

Berlin, 1. November 2022

Una pizza, per favore: bei a&o kommt der Klassiker aus dem Automaten

- Große Resonanz auf 24/7-Pizza-Automaten
- Teststandort a&o Berlin Mitte – für Gäste, Nachbarschaft und Passanten
- Angebot soll auf weitere Standorte ausgedehnt werden



Pizza-Pilot a&o Berlin Mitte: „Richtig heiß, knusprig und schmackhaft“ – das Urteil von Testerin Lucia ist eindeutig: positiv! Die Pizzen aus dem Automaten kosten zwischen 6 und 12 Euro. Das Angebot steht allen offen und soll demnächst auf weitere a&o-Standorte ausgeweitet werden (Foto: a&o).

Berlin – Vier Minuten bis Italien: Vor dem a&o Berlin Mitte steht seit kurzem ein Pizza-Automat. „Absolut gute Qualität“, bestätigt CMO Phillip Winter, „und die Resonanz ist noch größer als erwartet.“ Die Bestellung erfolgt per Touchscreen, die automatische Zubereitung vor Ort: Ein gekühlter, nicht tiefgefrorener Teigrohling wird samt ausgewähltem Belag in einen kleinen, 300 Grad heißen Ofen geschoben – und landet frisch und kross im Pizza-Karton im Ausgabeschacht. Das Angebot soll demnächst an weiteren a&o-Standorten verfügbar sein.

Fünf Pizzen stehen aktuell in Berlin Mitte zur Wahl, darunter auch vegetarische und vegane Sorten. Die Preise liegen zwischen 6,90 und 11,90 Euro. Und für den gemeinsamen Verzehr ist auch gesorgt: Zwei Pizzen schafft der Automat gleichzeitig. „Wir sind etwas überrascht vom Erfolg unserer Automaten-Pizza“, gesteht Winter, „schon am ersten Wochenende waren wir ausverkauft.“ Ob Ho(s)tel-Gast, Nachbarschaft oder Passanten – „Italien to go“ begeistert bislang, auf mehrere hundert Pizzen bringt es der Automat in einer Woche. Vor allem jedoch die Qualität überzeugt: „Prozesse und Ware sind klar und hochwertig“, betont Winter. So schickt der Automat Nachrichten per SMS

und eMail an das a&o-Team, sobald Pizzen ausgehen oder Haltbarkeiten ablaufen. (Vor-)Bestellt werden kann übrigens auch bequem per App.

Der Pizza-Pilot a&o Berlin Mitte ist möglicherweise Auftakt einer weitreichenden Kooperation: Aktuell ist das Gerät geliehen, die Testphase ist bis April angesetzt, danach könnte es dann vor jedem a&o heißen: „Una pizza, per favore!“

Große Gästevielfalt – große Vielfalt bei der Verpflegung

Familien, Schulklassen, Sportvereine, Paare, Einzelreisende, Senioren, Backpacker, Städtrip oder Geschäftsreise – die a&o-Gästevielfalt ist groß, „wir richten unser Angebot ganz klar an den Bedürfnissen unserer Kunden aus“, so Phillip Winter, „und versuchen dabei immer auch, neue Wege zu gehen und zu überraschen.“ So sorgen z.B. spezielle Angebote für Kinder beim Frühstück für Abwechslung und in Österreich wurde a&o gerade erst in Sachen Veggie-Küche getestet – und kam in der Kategorie „Stadthotel“ auf Platz drei.

Über a&o Hostels

a&o wurde im Jahr 2000 von Oliver Winter gegründet und betreibt derzeit 40 Hostels in 25 Städten und neun europäischen Ländern. Der a&o-Gästemix ist vielfältig: Rucksacktouristen gehören ebenso wie Alleinreisende, Familien, Schulgruppen und Vereine zur a&o-Zielgruppe. Auch die Zahl der Businessreisenden und Senioren nimmt zu. Als erster Standort in Großbritannien eröffnete im Juli 2021 das a&o Edinburgh City. Drei Standorte kamen 2020 neu hinzu: Premieren gab es in Polen, a&o Warschau, und Ungarn, a&o Budapest; das zweite Haus eröffnete in Kopenhagen.

Mit rund 28.000 Betten und rund 3 Millionen Übernachtungen im zweiten Corona-Jahr 2021 (2020: 2,5 Millionen Übernachtungen) verzeichnete a&o einen Umsatz von rund 70 Millionen Euro (2020: 64 Millionen Euro; 2019: über 165 Millionen Euro). Ziel von a&o ist es, bis 2025 Europas „Null-Emissions-Hostelkette“ zu sein. Seit 2017 ist der amerikanische Investor TPG Real Estate Eigentümer von a&o. Das Unternehmen wird nach wie vor vom Gründer geführt.

Kontakt:

Dr. Petra Zahrt

Tel. +49 (0) 221 3018 2363

Mobile +49 (0) 172 94 54 753

Mail petra.zahrt@aohostels.com