Создание бренда Pizza Hut

Ден и Френк Карни, родные братья, во время учебы в государственном университете Учитто задумывались о создании собственного бизнеса. Неизвестно по какой причине их выбор пал именно на пиццу. Скорее всего это обусловлено слабой распространённостью пиццы в той местности. Так же существует версия, что это друг семьи братьев натолкнул их на создание бистро-пиццерии. Впрочем, второе вытекает из первого. Для того времени данная концепция была новая для многих людей в Соединенных Штатах Америки, однако братья быстро поняли потенциал бизнес-идеи.

Начальным капиталом бизнеса братьев послужили шестьсот долларов, которые они одолжили у мамы. Это была довольно увесистая сумма на то время. С помощью этих денег было взято в аренду маленькое местное кафе на двадцать пять посадочных мест. На входе заведения висела маленькая вывеска. На ней было невозможно разместить название длинной свыше девяти букв. Это было вынужденное ограничение, что и отразилось на названии.

Название нового кафе пришло само по себе. Старое здание чаще всего сравнивали с избой или лачугой, что на английском языке звучит «hut». Таким образом и появилась на свет знаменитая Pizza Hut. Первый день работы состоялся пятнадцатого июля тысяча девятьсот пятьдесят восьмого года. Окупаемости ждать долго не пришлось, ведь уже спустя пару месяцев была прибыть в районе семисот долларов в неделю, а к концу года эта сумма выросла в двое. Стало понятно, что это высокодоходный бизнес. И тут же братья стали заведения под этим же брендом. У новых кафе была такая особенность: они делались под стать первому кафе, представляя из себя небольшие помещения. Эта особенность до сих пор сохранилась для рынка США, а также, по возможности, в других странах.

Через год после открытия стало возможным открытие кафе по франшизе. Через десять лет было открыто первое кафе за границей – в Канаде. Еще через два года компания становиться эталонным производителем пиццы. Под ее эгидой в мире приготовления пиццы следовали другие конкуренты. В наше время «Pizza Hut» представлена в сотнях стран на планете.

В тысяча девятьсот семьдесят восьмом году компанию поглотила PepsiCo.

Популярности бренда во многом поспособствовала доставка на дом. Она появилась в тысяча девятьсот восемьдесят шестом году. В то время это была инновация, благодаря которой можно вырваться вперед.

Меню для посетителей пестрит разнообразием. Это добавляет бонусов компании, поскольку она относиться к категории быстрого питания. Имеется два типа ресторанов: семейного типа Pizza Hut, отличающаяся комфортом, размерами помещения с широким выбором, а также Pizza Hut Express, которая представляет собой ресторан быстрого питания с применением фастфуда.

В бренде компании сочетается развлечение, приветливое обслуживание, получение удовольствия. В сети предлагают вкусную пиццу по сносным ценам в обстановке, которая дарит единство друзей и семьи, а также приносит спокойствие.

Качество обслуживания в ресторанах сети держится на высоком уровне.

Например, компания не опускает планку на свою основную фишку – доставку. Ее уникальность заключается в скорости. Ведь с момента заказа, до приезда курьера проходит не больше тридцати минут. Это достигается путем оптимизации логистики: территория делится на зоны доставки, а они в свою очередь распределяются и по ним прорабатываются маршруты. Маршруты могут изменяться в зависимости от дорожно-транспортной ситуации. У каждого курьера имеется смартфон, что позволяет клиенту отследить местоположение и время до приезда. Такие разработки являются уникальными в этой сфере.

Что же касается самого процесса готовки, то тут также стандарты компании очень высоки. Прежде чем попасть на рабочее место, а именно кухню, сотрудники обязательно одевают одноразовые халаты и тщательно моют руки. Без этих атрибутов входить нельзя.

Вся пицца печется одинаковое время – это шесть минут и сорок секунд. Происходит это в специальных машинах.

Чтобы приготовить пиццу из холодильника берут специальное тесто, которое уже разморожено. Далее берется специальный контейнер с остальными продуктами. Тесто раскатывается и на него наносится слой соуса. Далее на соус кладут нижний уровень сыра. Чтобы стандартизировать размеры пиццы используют специальные мерные емкости. Далее все остальные продукты, в зависимости от вида пиццы, распределяют равномерно по ее поверхности. Все это закрывается вторым уровнем сыра. Для равномерной выпечки количество продуктов имеет строгое ограничение и рано пяти, но в это количество не входит сыр. После этих операций пицца поступает в печь, а затем либо на стол посетителям, либо курьеру.

У курьера имеется специальная сумка с подогревом, так что пицца в пути не остывает.

История компании — это классическая история американского успеха.