



MEDIENMITTEILUNG

KFC eröffnet drittes Restaurant in der Schweiz

Am 14. Juni 2018 wurde bereits der dritte Schweizer Standort in Bern-Schönbühl im Beisein von Marco Schepers, General Manager von KFC Schweiz, feierlich eröffnet. Nach Genf und Mendrisio handelt es sich dabei um den ersten Standort in der deutschsprachigen Schweiz.

Bern-Schönbühl, den 14. Juni 2018. Das neue KFC Restaurant befindet sich im Einkaufszentrum Shoppyland Schönbühl, an der Industriestrasse 10 in Bern-Schönbühl. KFC Fans erreichen das Restaurant mit dem Auto über die Autobahnausfahrt A1 „Biel/Lyss“ oder die Autobahnausfahrt A6 „Schönbühl“. Das Shoppyland hat zudem eine eigene RBS-Haltestelle mit Anschlüssen in Richtung Solothurn und Stadt Bern.

Marco Schepers, General Manager von KFC Deutschland, Österreich, Schweiz und Dänemark freut sich sehr über das dritte Schweizer Restaurant und den Markteintritt in der deutschsprachigen Schweiz: „Nach den äusserst erfolgreichen Eröffnungen in Genf und Mendrisio ist dies bereits das dritte Restaurant in der Schweiz und damit Teil unserer gesamtschweizerischen Vertretung von KFC. Besonders freut es mich, nun nach den italienisch- und französischsprachigen Regionen auch erstmals in der Deutschschweiz Fuss zu fassen. Es ist uns eine Freude, auch den Schweizerinnen und Schweizern unsere täglich handgefertigten Poulet-Delikatessen aus 100 Prozent Pouletfleisch anbieten zu können – zubereitet nach dem KFC Geheimrezept unseres Gründers Colonel Sanders.“

Neue Arbeitsplätze und Platz für über 50 Gäste

In Bern-Schönbühl entstehen circa 30 neue Arbeitsplätze. Das KFC Team verwöhnt seine Gäste von Montag bis Donnerstag von 09.00 bis 20.00 Uhr, freitags von 09.00 bis 21.30 Uhr und samstags von 08.00 bis 17.00 Uhr. Die Gesamtfläche des neuen KFC Restaurants im Shoppyland Schönbühl beträgt 135 m². Im modernen Innenbereich des Restaurants stehen den Gästen über 50 Sitzplätze zur Verfügung.

Der Standort ist im KFC Design gestaltet und lädt die Gäste mit Freunden und Familie zum gemeinsamen Essen, Kommunizieren und Verweilen ein. Ein kraftvoller Mix aus authentischen Materialien, warmen Farben wie rot, grau und braun sowie einer Wandgestaltung aus Echtholz und Klinkersteinen schaffen eine moderne Wohlfühlatmosphäre. Zahlreiche Wandmotive stellen die langjährige Kochtradition von KFC, die geheime Rezeptur von Colonel Harland Sanders aus 11 Kräutern und Gewürzen sowie ein Zitat des Firmengründers dar. Ein neues Lichtkonzept mit verschiedenartigen Deckenleuchten und Strahlern vermittelt den Räumlichkeiten nicht nur Atmosphäre, sondern auch den besonderen Wohlfühlfaktor. Auch bietet der speziell für das neue Restaurant konzipierte und mit Licht durchflutete Anbau mit grosser Glasfassade zusätzliche Sitzmöglichkeiten für Gäste.

Handmade in KFC

Bei KFC wird in den Restaurants täglich auf traditionelle Art gekocht. Dabei verwenden die KFC Köche nur Pouletfleisch, das nach genau festgelegten Abläufen von Hand frisch paniert wird. Das vielfältige Produktangebot von KFC hält für jeden Geschmack etwas bereit. Der einzigartige Bucket – der Klassiker – ist besonders beliebt zum Teilen mit Freunden und der Familie. Er ist je nach Variante gefüllt mit knusprig panierten Pouletteilen, saftigen Filet Bites, knusprigen Filet Streifen oder pikant gewürzten Hot Wings®. Für Fans von feinem Pouletfilet aus 100 Prozent natürlich gewachsenem Pouletfleisch gibt es panierte Produkte, darunter Crispys, knusprig panierte Filetstreifen, sowie Filet Bites, aussen zart paniert und innen saftig, zubereitet nach dem Original-Rezept. Zudem werden schmackhafte Wraps, Burger und frische Salate angeboten. Sehr gut schmecken auch die einzigartigen KFC Beilagen wie Maiskolben, Kartoffelstock oder der berühmte Krautsalat.



Die Fakten zum neuen KFC Restaurant in Bern-Schönbühl:

Adresse:
Shopyland Schönbühl
Industriestrasse 10, 3321 Schönbühl

Öffnungszeiten:
Mo. – Do. 09.00 – 20.00 Uhr
Fr.: 09.00 – 21.30 Uhr
Sa.: 08.00 – 17.00 Uhr

EC-Karten- & Kreditkartenzahlung möglich

Der Mutterkonzern Yum! Brands, Inc.

Yum! Brands, Inc., mit Sitz in Louisville, Kentucky, betreibt über 43.500 Restaurants in mehr als 135 Ländern und Hoheitsgebieten. Das Unternehmen zählt zu den Aon Hewitt Top Companies for Leaders® in Nordamerika. Die Restaurantmarken von Yum! – KFC, Pizza Hut und Taco Bell – sind die weltweit führenden Anbieter für Hähnchen, Pizza und mexikanische Gerichte. Weltweit eröffnet Yum! im Durchschnitt mehr als sechs neue Restaurants pro Tag und ist damit führend im Bereich der Systemgastronomie.

KFC als globale Marke

KFC, eine Tochtergesellschaft von Yum! Brands, Inc. (NYSE: YUM), ist eine global agierende Systemgastronomie-Marke mit einer reichen, jahrzehntelangen Erfolgs- und Innovationsgeschichte. Ihren Anfang nahm sie mit dem Koch Colonel Harland Sanders, der vor über 75 Jahren ein „finger lickin' good“ Rezept kreierte – eine Liste mit geheimen Kräutern und Gewürzen, die in die Rückseite seiner Küchentür eingeritzt war. Noch heute folgt KFC seinem Erfolgsrezept: In mehr als 20.000 Restaurants in über 125 Ländern und Hoheitsgebieten bereiten ausgebildete KFC Köche unser Hähnchenfleisch frisch von Hand zu.

Weitere Informationen unter www.kfc-suisse.ch.

Kontakt für die Presse

KFC Schweiz
Dr. Thorsk Westphal
Wanheimer Str. 49
40472 Düsseldorf
Tel.: 0211 - 4222 2873
Email: thorsk.westphal@yum.com

Serviceplan Public Relations Suisse
Claudio Rotter
Kirchenweg 8
8008 Zürich
Tel.: 044 446 21 95
Email: pr@serviceplan.ch