

Pizza, sushi o thailandese? La rivoluzione del cibo a domicilio

Il fenomeno si sta diffondendo anche nei centri più piccoli

Pausa pranzo in ufficio: a cosa fanno pensare queste parole messe insieme? Pranzi frettolosi, cibo di scarsa qualità, magari ricco di grassi o di zuccheri, tramezzini e panini. Insomma, non proprio uno dei modi migliori di mangiare ma oggi, per fortuna, non è più così.

Cibo d'asporto, non solo a casa

Stiamo parlando della rivoluzione dei cibi consegnati **a casa o sul posto di lavoro**: in sostanza, questo servizio permette di ordinare quasi qualsiasi tipologia di pietanza, e sta ora iniziando a prendere piede anche negli uffici di tutto il paese, oltre a rappresentare sempre una valida alternativa per un'oziosa serata, quando la voglia di cucinare latita.

Sono sempre di più i ristoranti e le pizzerie che entrano a far parte del circuito cibo a domicilio e le possibilità per l'utente finale sono davvero tante e, soprattutto, ghiotte.

In teoria e sempre più spesso in pratica, questo è un modo di pranzare o cenare che vede tutti soddisfatti: i ristoratori aumentano le vendite, gli utenti beneficiano di sempre maggiore qualità e di una scelta più ampia, e nel caso il servizio sia gestito da una società terza, questa percepisce commissioni per ogni consegna effettuata.

Come Funziona?

Molto semplicemente, il servizio di ristorazione interessato può iscriversi su una di queste piattaforme di consegna, pubblicizzando il proprio menù. Gli utenti a loro volta possono accedere alla piattaforma per visualizzare la lista di ristoranti disponibili per usufruire di una lista di piatti quasi infinita, da ricevere comodamente a casa con la stessa qualità del cibo servito al ristorante. Detto ciò, il cibo a domicilio soppianderà il fast food? Probabilmente no, perché sono due cose molto diverse: il primo punta tutto sulla comodità e sulla qualità, il secondo sul fornire un'alternativa rapida e spesso a basso costo per una serata in famiglia o con gli amici.

Il continuo aumento di esercizi commerciali che utilizzano questa tipologia di distribuzione potrebbe far crescere ancora di più un trend già in rialzo. Una futura possibilità vede i produttori fare vendita diretta: questo aprirebbe uno scenario tutto nuovo, perché ci sarebbero meno costi di distribuzione e questo renderebbe arduo il compito di ristoranti e pizzerie costretti a lottare contro prezzi sempre più bassi.

In sostanza si ripeterebbe quello che già sta succedendo in altri settori: se un locale "fisico" vuole sopravvivere deve dare un'esperienza, o altrimenti deve fare i conti con il **dilagare dell'e-commerce**.

Qualsiasi sia lo scenario e qualsiasi sia il piatto scelto, state pur certi che qualcuno ve lo consegnerà a casa: avete voglia di cucina Thailandese e lavorate a Roma vicino Porta Pia? Nessun problema, eccovi il vostro delizioso Pad Thai. Siete nella frenetica Milano e avete voglia di un caldo caffè, ma quello della macchinetta dell'ufficio vi fa rabbrivire? Fatevelo portare direttamente sulla scrivania, magari accompagnato anche da un piccolo spuntino dolce per darvi la carica durante le ultime ore in ufficio. Siete a Bologna e per nulla al mondo volete rinunciare alla vostra amata tigella? Meno di mezz'ora e potrete fare onore alla tradizione bolognese e deliziare il vostro palato.

E' in atto una vera e propria rivoluzione!

29/11/2017 15:53