

ACQUISTARE DA TUTTI I FORNITORI CON UN CLICK

Una rivoluzione per la Ristorazione

Tre anni fa, in Friuli Venezia Giulia, è nata una soluzione in grado di rivoluzionare completamente gli acquisti dei ristoranti. Si chiama **Soplaya**, lavora già con centinaia di ristoranti e nasce dall'idea di **ridurre i passaggi dal produttore al ristorante**, portando **ingredienti più freschi e gustosi**, saltando i magazzini, riducendo gli sprechi e facendo risparmiare i ristoranti. All'inizio del 2019 ha realizzato il suo primo evento, in cui Fuoco Lento era Media Partner (www.FuturoeRistorazione.it). Volendo approfondire questa innovazione, abbiamo intervistato uno dei fondatori, Mauro Germani.

■ *Mauro, che cos'è esattamente Soplaya?*

Soplaya è un'app che consente a ristoranti e chef di acquistare **migliaia di ingredienti**, da tutti i fornitori con un click, comparando anche i prezzi a colpo d'occhio e **risparmiando tanto tempo e denaro negli acquisti**.

■ *Perché un ristorante dovrebbe cambiare fornitore e acquistare da Soplaya?*

Non è necessario cambiare fornitore: Soplaya racchiude tutti i fornitori e semplifica gli acquisti. In soli 3 anni abbiamo raccolto oltre 7000 ingredienti da centinaia di fonti differenti: piccoli **produttori artigianali**, fornitori specializzati, produttori di eccellenze locali, presidi Slow Food o prodotti biologici, e molto altro. Ogni giorno riceviamo richieste da nuovi fornitori, anche su suggerimento dei clienti, e selezioniamo i prodotti più interessanti e il **miglior rapporto qualità/prezzo**.

■ *Cos'è cambiato? Perché un Ristorante dovrebbe semplificare i suoi acquisti?*

Negli ultimi 5 anni la Ristorazione è cambiata drasticamente: i clienti cercano un'esperienza, vogliono conoscere l'origine dei prodotti, cercano menù stagionali, mangiano fuori casa più spesso, rendendo impossibile pianificare gli acquisti; dall'altra parte i Ristoratori

hanno **sempre meno tempo da dedicare alla selezione delle materie prime e agli acquisti**. Tuttavia devono ancora attendere il rappresentante per fare l'ordine, non hanno modo di ottenere informazioni chiare e complete sull'**origine dei prodotti**, né di comparare i prezzi, hanno accesso a poca varietà e prodotti standard che già acquistano centinaia di altri ristoranti, e in molti casi si scontrano con ordini minimi e pochi giorni di consegna.

■ *Come si stanno organizzando i Ristoratori per rimanere al passo con i tempi?*

I ristoranti con cui ci confrontiamo giornalmente **acquistano da decine di fornitori** ma organizzare tutte queste relazioni è un gran mal di testa e una perdita di tempo e denaro: spesso si imbattono in errori o dimenticanze, perdono settimane per creare nuovi menù, spesso devono correre al Cash&Carry per sopperire alle prenotazioni improvvise o alla mancanza di sufficienti giorni di consegna o ordini minimi dei fornitori e mettendo a volte a rischio la qualità del loro menù; alcuni usano excel per analizzare le spese a calcolare il food cost dei piatti. Inoltre selezionare nuovi fornitori richiede molte energie: dai giri alle fiere all'analisi di cataloghi, da listini e modalità d'ordine

Schermata dell'app per re-inviare l'ultimo ordine con un click



e di consegna, ai pagamenti anticipati all'inizio. Tutto ciò è **un lusso che solo chi ha personale dedicato agli acquisti può permettersi**.

■ *Quindi come semplificate la vita ai Ristoratori? Quanto costa il servizio e come ci si iscrive?*

Iscriversi a Soplaya è gratuito e semplicissimo: è sufficiente andare sul sito **www.soplaya.com** e registrarsi. In 24 ore si ricevono gli accessi ed è possibile effettuare da subito tutti i propri acquisti con un click, scoprendo migliaia di ingredienti difficili da reperire altrove. Grazie alla nostra tecnologia e alla rete logistica innovativa si riceve tutto in **24 o 48 ore** in una **consegna unica**, si **risparmia fino al 20%**, si ottiene il controllo sulle spese e il food cost e si **libera tempo** da dedicare a far crescere il proprio locale o alla propria famiglia. Grazie alla nuovissima app in uscita a inizio 2020 sarà possibile anche ricevere delle notifiche per **non rimanere mai senza merce** e per conoscere i nuovi prodotti.

