



Semina il tuo futuro

WEBINAR – Lezione 2

Delivery: come impostare al meglio l'asporto

Presenta: Gianluigi Iannelli / Elisabetta Palumbo
Con la partecipazione di: Paolo Piacentini (Cocciuto)



324 mila punti di consumo / **150 mila** offrono pizza

RISTORANTI



130 mila / **75 mila** offrono pizza

TAKE AWAY



35 mila / **30 mila** offrono pizza

BAR



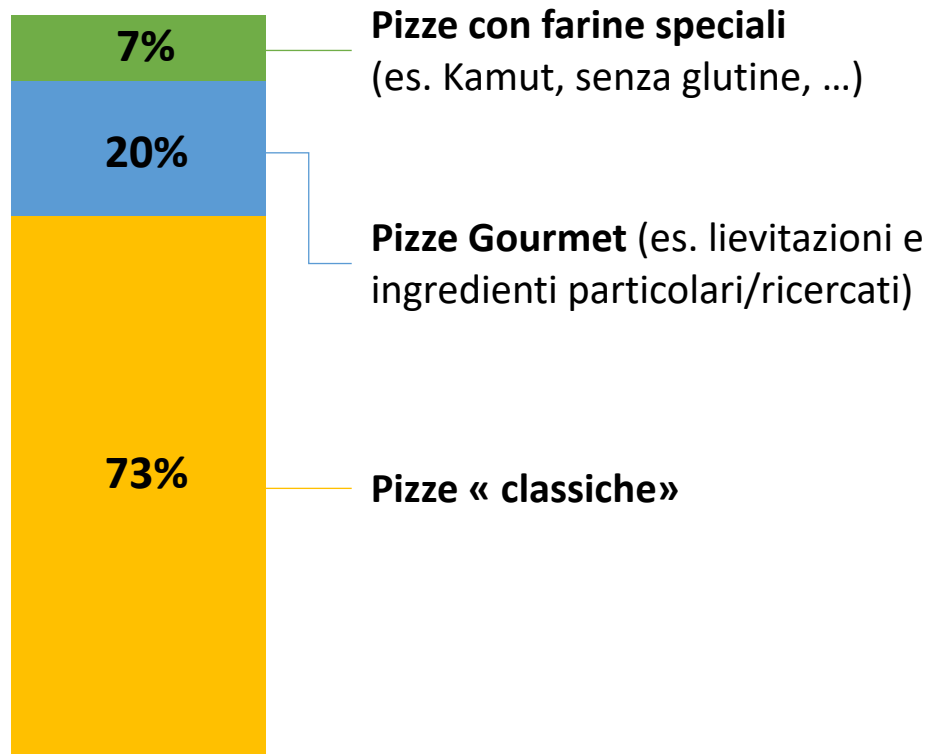
130 mila / **40 mila** offrono pizza

1 portata su 10 in tutto il mondo dei ristoranti riguarda la **pizza**

L'OFFERTA DI PIZZA IN MENU E I SUOI PREZZI



DISTRIBUZIONE PERCENTUALE DELLE TIPOLOGIE DI PIZZE IN MENU

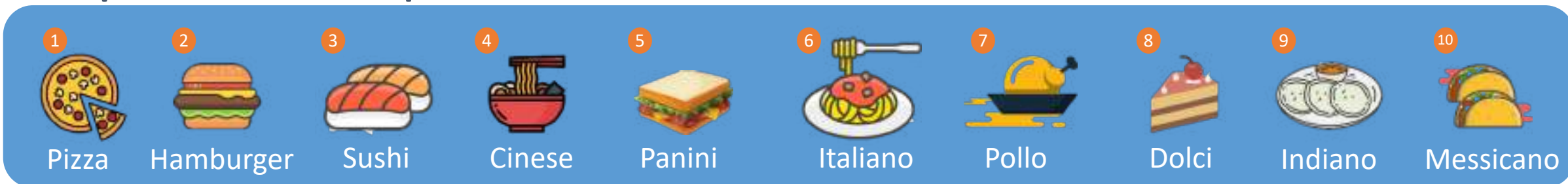


TRATTANTI LA TIPOLOGIA

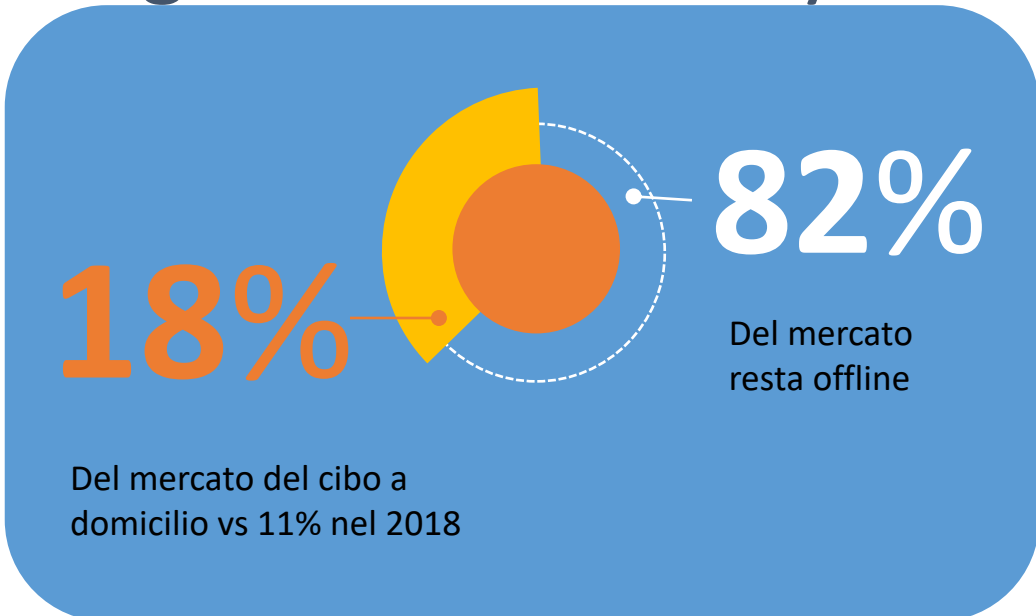
PREZZO MEDIO

Tipologia	Trattanti	Prezzo Medio
Pizze con farine speciali	42,4%	8,5€
Pizze Gourmet	57,5%	8,6€
Pizze « classiche »	100%	6,7€

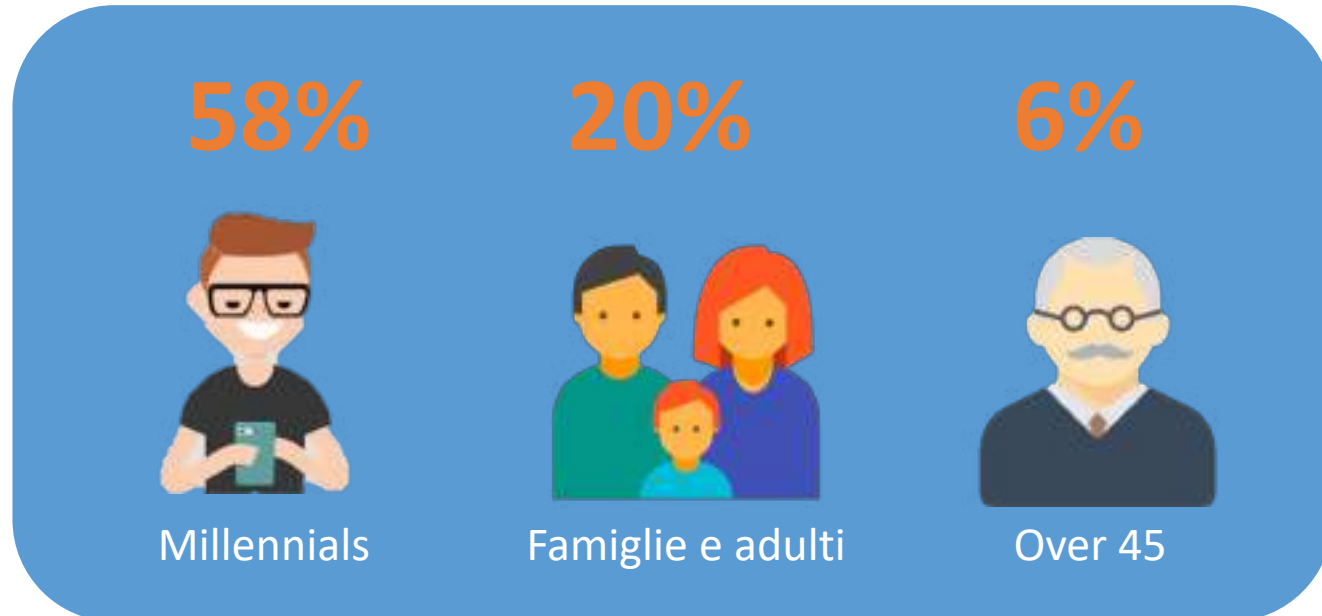
Top 10 cucine più ordinate



Digital food delivery



Chi ordina



38% migliorare le condizioni dei riders

28% maggiore sicurezza e standard igienici

25% chiede alle piattaforme di sottolineare meglio la qualità dei prodotti

18% aumentare i prodotti tipici e fornitori locali

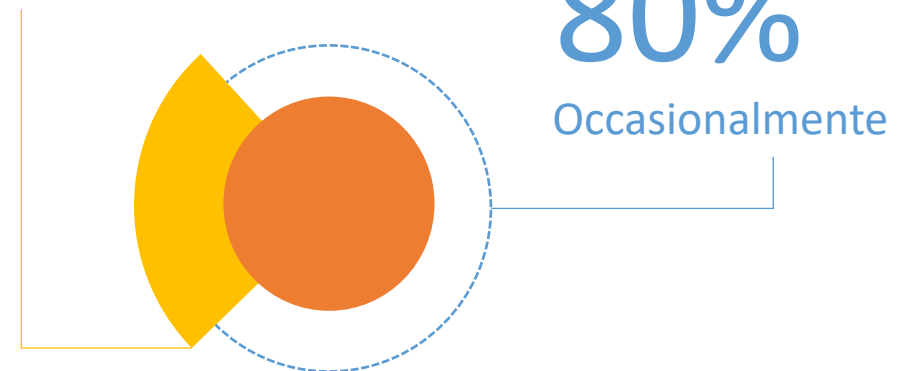


19 milioni di italiani optano
per il **food delivery**

1 su 3

20%
Regolarmente

Con che frequenza
ordini online?



Giro d'affari del **FOOD DELIVERY** in Italia

3,2 miliardi
di euro nel 2018

(83 miliardi di euro nel mondo)



Previsioni giro d'affari **PIATTAFORME ONLINE**



TASSO ANNUO
DI CRESCITA
(prossimi 5 anni)
6,7%



TASSO ANNUO
DI CRESCITA
(prossimi 5 anni)
7,5%



Commissioni pagate alle piattaforme



Crescita di fatturato e nuova clientela



Potente strumento di marketing

Question time

Il DPCM dell'11 marzo all'Art. 1 punto 2 sospende le attività dei servizi di ristorazione (fra cui bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie). Resta consentita però la sola **ristorazione con consegna a domicilio** nel rispetto delle norme igienico-sanitarie sia per l'attività di confezionamento che di trasporto.

Le regole da seguire, sono le stesse legate alle **produzioni industriali** ancora consentite dal DPCM, ovvero:

- L'interazione tra dipendenti è consentita ad un **metro di distanza**;
- Utilizzo di mascherina protettiva di naso e bocca, indipendentemente se si presentano sintomi o no di covid19, **utilizzo dei guanti** e del gel disinfettante (da utilizzare anche indossando i guanti);
- **Limitazione di contatti** e di passaggio di materiali;

Il DPCM dell'11 marzo all'Art. 1 punto 2 sospende le attività dei servizi di ristorazione (fra cui bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie). Resta consentita però la sola **ristorazione con consegna a domicilio** nel rispetto delle norme igienico-sanitarie sia per l'attività di confezionamento che di trasporto.

Le regole da seguire, sono le stesse legate alle **produzioni industriali** ancora consentite dal DPCM, ovvero:

- **Lavaggio delle mani frequente**, seguendo le indicazioni igieniche dell'ISS o dell'OMS;
- **Evitare di toccarsi il viso** (in particolare occhi, naso e bocca) mentre si prepara il cibo;
- Si raccomandano le **pulizie delle superfici della cucina** e dei luoghi in cui viene manipolato il cibo (anche confezionato) con disinfettati come l'etanolo, cioè l'alcol, al 62-71%, oppure l'acqua ossigenata allo 0,5% e l'ipoclorito di sodio (ovvero l'Amuchina, o più semplicemente una candeggina) allo 0,1%.

1. E' preferibile che ci siano necessariamente **n.2 operatori**, uno che stende e un altro che farcisce e inforna
2. Entrambi gli operatori devono necessariamente munirsi oltre che di **mascherine** monouso, **guanti** in lattice monouso, anche di **cappello** monouso
3. La pizza sfornata non va appoggiata davanti a chi stende, bensì a un **metro di distanza** dagli operatori. Il cartone verrà chiuso dopo qualche istante, all'arrivo del runner, da chi ha infornato la pizza



4. **Sostituire i guanti** non appena si avverte una sudorazione importante, **lavandosi bene le mani** e il viso così facendo si annulla la tendenza di toccarsi il viso in fase di servizio
5. **Aspirare il banco di lavorazione** con l'obiettivo di allontanare totalmente la farina che si annida negli angoli del bancone prima della disinfezione con detergenti



Nel rapporto n. 32 dell'OMS si possono leggere alcune “regole” da seguire in merito alla preparazione e all'assunzione di cibo durante il periodo di “pandemia” covid19, anche se l'OMS stessa dichiara che al momento **non ci sono studi o particolari evidenze di come il virus possa sopravvivere negli alimenti o gli alimenti possano essere veicolo di trasmissione.**

Le regole generali consigliate dall'OMS sono:

- Evitare l'assunzione di **prodotti animali crudi o poco cotti** (si consiglia di far raggiungere ai cibi almeno di 70°C, per assicurare l'eliminazione del virus);
- Carne cruda, pesce crudo, il latte (in particolare gli organi di animali crudi) **devono essere maneggiati con cura** per evitare la contaminazione incrociata;
- È dimostrato che virus dello stesso ceppo del Covid19 **possono sopravvivere a temperature di congelamento** o fredde (restano vitali a -20°C per molto tempo, a 4/6°C possono restare vitali fino a 72 ore) mentre si estinguono a temperature alte ovvero a 70°C. Ma in ogni caso il virus per riprodursi ha bisogno di entrare in contatto con cellule vive.
- Frutta e verdura hanno una struttura cellulare diversa dagli alimenti di origine animale, **che non coadiuva la persistenza del virus sulle superfici**: basterà pertanto lavare accuratamente questi alimenti ed raccomandato l'utilizzo di disinfettanti alimentari o di bicarbonato.

1. Rivisitare il menù selezionando le **farciture che non prevedono topping da usare in «uscita»**, ma soltanto in cottura
2. Per i prodotti di origine animale, fare in modo che l'ingrediente abbia una dimensione tale da **permettere al calore del forno di arrivare al cuore** nel più breve tempo possibile in modo tale che si cuocia bene



- 3) Manipolare il meno possibile i cibi quindi **acquistare ingredienti già pronti** per l'utilizzo (es. mozzarella julienne e non quella da tagliare)
- 4) **Lavare bene le verdure con bicarbonato** evitando la conservazione dell'esubero
- 5) **Evitare lo stoccaggio** di farciture che non vengono utilizzate nella stessa giornata di apertura della confezione



Paolo Piacentini

Cocciuto®



«Cocciuto» è nato con l'idea di innovare la location della pizzeria.

Come hai accolto la notizia che il Governo ha chiuso le attività ristorative?

Perché hai avviato il delivery in modo strutturato?

Hai consultato delle figure professionali per delle consulenze?

In che modo hai organizzato il delivery di Cocciuto?

Quali sono state le prime 3 azioni concrete che hai fatto.

Come è organizzata la cucina e il locale:

- *Quante persone lavorano in cucina e negli altri segmenti?*
- *Come hai diviso i compiti tra il personale?*

***Come gestite l'interazione
con i runners?***

IL FOOD DELIVERY MANAGER

4 PUNTI DI FORZA DI UN FOOD DELIVERY MANAGER VIRTUALE



PROPONI L'ORARIO MIGLIORE

ti suggerisce in tempo reale l'orario migliore per te e per il cliente

RICEVI GLI ORDINI DAI TUOI CANALI

Tutti i tuoi ordini confluiranno in un'unica schermata



CONSEGNA PIU' FACILMENTE

App dedicata ai corrieri semplificherà e monitorerà le consegne

ANALIZZA I TUOI RISULTATI

Accedi a statistiche veloci da consultare e sempre a portata di mano

Il Food Delivery
a livello locale

+500k
ordini

foodys.it

+40
città

+1000
ristoranti

socialfood.it



Foodracers



1.2.3
Profit

Question time

Criticità:

- **impasto dedicato** alla pizza da asporto;
- **menù adeguato** all'asporto;
- **strumentazione adeguata** (oltre alla normale strumentazione);
- **evitare gli sbalzi termici**, rischiano di accentuare “i difetti” della pizza;



Soluzioni:

- creazione di un **impasto per l'asporto** con prodotti specifici;
- limitare la **scelta dei topping** per le pizze da asporto;
- **teglie forate** per far stemperare le pizze prima di metterle nel cartone;
- **cartoni d'asporto** che non trattengano vapore;



1. **Retine per far asciugare la pizza** e che facciano allontanare l'umidità anche sotto la pizza
2. Utilizzo di cartoni per pizza d'asporto con **meno fori di traspirazione** possibili affinché ci sia meno scambio di aria con l'esterno per evitare contaminazioni
3. Selezionare cartoni adeguati alla tipologia di pizza che si realizza, sia come diametro che altezza, la pizza di deve perfettamente incastrare nel cartone **in modo tale che non si rovini in fase di consegna**
4. Utilizzo di **pale e palini forati** per allontanare quanta più umidità e farina possibile

5. Limitare la scelta a «**poche**» **pizze** nei menù da asporto
6. Chiedere al cliente di **non fare variazioni** sulle pizze in menù
7. Abbiate cura di preparare **tutta la linea per il servizio**: l'obbiettivo è non dovervi fermare a metà servizio per rifornire la linea
8. Proporre **pizze che prevedano farciture più asciutte**: in questo modo conterrete il rilascio di umidità in post cottura. Fatta eccezione per pomodoro e mozzarella quindi, limitare l'uso di creme

Vera Napoli

- Rende gli **impasti particolarmente estensibili** grazie al germe di grano
- Esalta e aiuta a **mantenere la croccantezza** e un colore della pizza nel tempo grazie alla presenza di semola rimacinata finemente
- È una **farina di grano tenero** con germe di grano vitale
- Contiene **una piccola percentuale di semola rimacinata** di grano duro a granulometria fine perfettamente bilanciata, che consente di mantenere inalterato nel tempo il rapporto P/L



Vera Napoli

- La semola rimacinata di grano duro rende la pizza sempre fragrante, **evitando l'effetto «chewing gum»** della pizza quando si raffredda, rendendola ideale per l'asporto perché mantiene un'ottima scioglievolezza.
- L'attenta selezione di grani sapientemente lavorati e il **germe di grano vitale** permettono una buona estensibilità dell'impasto senza che torni o strappi in fase di stesura; gli impasti potranno essere lavorati in velocità.
- Il Germe di grano vitale permette **un'ottima doratura del bordo in cottura**, veloce ed uniforme anche a basse temperature.



Vera Napoli

- FORZA W 250/270
- P/L 0,5/0,7
- **LIEVITAZIONE CONSIGLIATA:** 6 - 8 ore temperatura ambiente; può arrivare a una maturazione di 24 - 48 ore a temperatura controllata di +4°C.



Aggiungere il prodotto VERA NAPOLI nell'impastatrice e far ossigenare per alcuni minuti; pesare l'acqua e sciogliere all'interno il lievito di birra fresco. Azionare l'impastatrice e lavorare per 5 minuti.

Aggiungere il sale e lavorare ancora per altri 5 minuti. Infine aggiungere l'olio extravergine di oliva a filo e continuare a lavorare per altri 4/5 minuti.

Prendere l'impasto dall'impastatrice, fare una «piega» a mano e coprirlo con pellicola trasparente oppure riporlo in un contenitore ben unto d'olio.

Far lievitare a temperatura ambiente per 3/4 ore. Procedere poi con lo staglio dal peso desiderato. A questo punto riporre i panetti direttamente in frigorifero a +4°C per 24 ore di maturazione.

N.B. Si può arrivare anche a 48 ore di maturazione. In questo caso si consiglia di tirare fuori i panetti dal frigorifero almeno 2/3 ore prima dell'utilizzo.

Per la cottura, se utilizzate un forno elettrico, impostate la temperatura intorno da un minimo di 280°C fino ad un massimo di 350°C distribuendo la potenza del forno per il 70% al cielo e per il 30% alla platea.

Ingredienti

- Farina VERA NAPOLI: 10 kg
- Acqua: 58%, 5.8 kg
- Lievito di birra fresco: 0,15% , 15 gr
- Sale: 2,5%, 250gr
- Olio extravergine di oliva : 2%, 200 gr

Vera Napoli



Q&A

Ci rivediamo tra 2 minuti per le risposte alle vostre domande.

Question time

***Appuntamento a
giovedì 16 aprile
per una lezione sulla comunicazione
ai tempi del covid19***



Grazie!

***Seguite i nostri social per i prossimi
webinar.***