



Medienmitteilung

Rapperswil, 15. Juli 2013

## **Die Transformation von der bodenständigen Wurst zum Gelati artigianale und der Pasta «al dente»**

10' dieci eröffnete in der Lokalität des legendären Alexander Grill im Zürcher Niederdorf ein neues Take-Away-Konzept. Erstmals in der Unternehmensgeschichte lanciert 10' dieci den Verkauf von Take-Away-Produkten und Gelati am gleichen Standort. Und noch etwas ist anders: Erhältlich sind, anstelle der klassischen Pizza, die in der Schweiz noch wenig bekannten Panzerotti (vergleichbar einer frittierten Calzone) und Arancini (frittierte Reiskugeln). Die Eröffnung erfolgte Ende April bewusst zurückhaltend, um das Sortiment zu testen und zu verfeinern.

Gelateria und Pizza-Pasta-Take-Away zugleich. Ende April hat an der bekannten Zürcher Niederdorfstrasse eine 10' dieci-Filiale Einzug gehalten. Das Unternehmen eröffnete damit seine erste reine Take-Away-Niederlassung, in der zugleich Gelati artigianale und Pasta angeboten werden.

Und noch etwas ist neu: hier werden typisch süditalienische Produkte frisch hergestellt. Anstelle der klassisch im Ofen gebackenen Pizza gehen frittierte Panzerotti und Arancini über die Theke. Einer Calzone ähnlich sind Panzerotti äusserst delikate – und werden dabei zugleich den Ansprüchen des eiligen Gastes gerecht. Arancini sind eine typisch sizilianische Spezialität aus Reis.

Neben einem umfassenden Getränkesortiment werden auch frische Salate und hausgemachte Desserts verkauft.

### **Fokus auf Qualität und Schnelligkeit**

Angesprochen werden über Mittag Studenten, Angestellte der naheliegenden Shops und Büros und all jene, die sich im Vorbeilaufen schnell und gut verpflegen wollen. Am Abend sind es vor allem Touristen und Nachtschwärmer, die einen kurzen Verpflegungshalt einlegen. Alle werden entsprechend der dieci-Philosophie «Pane, amore e fantasia» bedient.

## **Neues strategisches Geschäftsfeld**

Die Filiale Niederdorfstrasse steht in der Testphase, Vergleichszahlen existieren nicht. Darin liegt auch die Eröffnung ohne viel Lärm begründet. Patrick Bircher, Geschäftsführer der Dieci AG: «Wir beobachten Verkauf und Nachfrage sehr genau. Bereits wurden erste Änderungen im Angebot vorgenommen. Erst wenn das Konzept ausgefeilt ist, schliessen wir die Testphase ab. Und wenn sich das Konzept als erfolgreich erweist, setzen wir es auch in anderen Niederlassungen um.»

## **dieci-Gelateria & Take Away in Kürze**

Adresse	Niederdorfstrasse 40, 8001 Zürich
Öffnungszeiten	365 Tage im Jahr Mo – Do, So 11.00 - 24.00 Fr – Sa 11.00 - 02.00
Management	Manuel Russo
Besonderes	neues Take-Away-Konzept: Gelati, Pasta, Panzerotti und Arancini

## **10' dieci in Kürze**

Hauptsitz	Dieci AG, Schönbodenstr. 2, 8640 Rapperswil
Management	Geschäftsführer: Patrick Bircher VR-Präsident: Rocco Delli Colli
Kontakt	Tel.: 055 221 80 10, Fax: 055 221 80 01, Web: <a href="http://www.dieci.ch">www.dieci.ch</a>
Geschichte	1990 erstes Restaurant, 1993 erster Pizzakurier, 1995 erste Gelateria
Unternehmen	5 Restaurants, 18 Pizzakuriere, 7 Gelaterias, 1 Gelati-Produktion, 1 Warenhandel
Positionierung	«Italianità pura», oberes Preissegment, erstklassiger Service, beste Produkte
Mitarbeitende	250 Vollzeit, bis zu 500 Teilzeit
Umsatz pro Jahr	ca. CHF 30 Mio.
Ein paar Zahlen pro Jahr	1 Mio. Pizzas, davon ¼ Mio. übers Internet bestellt, 150 Tsd. Pastagerichte, 220 Tsd. Salate, 90 Tsd. Liter Gelati, 250 t Teig, 160 t Mehl, 150 t Mozzarella, 120 t Pelati, 40 t Schinken

## **dieci-System**

Schritt 1	Standorte werden von der Dieci AG gemietet, ausgebaut und eingerichtet
Schritt 2	Standorte werden an Franchisenehmer übergeben
Schritt 3	Qualitätssicherung durch Kontrollen, Schulungen, zentralen Einkauf

## **dieci-Angebot**

Klassische Pizza	hergestellt nach dem originalen Römer Rezept
Panzerotti	eine süditalienische Spezialität, die in der Schweiz noch weitgehend unbekannt ist
Arancini	eine sizilianische Spezialität
Pasta	klassisch schlicht, gemäss der Philosophie der «Italianità pura»
Gelati	hausgemachte dieci Gelati artigianale, hergestellt nach altem italienischem Rezept mit frischen Früchten oder 100% Fruchtmarmelade
Vini	ausgesuchte Tropfen, viele davon aus persönlich bekannten Weingütern
Caffè	kurzer, aromatischer Espresso, leckere Latte und Cappuccino