

Helbiz Kitchen sfreccia di gusto a Milano, anche grazie alla cottura perfetta Moretti Forni

Dal monopattino alla ghost kitchen: ha aperto a Milano la prima cucina da 2mila metri quadri, per un'offerta dedicata a pizza, hamburger, insalata, poke, sushi e gelato

30-07-2021



Sentendo il nome [Helbiz](https://helbiz.com/it) (<https://helbiz.com/it>), molti di noi penseranno come prima cosa ai monopattini elettrici in sharing, comparsi negli scorsi anni nelle grandi città italiane, o agli scooter elettrici ancora in sharing. Ma la società italo-americana *Helbiz* prosegue nella sua espansione con una novità importante per il suo business, che la porta ad operare nel campo della ristorazione in delivery.

Si chiama infatti *Helbiz Kitchen* questa novità e si basa innanzitutto sulla più grande ghost kitchen internazionale, una cucina di quasi 2000 metri quadri che si trova a Milano, organizzata per offrire agli utenti dell'app *Helbiz* sei menu diversi. Si parte da *Pomodo'ro*, proposta dedicata alla pizza con al momento 12 pizze salate in carta e un calzone dolce; si prosegue con *Burger & Sons*, di facile interpretazione, con burger, hot dog, nuggets e chips; *What the Farm*, con una serie di insalate; *Pokaii*, per gli appassionati del poke hawaiano; *Wabisabi*, per guardare al Giappone; e infine *Marchetti*, l'unica proposta che porta il nome di un brand già affermato, quello di *Alberto Marchetti*, insegna di gelato di qualità che da Torino si sta espandendo anche in altre città italiane.



Il nuovo servizio parte da Milano, con l'obiettivo poi di espandersi in altre città, in particolare negli Stati Uniti. Al momento sono 80 le persone che sono state assunte per lavorare al progetto, tra cuochi, adetti alle consegne (chiamati *butlers*, letteralmente "maggior-domi") e personale tecnico e amministrativo. Grandi investimenti sono stati fatti anche nella strumentazione tecnologica della ghost kitchen, con attenzione al tema della sostenibilità.



Oltre agli scooter con cui verranno perfezionate le consegne, 100% elettrici come i monopattini e gli scooter disponibili per lo sharing, *Helbiz* utilizza solamente cucine elettriche, così come celle frigorifere, sistemi di

filtrazione aria a lampade UV ozonizzanti, sistemi di conservazione dei cibi a consumi controllati per garantire uno sfruttamento senza sprechi delle risorse energetiche.



In quest'ottica, pensando a pizza e lievitati, la scelta di *Helbiz Kitchen* per i forni non poteva che cadere su Moretti Forni (<https://morettiforni.com/>), e in particolare su Neapolis (<https://morettiforni.com/neapolis/>), il forno elettrico che può raggiungere i 510° e garantire prestazioni di cottura straordinarie su ogni genere di pizza. I forni dell'azienda marchigiana garantiscono una temperatura costante, una distribuzione del calore senza eguali, e il controllo assoluto sui processi di cottura, consentendo la perfetta standardizzazione delle produzioni, ma non solo. I consumi energetici di tutti i forni *Moretti* sono infatti molto contenuti, consentendo sia un risparmio economico a chi investe su queste tecnologie d'avanguardia, sia soprattutto un approccio sostenibile sempre più necessario.



Ne abbiamo parlato con **Paolo Scocco**, Responsabile dello sviluppo dei nuovi business per *Helbiz* e della gestione diretta del progetto *Helbiz Kitchen*, partendo proprio dalla scelta di puntare su *Moretti Forni* per la dotazione tecnologica della ghost kitchen milanese: «La scelta di installare *Neapolis* di *Moretti Forni* - ci ha spiegato - ci ha reso particolarmente soddisfatti poichè anche loro, come noi, sposano concretamente il concetto di sostenibilità. Il fatto che sia 100% elettrico è stato determinante. Inoltre la qualità della cottura, unita alla sua velocità, sono di assoluto livello e ci permettono di garantire al prodotto uniformità e bontà».

Un investimento fatto per la proposta pizza di *Helbiz Kitchen*, ma non solo: «Il prodotto principale che viene preparato nel nostro *Neapolis* è la pizza, ma nel menu *Burger & Sons* ci sono anche i nostri innovativi Hot Dog, che vengono avvolti nell'impasto della pizza. E chissà che non ci possano essere ulteriori novità e sorprese nel prossimo futuro».



Tornando alla genesi di questo progetto, **Paolo Scocco** ci racconta le motivazioni che hanno portato *Helbiz* a sperimentare questo nuovo progetto proprio a Milano: «E' stata scelta la città meneghina in quanto *Helbiz* crede fortemente che nel settore del cibo se si ha successo in Italia, in una città come Milano, si avrà successo in tutto il mondo. Un po' come la canzone di **Frank Sinatra** che quando parla di New York dice: "If you can make it there, you can make it anywhere...". Bene, ci piace far valere la stessa frase nel settore del food a Milano. Inoltre *Helbiz*, nella sua strategia aziendale in termini di investimenti, ha inserito l'Italia in prima posizione, per cui l'impegno verso il nostro paese in termini di sostegno all'economia è prioritario. Nei nostri progetti di espansione abbiamo come "work in progress" la seconda cucina a Milano, così da arrivare a coprire tutta la città, per poi diffonderci a livello globale: negli Stati Uniti (Washington DC, Los Angeles, Miami, Oklahoma City), in Canada, in Europa (Portogallo, Spagna, Grecia, Serbia, Francia, Germania) e in altre città d'Italia (Roma, Torino, Firenze, Bologna, Napoli, Bari)».



E' interessante conoscere meglio i dettagli dell'organizzazione del lavoro in questa grandiosa ghost kitchen, che, come racconta **Scocco**, «occupa una superficie di circa 2.000 mq, dobbiamo considerare quindi non solo lo spazio per le cucine, ma anche quello per i motorini che ogni sera sono lavati, sanificati e ricaricati, e quello per il personale che ha ambienti dedicati esclusivamente a loro. A garantire l'eccellenza dell'esperienza gastronomica, abbiamo due Executive Chef, **Rosa Di Gianfelippo** e **Alex Nanni**, che con la loro pluriennale competenza internazionale hanno combinato i sapori provenienti dalla tradizione culinaria delle diverse nazioni del mondo. A supportarli, uno staff qualificato di 80 persone assunte da *Helbiz*, fra cuochi, butlers, personale tecnico e amministrativo. Ogni dipartimento di *Helbiz Kitchen* ha un manager che quotidianamente coordina le operazioni».



Ma chi è il cliente tipo di *Helbiz Kitchen*? In questi mesi sono state tantissime le persone che si sono affidate ai servizi di delivery gastronomico. Il profilo molto particolare dell'azienda *Helbiz* rende però interessante approfondire i ragionamenti che hanno riguardato il tema del target a cui rivolgersi: «Siamo partiti dalla nostra forte base di utenti della mobilità, oltre 2.5 milioni a livello nazionale, di cui una buona percentuale su Milano, che è stata la prima città dove abbiamo portato i monopattini elettrici, e puntiamo a portare la nostra qualità e professionalità in ogni singola abitazione di questa splendida città. Garantiamo un servizio premium, ma che allo stesso tempo deve essere alla portata di tutti, in quanto vogliamo fortemente innovare il food delivery con il concetto di portare il ristorante a casa. In questo contesto è fondamentale il concetto di *MultiOrdine*, un'innovazione unica di *Helbiz Kitchen*, in quanto è possibile ordinare piatti di cucine diverse, che hanno tempi di preparazione diversi, in un'unica consegna con un'unica transazione. E ricordiamoci che le nostre cucine sono tutte elettriche, i nostri mezzi sono tutti elettrici, la sostenibilità ed il rispetto per l'ambiente, per noi sono al primo posto».



Ecco dunque che torna il tema di primaria importanza dell'eco-sostenibilità, che ha portato a scegliere di affidarsi alla tecnologia di *Moretti Forni*. «La sostenibilità - prosegue **Paolo Scocco** di *Helbiz* - è assolutamente la nostra priorità. In *Helbiz Kitchen* la cucina è completamente elettrica e abbiamo un sistema di filtrazione aria a lampade UV ozonizzanti. Tutto il packaging è in carta riciclabile con inchiostro alimentare, al momento della consegna verranno fornite tovagliette e posate in Mater-Bi, anche esse riciclabili, senza la presenza di plastica. Una proposta concreta per una scelta eco-sostenibile e per offrire la massima comodità al cliente che non dovrà preoccuparsi di allestire per il pranzo o per la cena, in quanto tutto gli verrà fornito. Inoltre, i motorini 100% elettrici, caratterizzati da una speciale livrea rosa e allestiti in modo dedicato per questa tipologia di attività, stazioneranno in attesa degli ordini in un'apposita area all'interno del complesso di *Helbiz Kitchen* dove verranno costantemente mantenuti. Si tratta dell'ecosistema culinario più innovativo mai sperimentato finora: la qualità delle materie prime, l'attenzione ai dettagli e la competenza alimentare sono i requisiti che determinano un'esperienza totalmente nuova. Una vera e propria rivoluzione, fatta con gusto».

Concludiamo dunque questo viaggio virtuale all'interno della prima ghost kitchen di *Helbiz* con qualche dettaglio in più sull'offerta gastronomica: «Per il momento abbiamo diverse aree di preparazione, ovvero, abbiamo creato diversi virtual brand: Pizza, Burgers, Insalate, Poke, Sushi e Gelato (in collaborazione con il maestro **Alberto Marchetti**). Aumenteremo gradualmente l'offerta dei prodotti da mettere sulla tavola dei nostri clienti, in particolare a personalizzare anche la possibilità di scelta di ogni singolo cliente. Ovviamente la parte della ricerca della materia prima è stata svolta insieme ai nostri Executive Chef che già conoscevo, avendo lavorato insieme negli Stati Uniti con il gruppo *Cipriani*, e che *Helbiz* ha deciso di mettere al timone della nostra cucina».

Per ordinare da *Helbiz Kitchen*, per ora solo in un'ampia area della città di Milano, basta scaricare l'app dall'*App Store* di iPhone o dal *Google Store* per gli smartphone Android. L'applicazione è unica, sia per lo sharing di scooter e monopattini, che per accedere all'offerta gastronomica in delivery.



a cura di

Niccolò Vecchia

Giornalista milanese. A 8 anni gli hanno regalato un disco di **Springsteen** e non si è più ripreso. Musica e gastronomia sono le sue passioni. Fa parte della redazione di *Identità Golose* dal 2014, dal 1997 è voce di *Radio Popolare*

CONSULTA TUTTI GLI ARTICOLI DELL'AUTORE ([HTTPS://WWW.IDENTITAGOLOSE.IT/SITO/IT/412/631/AUTORI/NICCOLO-VECCHIA.HTML](https://www.identitagolose.it/sito/it/412/631/AUTORI/NICCOLO-VECCHIA.HTML))

Condividi

Like 5

Tweet

Condividi