



## Com'erano a febbraio 2015

Immaginate di avere ospiti a cena inattesi e volerli stupire con un'ottima ricetta italiana, aprite la vostra dispensa e l'ingrediente principale per la buona riuscita del piatto vi manca. Il tempo a disposizione non vi permette di andare ad acquistare il prodotto nel supermercato più vicino e quindi con molta probabilità il vostro talento culinario rimarrà inesperto. Ma a salvare la vostra cena da Chef c'è My Cooking Box, un unico prodotto con al suo interno tutti gli ingredienti necessari nelle giuste dosi e la ricetta per poter cucinare un piatto di alta qualità. Gli ingredienti sono selezionati tra le eccellenze alimentari di ogni regione italiana. Valorizzando il sapore delle materie prime, utilizzando le giuste dosi di condimento

per un dieta nutrizionale corretta il consumatore potrà cucinare un piatto eccellente, sano e senza nessuno spreco di cibo.

Chiara Rota, ingegnere gestionale di 30 anni, è cresciuta con la passione e la cultura di impresa, grazie ai valori trasmessi dall'azienda di famiglia. Vorrebbe poter applicare le competenze di business nel settore alimentare italiano, poiché crede fortemente nella potenzialità dei prodotti ricercati e di qualità ottenuti rispettando il territorio e la biodiversità.

My Cooking Box vuole valorizzare gli ingredienti di qualità ma anche il piatto che andrà sulle tavole di chi ama la cucina italiana. Il gusto unico del cibo italiano è dato dalle ricette che fanno parte della tradizione culinaria del nostro Paese e dalle materie prime utilizzate. Non solo qualità nella mission di My Cooking Box ma anche attenzione agli sprechi, tutti gli ingredienti sono infatti nelle giuste dosi, calcolate in funzione del reale bisogno, e con indicazioni sulle modalità corrette di conservazione in caso di avanzo o di possibile riutilizzo.

La box è pensata anche per gli stranieri in visita in Italia, sarà disponibile in più lingue e nelle principali località turistiche ed aeroporti, per permettere di portare a casa una vera ricetta italiana composta dai migliori ingredienti del territorio.



## Cosa dicono di Speed MI Up

**Abbiamo chiesto a Chiara Rota, AD e Presidente di Ricetta Italiana srl / My Cooking Box, startup del settore Food, di raccontarci la loro esperienza in Speed MI Up.**

**Partiamo dal team, dove tutto ha inizio. Quanti siete e di cosa vi occupate?**

Attualmente siamo 10 nel nostro team: io (Chiara) mi occupo di new business, Francesca è la direttrice commerciale, Milena si occupa della contabilità e della logistica, Marilena della produzione, Matteo e Alessandra del Customer Service. Il nostro team include inoltre anche Paola nel ruolo di responsabile marketing, Valeria come responsabile grafica, Anna si occupa della gestione dei social media ed Enrica della comunicazione e delle relazioni con la stampa. In generale però ci aiutiamo molto a vicenda, così da ottimizzare la qualità e le tempistiche delle produzioni.

**Quando è nata l'idea?**

L'idea è nata circa tre anni fa, in particolare dopo la presentazione del nostro progetto ai tavoli di Expo 2015 ed in seguito ai numerosi riscontri positivi, che ci hanno spronato a continuare a sviluppare My Cooking Box.





## Quale idea avete presentato a Speed MI Up?

Quando sono entrata in Speed MI Up non avevo niente di concreto in mano, avevo solamente un'idea e un buon progetto per realizzarla. L'idea iniziale di My Cooking Box era quella di una box che contenesse tutti gli ingredienti necessari per realizzare una ricetta italiana. Ogni box avrebbe dovuto contenere prodotti di origine italiana e anche la ricetta passo a passo, perché l'idea di base era di diffondere non solo i prodotti ma anche la cultura gastronomica italiana, per far vedere che cucinare buono e sano è semplicissimo. Da allora il progetto si è evoluto, con l'aggiunta della consulenza di chef famosi e la ricerca di prodotti particolari, caratterizzati dall'altissima qualità.

## Qual è stato il sostegno che avete ricevuto?

Ho ricevuto un prezioso aiuto dalla mia tutor, che ha seguito il percorso di My Cooking Box con attenzione e dedizione, supportandoci in molte decisioni. Fin dalla nostra entrata nell'incubatore Speed MI Up abbiamo inoltre ricevuto un'alta formazione, mirata a conferire ai partecipanti delle conoscenze importanti per lo sviluppo di una start up. Ci sono stati forniti anche vari contatti interessanti che ci hanno permesso di ottenere una buona visibilità, ma quello che considero il vantaggio più importante è certamente il networking che è nato fra le persone e startup che vivevano l'incubatore.

## Come si è evoluta la vostra idea?

Da una semplice box il concetto di My Cooking Box si è evoluto in un cofanetto raffinato che permette non solo di assaporare prodotti di qualità ma anche di vivere un'esperienza di cucina da condividere. È quindi diventato non solo un prodotto ma anche un momento di creatività da vivere. La box è inoltre diventata un kit per valorizzare la territorialità, la qualità e le tradizioni, proponendo ricette studiate accuratamente da chef di grande importanza, utilizzando ingredienti artigianali.

L'idea di My Cooking Box ha ottenuto un feedback molto positivo, poiché ha ricevuto e riceve tuttora molto interesse da parte dei buyer. Pian piano abbiamo raggiunto gli obiettivi che ci eravamo prefissati all'inizio e ancora adesso ce ne stiamo prefiggendo altri sempre più in alto. Col tempo abbiamo inoltre scoperto nuovi canali vendita che inizialmente non avevamo incluso nel nostro business plan: ad oggi siamo infatti posizionati anche in bookshop e My Cooking Box è diventata un'ottima proposta per la regalistica sia natalizia sia per eventi di vario genere (dai matrimoni ai meeting aziendali, ecc)

## Qual è il vostro obiettivo?

L'obiettivo iniziale di My Cooking Box era ed è anche oggi quello di far cultura gastronomica diffondendo il concetto di mangiar bene e sano: questo si applica specialmente nei Paesi esteri dove sugli scaffali è possibile trovare prodotti italiani ma il consumatore non sa come cucinarli. My Cooking Box si prefigge anche lo scopo di insegnare a cucinare ricette apparentemente difficili in modo semplice, utilizzando ingredienti di primissima qualità.

L'obiettivo principale è tuttavia quello di arrivare ad identificare i nostri kit come i rappresentanti dei meal kit italiani nel mondo.

## Come si è evoluto il team?

Inizialmente il nostro team era composto da 3 persone: io (Chiara), Alessandro e Francesca. My Cooking Box ha riscontrato un successo considerevole e con esso di conseguenza è aumentato anche il volume di ordini e di lavoro. Piano piano quindi abbiamo iniziato a ricercare figure che potessero aiutarci, fino a giungere alle 7 persone che attualmente fanno parte del team. Abbiamo anche 4 collaboratori esterni che ci aiutano nelle relazioni commerciali al di fuori della nostra provincia.

È inoltre importante segnalare l'ingresso in società di Mistra pubblicità, un'importante agenzia di comunicazione da anni improntata sul settore food. Grazie alla loro collaborazione abbiamo incrementato il nostro lavoro e la nostra efficienza.

## A che punto siete arrivati?

Dall'iniziale ricetta delle trofiette al pesto con pinoli tostati di due anni fa, ad oggi abbiamo in catalogo 9 ricette oltre ad altre 4 in uscita nei prossimi mesi. Questa crescita ci rende particolarmente orgogliosi del nostro operato, anche perché siamo stati contattati da molte aziende di grosso calibro per sviluppare nuovi progetti e collaborare. Abbiamo infine iniziato a porci obiettivi di internazionalizzazione, arrivando a portare le nostre box non solo in Europa ma anche in America ed in Asia.

