

[Badeggs: la startup che porta gli chef a casa tua, nasce a Bologna](#)

scritto da Francesca Badiali | 06/06/2017



Un'iniziativa fresca e giovane, frutto dell'entusiasmo di giovani imprenditori è nata a Bologna e propone piattaforma che mette in contatto chef a domicilio con utenti che vogliono regalarsi un'esperienza culinaria unica.

In un'epoca di piatti pronti e vita frenetica chi non vorrebbe sedersi a tavola nell'intimità della propria cucina e godersi dei piatti preparati e serviti da cuochi professionisti? Nessun problema: ci pensa **Badeggs**, emergente **startup bolognese** che propone un servizio di personal chef.

L'obiettivo degli ideatori del progetto è molto chiaro: da un lato sviluppare una piattaforma per dar voce e visibilità agli chef emergenti, aiutandoli nell'impresa di trovare un lavoro, dall'altro consentire agli utenti di avere a disposizione un servizio personalizzato, da utilizzare quando si vuole cenare bene a casa o in occasione di piccoli eventi.

Noi de **La Gazzetta del Gusto** abbiamo intervistato **Lorenzo Salmi**, uno dei fondatori di Badeggs che ci ha raccontato molte cose sull'iniziativa.

Partiamo dal passato. Come e quando nasce Badeggs?

L'idea nasce nel 2014 da una riflessione fatta insieme a Federico Bassi, che sarebbe poi diventato uno dei soci. È un periodo strano, il nostro. La cucina e l'enogastronomia hanno assunto un ruolo sempre più importante, con migliaia di appassionati che si avvicinano a questo mondo. Nonostante ciò altrettanti **cuochi** emergenti, dopo anni di studio, fanno fatica a trovare un impiego nella media ristorazione per via della crisi che ha colpito anche questo settore. Abbiamo quindi cercato una soluzione che potesse unire questi due aspetti aiutando giovani cuochi ad emergere nel mondo del lavoro e parallelamente creare servizi dedicati ai foodies. Ed ecco Badeggs.

Quindi una sorta di "Linkedin gastronomico", un'idea decisamente proiettata nel futuro. Come funziona?

I cuochi mandano il loro curriculum che viene valutato da noi e, in caso di esito positivo, vengono inseriti nel database di Badeggs. È possibile scegliere fra due servizi, entrambi realizzati insieme ai cuochi che fanno parte della nostra community: catering e personal chef. Con il catering lavoriamo molto per grandi aziende e nell'organizzazione di eventi e, devo dire, che il riscontro è stato positivo. Stessa cosa anche per i personal chef, un'idea che, nell'era del "poco tempo a disposizione", è stata subito apprezzata dagli appassionati. Proponiamo menù da 35,50 a 70 euro a persona. Il cuoco fa la spesa, cucina e addirittura pulisce. Finita la cena si invia un feedback e l'esperienza andrà ad arricchire sia il curriculum vitae dello chef sia le persone che l'hanno vissuta.



Al momento

quanti ragazzi avete aiutato ad inserirsi nel mondo del lavoro?

Riceviamo quotidianamente decine di proposte: ragazzi appena usciti dall'Istituto Alberghiero oppure che hanno già esperienza alle spalle ma difficoltà a trovare un impiego. La cosa più bella è che siamo partiti da Bologna ufficialmente a marzo 2016 e in poco più di un anno ci siamo ampliati. Attualmente collaboriamo con 138 cuochi del nord e centro Italia.

Cosa c'è nel futuro di Badeggs?

Stiamo cominciando a guardare l'orizzonte estero dove la cucina italiana viene sempre più lodata ed apprezzata. Vorremmo dare la stessa visibilità anche alla figura del cuoco, negli ultimi anni sempre più dinamica. Stiamo anche valutando delle collaborazioni con agenzie specializzate in modo da creare un database di curricula sempre più ampio e aumentare le possibilità di impiego per tutti gli emergenti.