



Medienmitteilung

Rapperswil, 19. Februar 2013

## **Aus alt mach neu: dieci modernisiert die älteste Pizzakurier-Filiale der Schweiz komplett**

**Die Pizzakurier-Filiale «rechts der Limmat» präsentiert sich seit Januar mit modernster Infrastruktur. Das zur Dieci AG gehörende Unternehmen wurde in Rekordzeit umgebaut. Während des laufenden Betriebs, davon nota bene fünf Wochen in einem Zelt.**

Manchmal bleibt selbst Mauro Zucchetto – dieci-Filialleiter der ältesten Pizzakurierfiliale der Schweiz – nichts anderes übrig als zu improvisieren. Dann, wenn die Infrastruktur erneuert werden muss. Dann, wenn in dieser Zeit an keinem einzigen Tag geschlossen wird. Bei gleichbleibend hoher Qualität. Doch das versteht sich für den 32-Jährigen von selbst: «Für unsere Kunden ist Konstanz wichtig. Nicht zu vergessen die Liefergeschwindigkeit, gemessen werden wir an beiden Kriterien.»

### **Hygienisch einwandfreies Provisorium auf dem Vorplatz**

Doch nicht Tempo und Qualität bereiteten dem Italiener zweiter Generation schlaflose Nächte, sondern der Umbau während des laufenden Betriebs. «In Stosszeiten liefern wir bis zu 100 Pizzas in 2 Stunden. Das ist schon unter normalen Umständen eine Herausforderung. Ganz zu schweigen davon, wenn die gleiche Menge in einem Zelt auf dem Vorplatz produziert wird – und dabei selbstverständlich allen hygienischen Vorschriften entspricht. Unerklärlich ist für mich nach wie vor, dass wir in dieser Zeit eine Umsatzsteigerung verzeichneten.»

### **Hochmoderner Pizzaofen ersetzt ältesten dieci-Ofen der Schweiz**

Der Umbau nahm sechs Wochen in Anspruch, dann konnte die neue Infrastruktur eingeweiht werden. Buk man die durchschnittlich 200 Pizzas pro Tag bis dahin in einem soliden, mehr als 20-jährigen Pizzaofen, steht an dessen Stelle nun ein hochmoderner Ofen.

Umgebungs das 20-köpfige Team bis dahin eine in die Jahre gekommene Infrastruktur, zeigt die Küche seither ein zeitgemässes Gesicht.

Alles ist anders, alles ist neu. Doch eines ist laut Mauro Zucchetto geblieben: «Das Handwerk ist ausschlaggebend. Der Kunde spürt, ob die Pizzas mit Liebe und Know-how gefertigt wurden.»

Von Vorteil ist hier auch das dieci-Konzept. Ursprüngliche, qualitativ hochstehende Zutaten werden mit viel Liebe, Frische und Fantasie verarbeitet. Bevorzugt werden, wann immer möglich, lokal und nachhaltig produzierte Lebensmittel. Die Abläufe sind standardisiert und dank eines zentralen Einkaufs ist Qualitätssicherung eine täglich umgesetzte Tatsache.

### **Gesucht: dieci-Filialeiter mit Erfahrung**

Die meisten Betriebe werden von selbstständig agierenden Franchisenehmern betrieben.

Die Dieci AG mietet die Standorte, richtet sie ein und übergibt sie Franchisepartnern wie Mauro Zucchetto. Der damals 21-Jährige bewarb sich auf eine ausgeschriebene Stelle, sah die Filiale – und verlor sein Herz: «Ich betrat die Landoltstrasse 7, und es packte mich. Dieser kleine, heimelige Raum, in dem nicht mal ein Tisch Platz hat, verkörperte für mich das Pizzakurierfeeling.»

Zucchetto, der sich zuvor sein Geld als Pizzakurier aufbesserte, hatte weder Kenntnisse von Buchhaltung noch davon, was es für das Führen eines solchen Betriebes sonst noch braucht. Doch er war motiviert, wollte es wissen und liess sich auch von langen Arbeitstagen nicht abschrecken. Ans Aufgeben dachte er nie. «Zu Beginn arbeitete ich während 7 Tagen 80 Stunden. Das fühlte sich an wie ein niemals enden wollender Langstreckenlauf. Doch mein Team wurde wie eine Familie. Ich kann mich auf sie verlassen.»

Und vom dieci-Konzept ist er überzeugt. «Die Kunden erwarten zu Recht ein einheitlich hohes Qualitätsniveau sowie eine identische Preisgestaltung.» Fokussiert wird aber auch auf Detailpflege und Wiedererkennung. Mit Erfolg, denn schliesslich erkennt man sie schon von weitem: die kleinen, schwarzen dieci-Pizzakurierautos, in deren Kofferraum die Ware dank des integrierten Spezialofens auch dann heiss und knusprig bleibt, wenn Staus und andere Widrigkeiten die rasche Lieferung beeinträchtigen.

Und ob die delikaten Pizzas im Zelt – oder wie eigentlich üblich in einer modernen Küche – produziert wurden, spüren die Kunden nicht. Gleichbleibend hohe Qualität ist bei dieci Ehrensache.

## **dieci-Filiale an der Landoltstrasse 7 in Kürze**

Adresse	Landoltstrasse 7, 8006 Zürich
Öffnungszeiten	365 Tage im Jahr
	Mo – Mi 11.00 - 13.30 und 17.00 - 22.00
	Do – Sa 11.00 - 13.30 und 17.00 - 23.00
	So 11.00 - 22.00
Kontakt	Gratis-Tel.: 0800 811 010 Direktwahl: 044 361 90 95
Management	Geschäftsführer: Mauro Zucchetto
Besonderes	älteste Pizzakurier-Filiale der Schweiz

## **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. 30 Mio. Franken
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**

Pizza	hergestellt nach dem originalen Römer Rezept
Pasta	klassisch schlicht, gemäss der Philosophie der «Italianità pura»
Gelati	hausgemachte dieci Gelati artigianale, hergestellt nach altem italienischem Rezept mit frischen Früchten oder 100% Fruchtmarm
Vini	ausgesuchte Tropfen, viele davon aus persönlich bekannten Weingütern
Caffè	kurzer, aromatischer Espresso, leckere Latte und Cappuccino