Domino’s Pizza Italia, catena da tenere d’occhio

dominos-pizza-foto-di-nicole-cavazzuti-2-b9e2667b

Domino’s Pizza Italia sta entrando a gamba tesa nel mercato della pizza a domicilio con l’intento di conquistare lo Stivale. E se vi intriga l’ipotesi di lavorare domino's pizzaper un punto vendita o di aprire un vostro negozio in franchising abbracciando il modello di business della catena americana -leader mondiale della pizza a domicilio e con un significativo business nell’asporto-, le occasioni non vi mancheranno. “Dopo l’inaugurazione nell’ottobre 2015 del primo punto vendita a Milano, abbiamo in programma l’apertura di almeno altri otto negozi nel capoluogo lombardo entro la fine dell’anno. A metà febbraio debutteremo con il secondo negozio in viale Tibaldi 2 e a marzo con il terzo in via De Marchi”, annuncia infatti a *MixerPlanet* **Alessandro Lazzaroni**, amministratore delegato di Domino’s Pizza Italia, già direttore retail per Galbusera e, prima ancora, manager per McDonald's. Che prosegue: “Una volta ben radicati a Milano, nel 2017 ci espanderemo nell’hinterland milanese e nelle principali città di provincia del Nord Italia anche con la formula del franchising”.

Perché il modello Domino’s Pizza funzionerà anche in Italia, patria della pizza?
Perché da rigorose analisi di mercato è risultato chiaro che i punti deboli del servizio di consegna a domicilio della pizza in Italia sono legati a due criticità: la mediocre qualità del prodotto e l’imprecisione del servizio. In poche parole, non solo spesso manca la puntualità nell’orario di consegna, ma la pizza arriva a casa fredda o, comunque, a una temperatura non perfetta. Il modello di business di Domino’s Pizza permette di superare questi limiti: da un lato lascia infatti la libertà di
domino's pizza foto di nicole cavazzuti (1)adattare il prodotto alla cultura gastronomica di ogni singolo Paese (in termini di ricette e di materie prime), dall’altra -grazie al sistema brevettato per il trasporto della pizza e alla gestione completamente integrata della supply chain - garantisce un’assoluta qualità. In sostanza, assicuriamo una pizza buona, servita a casa, calda e puntale, che può essere anche ordinata online e a un prezzo molto competitivo.

Come si articola l’offerta food?
Proponiamo una ventina di pizze, tra tradizionali (come la Margherita), gustose (come la Würsty o la Diavola), generose (come la Boscaiola e la Vivaldi) e sontuose (come la Bufala & ciliegini e la Hawaiana). Inoltre, offriamo l’opzione “scegli la tua pizza”, che permette al cliente di creare una pizza su misura. Il menu comprende anche alette di pollo, spicchi di patate e bocconcini di domino's pizza 2 (1)pane ai formaggi. Acquistiamo tutti gli ingredienti da produttori italiani e creiamo le nostre ricette, sulla base di quelle originali, con prodotti nostrani: dalla salsa di pomodoro al prosciutto di Parma, dal Gorgonzola dop al Grana Padano e alla mozzarella di bufala campana dop.

Quali sono le abilità richieste a chi desideri candidarsi per lavol negozi Domino’s Pizza?
Determinazione e impegno. Non ci interessa, invece, una pregressa esperienza nel settore perché formiamo il personale internamente attraverso una trainer italiana. E ci tengo a sottolineare che ai giovani motivati e seri garantiamo la possibilità di crescere professionalmente all’interno della catena.