



Stripped Pizza neu mit Slices-Konzept

Take-away mit Potenzial

Mitte Mai hat Stripped Pizza eine neue Filiale am Bellevue in Zürich eröffnet. Mit dem neuen Konzept «Stripped Pizza Go» sollen Leute mit wenig Zeit den Zugang zu einem schnellen aber gesunden Essen haben.

Text Natalie Schluemp

Natürliche Zutaten ohne Zusatzstoffe und aufs Minimum reduziert – mit diesem Konzept hat sich Stripped Pizza einen Namen gemacht; unter anderem mit Sauerteigböden und einer Auswahl an veganen Pizzen erreichen sie ein ganz anderes Kundensegment als die klassische, italienische Konkurrenz. Mit «Stripped Pizza Go» hat sich das Konzept nun noch erweitert.

Wow-Effekt soll bleiben

Eine gute Pizza ist für Angelika Morant, Konzeptleiterin bei Stripped Pizza, nicht nur abhängig vom Teig, sondern auch vom Ofen. In der neuen Filiale am Belle-



Das Produkt steht auch beim Take-away-Konzept «Stripped Pizza Go» im Vordergrund.

vue in Zürich wurden diese Kriterien beibehalten, andere Aspekte wurden an das Take-away-Prinzip angepasst: Die Stripped Pizza Go ist nicht rund, sondern in handliche Vierecke geschnitten. Sie kostet um die sieben Franken, in der Happy Hour gibt es sie ab fünf Franken. Zudem ist der Teig dicker, sodass die Pizza auch für unterwegs länger geniessbar ist. Der Take-away-Kunde will zwar nicht viel Zeit für den Verzehr der Mahlzeit investieren, sich aber nach dem Essen trotzdem gut fühlen. Dieses Ziel verfolgt Stripped Pizza mit dem neuen Slices-Konzept.