

Amore wird bei dieci in Ebikon gross geschrieben

Amore – die Liebe. Die Liebe zur italienischen Küche und die Liebe zueinander gibt im dieci in Ebikon täglich den Ton an.

Seit diesem Jahr hat der dieci Pizzakurier in Ebikon zwei neue Franchisenehmer. Kim Rösch (28) und Samarn Spirig (33) führen die Filiale im Rontal seit Jahresbeginn. Die beiden haben dieci-Blut in ihren Adern – und das seit Jahren. Der Pizza Kurier spielt bei Kim und Sam eine grosse Rolle. Vor ungefähr drei Jahren haben wir beide bei dieci Zürich gearbeitet. Dort haben wir uns kennengelernt und schliesslich auch verliebt“, erzählt Kim.

Erste eigene Filiale

Sowohl Kim als auch Sam konnten innerhalb von dieci schon einige Erfahrung sammeln: Geschäftsführer einer Filiale, Stellvertretungen von Geschäftsführern, Fieldcoach – all diese Posten findet man in der Vita der beiden. Nun haben sie in Ebikon aber erstmals ihre eigene Filiale. „Das ist für uns eine völlig neue Erfahrung. Nun stehen wir in keinem Anstellungsverhältnis mehr – tragen aber auch die Verantwortung allein“, so Sam Spirig.

Sehr gute Qualität der Produkte

Als Franchise-Nehmer führen Kim und Sam die Filiale in Ebikon nach den Richtlinien des Hauptsitzes – das dieci-Erlebnis soll in der ganzen Schweiz das gleiche sein. Und was ist das Herzstück jeder Pizza? Der Teig und die Tomatensauce. „Unser Teig schmeckt etwas wie Brot. Das lieben die Leute“, schwärmt Sam. Das exklusive dieci Mehl für den Teig wird direkt in die Filiale geliefert – den Teig macht schluss-



endlich aber jede Filiale selber. Auch für die Tomatensauce hat dieci die optimale Lösung gefunden. „Die Pelati beziehen wir aus Italien. Wir verwenden eher süssliche, sonnengereifte Tomaten für unsere Pizze“, erklärt Sam. Insgesamt stehen bei dieci 29 Pizze auf der Speisekarte, dazu kommen noch Salate, Pasta, Desserts – und vor allem die bekannten dieci-Gelati.

Neues attraktives Mittagsmenu

Seit Kim und Sam in Ebikon übernommen haben, ist ein attraktives Mittagsmenu im Angebot. Für nur 20 Franken bekommt der Gast eine Pizza nach Wahl, einen kleinen Menusalat und ein Softgetränk. „Wir wollen das Mittagsgeschäft etwas beleben, da hier in Ebikon viele Leute arbeiten. So erhoffen wir uns neue Kunden, die dann privat auch gerne mal bei dieci bestellen“, erklärt Kim. Ebenfalls wollen die neuen Franchise-Nehmer den Take-Away etwas pushen. Momentan macht Take-Away rund 15 Prozent des täglichen Geschäftes aus. „Das wollen wir ändern. Wir wollen unsere Kunden kennen und wir wollen, dass sie auch uns kennen. Das geht nur, wenn sie hierher kommen“, lacht Sam. Deshalb gibt es bei dieci in Ebikon nun eine Take-Away-Stempelkarte. Damit ist jede 10. Pizza gratis. Holt man die Pizza ab, ist diese übrigens 4 Franken günstiger!

„Qualität und Service“ – darauf setzen Kim und Sam im dieci in Ebikon. Sie beliefern das ganze Rontal und noch weiter bis nach Rothenburg, Emmen, Eschenbach oder auch Rotkreuz für eine „italianità a casa“. Bestellen können die Kunden entweder telefonisch oder online auf dieci.ch. Dass die Pizze auch noch richtig heiss beim Kunden ankommen ist dieci wichtig. Deshalb sind die Fahrzeuge der Kuriere mit Öfen ausgestattet, die die Speisen warm halten. Die Liebe zur Italienischen Küche und den damit verbundenen Pizze ist und bleibt eben DAS zentrale Element bei dieci.

Unternehmen dieci

dieci, 1990 als kleines Italienisches Restaurant von Rocco delli Colli in der Altstadt von Rapperswil gegründet, ist heutzutage mit 35 Kurierstandorten (Stand 02/20) Marktführer für Pizzakurier Dienstleistungen in der Schweiz. Daneben gehören 4 Pizza & Pasta Restaurants sowie 6 Caffès/Gelaterie zum Franchisesystem. Der Grossteil der Warenbeschaffung und damit Qualitätssicherung wird zentral über das Tochterunternehmen dieci Natura organisiert.

Weiter gehört ein Produktionsbetrieb für Gelati artigianali (RDC Gelato AG) und ein Cateringunternehmen (Schloss Rapperswil) zum Netzwerk. Das dieci Angebot richtet sich nach dem schlichten und geschmackvollen italienischen Lebensstil, der „Italianità pura“. dieci verwendet ausgesuchte, natürliche Produkte höchster Qualität und bezieht wann möglich zertifizierte Schlüsselprodukte aus Italien und der Schweiz.

2019 verkauften die dieci Betriebe rund 2.5 Mio Pizze, 150'000 Pastagerichte und 120'000 Liter Gelati. Über das Jahr waren in den verschiedenen Franchiseunternehmen rund 1'500 Mitarbeiter in unterschiedlichen Anstellungsverhältnissen angestellt.



Zentralstrasse 3
6030 Ebikon
Tel: 041 444 23 00
www.dieci.ch

10'
dieci