

## Pizza Hut



### PIZZA HUT DEUTSCHLAND IN ZAHLEN

|                   |                              |
|-------------------|------------------------------|
| Mitarbeiter:      | 2.600                        |
| Auszubildende:    | 24                           |
| Restaurants/Bars: | 63                           |
| Nettoumsatz 2010: | 54 Millionen Euro            |
|                   | <i>BdS-Gründungsmitglied</i> |

Im Jahr 1958 eröffneten die Brüder Frank und Dan Carney aus Wichita, Kansas, ihr erstes Pizzeria-restaurant. Zehn Jahre später gab es bereits über 300 Restaurants, darunter auch die erste ausländische Niederlassung in Kanada. 1983 kam Pizza Hut als PepsiCo Food Services nach Deutschland. Seit 2002 gehört Pizza Hut zusammen mit Marken wie beispielsweise Kentucky Fried Chicken und Taco Bell zum Unternehmen Yum! Brands Inc.



Pizza Hut bietet qualitativ hochwertige und frische Zutaten sowie freundlichen und schnellen Service in warmer und moderner Restaurantatmosphäre. Der Gast bestellt am Tisch und wird bis zum Verlassen des Restaurants bedient. Zudem gibt es Express-Stores, die an hochfrequentierten Plätzen eine kompaktere Speisenauswahl anbieten.

Bekannt ist Pizza Hut durch seine Pan Pizza, die in verschiedenen Größen und mit unterschiedlichen Belägen serviert wird. Eine weitere Pizza-

variation ist die berühmte Cheesy Crust Pizza mit Käse im Pizzarand. Außerdem werden zahlreiche Pasta und Salatgerichte angeboten, wie etwa die Lasagna Bites: eine völlig neue Art, Lasagne zu genießen. Durch verschiedene Promotion-Aktionen wird das Angebot durch neue Speisekreationen bereichert. In zahlreichen Restaurants gibt es für den Gast auch günstige Angebote für Mittagsmenus und 2- oder 3-Gänge-Menüs für den Abend.

Inzwischen gibt es mehr als 13.400 Pizza Hut Restaurants in mehr als 100 Ländern. Alle Pizza Hut Stores in Deutschland werden von Franchisepartnern betrieben. Pizza Hut bietet jungen Menschen unterschiedliche Karrieremöglichkeiten, z. B. mit der Ausbildung zum/zur Fachmann/-frau für Systemgastronomie.

### Rück- und Ausblick von Jens-Christian Johannsen, Geschäftsführer Pizza Hut Deutschland



#### » Wie zufrieden sind Sie mit dem Geschäftsjahr 2010?

Erste Anzeichen für eine Erholung haben sich bereits in der ersten Hälfte 2010 gezeigt, und insbesondere in der starken zweiten Jahreshälfte haben wir die gesamtwirtschaftliche Erholung gespürt und zufriedenstellende Umsätze gesehen.

#### » Was sind Ihre Erwartungen für das Jahr 2011?

Die deutliche Verbesserung des gesamtwirtschaftlichen Klimas ist bereits bei Pizza Hut zu spüren und der Trend geht wieder nach oben – das zeigt sich auch in der Konsumneigung. Mit unseren hochwertigen Produkten, unserem vielseitigen Angebot und kompetenten Mitarbeitern ist Pizza Hut gut aufgestellt, um auch 2011 den steigenden Ansprüchen der Konsumenten hinsichtlich Qualität, Service und Gesamterlebnis gerecht zu werden und dabei ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis zu bieten.

Unsere Erwartungen für das Geschäftsjahr 2011 sind daher positiv.

#### » Welche Trends beobachten Sie in der Systemgastronomie?

Kundenorientierung steht mehr denn je im Mittelpunkt: Mit unserem breiten Produktangebot und der großen Flexibilität, die wir unseren Gästen bei der Zusammenstellung der Gerichte bieten, versuchen wir so kundenbezogen wie möglich zu sein und allen Wünschen unserer Gäste gerecht zu werden.

Das Design der Restaurants im Innen- und Außenbereich gewinnt immer mehr an Bedeutung. Hier sind wir mit unserer neuesten Designlinie sehr gut aufgestellt, um den Gästen sowohl in den Bedienrestaurants wie auch in unseren Express-Einheiten ein hervorragendes Erlebnis mit tadellosem Service zu bieten.

Genuss wird wieder größer geschrieben. Unsere Gäste achten aber auch auf eine ausgewogene Ernährung. Pizza ist hierfür ein sehr gut geeignetes Produkt durch die Mischung aus komplexen Kohlenhydraten im Pizzateig, Kalzium und Protein im Käse und der Vielfalt an Toppings, von Fleisch über Fisch bis hin zu den Ballaststoffen und Vitaminen in den vegetarischen Zutaten.

Auf unserer Speisekarte finden unsere Gäste außerdem eine große Auswahl an frisch zubereiteten Gerichten. Neben unseren berühmten Pizzen bieten wir auch unterschiedlichste Salate, verschiedene Pasta und natürlich zahlreiche Vor- und Nachspeisen an.

Daneben spielen Produktinnovationen nach wie vor eine wichtige Rolle – die Cheesy Lava Pizza mit drei verschiedenen Käsesorten im Rand, die durch eine spezielle Zubereitung aus dem Rand der Pizza hervorquellen, war z. B. ein sehr erfolgreiches Promotionprodukt im Jahr 2010.

#### » Welche Neuerungen gibt es in Ihrem Konzept?

Wir verfolgen kontinuierlich Innovationen bei unseren Kernprodukten, aber auch bei anderen Kategorien der Speisekarte. Daneben spielt eine breitgefächerte Speisekartenauswahl mit Produkten für jeden Geschmack eine große Rolle.

Die Pizza Hut Restaurants werden regelmäßig modernisiert, um sowohl im Außenbereich, im Gästeraum wie auch in der Küche, dem „Heart of the Hut“, auf dem neuesten Stand zu sein.

#### » Worin sehen Sie aktuell die größten Herausforderungen?

Der Gastronomiemarkt ist sehr dynamisch. Neue Konzepte entstehen und versuchen, die Konsumenten für sich zu gewinnen. Die Herausforderung heißt, sich ständig weiterzuentwickeln und nicht nur auf Veränderungen zu reagieren, sondern die Entwicklung selbst mit anzutreiben und sich auf seine Stärken zu fokussieren. Pizza Hut als Teil von Yum! Brands Inc. kann hierbei auf einen großen globalen Erfahrungsschatz zurückgreifen.

Somit sind wir gegenüber der wachsenden Konkurrenz und den wirtschaftlichen Herausforderungen gut gerüstet.

#### » Was ist Ihr Lieblingsgetränk?

Sowohl bei Speisen als auch bei Getränken liebe ich die Vielfalt. Bei Heißgetränken kann ich aber vor allem einem perfekt gemachten Latte macchiato nicht widerstehen.