

ISPIRAZIONI CULINARIE

MAGAZINE



Periodico di informazione su tendenze e novità nel mondo dell'alimentazione a base vegetale

SPECIALE: DELIVERY & TAKE-AWAY LE VERDURE COME RISORSA





DELIVERY E TAKE-AWAY COME ESSERE PIÙ COMPETITIVI E RESTARE AL PASSO IN UN MERCATO IN RAPIDA ESPANSIONE

IN ITALIA
2019

Il mercato del Food Delivery valeva **3,2 MILIARDI DI EURO**, andando ad impattare sul 64% della popolazione. Chi nel 2019 ha deciso di proporsi anche in questo settore ha registrato un incremento delle vendite del **30%**. *

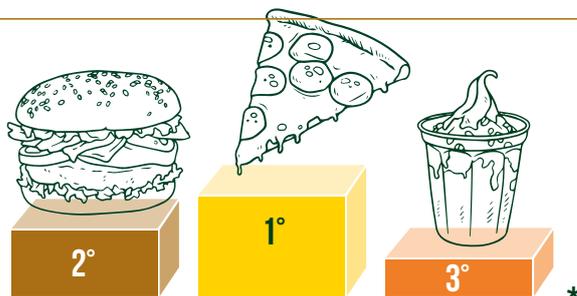
* fonte: analisi JustEat 2019

IN ITALIA
2020

Nei mesi di **marzo e aprile 2020** il Food Delivery è cresciuto del **+70%** rispetto al periodo precedente il lockdown. *

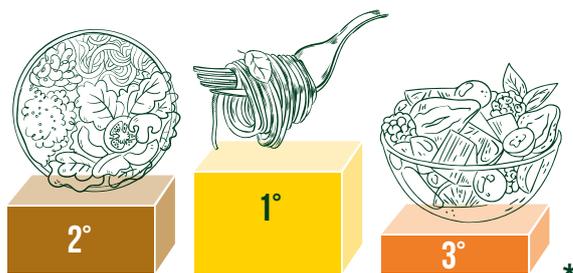
* fonte: GfK Sinottica® 2020

IL CIBO



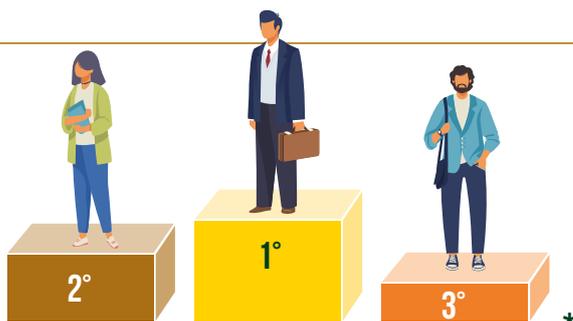
IL CIBO PIÙ CONSUMATO a domicilio durante il lockdown è stata la **pizza**, seguita dagli **hamburger** e infine dai **dolci**, in particolare il gelato.

LA CUCINA



I TIPI DI CUCINA in maggiore crescita vedono al primo posto la **tradizionale italiana**, seguita da un'importante ascesa della **pokè (+133% in un anno)** e del **cibo healthy (+72%)**.

IL CLIENTE



L'IDENTIKIT DEL CONSUMATORE

Gli **impiegati** ordinano più spesso (40%), rispetto a **studenti** (33%) e liberi **professionisti** (18%). Sono **uomini e donne in egual misura**, giovani, abituati all'uso delle tecnologie e **amanti dell'healthy food**.

COME COGLIERE AL MEGLIO LE OPPORTUNITÀ DI QUESTO TREND DI CONSUMO?

Ecco alcuni suggerimenti pratici per tutti quei ristoratori che vogliono intraprendere il Delivery e il Take-Away, inserendo i vegetali nei propri menù in modo semplice, ma sempre gourmet.



I CONTENITORI

- Scegliete contenitori in materiale riciclato o meglio **biodegradabile**. L'apprezzamento dei clienti per la sostenibilità vi ripagherà.

- **Forma e dimensione** devono essere proporzionate alla ricetta e non lasciare spazi vuoti che durante il trasporto potrebbero comprometterne l'aspetto. Nel delivery e nel take-away la presentazione è forse ancora più importante che nel servizio espresso in quanto deve sopperire alla mancanza di emozionalità che si può esprimere durante il servizio nel ristorante. Non si può improvvisare perché il risultato deve essere **funzionale all'esigenza del cliente in una diversa situazione di consumo**.

- **Evitate di porre le salse libere** nella vaschetta da asporto, riponetele in un contenitore a parte che impedisca fuoriuscite.

- Se la ricetta prevede la rigenerazione da parte del cliente, usate **contenitori idonei al caldo**.



IL MENÙ

- Prevedete un menù con **proposte adeguate alle vostre attrezzature e tecnologie**, ma anche alle possibilità che realisticamente possono avere i clienti in fase di rigenerazione.

- **Scegliete ingredienti adeguati**, che non rischiano di appassire o alterarsi durante il trasporto. Come sempre, **puntare sulla qualità** è la miglior politica. Le caratteristiche di un buon ingrediente, infatti, sono più stabili e si conservano durante la consegna e l'eventuale rinvenimento.

- Se la ricetta prevede dei passaggi finali prima del consumo, **unite un foglio di istruzioni** necessarie alla corretta gestione e/o degustazione, come ad esempio il tempo e i Watt del microonde necessari per rinvenire il piatto.



LE VERDURE

- Sono versatili: indispensabili per primi e secondi, ideali come **piatti unici** per soluzioni vegetariane e fondamentali per **pizze, panini e hamburger gourmet**.

- **Soluzioni già pronte a base di verdure** possono dare originalità a un **aperitivo delivery**, sano ma sempre gustoso.

- Piatti come **pokè, insalate e wok di verdure**, sono:
 - **facilmente trasportabili**, perché non subiscono stress durante la consegna.
 - **appaganti** per gusto e aspetto.
 - **consumabili ovunque**, anche solo con una posata.
 - **equilibrati e salutari**.

E LE VERDURE SURGELATE?

- Garantiscono **sicurezza e igiene**
- **Riducono lo spreco**, gli scarti e i tempi di lavorazione
- **Il food cost è certo e costante**
- La varietà dell'offerta permette di **personalizzare le ricette** anche in base alle attrezzature e al personale a disposizione.

POKÈ DI ORZO CON CAVOLO NERO, FAVE E MAIS



CAVOLO NERO RICCIO KALE

CAROTE A RONDELLE
MINUTE

FAVE EXTRA FINI
MINUTE

FAGIOLI ROSSI
AMBIENT

MAIS AMBIENT



- Per le verdure in foglia, utilizza il **Cavolo nero riccio Kale**; già suddiviso in porzioni da 50g, può essere preparato anche in microonde ancora da surgelato, mantenendo inalterata la naturale struttura della foglia.
- Usa i **legumi ambient**. Sono gustosi, pronti all'uso anche senza risciacquare

e con una scadenza molto lunga.

- Scegli un cereale come base, uno o due tipi di legumi differenti e almeno tre varietà di verdure con colori diversi. Posizionandoli nei box, alterna i colori, in modo da valorizzare l'aspetto cromatico.

TIMBALLO DI SPAGHETTONI ALLA MEDITERRANEA



FANTASIA
MEDITERRANEA

- Utilizza la **Fantasia mediterranea** per questa ricetta, essendo già prefritta ti aiuterà a recuperare tempo e dare sapore alla tua ricetta, con meno probabilità di sbavature di unto nel contenitore delivery.
- Per adattare questo piatto al delivery crea un timballo e posizionalo nel contenitore a temperatura ambiente, in modo da non scuocere la pasta e permettere ai clienti di rigenerarlo a microonde.
- Salta in padella la **Fantasia mediterranea** senza scongelarla; essendo **già pronta all'uso** otterrai una consistenza migliore, anche



dopo il rinvenimento in microonde.

- Precuoci la pasta molto al dente, gratina il timballo e dopo averlo abbattuto, trasferiscilo in un contenitore per il delivery, adatto a piatti caldi.
- Prima di chiudere le confezioni, rifinisci i timballi con un cucchiaino di verdure.

ALLA CARTA A UNO DA DELIVERY O TAKE-AWAY



WOK D'ORTAGGI E GAMBERI ALLO ZENZERO E GERMOGLI



RUOLO
INGREDIENTE

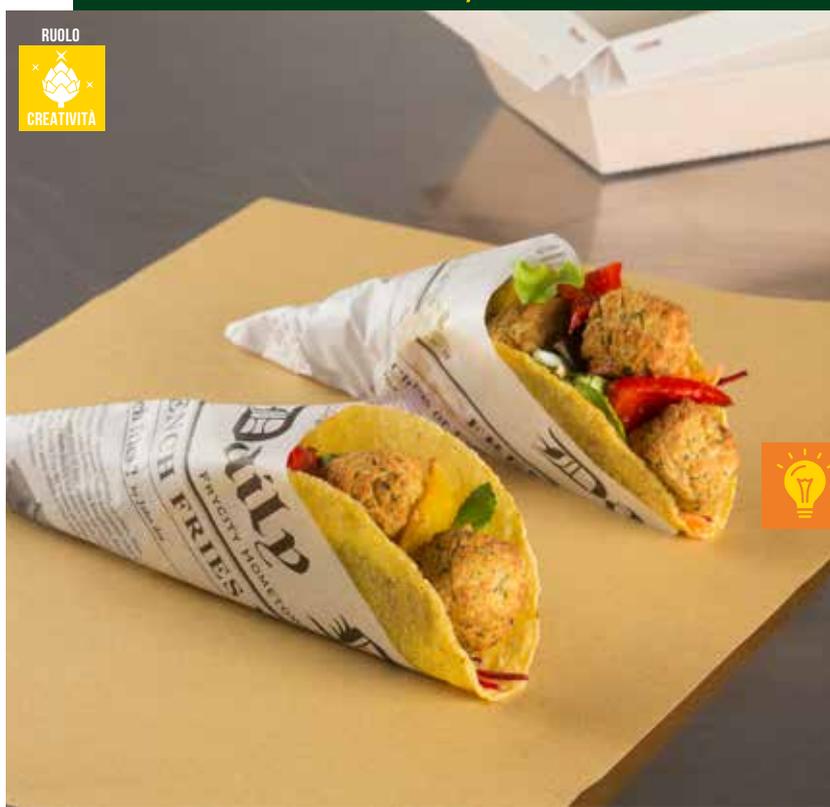


TACCOLE MINUTE
BROCCOLI MINUTE
CAVOLFIORI MINUTE
CARCIOFI A SPICCHI MINUTE
GERMOGLI AMBIENT



- Scegli come base verdure voluminose come i **Broccoli** e i **Cavolfiori** e completa con verdure di piccolo calibro.
- Utilizza le verdure **Minute**®; essendo già cotte a vapore, sarà necessario solamente rigenerarle e conserveranno la naturale croccantezza.
- Scegli ingredienti con texture differenti come ad esempio **Taccole** e anacardi, in modo da variare le consistenze.
- Scegli i **Germogli di soia ambient**, in questo modo non avrai problemi di appassimento una volta chiuso il contenitore.
- Puoi proporlo con gamberi o straccetti di pollo o utilizzare solamente le verdure, rendendolo così adatto a diverse esigenze.

TACOS CON FALAFEL, PEPERONI GRIGLIATI ALLA MENTA E SALSA GUACAMOLE



RUOLO
CREATIVITÀ



PEPERONI GRIGLIATI
FALAFEL



- In sostituzione al classico panino, prova ad utilizzare i tacos: oltre ad essere croccanti, sono già pronti e facili da riempire.
- Aggiungi ai tuoi tacos qualche **Falafel** cotto in forno o fritto, sarà l'ingrediente diverso dal solito per dare una nota "etnica" alla tua ricetta.

DOUBLE VEGGY BURGER



**BURGER DI
VERDURE E PATATE**

**TRIS DI PEPERONI
PREFRITTI**

**CAVOLO NERO
RICCIO KALE**



- Questa versione di double veggy burger è la soluzione ideale per i flexitariani o per chi ha esigenze alimentari differenti.
- Utilizza 2 burger di **verdure** e patate: pronti in pochi minuti, sono ideali per realizzare un piatto vegetariano leggero e gustoso.
- Il **Tris di peperoni prefritti** può essere personalizzato aggiungendo basilico o menta, per un effetto aromatico rinfrescante.
- Il **Cavolo nero riccio kale**, può essere rigenerato anche in microonde. La divisione in porzioni da 50 g ciascuna, permette di scongelare solo lo stretto necessario.

BURGER CON TRIS DI VERDURE GRIGLIATE, HUMMUS E OLIVE TAGGIASCHE



**TRIS DI VERDURE
GRIGLIATE**



- Completa i burger con il **tris di verdure grigliate**; la dimensione del taglio, rende più comoda la consumazione.
- Il gusto delle verdure **realmente grigliate**, esalta la succulenza della carne.
- Le verdure grigliate si possono rigenerare sia in microonde che in forno caldo; per preparazioni take-away bastano pochi minuti in forno per avere consistenze più asciutte e compatte.



/ TAKE-AWAY, SEMPRE CON ORIGINALITÀ



PINSA ALLA NORMA



RUOLO
SOLUZIONE

MELANZANE PREFRITE



- Le **Melanzane prefritte** possono essere disposte sulla base ancora surgelate; il tempo di cottura della pinsa, sarà sufficiente a rigenerarle.
- I cubetti di melanzane non **necessitano di olio aggiuntivo e non rilasciano liquido** durante la cottura perché sono prefritti.

PIZZA BIANCA CON FRIGGITELLI, SALSICCIA E PROVOLA



RUOLO
CREATIVITÀ

FRIGGITELLI



- I **Friggittelli** possono essere disposti sulla pizza ancora surgelati. La rigenerazione avverrà durante la cottura in forno.
- Il gusto leggermente amarognolo dei Friggittelli bilancia perfettamente il sapore deciso della salsiccia.
- In alternativa ai Friggittelli puoi creare una versione più legata alla tradizione con i **Friarielli foglia integra**.

APERITIVO IN BOX



RUOLO
SOLUZIONE



FALAFEL

SNACK SPINACI,
PISELLI E PROVOLA

SNACK
BASMATI,
VERDURE E
CHEDDAR



- Per il delivery sii creativo: trasferisci le salse in appositi tubetti, in modo da rendere l'aperitivo più divertente e unico.
- Non offrire solo box individuali ma anche "soluzioni di coppia"; crea un pacchetto completo da condividere tra intimi che comprende anche cocktails e bollicine take-away, in

modo da offrire soluzioni diverse, pronte per essere consumate.

- Nel servizio espresso, i Veggie Snack sono gustosi sia fritti che in forno. Per il delivery, è consigliata la cottura in forno, così da evitare che l'umidità residua nel contenitore possa ammorbidire la crosticina, generalmente croccante.

“ L'ALIMENTAZIONE VEGETALE AL CENTRO
DEL PIATTO: **VALORE, GUSTO, VITALITÀ!** ”



Bonduelle Italia s.r.l. - Divisione Food Service
Tel. +39 035 425 2411

www.bonduelle-foodservice.it

foodserviceitalia@bonduelle.com

Seguici su: e Bonduelle Food Service Italia