



COMUNICATO STAMPA

KFC ha aperto un quarto ristorante in Svizzera

Il 13 dicembre 2018 è stata aperta la quarta sede svizzera a Volketswil a Beisen da Marco Schepers, General Manager della KFC Svizzera, aperta ufficialmente. Dopo Bern-Schönbühl si apre la seconda sede in Svizzera nella Svizzera tedesca.

Volketswil, 17 dicembre 2018. Il nuovo ristorante KFC si trova nella vicinanza del centro commerciale Volkiland quasi vicino a Bauarena nella zona industriale 16a a Volketswil. I Fans KFC raggiungono il ristorante con l'auto direttamente sulla strada principale nella zona industriale di Volketswil o con mezzi di trasporto pubblico.

Marco Schepers, General Manager di KFC Germania, Austria, Svizzera e Danimarca è molto contento del quarto ristorante in Svizzera e contemporaneamente della seconda sede nella Svizzera tedesca: Dopo le straordinarie aperture di successo a Genf, Mendrisio e Bern-Schönbühl questo è già il quarto ristorante in Svizzera. Diverse richieste hanno rinforzato i nostri programmi, al fine di rinforzare la nostra presenza attualmente nella Svizzera tedesca. Siamo orgogliosi, di poter offrire le nostre delicatezze di pollo giornaliera fatte a mano e al 100% di carne di pollo, ora anche a Volketswil, prodotte secondo una ricetta segreta di KFC del nostro colonello Gründer Sanders

Nuovi posti di lavoro e spazio per circa 100 ospiti

A Volketswil sorgono circa 45 nuovi posti di lavoro. Il Team KFC vizia i suoi ospiti dalla domenica al giovedì dalle 11.00 alle 24.00, i venerdì e il sabato dalle 11.00 alle 01.00. La superficie totale del nuovo ristorante KFC che si trova subito accanto al centro commerciale di Volkland a Volketswil, per un valore di 350 m². Nella parte interna del ristorante gli ospiti dispongono di oltre 108 posti a sedere.

La sede è progettata secondo il design di KFC e invita gli ospiti a mangiare, comunicare e soggiornare insieme a familiari e amici. Un potente mix di materiali autentici, colori caldi come il rosso, grigio e marrone come una parete di legno autentico e mattoni che creano un'atmosfera moderna. Molti murali rappresentano la tradizione culinaria della KFC, la ricetta segreta del colonnello Harland Sanders, composta da 11 erbe e spezie come una citazione del fondatore. Un nuovo concetto di luce con diversi tipi di luce e radiazioni che fornisce ai locali non solo l'atmosfera ma anche il particolare fattore di benessere. Inoltre l'installazione appositamente progettata per il nuovo ristorante e ricoperta di luce, con grande facciata di vetro, offre agli ospiti ulteriori posti a sedere.

Handmade in KFC

La KFC cucina ogni giorno nei ristoranti in modo tradizionale. I cuochi della KFC utilizzano soltanto carne di pollo che viene appena impanata manualmente dopo operazioni ben definite. L'ampia gamma di prodotti offerti dalla KFC ha qualcosa di pronto per ogni gusto. Il secchio unico

- il classico - è particolarmente popolare da condividere con amici e familiari. Si riempie a seconda delle varianti di parti di pollo croccanti, di filetto succoso, filetto croccante o Hot Wings piccanti. Per i fan del filetto di pollo finissimo al 100% ovviamente. La carne di pollo spugnosa è costituita da prodotti impanati, tra cui crispy, filet Bites croccanti e Filet Bites, leggermente colorati all'esterno e succosi all'interno, preparati secondo la ricetta originale. Sono inoltre disponibili involtini gustosi, hamburger e insalate fresche. Sono inoltre molto buoni gli unici ingredienti di KFC, come le pannocchie di mais, il fusto di patate o la famosa insalata di cavolo.



I dati del nuovo ristorante a Volketswil:

Indirizzo:

Zona industriale 16a 8604 Volketswil

orari di apertura:

Dalla Domenica al

giovedì 11.00 – 24.00

Uhr Ven. Sa.: dalle

11.00 alle 01.00

Possibilità di pagare con carte di credito e carte di credito CE

La Società Madre Yum! Brands, Inc.

Yum! Brands, Inc., con sede a Louisville, Kentucky, gestisce oltre 43.500 ristoranti in oltre 135 paesi e territori. La società paga Aon Hewitt Top Companies for Leaders® in Nordamerica. Il marchio del ristorante Yum! FC, Pizza Hut e Taco Bell – sono i principali fornitori mondiali di pollo, pizza e piatti messicani. In tutto il mondo apre Yum! In media oltre sei nuovi ristoranti al giorno sono all'avanguardia nel settore della gastronomia dei sistemi.

KFC come mercato globale.

KFC, una filiale di Yum! Brands, Inc. (NYSE: YUM), è un marchio globale di gastronomia del sistema, con una storia ricca di successi e di innovazione che dura da decenni. Ha iniziato con lo chef, il colonnello Sanders, che più di 75 anni fa ha creato una ricetta „finger lickin 'good - una lista di erbe e spezie segrete incise sul retro della cucina. Ancora oggi KFC segue la sua ricetta di successo: in oltre 20.000 ristoranti in circa 125 paesi e territori, i cuochi addestrati della KFC preparano la nostra carne di pollo manualmente.

Per ulteriori informazioni su www.kfc-suisse.ch.

contatto per la stampa

KFC Svizzera

Christian Dombrowski

Wanheimer Str. 49

40472 Düsseldorf

Tel.: +49 211 4222 2832

Email: Christian.Dombrowski@Yum.com

Serviceplan Public Relations Suisse

Florence Di Maggio

Kirchenweg 8

8008 Zurigo

Tel.: +41 44 446 21 95

Email: pr@serviceplan.ch