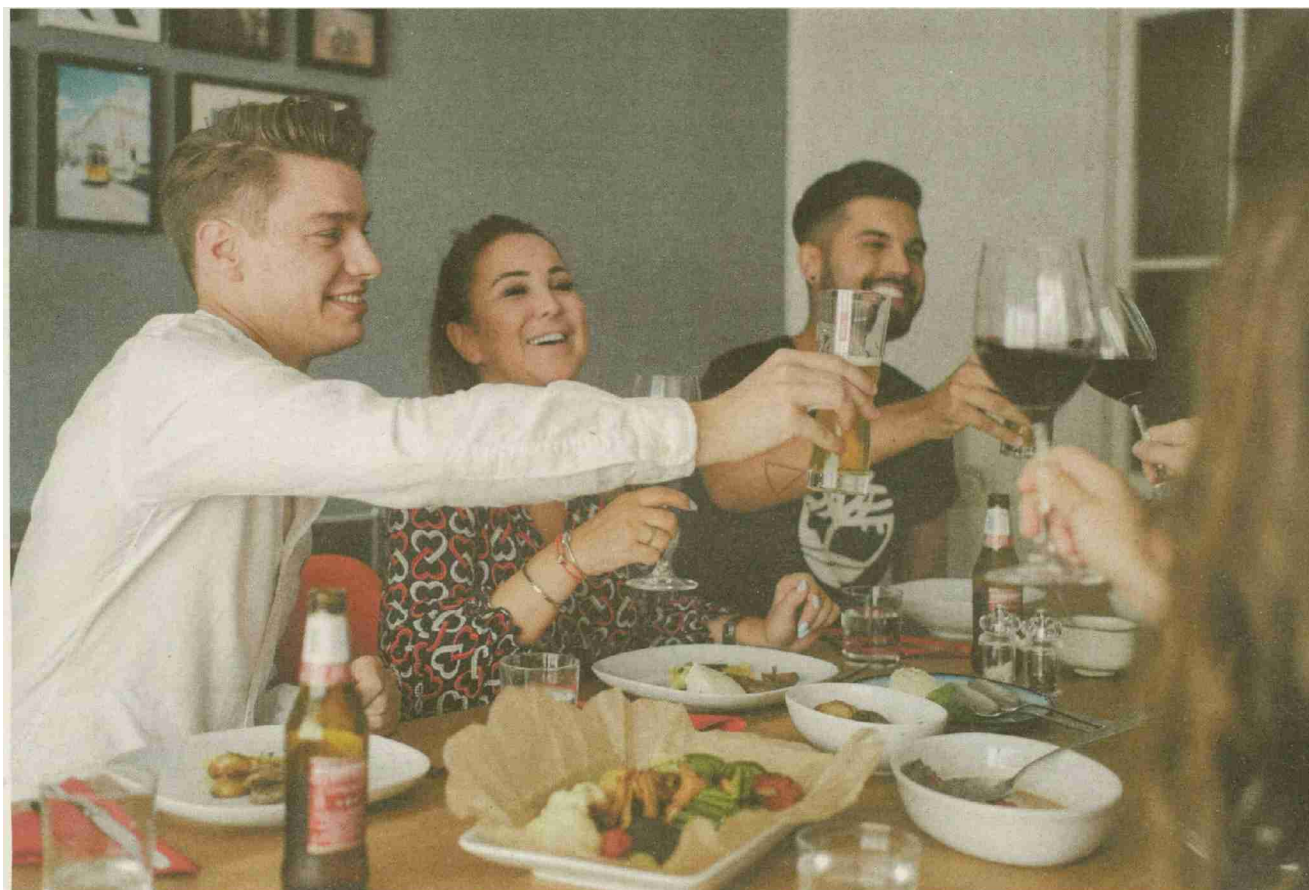


Bindella
la vita è bella



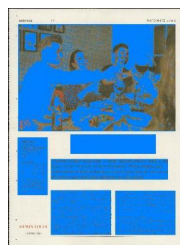
Zu Hause essen so gut wie im Ristorante

«Santa Lucia a casa mia» – unter diesem Motto liefert die Santa Lucia neu bis an Ihre Haustüre. Pizza, Pasta und viele weitere Köstlichkeiten schmecken also ab sofort zu Hause so gut wie beim Italiener um die Ecke!



Fine to dine Zürich
4009 Basel
061/ 228 95 55
www.finetodine.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 400'000
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 44
Fläche: 136'645 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406 Referenz: 75346927
Themen-Nr.: 721.024 Ausschnitt Seite: 2/3

SANTA LUCIA
a casa mia
santalucia-lieferservice.ch
+41 (0)44 276 60 40
exklusiv in der Stadt
Zürich

Lieferzeiten

Mo - Fr	11:30 - 13:30
	17:30 - 22:00
Sa	17:00 - 22:00
So	16:30 - 21:00

Ausserhalb der Lieferzeiten können die Bestellungen in allen Santa-Lucia-Ristoranti abgeholt werden.

Nicht, dass es das heute noch nicht gäbe: den Kurier, der innert kurzer Zeit die Lieblingspizza bis zur Haustüre bringt. Doch ist der gelieferte Teigfladen tatsächlich so knusprig und reich belegt, wie es auf der Internetseite angepriesen wurde? Ab sofort auf jeden Fall! Denn die beliebte Pizzeria Santa Lucia liefert innerhalb der Stadt Zürich neu bis an die Haustüre. Anders als bei den meisten Anbietern gibt es beim neuen Lieferdienst aber nicht nur knusprige Holzofen-Pizza, sondern praktisch alles, was auf der regulären Santa-Lucia-Speisekarte steht: Gnocchi, Spaghetti, Tortellini und andere Pasta-Spezialitäten, Salate, Fisch, Fleisch, Vegi-Gerichte und, und, und ... Da braucht es eigentlich nur noch den passenden Wein – und auch der kann mit einem Klick dazubestellt werden. «Seien wir ehrlich: Pizza-Kuriere gibt es wie Sand an der italienischen Riviera», sagt Rudi Bindella jr., der den neuen Lieferdienst verantwortet. «Für mich war deshalb von Anfang an klar: Wir wollen unseren Kundinnen und Kunden mehr bieten – mehr Auswahl, aber vor allem auch mehr Italianità.»

Pizza direkt aus dem Holzofen

Zu Hause essen so gut wie beim Italiener um die Ecke, das war der Ansporn für Bindella und sein Team. Keine leichte Aufgabe, wie der 42-Jährige weiss: «Unser Augenmerk galt der Pizza. Bei uns im Restaurant kommt sie aus dem 400 Grad heissen Holzofen

und wird dem Gast innert Sekunden knusprig-frisch serviert. So schmeckt sie am besten.» Nach Monaten des Tüftelns und Testens lag die Lösung auf dem Tisch, beziehungsweise auf dem Elektro-Roller: Dieser fährt nun mit einem eigens für den Lieferservice konzipierten Mini-Ofen durch die Gegend. «So bleiben die bestellten Teigfladen bis an die Haustüre warm.» Knusprig-warm, wie Bindella betont.

Elektro-Roller & Öko-Verpackung

Wert legt Bindella aber nicht nur aufs kulinarische Angebot, sondern auch auf den «ökologischen Fussabdruck» des neuen Service. So werden sämtliche Speisen in biologisch abbaubaren Verpackungen geliefert: Neben dem klassischen Pizzakarton kommen Behälter aus Zuckerrohr und erdölfreiem PLA, einem Material, das aus der Maispflanze gewonnen wird, zum Einsatz. Und gut unterwegs sind schliesslich auch die Kuriere mit ihren Elektro-Rollern des Schweizer Unternehmens Etrix. «Wir sind überzeugt, mit unserem Lieferservice ein echtes Kundenbedürfnis zu erfüllen: gesundes, gutes Essen, zügig geliefert an einen Ort nach Wahl, verpackt in umweltfreundlichen Materialien», sagt der erfolgreiche Zürcher Gastronom, der wissen muss, wie's geht. Schliesslich betreibt seine Familie in der Schweiz 43 Ristoranti, die sich voll und ganz den kulinarischen Freuden Italiens verschrieben haben.



Fine to dine Zürich
4009 Basel
061/ 228 95 55
www.finetodine.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 400'000
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 44
Fläche: 136'645 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 75346927
Ausschnitt Seite: 3/3

Bindella
la vita è bella

