**Deliveroo secondo anniversario**

**Anche in Italia prende il via *Editions*, il progetto di Deliveroo che utilizza i big data.**

**9 nuovissimi concept tra Milano, Roma e Torino creati attraverso l’analisi dei dati della domanda.**

**Dal suo debutto dal 2015 la società è cresciuta del 361% e da oggi si appresta a debuttare anche a Bergamo, decima città coperta dal servizio.**

*Milano, 24 ottobre 2017-* Oggi, in occasione del suo secondo anniversario, **Deliveroo**, il servizio di food delivery che consente di gustare a domicilio i piatti dei migliori ristoranti della città, presenta in Italia **Editions**, la sua piattaforma rivoluzionaria per il food delivery.

Sono passati solo due anni da quando Deliveroo ha consegnato a Milano il suo primo ordine –Ellen & Norman, un hamburger di manzo con bacon e cheddar, ordinato da Tizzy’s NY Bar and Grill – diventando da allora una delle principali aziende di food delivery del Paese, con una crescita del 361%.

**Editions in Italia** si fonda su una grande ricchezza di dati interni e sull’analisi della domanda dei clienti. Questo permette a Deliveroo di individuare lacune nel mercato della ristorazione italiana: lo fa identificando le cucine mancanti in una determinata area, prevedendo la domanda dei clienti e selezionando i ristoranti che possono avere successo attraverso un nuovo concept per la consegna a domicilio. Questo bagaglio di conoscenza unico consente a **Deliveroo** **Editions** di colmare efficacemente il divario tra domanda e offerta senza gravare sul rischio d’impresa dei ristoratori.

Per mettere a punto questo progetto, che avvicina ancora di più i clienti “affamati” alla migliore selezione di cucine provenienti da tutto il mondo, l'azienda ha collaborato con 8 ristoranti partner a Milano, Torino e Roma per creare nuove proposte di food delivery in esclusiva per i clienti Deliveroo.

In Italia Editions si presenta in tre diverse modalità: permette di creare un’offerta specifica per i ristoranti affermati che non hanno mai fatto servizio di delivery; propone un’offerta di cibi totalmente nuova per i clienti italiani prendendo spunto da altri mercati; consente ai ristoranti partner di lanciare brand e selezioni completamente nuovi, solo per la consegna via Deliveroo.

A livello globale ‘Deliveroo Editions’ assume diverse forme, la più famosa delle quali è quella sviluppata con le Cucine Editions pensate solo per il food delivery, che creano veri e propri spazi di coworking per gli chef.

**Idee sviluppate con brand già affermati (ma che non avevano mai fatto food delivery)**

Per la prima volta, il rinomato chef **Nicola Batavia** lancerà il suo **"The Egg"** in versione delivery con un esclusivo menù ideato in partnership con Deliveroo.

I gourmand di Torino avranno ora la possibilità di assaporare le prelibatezze delle famosa cucina di Batavia comodamente nel confort della propria casa, tra cui ad esempio la zuppa di zucca e castagne e lo storico cicchetto del The Egg a base di spinaci, uova di quaglia e radice di liquirizia. Nicola Batavia commenta: *"Oggi è una giornata entusiasmante per il team di The Egg. Abbiamo lavorato con Deliveroo per creare una nuova selezione di alta cucina da far assaporare ai nostri clienti direttamente a casa propria. Non vediamo l'ora di portare le nostre specialità direttamente nelle case dei torinesi".*

**Nuove tipologie di cibi**

Attraverso Editions, Deliveroo porterà in Italia nuove specialità. Come ad esempio il **Poke,** il famoso piatto di pesce hawaiano, una delle principali tendenze alimentari mondiali del 2017. A Milano ad offrire questa gustosa e leggera novità sarà il partner **Spaziosushi** mentre a Roma i clienti di Deliveroo, potranno ordinare Poke direttamente a casa propria attraverso il ristorante **Poke Shop**. Un'altra novità per i milanesi sarà il menù esclusivo proposto da **Hamerica’s** di hamburger di manzo allevato secondo criteri sostenibili – che introduce in città il concetto di carne etica.

**Brand totalmente nuovi**

Editions introdurrà per il mercato italiano anche proposte totalmente nuove, dei veri e propri brand da cui si potrà ordinare solo online. Tra questi **Pizza Zero,** creato con il ristorante Brera Milano, che offre una gamma di pizze gourmet a forma di ovale, **Rock'n'Roll,** che consegnerà sushi handrolls a prezzi accessibili e **Lime Thai** dal ristorante romano Lime, che offrirà una selezione di piatti popolari thailandesi. Deliveroo porterà a Milano anche un'esclusiva nuova selezione - **Un Pedacito De Mexico** - dal famoso ristorante messicano Bèsame Mucho.

**Willu Shu**, CEO di Deliveroo a proposito di Editions afferma*: “Quello presentato in Italia è un’innovazione unica nel suo genere che consente ai ristoranti di espandere la loro base di clienti, di testare nuove linee e tipologie di cucina senza elevati costi di avvio e senza incorrere in un aumento dei costi di locazione che deriverebbero dall’aumento dei locali del ristorante* ".

"*Sfruttando la tecnologia unica sviluppata da Deliveroo, siamo in grado di individuare lacune di mercato e curare i menu dei ristoranti insieme ai nostri partner, il che significa maggiore scelta per i clienti e la possibilità per i nostri ristoranti di fare economia di scala. Con Editions in Italia, stiamo ulteriormente ampliando la nostra capacità di innovazione per offrire il miglior cibo ai nostri clienti ".*

**Due anni, oggi**

Negli ultimi due anni Deliveroo è diventato un marchio noto e affermato nel nostro Paese, che ha creato lavoro per oltre 1300 rider, che vanta un’offerta di 1900 ristoranti e una presenza in 10 città, contando il lancio di Bergamo previsto oggi, e che genera una sempre crescente richiesta. A partire da un servizio che prevedeva solo la consegna della di cena, Deliveroo effettua oggi la consegna di oltre 600 prime colazioni ogni mese, mentre gli ordini per il pranzo in tutto il Paese sono aumentati del 125% nel 2017.

Un’evoluzione del mercato delle consegne che vede cambiare anche i gusti degli italiani. Il piatto più popolare a livello nazionale è ora il Salmone Sushi Bowl.

Matteo Sarzana, General Manager di Deliveroo Italia, commenta; "*Quando abbiamo lanciato nel 2015, lavoravamo con 10 rider e 40 ristoranti, consegnando ai clienti in solo due zone di Milano - ricordo di aver preso in consegna il primo ordine dal ristorante Tizzy’s. Ora lavoriamo con 1.900 ristoranti e oltre 1.300 rider – ed è da notare che i primi 10 sono ancora con noi - e vediamo una crescita del mese su 30%”.*

"*La missione Deliveroo è sempre stata quella di fornire la migliore esperienza di consegna di cibo nel mondo e stiamo costantemente innovando per realizzarla. Pensiamo che la novità di Editions ci permettere di mantenere fede alla nostra promessa di ampliare l'accesso al miglior cibo in Italia, riducendo tempi di consegna per i clienti e aiutando contemporaneamente i nostri partner a accrescere la loro presenza sul mercato. Questa è una grande occasione di sviluppo per noi e siamo entusiasti di offrire, a partire da oggi,* *un ancor più ampia selezione di ottimi ristoranti in questo Paese che ama così tanto il buon cibo*".

**Informazioni su Deliveroo**

[Deliveroo](https://deliveroo.co.uk/) è un pluripremiato servizio di food delivery fondato nel 2013 da William Shu e Greg Orlowski. Deliveroo lavora con oltre 30.000 tra i migliori ristoranti e con oltre 30.000 rider che garantiscono la migliore esperienza di food delivery nel mondo. Deliveroo ha sede a Londra e conta più di 1.000 persone impiegate nei suoi uffici a livello globale.

Deliveroo opera in 150 città in 12 Paesi, inclusi Australia, Belgio, Francia, Germania, Hong Kong, Italia, Irlanda, Olanda, Singapore, Spagna, Emirati Arabi Uniti e Regno Unito. In Italia Deliveroo è attivo a Milano, Roma, Piacenza, Firenze, Torino, Bologna, Monza, Verona, Padova e Bergamo.

Contatti

**Ufficio stampa Eidos**

**Filippo Ferrari**

fferrari@eidos.net

Tel: 02-8900870

Mobile: 339-4954174