



Medienmitteilung

Rapperswil, 11. September 2013

## **Mit der Eröffnung vier weiterer Filialen baut 10' dieci die Erschliessung des Grossraums Zürich weiter aus**

**Das in erster Linie als Pizzakurierkette bekannte Rapperswiler Unternehmen 10' dieci plant bis Mitte Oktober die Lancierung von drei weiteren Standorten. Vorgesehen sind Filialen in Frauenfeld, Küsnacht und Wallisellen. Bereits eröffnet wurde zu Beginn dieses Monats eine Niederlassung in Uster.**

Am 2. September hat an zentraler Lage in Uster eine 10' dieci-Filiale Einzug gehalten. In den ehemaligen Räumlichkeiten des Metzgers Schoch gehen keine Würste und Steaks mehr über den Ladentisch, sondern frische italienische Produkte wie Pizze, Salate und Desserts.

Mit der Implementierung der Niederlassung Uster läutet 10' dieci den Jahresendspurt ein. Denn – bereits im Umbau befinden sich die neuen Standorte in Frauenfeld, Küsnacht und Wallisellen. Auch hier wird bis Mitte Oktober das bewährte 10' dieci-Konzept umgesetzt.

### **10' dieci steht für schlichten, geschmackvoll-italienischen Lebensstil**

10' dieci verbindet Essgenuss, Lebensfreude und Zufriedenheit. Für sämtliche Pizze, Pasta, Salate und Gelati werden nur ausgesuchte natürliche Produkte von höchster Qualität verwendet.

Die Zahl 10, italienisch «dieci», steht für qualitativ hochstehenden Service und beste Produkte, dieci ist auf Deutsch gesagt «s Zähni».

## 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% Fruchtmark
Vini	ausgesuchte Tropfen, viele davon aus persönlich bekannten Weingütern
Caffè	kurzer, aromatischer Espresso, leckere Latte und Cappuccino