del giorno", riducendo gli sprechi
- Riduzione dei costi richiesti dai menù cartacei

Disponibili inoltre

- Kitchen Manager: sistema di gestione dei centri di produzione.
- App per il cameriere: Il personale di sala avrà il pieno controllo delle comande.
- Modulo per la gestione del personale (cucina, sala, manager).
- Gestione dei pagamenti in app: evita inutile code e attese per i tuoi clienti.

Vuoi provare **Dishup**? Puoi avere un **free trial di 60 giorni con il codice RESTAURANTECH**

[Scopri Dishup.it](https://www.dishup.it)





Semplice per te, semplice per i clienti

Smart Touch, nata nel 2013, può senza dubbio definirsi come la startup pioniera in Italia nel campo dei menù e delle comande digitali.

Grazie all'App **SmartTouch Menu®**, il cliente può **visionare il menù digitale, ordinare e pagare** in modo autonomo con il proprio smartphone, senza attese. L'App può essere usata sia per gestire gli ordini dal tavolo (da ombrellone o camera d'albergo), sia per gli ordini d'asporto o delivery. Il tutto senza **senza commissioni**.

Altri vantaggi? Gli ordini possono venir stampati dove lo si desidera, è possibile inviare messaggi push promozionali ai clienti, evitare lunghe attese per riordinare, aumentare lo scontrino medio, attivare ulteriori funzioni, come il portafoglio virtuale e integrare **SmartTouch Menu®** con il punto cassa.

La App **SmartTouch Menu®** è già stata scelta da **1'300 operatori del comparto Ho.Re.Ca** e il prossimo potresti essere tu. Clicca sul pulsante per saperne di più.

[Scopri](#)
[SmartTouch](#)
[Menu®](#)



SmartTouch Menu®

Menù digitale e ordini con smartphone

Semplice per i gestori, semplice per i clienti

MENÙ&COMANDE DIGITALI

Le restrizioni di carattere igienico imposte dalla pandemia hanno dato impulso alla diffusione dei menu in formato digitale, senza dubbio più pratici, meno impegnativi e più "igienici" dei menu in pvc da sanificare dopo ogni uso. Aldilà dell'aspetto meramente igienico, il menu digitale porta con se inoltre una serie di interessanti servizi a valore aggiunto, come la traduzione multilingua istantanea ad esempio. Oppure lo storytelling delle materie prime e del piatto, un vero e proprio must nell'universo food attuale, o ancora gli abbinamenti con le bevande e tanto tanto altro, prefigurandosi quindi come un vero e proprio "cameriere digitale".

Già ben prima della pandemia comunque, diverse startup avevano intuito tutte le potenzialità di tale settore. Accanto alla startup pioniera **Smart Touch**, e a **Dishup**, ampiamente descritte nelle pagine precedenti, negli ultimi anni è salita prepotentemente alla ribalta **Dishcovery**, che offre il servizio di digitalizzazione e traduzione del menu in 20 lingue, la gestione degli allergeni, nonché degli ordini in delivery e le statistiche di vendita.

Non solo menù digitale, ma molto di più ciò che offre **MyCia**, che permette ai ristoratori di farsi trovare dagli utenti in base al tipo di cucina desiderato e di gestire in piena autonomia tutte le informazioni sul proprio locale, dai menu in formato digitale alle foto.

Nei mesi della pandemia è salita prepotentemente alla ribalta **Leonard**, che ha sviluppato un sistema integrato per la gestione in digitale del menu e delle comande.

Tra le startup pioniere del settore vi è senza dubbio anche **Menu NFC**, la cui storia inizia ad EXPO, che offre anch'essa il servizio di menu digitali in multilingua con l'indicazione degli allergeni.

Da segnalare anche il servizio di menu digitale in multilingua con indicazione degli allergeni offerto da **FoodMenu**.

CLICK&COLLECT

Basta code e assebramenti



CLICK&COLLECT

L'asporto è senza dubbio un altro dei servizi che ha ricevuto nuovo vigore dalla pandemia. Finito quasi nell'oblio, è tornato prepotentemente in auge in seguito alle nuove disposizioni, permettendo ai ristoratori di continuare ad operare, "restando a galla". Anche il take away però non è esente da problematiche, legate soprattutto all'assemblamento all'interno dei locali. E, anche in questo caso, la tecnologia può essere di grande aiuto.

Diverse startup attualmente sul mercato infatti, ovviamente con modalità e peculiarità diverse tra loro, permettono di gestire in maniera snella ed efficiente il servizio da asporto: l'utente non ha che da collegarsi all'app, collocare l'ordine e ritirarlo all'orario convenuto.

Punto di riferimento è senza dubbio **EatsReady**, la prima startup emettrice di buoni pasto digitali, che al servizio di click&collect per i ristoranti abbina un servizio di welfare aziendale per le imprese convenzionate.

Altrettante interessante è il servizio fornito da **PerPranzo**, grazie al quale ogni ristorante può trasformarsi in una mensa diffusa al servizio dei dipendenti delle aziende convenzionate.

Eat&Joy è una startup nata in piena pandemia che permette di gestire in maniera digitale e in modalità asporto il caro "piatto del giorno".

Destino e servizio simile per **Pickmealup**, nata anch'essa durante la pandemia e specializzata nell'asporto di piatti a prezzo fisso.

Getfy punta tutto sulla semplificazione del rapporto cliente/ristoratore, con un app che permette di ordinare per asporto o dal tavolo.



DARK KITCHEN&CO

Niente sala. solo delivery e asporto



DARK KITCHEN&CO

Dark kitchen, ghost kitchen, cloud kitchen, virtual brands, virtual restaurants, hanno riempito le cronache ho.re.ca. e non solo durante la pandemia. Mentre fioccano rapporti e previsioni, tra cui quello ormai celebre di Euromonitor International che stima un valore di mercato di un trilione di dollari entro il 2030, ci si interroga se stiamo assistendo al classico fuori di paglia di circoscrivere alla pandemia o se sarà vero amore.

Gli investimenti e i numeri fanno propendere per quest'ultima e nel frattempo anche in Italia ci si sta attrezzando per cavalcare l'onda con diversi progetti attivi.

Negli ultimi tempi si è parlato molto di **Kuiri** e del suo servizio di "co-working" per ristoranti, ai quali viene offerta la possibilità di affittare gli spazi di cucine per lavorare solo col delivery. Analogo servizio è quello offerto da **Kytchen** che proprio mentre scriviamo ha annunciato l'apertura della sua prima dark kitchen a Roma.

Tra questi va certamente citata **KTCHN LAB**, una fucina di virtual brands, con un orientamento più consumer ma che offre i propri servizi anche agli operatori della ristorazione.

Ci sono poi i ragazzi di **Girasole Consulting**, che offrono servizi di consulenza e che sono in procinto di aprire la loro dark kitchen.

Come non citare **Dynamic Food Brands** che sta lavorando a stretto contatto con alcune catene per lo sviluppo appunto delle proprie dark kitchen da affiancare al business tradizionale.

Virtual Restaurants Marketplace offre la possibilità ai ristoratori di estendere il proprio raggio d'azione e ampliare la base clienti con una ampia gamma di virtual brands.

Da segnalare anche i servizi offerti da **Ghost Kitchen Italia**, che può contare su un Masterchef come testimonial.

DELIVERY MADE IN

Non si vive di soli colossi





Foodracers

dal ristorante a casa tua

Foodracers è la piattaforma digitale 100% italiana, nata a Treviso nel 2015 e **attiva in 53 città, l'unica nel settore che mette in contatto i Ristoranti con Racers autonomi**, per far consegnare i loro piatti a domicilio ai clienti. Ad oggi sono oltre 1,5 milioni gli ordini effettuati sulla piattaforma con 993 racers attivi e **1588 ristoranti affiliati**.

Foodracers, è inoltre la prima piattaforma italiana che ha scelto di portare il **servizio in tutti i capoluoghi di provincia e nelle cittadine italiane**, spesso trascurati, diventando così un punto di riferimento a livello territoriale.

Foodracers offre ai ristoratori **3 diverse tipologie di servizio:**

- **Delivery:** consegna a domicilio da parte di Racers autonomi
- **Prenota & Ritira:** per i clienti che desiderano ritirare presso il locale
- **Marketplace:** riservato ai ristoranti che possiedono dei fattorini propri

Tutte le proposte sono **attivabili contemporaneamente e modificabili** nel tempo.

Per i ristoratori non ancora affiliati a **Foodracers** c'è una sezione apposita nel sito per chiedere di essere ricontattati. Clicca sul pulsante per entrare nel mondo di **Foodracers**.

[Scopri Foodracers](#)



Il delivery di qualità

Mymenu è il servizio di consegna a domicilio di qualità, attivo a **Milano, Bologna, Brescia, Modena, Padova e Verona, con oltre 500 ristoranti** registrati in piattaforma e 600 rider. Fondata a Padova nel 2013, è balzata recentemente agli onori delle cronache per l'acquisizione da parte del Gruppo Pellegrini.

Peculiarità di Mymenu è il fatto di operare esclusivamente con **ristoranti di qualità, con un'attenzione massima per il livello di servizio**, in tutte le fasi dell'ordine.

Attraverso l'attenzione ai diritti e alla sicurezza dei lavoratori digitali **Mymenu collabora con le amministrazioni comunali** per creare un ambiente lavorativo sano e protetto.

Mymenu opera tutti i giorni sia a pranzo che a cena anche attraverso offerte business dedicate.

I ristoranti che volessero affiliarsi possono compilare **l'apposita sezione sul sito** e venire ricontattati in tempi brevissimi.

Clicca sul pulsante ed entra anche tu nella famiglia di Mymenu.

[Scopri Mymenu](#)





Il delivery italiano delle piccole città

Alfonsino è la realtà italiana del food delivery, punto di riferimento per le consegne di cibo a domicilio nelle piccole città. Il servizio nato a Caserta nel 2016, è **ottimizzato per i comuni con una popolazione compresa tra i 50.000 e i 250.000 abitanti.**

La piattaforma raccoglie le ordinazioni attraverso l'omonima **app o tramite un chatbot, sviluppato in nativo su Facebook Messenger**, e consegna con i propri rider, che prelevano i pasti dai ristoranti affiliati ed **in 30 minuti, li recapitano a casa dei clienti.**

Oggi Alfonsino è presente in oltre **400 comuni, distribuiti in 10 regioni italiane. Ha più di 1.500 ristoranti partner affiliati**, ed oltre 800 rider assunti, a cui garantisce **tutele INAIL, contributi INPS e kit gratuito per lavorare in tutta sicurezza.** L'azienda ha più di **250.000 clienti attivi in piattaforma.** Nel 2020 ha registrato una crescita pari al 265% in più, rispetto all'anno precedente con quasi 9 milioni di euro di piatti consegnati, ed oltre 300.000 consegne effettuate.

Negli ultimi tempi, **Alfonsino** ha sviluppando un servizio di **delivery più orizzontale**, ed offre la possibilità di ordinare categorie merceologiche differenti, che vanno dal Grocery al Wine delivery.

[**Scopri Alfonsino**](#)

FOOD DELIVERY MADE IN ITALY

Quando si parla di food delivery l'associazione con le grandi piattaforme e tutto il corollario ad esse collegato, è tanto scontata ed automatica, quanto riduttiva.

In Italia, infatti, esiste un vasto ecosistema di startup attive nel settore, che hanno fatto della qualità del servizio e del rapporto con i lavoratori i propri punti di forza.

Startup che, pur senza i grandi investimenti che caratterizzano invece i colossi del settore, si stanno ritagliando sempre più spazio nel mercato, come si può facilmente evincere dal mini rapporto pubblicato in seguito. Startup che, a differenza dei grandi colossi, generano quasi tutte profitti...e pagano le tasse in Italia, ça va sans dire.

Curioso, ma non troppo, il fatto che le piattaforme di food delivery italiane siano distribuite capillarmente sull'intero territorio, operando ciascuna in una determinata area e non entrando quasi mai in concorrenza tra loro, almeno per ora...

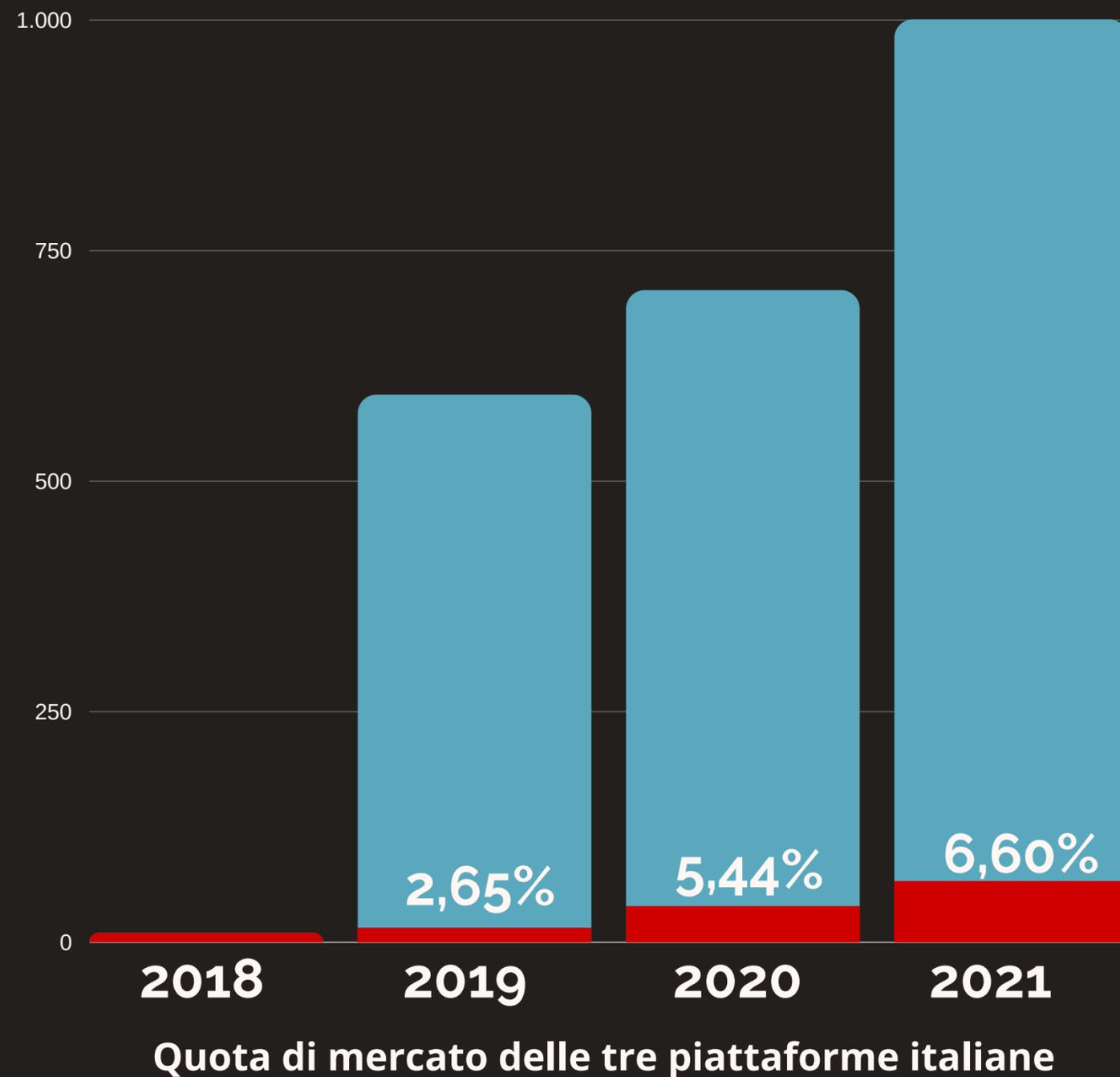
Leader del mercato possono senz'altro definirsi Foodracers, MyMenu, e Alfonsino descritte in precedenza, che hanno lanciato il guanto di sfida ai grandi colossi e possono annoverare diversi concorrenti a livello locale.

Nelle provincie di Lecco e Biella opera 123Pronto, mentre a Roma opera Moovenda, operativa anche in altre città del Sud con Foodys, acquisita alcuni fa.

Sempre al sud, nelle città di Palermo, Catania e Bari troviamo Social Food, che fa parte anche di Assodelivery, mentre a Napoli e provincia troviamo JaFood

La lista di startup attive a livello locale è decisamente più lunga e sarebbe impossibile elencarle tutte.

DELIVERY: L'ITALIA C'È



Cresce il mercato del cibo consegnato a domicilio in Italia e con esso le piattaforme italiane. Numeri alla mano, infatti, le tre startup più importanti del settore ovvero MyMenu, Foodracers e Alfonsino, quest'anno raggiungeranno congiuntamente un volume di transazioni pari a 66 milioni di euro, in un mercato del food delivery che a livello nazionale raggiungerà il miliardo di euro (fonte: Osservatorio Just Eat). Un risultato straordinario se si considera che le tre startup sono gestite tutte in autofinanziamento o tramite piccoli round d'investimento, lontane anni luce quindi dalle operazioni multimilionarie delle grandi piattaforme. Nell'anno dello scoppio della pandemia, le tre startup hanno praticamente raddoppiato la loro quota di mercato, generando transazioni per 38,4 milioni di euro, il 5,44% del totale, pari a 706 milioni di euro (Fonte: Osservatorio ECommerce B2C del Politecnico di Milano). Nel 2019, la quota era pari al 2,65%, con 15,7 milioni di volume transazioni su un totale di 593 milioni (Fonte: Osservatorio ECommerce B2C del Politecnico di Milano). Senza dubbio un motivo di grande orgoglio per l'ecosistema italiano.



DELIVERY ALTERNATIVO

Servizi particolari per clienti speciali



DELIVERY ALTERNATIVO

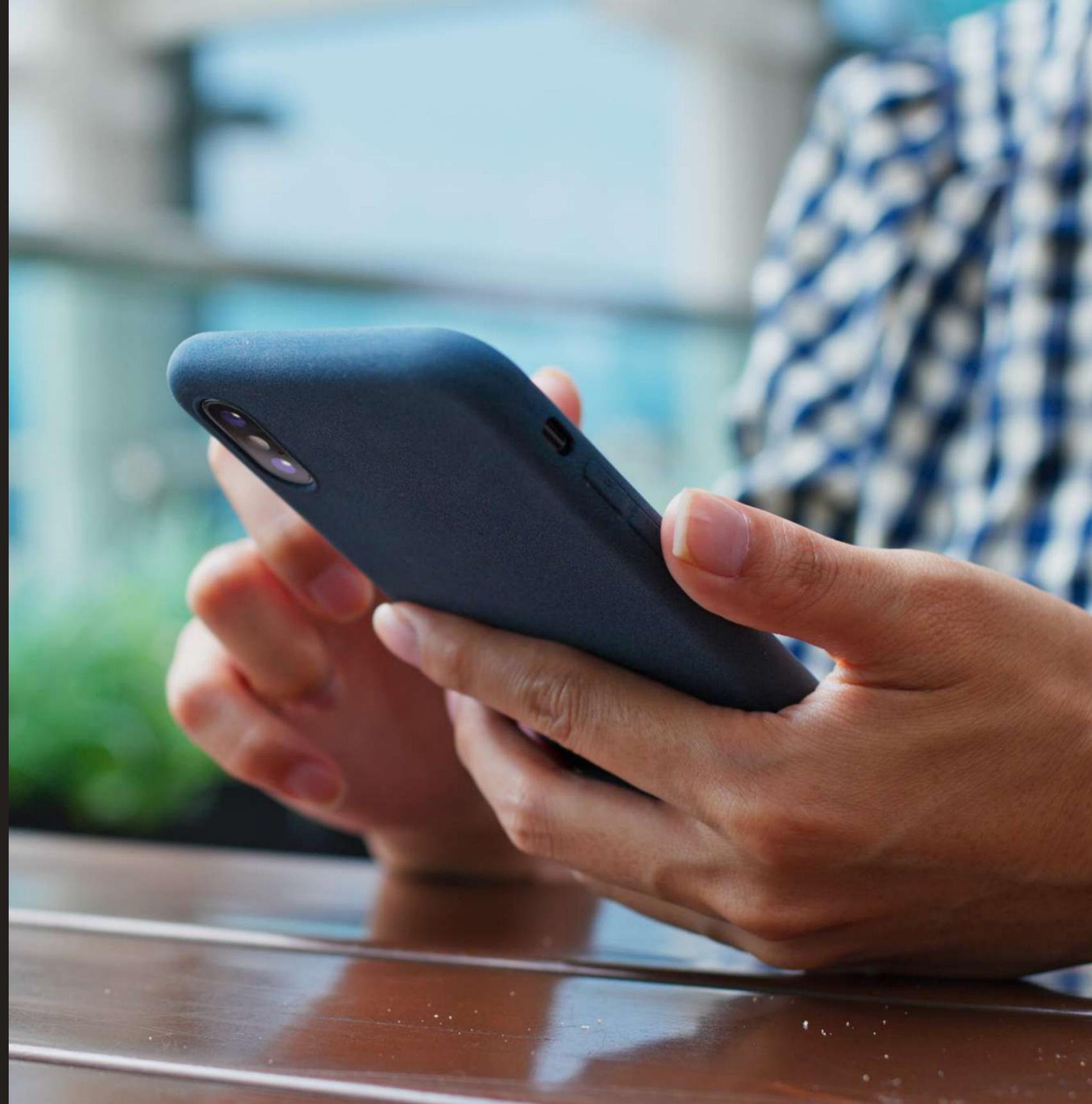
Alternativo. Indubbiamente una parola che si presta a molteplici interpretazioni. Definire qualcuno o qualcosa "alternativo" potrebbe voler dire molte cose. Per tali ragioni si è scelto di definire come "delivery alternativo" tutti quei servizi di consegna a domicilio i quali, per un motivo o per un altro, vedasi tipologia del servizio, modalità di fruizione dello stesso, clientela di riferimento, esulano dal concetto di "food delivery" al quale siamo tutti abituati.

In tale categoria rientra appieno **Cosaporto**, non a caso definito "quality delivery", che può annoverare tra i suoi clienti i più importanti ristoranti stellati e le pasticciere delle grandi città. Niente pizze, hamburger, borsoni e scooter ma piatti gourmet, torte, ma anche mazzi di fiori, profumi, oggetti di design e molto altro, consegnati col furgone. Più alternativo di così. Pizze e scooter sono tra le peculiarità di **Giusta**, servizio lanciato da poco nella Capitale ma che punta tutto su etica sostenibilità e tracciabilità del servizio. Un servizio di delivery al giusto prezzo per i ristoratori e con la giusta ripartizione del valore lungo la filiera. Sostenibilità e responsabilità sociale che sono anche le peculiarità di **Starbox**, servizio di delivery premium attivo a Milano, fruibile dai ristoranti a ore, con mezzi elettrici e ottimizzazione dei percorsi e dei carichi di lavoro. Fruizione oraria anche per **GoVolt e Deliverent (Askroll)** che al servizio di noleggio mezzi elettrici hanno aggiunto anche il servizio di delivery tutto compreso, dal fattorino al mezzo, ovviamente elettrico. Il tutto fruibile dal ristorante (anche) a ore. Esula dal classico concetto di delivery, spesso associato ad un acquisto "d'impulso", il servizio offerto da **Ciao Sergio**, che offre asporto e consegna da diversi ristoranti di fascia medio alta della città di Milano. Il tutto da prenotarsi rigorosamente con 24 ore di anticipo. Alternativo, che più alternativo non si può, **SanaSana**, consegna a domicilio esclusivamente piatti...vegani, un trend in costante crescita. Il servizio è attualmente attivo su Milano ma la startup punta ovviamente ad espandersi in tutta Italia.



APP PER DELIVERY

Il food delivery "fatto in casa"



APP PER DELIVERY

Che il delivery sia tra i grandi vincitori della pandemia ormai è assodato e sotto gli occhi di tutti, con grandi piattaforme e startup italiane che hanno goduto di una crescita a dir poco vertiginosa. Accanto a chi si affida ai servizi esterni, però, vi sono però diversi ristoratori che preferiscono effettuare le consegne in proprio, mantenendo il pieno controllo di tutto il processo e magari riutilizzando come rider il personale di sala.

Anche un servizio "fatto in casa", però, non può assolutamente prescindere dal digitale e il mercato offre attualmente un ampio ventaglio di soluzioni per organizzare efficacemente la consegna a domicilio in proprio, così come l'asporto e i le prenotazioni di sala.

Una delle startup più attive nel settore è senza dubbio **SeeYouFood**, che permette di creare app personalizzate per i propri locali, in IOS e Android, e di gestire anche buoni sconti e programmi fedeltà tramite l'innovativo sistema della gamification.

Molto interessanti anche i servizi forniti da **Kuokko**, che all'app personalizzata per gestire le consegne in completa autonomia affianca anche una app per i racers, per un'evasione dell'ordine a prova di errore.

Vorrei Ordinare punta tutto sull'intelligenza artificiale, per una gestione ottimale dei flussi di lavoro e l'ottimizzazione delle tempistiche di consegna.

E' nata da pochi mesi, ma ha già alle spalle diversi casi di successo **Easyelivery**, che permette la gestione in digitale degli ordini da asporto, delivery e la prenotazione dei tavoli.

Da segnalare anche i servizi offerti da **XMenu**.



MOBILITÀ

Mezzi e dispositivi per consegne perfette





LA MOBILITÀ FLESSIBILE E PROFESSIONALE PER I RISTORATORI

Cooltra è leader in Europa per le soluzioni di mobilità su due ruote, attraverso la fornitura e gestione di flotte B2B, con servizi di noleggio e di sharing. E' attiva in **6 Paesi e 20 Città** con 100 Rental Point, 400 Dipendenti, 17.000 scooter, 40 MIL di Fatturato, 1.3 MIL di utenti, 16.7 MIL di viaggi effettuati. Cooltra propone una **flotta brandizzabile, allestimenti per food delivery e logistica, soluzioni personalizzate e noleggi all inclusive per ristoratori, rider, last mile delivery e per qualunque consegna a domicilio.**



Cooltra offre i migliori brand, le più avanzate soluzioni sul mercato e una rete assistenza su tutto il territorio: flotte nuove per noleggi lungo termine, ma anche usato garantito in pronta consegna per noleggi mensili, semestrali e a medio termine. Il catalogo Cooltra presenta **bauli Professional 90, 110, 150 litri e bauli termici certificati caldo e freddo.** Il canone include immatricolazione, tasse e oneri, assicurazione, manutenzione, tagliandi, assistenza, gestione flotta, pneumatici, consulenza B2B, pacchetti KM, casco. Disponibili anche veicolo sostitutivo, telematica e diversi optional in base al modello. La gamma comprende **veicoli elettrici e benzina, a due e tre ruote, flotta ebike Cargo a pedalata assistita** di ultima generazione con autonomia fino a 100km. Scegli KM di percorrenza, durata e allestimento e attiva in poche ore il tuo noleggio delivery all inclusive.

Una quota mensile e non hai più pensieri: tagliandi, scadenze, assicurazione... ci pensiamo noi.



[Contatta
Cooltra](#)

MOBILITÀ

Effettuare il servizio di consegna a domicilio in proprio, senza affidarsi alle piattaforme, risparmiando così le commissioni mantenendo al contempo il pieno controllo del cliente, porta con se però anche una serie di criticità a livello meramente logistico.

Con i clienti sempre più esigenti anche in fatto di food delivery, consegnare il cibo ancora caldo e in buono stato, spostandosi agilmente nel traffico cittadino e perché no, anche nel rispetto dell'ambiente sta divenendo sempre più un imperativo per il mondo della ristorazione.

Sfide che, grazie all'innovazione tecnologica portata da alcune startup e aziende, non rappresenteranno certamente più un problema.

Punto di riferimento assoluto del settore è indubbiamente **Cooltra** che come visto dispone di un ampio ventaglio di soluzioni a disposizione dei ristoratori.

Dalle due alle quattro ruote, rigorosamente elettriche per **Birò**, che inizia ad incontrare sempre più il favore di diversi operatori della ristorazione.

Meriterebbe quasi una categoria a sé **HotBox Food**, che ha brevettato un forno mobile da installare sul mezzo che riesce a garantire temperatura e fragranza della pizza appena sfornata per 40 minuti.

Da segnalare anche la società di noleggio monopattini elettrici **Helbiz**, che ha da poco inaugurato anche una propria dark kitchen.

POS

Non chiamamole più casse



POS

La cassa, il vero fulcro del business, la scatola magica dove tutto inizia e tutto finisce e tutto inizia, è stata impattata, e non poco, dall'innovazione tecnologica.

Il caro vecchio registratore di cassa si è evoluto a tal punto da poter essere attualmente considerato a tutti gli effetti un vero e proprio partner digitale per l'attività e un fedele alleato per il ristoratore.

Non più uno strumento deputato esclusivamente alla registrazione e all'incasso dei pagamenti, ma un sistema gestionale a tutto tondo, in grado di gestire efficacemente comande e pagamenti, analizzare i dati di vendita e l'inventario, elaborare statistiche e molto altro. Il tutto fruibile anche da remoto, comodamente dal proprio smartphone o tablet, per un controllo totale della propria attività.

Tra i leader di mercato in questo settore vi è sicuramente anche **Tiller Systems**, azienda francese ma operante da diverso tempo anche in Italia, recentemente acquisita da SumUp. Adatta a tutte le tipologie di attività, dalla piccola panetteria alla grande catena, da della semplicità d'uso uno dei propri punti di forza.

E' Italiana al 100% **Scloby**, recentemente acquisita dal Gruppo Zucchetti, che ha sviluppato un punto cassa integrato di gestionale personalizzabile a seconda delle esigenze e del tipo di attività, dal piccolo bar al grande ristorante.

Cassa In Cloud è il punto cassa sviluppato da CassaNova, con interfaccia grafica intuitiva e accattivante, per una gestione completa del locale a 360.

Massima semplicità e praticità di utilizzo anche per **IPratico**, modulabile a seconda delle esigenze e delle dimensioni per avere sempre tutto sotto controllo.



GESTIONALI

Tutto sotto controllo



RESTAURANT-TECH

Il software tutto-in-uno per il delivery

Deliverart, è la piattaforma italiana per la gestione del delivery, **che aggrega gli ordini in entrata**, dalle diverse piattaforme, servizi e telefono, in un unico dispositivo e allo stesso tempo coordina la cucina e i fattorini, per il massimo controllo.

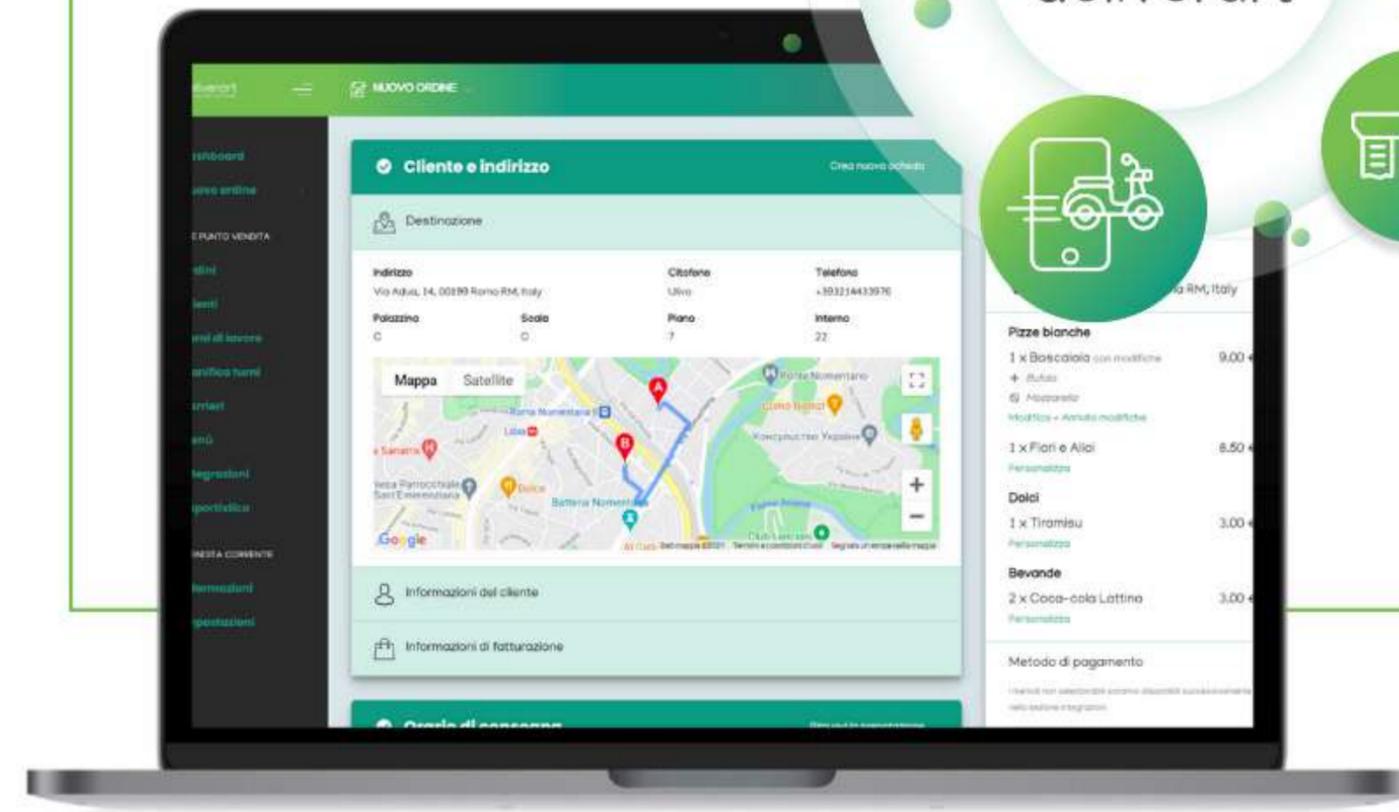
Deliverart **funziona in cloud e non ha quindi bisogno di un hardware dedicato**, permettendo di creare un ecosistema smart del delivery, dando facoltà **al ristoratore di scegliere facilmente** quali servizi attivare: integrazioni con piattaforme di delivery, registratori di cassa, software per la fatturazione, sito web, app.

Oltre ad aggregare servizi di terze parti, Deliverart **ne offre anche di propri, dedicati specificatamente alla gestione delle consegne** effettuate in proprio dai ristoranti.

Tali servizi includono:

- Pianificazione consegne
- Gestione menu
- Rotte ottimizzate
- Tracking consegna
- Database clienti
- Kitchen Monitor
- Ricezione ordini digitali
- Reportistica

**Richiedi la demo
gratuita di Deliverart**



GESTIONALI

Affini e assimilabili per certi versi alla categoria precedentemente descritta, ma con un focus esclusivamente sul software, i gestionali di nuova generazione permettono appunto di "gestire" in maniera efficace il locale, le comande, le informazioni alimentari, tenere sotto controllo il food cost, aggregare ricevuti dalla piattaforme di delivery, via telefono e web, monitorare le consegne e molto altro.

Il tutto integrabile con i sistemi di cassa esistenti. E la scelta di soluzioni attualmente sul mercato può dirsi davvero ampia e adatta a tutte le esigenze.

Abbiamo già descritto **Deliverart**, che si candida ad assoluta leader e punto di riferimento del settore, stimolata anche da una concorrenza forte e agguerrita.

Come **Strooka**, acquisita da Zucchetti, che ha sviluppato un applicativo permette di riunire gli ordini delle piattaforme di delivery in un unico punto e di fidelizzare i clienti grazie ad una app personalizzata.

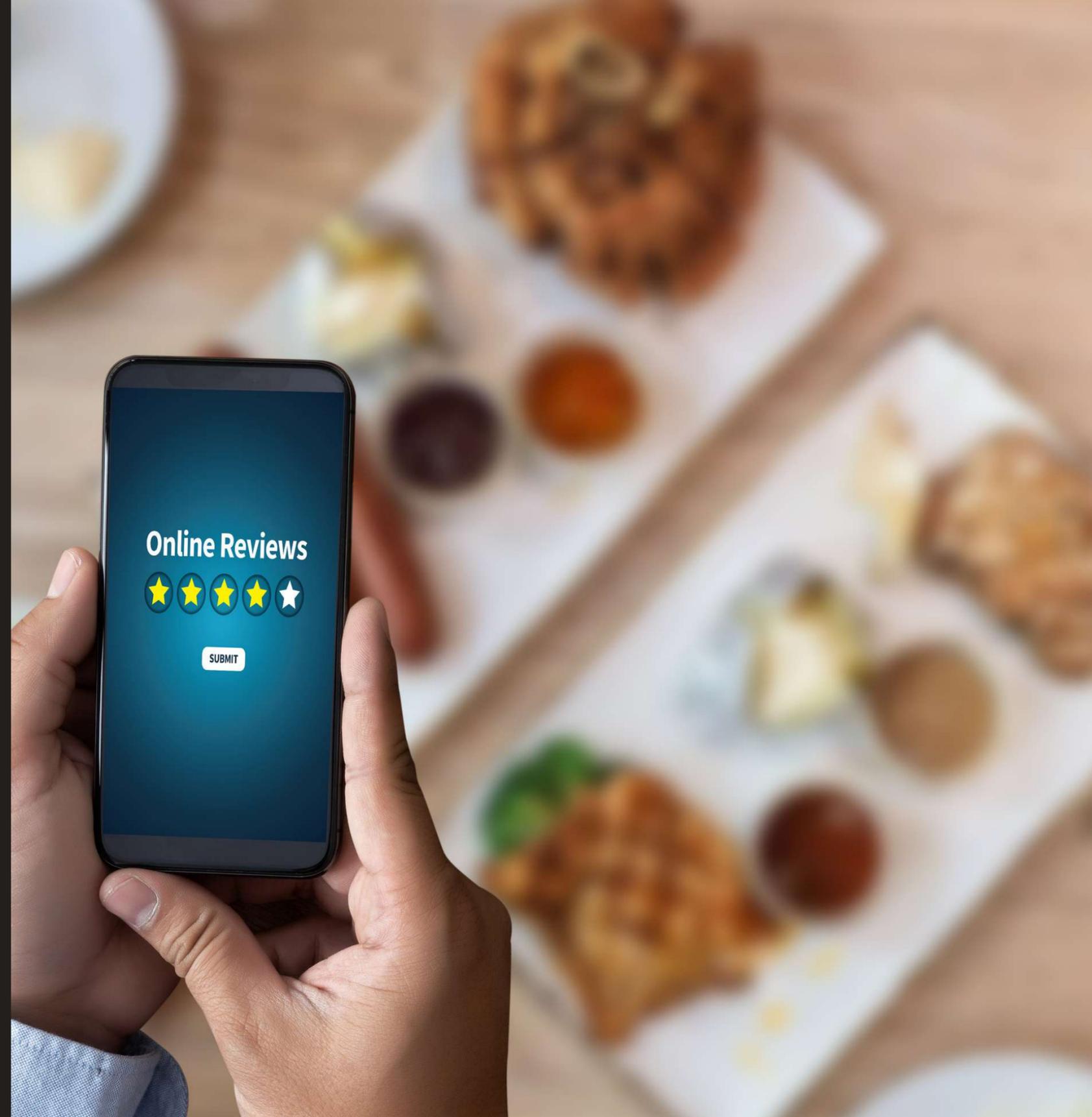
Funzioni analoghe quelle offerte da **YellGO**, startup milanese che può già contare su collaborazioni di altissimo livello con partner importanti della ristorazione tradizionale, commerciale e collettiva.

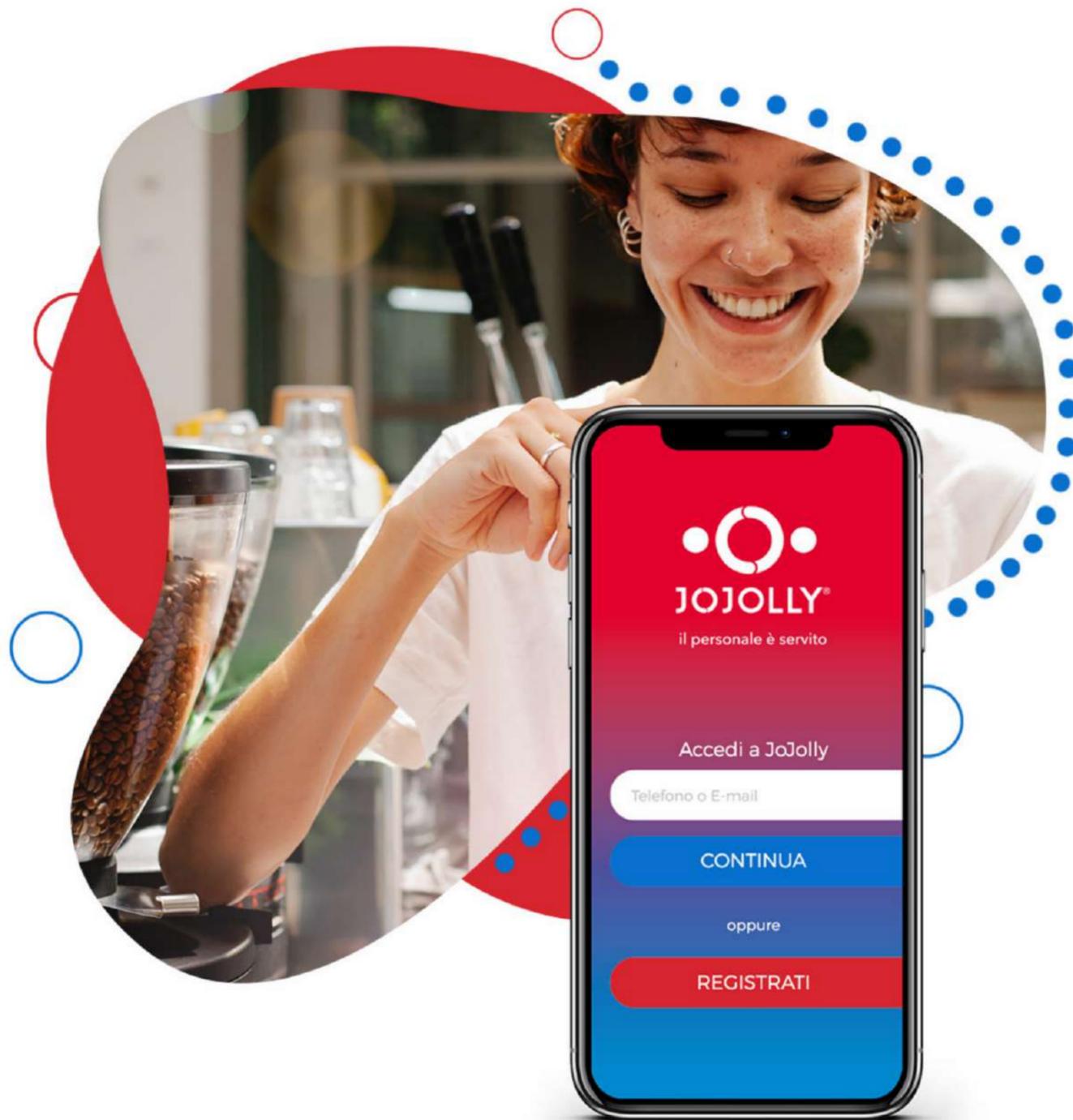
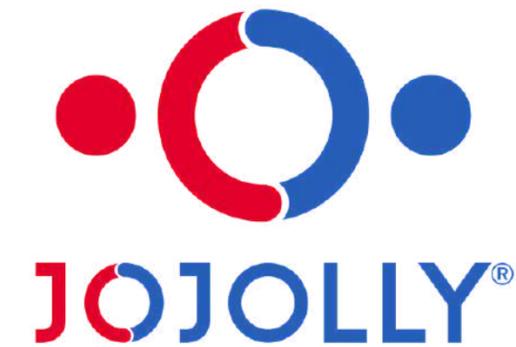
Decisamente non una startup, considerati i 5 lustri di attività, ma non per questo meno attenta all'innovazione, **Aera Srl** può annoverarsi di diritto tra i leader nello sviluppo di applicativi per il comparto horeca, e nolo solo.

Ultima ma non ultima, **Cooki** è una startup che ha sviluppata un sistema rapido ed efficiente per la gestione delle ricette. il monitoraggio del food cost e la corretta comunicazione delle informazioni alimentari.

LAVORO E REPUTAZIONE

Personale e recensioni a prova di digitale





Innovativa, smart ed economica, **JOJOLLY** è la piattaforma che semplifica la gestione delle risorse umane nell'ambito della ristorazione con la garanzia della qualità del servizio, agevolando tutti gli aspetti burocratici.

Lanciata nella città di Milano ad aprile 2019, ha generato **più di 15.000 prestazioni** dimostrando di essere l'unica vera alternativa al mercato nero.

JOJOLLY permette di reclutare camerieri, bartender, hostess, aiuto cuochi e lavapiatti, fissi, stagionali ed extra anche fino a 4 ore prima del servizio.

Come funziona? Grazie ad un sistema di filtri la piattaforma categorizza attività commerciali e lavoratori in base a specifiche caratteristiche; da un lato permette ai lavoratori di lavorare quando vogliono, tramite la gestione di un calendario, dall'altro permette ai ristoratori di trovare personale adatto alle proprie necessità in pochissimo tempo.

Dopo aver effettuato il pagamento la piattaforma in automatico genera un contratto di prestazione occasionale tra le parti, fornisce una copertura assicurativa, paga il lavoratore dopo 24h dalla fine della prestazione e versa la ritenuta d'acconto in suo favore.

Da molti considerato il "**voucher digitale**" del futuro, **JoJolly è la ricetta perfetta contro il lavoro nero.**

[**Scopri JOJOLLY**](#)

LAVORO E REPUTAZIONE

Ricerca personale, anche all'ultimo momento, gestire e rispondere alle recensioni, mantenere alta la reputazione del locale sono tutte azioni che richiedono un dispendio di tempo e energie non indifferente da parte del ristoratore, distogliendolo inoltre da quelle che è la sua attività principale. Ed è proprio partendo da queste criticità ed esigenze particolari che sono nate diverse startup che possono assistere il ristoratore in tutte queste attività che potremmo definire "complementari".

Abbiamo già parlato di **JoJolly** e della sua piattaforma per reclutare il personale.

Restworld potrebbe definirsi come il luogo d'incontro virtuale tra domande e offerta di lavoro del mondo horeca, il tutto con un fortissimo impegno sociale.

Dai dipendenti ai clienti con **Calton**, che permette di migliorare l'esperienza utente e la reputazione raccogliendo e analizzando feedback e dati dei clienti

Analogo focus per **Satisfaid**, che monitora in tempo reale i feedback dei clienti, offrendo loro in cambio buoni sconto e premi.

RepUp offre un servizio di gestione delle recensioni online, rispondendo tempestivamente e professionalmente ad ogni recensione, sia negativa che positiva.

Recensioni a prova di...blockchain con **TBoxChain**, un dispositivo che permette di registrare l'effettiva presenza nel locale e evitare così le false recensioni.

Restiamo in ambito blockchain, ma per certificare le ricette, tracciare i passaggi di filiera e salvaguardare la tradizione del locale. Questo è il focus di **pOsti**.



PORTALI WEB

Come farsi trovare



PORTALI WEB

I portali e gli aggregatori, ad una prima, superficiale analisi, potrebbero sembrare fortemente orientati al consumatore. Ciò corrisponde sicuramente al vero, ma portano anche innumerevoli vantaggi al ristoratore, in quanto comunque rivelarsi dei potentissimi strumenti di marketing, che permettono di sfruttare competenze in campo digitale che ovviamente, per ovvie ragioni, non sono nelle proprie corde, garantendo al locale un'ulteriore dose di visibilità. Oro colato di questi tempi.

Il ventaglio di soluzioni è obiettivamente sterminato, e per ovvie ragioni non è stato possibile includerli tutti, per cui verranno menzionati solo i più interessanti e particolari.

Come ad esempio **TypicalEats**, che non parte dai ristoranti ma dalle ricette, permettendo appunto al ristorante in una determinata zona di essere trovato a seconda di ciò che il cliente voglia mangiare.

Grazie alla convenzione con **AdvisorEat** un ristorante può accogliere manager e professionisti delle grandi aziende, i quali possono in cambio accumulare punti da convertire in gift card o donare in beneficenza.

Posto del Cuore è un servizio figlio del covid, che permette ad un ristorante di essere supportato dai propri affezionati clienti tramite l'emissione di voucher da spendere o regalare ad amici e familiari.

La piattaforma **TrovaciGusto**, connette il ristorante direttamente con clienti, fornitori, personale e influencer, gestire i menù, le prenotazioni e molto altro.

Slurpy offre ai ristoranti la possibilità di registrarsi e caricare il menu in formato digitale e di essere trovati dai potenziali clienti tramite ricerca per città o per nome.

RESTIAMO IN CONTATTO



thefoodcons.com



antonio@thefoodcons.com



[Antonio Iannone](#)



[TheFoodCons](#)



[TheFoodCons](#)



[TheFoodCons](#)



[ai_thefoodcons](#)



[Antonio Iannone](#)



[TheFoodCons](#)

