

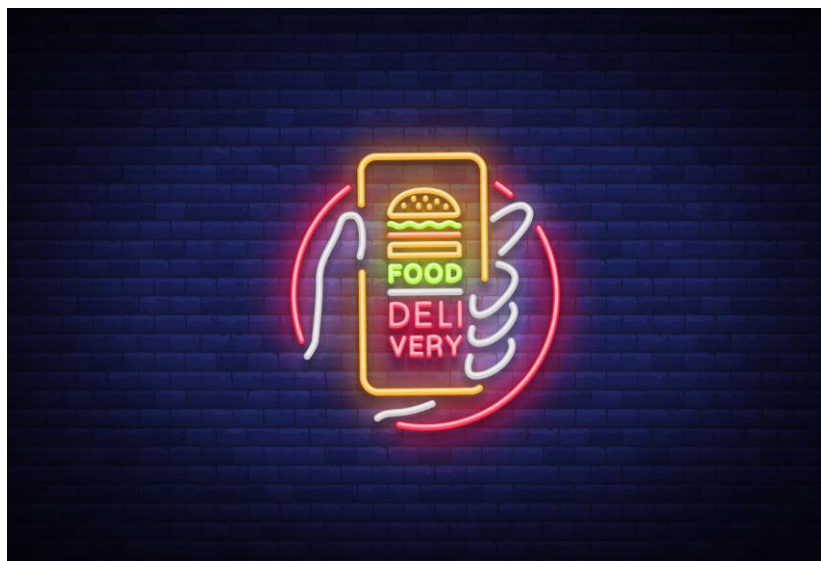


8 e 9 Maggio 2019– MiCo Milano Congressi- Milano

Comunicato Stampa
#MAPICfood

Il boom delle Dark Kitchen modificherà gli equilibri del settore Food?

Uber Eats e Deliveroo saranno tra i panelist che analizzeranno il boom del fenomeno della food delivery a MAPIC FOOD 2019



Credit: Soifer

Parigi, 18 Aprile 2019 – Il ruolo delle dark kitchen nel panorama variegato della ristorazione commerciale sarà al centro dei dibattiti a MAPIC FOOD 2019. I giganti della consegna a domicilio Uber Eats e Deliveroo analizzeranno, insieme ad un comitato di esperti, il boom del fenomeno delle dark kitchen e dei ristoranti virtuali durante MAPIC FOOD. La sessione *'Dark Kitchens: Redefining the Rules for Food Players'* [*Dark Kitchens: Ridefinire le Regole per i Player del Food*] si terrà in occasione della seconda edizione di [MAPIC FOOD](#) alle 16.45 dell'8 Maggio. Moderatore della sessione sarà **Mario Bauer**, Imprenditore esperto del settore della ristorazione, Brand Ambassador del gruppo AmRest & Teddy Bear. Oltre ai principali player del mercato, saranno presenti anche **Peter Backman, Stuart, Amrest, Chilango, Glovo, Oracle Food & Beverage, Food Service Vision...**

“Le Dark Kitchen rappresentano la vera rivoluzione del nostro settore. Nel nostro “vecchio” mondo servivano ingenti investimenti per costruire un ristorante e un marchio che potesse soddisfare e fidelizzare molti clienti. Nel mondo digitale, questi parametri sono completamente diversi e cambieranno il nostro punto di vista su come investire nel settore della ristorazione. La panel session di MAPIC FOOD ci aiuterà a capire quali saranno le conseguenze per gli aggregatori, i landlords e gli operatori”, ha commentato **Mario Bauer**.

MAPIC FOOD si terrà a **Milano l'8 e 9 maggio in concomitanza con la Milano Food Week**. Durante l'evento verranno analizzate le principali tendenze che stanno trasformando le destinazioni food & retail, grazie al contributo dei più autorevoli esperti del settore.

Accanto al boom dell'F&B un nuovo fenomeno sta crescendo in maniera esponenziale - **le consegne a domicilio**. I millennial - che non esitano a ordinare il cibo due o tre volte a settimana e che si aspettano un servizio veloce, un'ampia scelta e un buon rapporto qualità-prezzo - hanno contribuito alla nascita di questo nuovo fenomeno. A fronte dell'esplosione della domanda di consegne a domicilio molto spesso ristoranti affermati hanno faticato a far fronte a una moltitudine di rider col casco in fila per il ritiro dell'ordine.

Di conseguenza i ristoranti per garantire che l'esperienza all'interno del locale non fosse compromessa hanno dovuto prendere in considerazione di riconfigurare i propri spazi o affidare le consegne a domicilio alle cosiddette dark kitchen.

Per saperne di più sulle Dark Kitchen, un White Paper dedicato è disponibile al link qui di seguito: [The dark side of the boom](#)

Durante la panel session di MAPIC FOOD, verranno discussi diversi temi chiave del fenomeno, con particolare attenzione al mercato delle consegne a domicilio, al nuovo modello di business finanziario e operativo per gli operatori del settore food, nonché ai nuovi fattori determinanti per avere successo nelle dark kitchen.

“Una delle principali aree su cui ci stiamo concentrando è come poter aiutare ristoranti di ogni dimensione a trasformare i dati e le conoscenze disponibili in nuovi modelli di business e opportunità per incrementare i guadagni. Utilizzando i nostri dati possiamo identificare "gap di selezione" geografici – aree in cui la domanda per una particolare cucina è molto elevata ma con un'offerta bassa”, ha detto **Stephane Ficaia, direttore generale, Francia e Europa meridionale, Uber Eats**. “Usando queste conoscenze, possiamo aiutare i ristoranti esistenti a lanciare un nuovo 'ristorante virtuale' che esiste solo nel mondo digitale per colmare questo gap.”

Ajay Lkhwani, VP progetti speciali, Deliveroo, ha aggiunto: “Le cucine dedicate esclusivamente alle consegne a domicilio possono aiutare significativamente i ristoranti a far crescere il proprio business fornendo una piattaforma di espansione a bassissimo rischio. Piattaforme come la nostra permettono ai ristoranti di evitare i costi dell'affitto e delle attrezzature, degli investimenti oltre a quelle operative come le utenze, i costi d'esercizio del locale, le pulizie, ecc. Di fatto si richiede ai ristoranti di gestire esclusivamente la preparazione e cucina dei piatti e di concentrarsi sull'offerta di prodotti di qualità da offrire ai clienti, senza doversi preoccupare dei costi aggiuntivi e delle complessità che derivano dalla gestione di un normale ristorante.”

MAPIC FOOD è un evento internazionale dedicato alle catene e agli operatori della ristorazione commerciale. Circa 2.000 partecipanti provenienti da 50 paesi sono attesi all'evento, tra cui oltre 400 catene di ristorazione oltre agli operatori specializzati del

settore della ristorazione e travel, proprietari e gestori di centri commerciali, master franchising.

Per saperne di più sull'evento e scaricare il programma completo delle conferenze consultare il sito <https://www.mapic-food.com/it-it.html>

Informazioni su MIDE M:

Fondata nel 1963, Reed MIDE M organizza fiere professionali e internazionali che si sono imposte come piattaforme essenziali per gli attori chiave dei settori interessati. Questi settori sono: MIPTV, MIPDOC, MIPCOM, MIPJUNIOR a Cannes, MIP China ad Hangzhou e MIP Cancun in Messico per i settori televisivo e dei contenuti digitali; MIDE M a Cannes per i professionisti del settore musicale; Esports BAR a Cannes e a Miami per il settore degli eSports; MIPIM a Cannes, MIPIM UK a Londra, MIPIM Asia Summit a Hong Kong, MIPIM PropTech Summit a New York, MIPIM PropTech Europe a Parigi per il settore immobiliare e della tecnologia; MAPIC a Cannes, MAPIC Russia a Mosca, MAPIC Italy e MAPIC FOOD a Milano, e MAPIC India a Mumbai, per il settore immobiliare. www.reedmidem.com

Informazioni su Reed Exhibitions:

Reed Exhibitions è un leader globale nell'organizzazione di eventi, con oltre 500 manifestazioni in 30 paesi. Nel 2018 Reed Exhibitions ha riunito più di sette milioni di partecipanti in tutto il mondo, generando un giro d'affari di miliardi di dollari. Oggi gli eventi di Reed Exhibitions si svolgono in America, Europa, Medio Oriente, Asia Pacifica e Africa, e sono organizzati da 38 uffici con personale addetto. Reed Exhibitions opera in 43 settori, con eventi rivolti alle aziende e ai consumatori. Fa parte del Gruppo RELX, un fornitore globale di informazioni e di servizi di analisi per professionisti e per clienti aziendali in vari settori. www.reedexpo.com

Per maggiori informazioni su MAPIC Food, contattare:

Paola Nicolai, NIC PR per Canali & C. Srl

Paola.nicolai@nicpr.it

+39 02 3653 5859 +39 335 80 56 962

