Цель исследования: провести анализ мирового рынка пиццерий и оценить возможность выхода на мировой рынок российской сети пиццерий.

Методы исследования: анализ вторичной информации, опрос потенциальных потребителей.

Пицца — традиционное [итальянское](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D1%8F) блюдо в виде круглой дрожжевой [лепёшки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B5%D0%BF%D1%91%D1%88%D0%BA%D0%B0), выпекаемой с уложенной сверху начинкой из [томатного соуса](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D0%BE%D1%83%D1%81), сыра и зачастую других ингредиентов, таких как мясо, овощи, грибы и других продуктов.

Пицца получила большое распространение во всем мире.

Италия. Настоящая неаполитанская пицца (pizza napoletana) сделана из помидоров Сан-Марцано, выращенных на вулканических равнинах к югу от Везувия, и [моцареллы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D1%86%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BB%D0%BB%D0%B0%22%20%5Co%20%22%D0%9C%D0%BE%D1%86%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BB%D0%BB%D0%B0) ди буфала Кампана, приготовленной из молока буйволов, выращенных в болотах Кампании и Лацио. Этот бренд моцареллы защищен европейским географическим происхождением сыра[[8]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%86%D1%86%D0%B0#cite_note-8). Другие традиционные пиццы включают пиццу alla marinara, покрытую соусом [маринара](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B0%22%20%5Co%20%22%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B0) и, предположительно является рецептом самой старинной пиццей с томатами, пицца capricciosa, которая готовится с сыром [моцарелла](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D1%86%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BB%D0%BB%D0%B0%22%20%5Co%20%22%D0%9C%D0%BE%D1%86%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BB%D0%BB%D0%B0), запеченной [ветчиной](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B5%D1%82%D1%87%D0%B8%D0%BD%D0%B0), [грибами](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D0%B8%D0%B1%D1%8B), [артишоком](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%80%D1%82%D0%B8%D1%88%D0%BE%D0%BA_%D0%BD%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%8F%D1%89%D0%B8%D0%B9) и [помидорами](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D1%82)[[10]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%86%D1%86%D0%B0#cite_note-10), и [пицца пульезе](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%86%D1%86%D0%B0_%D0%BF%D1%83%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B7%D0%B5), приготовленная с помидорами, моцареллой и луком[[11]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%86%D1%86%D0%B0#cite_note-11).

Популярным вариантом пиццы в Италии является сицилийская пицца[[12]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%86%D1%86%D0%B0#cite_note-12)[[13]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%86%D1%86%D0%B0#cite_note-13), пицца с толстым тестом или глубоким блюдом, появившаяся в XVII веке на Сицилии: по сути, это [фокачча](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D1%87%D1%87%D0%B0%22%20%5Co%20%22%D0%A4%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D1%87%D1%87%D0%B0), которую обычно покрывают томатным соусом и другими ингредиентами. До 1860-х годов [сфинчоне](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B8%D1%86%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BF%D0%B8%D1%86%D1%86%D0%B0%22%20%5Co%20%22%D0%A1%D0%B8%D1%86%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%BF%D0%B8%D1%86%D1%86%D0%B0) был типом пиццы, обычно потребляемой на Сицилии, особенно в западной части острова[[14]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%86%D1%86%D0%B0#cite_note-14).

Мальта[[править](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9F%D0%B8%D1%86%D1%86%D0%B0&veaction=edit&section=6) | [править код](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9F%D0%B8%D1%86%D1%86%D0%B0&action=edit&section=6)]

Под влиянием итальянской культуры пицца получила большую популярность на [Мальте](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D1%82%D0%B0). Мальтийцы немного усовершенствовали рецепт и готовят пиццу, используя местный сорт сыра — [джбейна](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B6%D0%B1%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B0%22%20%5Co%20%22%D0%94%D0%B6%D0%B1%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B0) ([мальт.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D1%82%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) ġbejna).

США[[править](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9F%D0%B8%D1%86%D1%86%D0%B0&veaction=edit&section=7) | [править код](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9F%D0%B8%D1%86%D1%86%D0%B0&action=edit&section=7)]

В связи с широким влиянием итальянских и греческих иммигрантов на [американскую культуру](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0_%D0%A1%D0%A8%D0%90), в США пицца получила очень широкое распространение[[15]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%86%D1%86%D0%B0#cite_note-heri-15). Имеется достаточно большое количество региональных видов пиццы, имеющих лишь отдаленное сходство с итальянским оригиналом. Толщина коржа зависит от предпочтений потребителя, одинаково популярны пицца на толстом и на тонком тесте. Зачастую при создании новых видов пиццы используются такие чисто американские продукты, как курица [барбекю](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B0%D1%80%D0%B1%D0%B5%D0%BA%D1%8E) или [бекон](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D0%BA%D0%BE%D0%BD).

Ингредиенты

Американская пицца в составе своего теста часто имеет [растительное масло](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE), не всегда оливковое, в традиционных итальянских рецептах такого встретить невозможно. Количество и состав начинки, а также размеры самой пиццы могут меняться в очень широких пределах. Иногда начинка пиццы называется топпингом, что слегка противоречит с определением. Кроме того, в американской пицце (по крайней мере с тонким коржом) используется мука с высоким содержанием клейковины (часто 13-14 %). Такое тесто может растягиваться без разрывов.

Могут быть добавлены различные начинки, обычно это:

Томатный соус — обычная замена томатной пасте, используемой в итальянских пиццах, довольно сильно приправленный специями, однородный соус с низким содержанием воды. Например, иногда используется соус для барбекю.

Сыр, обычно моцарелла, а также [проволоне](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BD%D0%B5%22%20%5Co%20%22%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BD%D0%B5), [чеддер](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B5%D0%B4%D0%B4%D0%B5%D1%80), [пармезан](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D1%80%D0%BC%D0%B5%D0%B7%D0%B0%D0%BD), [фета](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B5%D1%82%D0%B0%22%20%5Co%20%22%D0%A4%D0%B5%D1%82%D0%B0), и другие сыры.

Фрукты и овощи: [чеснок](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B5%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%BA), сердцевины [артишока](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%80%D1%82%D0%B8%D1%88%D0%BE%D0%BA), [баклажаны](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B0%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D0%B6%D0%B0%D0%BD), оливки, [каперсы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%81%D1%8B), лук, [шпинат](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%BF%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%82), помидоры, зелёный [перец чили](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%86_%D1%87%D0%B8%D0%BB%D0%B8), [ананас](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BD%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D1%81) и другие.

Грибы, как правило [шампиньоны](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B0%D0%BC%D0%BF%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%BD) или белые, реже [трюфели](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%80%D1%8E%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C).

Мясные продукты: колбасы [салями](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BB%D1%8F%D0%BC%D0%B8), [пеперони](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%B8%22%20%5Co%20%22%D0%9F%D0%B5%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%B8), итальянская ветчина, бекон, говядина, а также мясо курицы.

Морепродукты: [анчоусы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BD%D1%87%D0%BE%D1%83%D1%81%D1%8B), [тунец](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%83%D0%BD%D1%86%D1%8B), сёмга, креветки, осьминоги, кальмары, мидии.

Травы и специи: базилик, орегано, чёрный перец, перец чили.

Орехи: [кешью](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B5%D1%88%D1%8C%D1%8E), [фисташки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%88%D0%BA%D0%B0) и кедровые орехи.

Масло: оливковое, грецкого ореха или трюфельное.

В некоторых рецептах томатный соус либо отсутствует (белая пицца), либо заменён другим соусом (чаще всего чесночное масло, а также соусы со шпинатом и луком). В [Филадельфии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B8%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%84%D0%B8%D1%8F) существуют томатные пиццы, содержащие только соус, либо соус со спелыми римскими помидорами и специями без сыра, а также пицца «вверх ногами», имеющая снизу сыр и покрытая соусом сверху. Пицца употребляется горячей (обычно на ланч или обед), остывшие оставшиеся куски используются на завтрак.

Бразилия. В [Бразилии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D1%8F) пицца, пришедшая вместе с итальянскими иммигрантами очень популярна. В одном только [Сан-Паулу](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BD-%D0%9F%D0%B0%D1%83%D0%BB%D1%83) расположены более 6000 заведений, предлагающих пиццу, и потребление пиццы составляет, по некоторым оценкам, 1,4 миллиона штук в день. Здесь в начале XX века была приготовлена первая бразильская пицца. До 1950-х годов пицца была популярна только в итальянской общине. Позже пицца становилась всё более популярна среди остального населения. Традиционные пиццерии до сих пор находятся в итальянских кварталах. Как правило, используются рецепты, характерные для неаполитанской пиццы.

Австралия.Пицца популярна в [Австралии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B2%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D1%8F), где имеется заметная доля жителей итальянского происхождения. Используются как традиционные итальянские сорта пиццы, так и австралийская пицца (australiana), имеющая в своей основе обыкновенный корж, соус, моцареллу и заправленная беконом и яйцом (традиционный австралийский завтрак). Так же в такой пицце могут использоваться креветки. В 1980-х австралийские пиццерии начали предлагать гурманские пиццы, с премиум топпингом, таким как [лосось](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%BE%D1%81%D0%BE%D1%81%D1%91%D0%B2%D1%8B%D0%B5_%28%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D1%81%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D0%B9%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%29), [боккончини](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BE%D0%BA%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%87%D0%B8%D0%BD%D0%B8%22%20%5Co%20%22%D0%91%D0%BE%D0%BA%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%87%D0%B8%D0%BD%D0%B8), тигровые креветки, а также с такими нетрадиционными ингредиентами, как мясо [кенгуру](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D1%81%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5_%D0%BA%D0%B5%D0%BD%D0%B3%D1%83%D1%80%D1%83), [эму](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D0%BC%D1%83) и [крокодила](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D0%BB%D1%8B). Также популярна пицца на открытом огне, которая готовится на впечатляюще выглядящей керамической печи, обогреваемой дровами.

Индия. Пиццерии — активно развивающийся сегмент быстрого питания в [индийских](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%8F) городах. С приходом таких сетей быстрого питания, как Pizza Hut, Domino’s и др., пицца пришла в крупные города Индии и стала чрезвычайно популярной, особенно среди молодежи. Изготовители пиццы также используют традиционные в Индии ингредиенты, такие как [цыплёнок тандури](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A6%D1%8B%D0%BF%D0%BB%D1%8F%D1%82%D0%B0_%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%83%D1%80%D0%B8)  и добавление местного творога (известного в Индии, как Панир). Индийская пицца в соответствии с местными традициями является более острой, чем её европейские аналоги. Кроме местных рецептов на рынке также присутствуют и традиционные виды пиццы.

Япония. [Японский](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AF%D0%BF%D0%BE%D0%BD%D0%B8%D1%8F) вариант пиццы («[окономияки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%8F%D0%BA%D0%B8%22%20%5Co%20%22%D0%9E%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%8F%D0%BA%D0%B8)») представляет собой жареную лепёшку с [креветками](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%8F%D1%89%D0%B8%D0%B5_%D0%BA%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B8) или другими морепродуктами и овощами, хорошо смазанную специальным соусом и посыпанную сверху сушёной стружкой [тунца](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%83%D0%BD%D1%86%D1%8B). При подаче такая пицца делится плоской лопаточкой «котэ».

Россия. Пицца в России известна только с конца ХХ века. На рубеже тысячелетий в России открылись первые оригинальные итальянские пиццерии. После этого пицца стала культовым явлением. В качестве начинки часто используют высококачественные ингредиенты. Например, пиццу покрывают икрой, лососем, филе говядины или трюфелями. Хорошо известный русский вариант - это так называемая «Москва» (произносится «Москва») или «Московская пицца». Он покрыт томатным соусом, сыром, четырьмя видами рыбного филе, икрой, луком и зеленью.

По результатам проведенного опроса 100% опрошенных любят пиццу. Частота поедания данного продукта различна и колеблется от 1 раза в неделю до 1 раза в месяц.

Вкусовые предпочтения потребителей различны: гавайская, ассорти, с грибами и ветчиной, маргарита, пеперони, и т.д.

При этом 30% опрошенных считают самым популярным рецептом пиццы в мире ассорти, 20% - маргарита, 40% не смогли ответить на данный вопрос. Лишь 10% опрошенных дали правильный ответ – пеперони.

Большинство опрошенных предпочитают пицце различный фаст-фуд: картофеь фри, бургер и др. Лишь 20 % опрошенных предпочитают пицце домашнюю еду.

80% потребителей считают мировым лидером по производству пиццы Италию, 10% - Россию. Всего 10% опрошенных дали правильный ответ - США.

70% потребителей также считают Италию мировым лидеров в потреблении пиццы, 10% - Китай, 10% - Россия. И снова только 10% дали верный ответ США. где насчитывается около 62 тыс. пиццерий и еще примерно столько же ресторанов, предлагающих пиццу как один из пунктов меню.

Также потребители заблуждаются либо затрудняются ответить на вопрос о мировых сетях пиццерий. Так 40% опрошенных считают ресторан Чикен Пицца мировой сетью, 30% - Лео пицца, 20% не смогли дать ответ на данный вопрос, 10% - Дон пиццерон. 30% назвали мировой сетью До-до пицца. И действительно, данный ресторан насчитывает около 790 заведений в 15 странах мира.

Но в основном, мировой рынок пиццерий представлен крупными компаниями:

* Pizza Hut.
* Domino’s Pizza.
* Papa Johns.

**Pizza Hut**  — сеть ресторанов, состоящая более чем из 15 тысяч точек в более чем 100 странах мира. Pizza Hut входит в корпорацию [Yum! Brands](https://ru.wikipedia.org/wiki/Yum%21_Brands%22%20%5Co%20%22Yum%21%20Brands). Когда в 1958 году Фрэнку и Дэну Карни из городка Уичито, штат Канзас, один из друзей предложил открыть пиццерию — а в то время они были редкостью — те согласились, предполагая, что идея может оказаться успешной. Братья заняли у своей матери 600 долларов, чтобы начать собственный бизнес. Взяв в аренду небольшое здание и купив подержанное оборудование, они с партнером Джоном Бендером открыли маленький ресторанчик на 25 гостей. Он очень напоминал хижину — так и родилось название Pizza Hut. В день открытия, 15 июня, пиццу раздавали бесплатно. Их пицца практически мгновенно стала американским эталоном этого известного во всем мире итальянского блюда. Годом позже Pizza Hut была официально зарегистрирована, и заработала первая франшиза в городе Топика (Канзас). 10 лет спустя Дэн и Фрэнк уже вышли на международный рынок — в 1968 году открыли первый ресторан в Канаде. Их пицца практически мгновенно стала американским эталоном этого известного во всем мире итальянского блюда.  Еще через два года открылся первый ресторан за пределами Северной Америки, в Австралии, а в 1971 году Pizza Hut стала первой в мире среди сетей пиццерий как по объему продаж, так и по числу ресторанов. В 1977 году фирму приобрела корпорация PepsiCo. Сейчас компанией владеет корпорация Yum! Brands, отделившаяся в 1997 году от PepsiCo. Пути основателей Pizza Hut давно разошлись, но и поодиночке братья достигли немалых успехов. Фрэнк в 1994 году стал франчайзи сети пиццерий Papa John’s и к 2001 году владел 133 точками. Дэн является председателем правления нескольких благотворительных организаций и фондов в родном городе и штате, возглавляет совет директоров T-Netix и нескольких других организаций.

 Все заведения сети делятся на два вида: Pizza Hut для семейного обеда, меню которых доcтаточно обширно, и Pizza Hut Express, которые фактически являются фастфудом в его традиционном понимании. Ассортимент в ресторанах разных стран частично зависит от местных вкусов, но несколько классических видов пиццы этого бренда всегда остаются в основе меню.

Компания постоянно экспериментирует с новыми продуктами и вкусами, непопулярные новинки не задерживаются в меню надолго, зато успешные становятся фирменными блюдами и гордостью компании. В целом Pizza Hut специализируется на приготовлении американского варианта пиццы, а также пасты, куриных крылышек, хлебцев, чесночного хлеба. Выбор блюд в семейных ресторанах разнообразен: в них, помимо пиццы и закусок, можно заказать завтрак или ланч, различные салаты, супы и десерты, алкогольные и безалкогольные напитки.

С Россией компанию Pizza Hut связывают долгая история и непростые отношения. Первый ресторан сети открылся в Москве в 1990 году, однако в 1998-м, в период кризиса, обе имеющиеся на тот момент пиццерии закрылись. Впрочем, бытует мнение, что проблемы московских ресторанов были вызваны не кризисом, а действиями столичного партнера, поскольку, например, в Санкт-Петербурге со дня открытия первой пиццерии в 1995 году заведения сети не переставали работать. Кстати, в Петербурге на сегодняшний день насчитывается 10 вполне успешных ресторанов Pizza Hut. Возвращение компании в столицу случилось в 2000 году, но на этом история не закончилась — Pizza Hut уходила с рынка, ее рестораны еще несколько раз выкупались другими брендами, меняли хозяев и вновь открывались. Однако компания не оставляляет попыток найти в Москве свою нишу.

**Domino’s Pizza** — [американская](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D0%BD%D1%91%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%A8%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8B_%D0%90%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B8) компания, работающая в сфере [общественного питания](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5). Управляет крупнейшей в мире сетью пиццерий (по обороту; по количеству ресторанов уступает «[Пицца Хат](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%86%D1%86%D0%B0_%D0%A5%D0%B0%D1%82)»). Сеть, представленная в 85 странах мира и включающая 15 900 ресторанов, продаёт более 3 млн пицц в сутки. Компании принадлежит 390 ресторанов в США, остальные работают по [франчайзингу](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%87%D0%B0%D0%B9%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D0%B3).

В [1960 году](https://ru.wikipedia.org/wiki/1960_%D0%B3%D0%BE%D0%B4) [Том Монаган](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%B3%D0%B0%D0%BD%2C_%D0%A2%D0%BE%D0%BC) и его брат Джеймс приобрели маленькую [пиццерию](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%86%D1%86%D0%B5%D1%80%D0%B8%D1%8F) DomiNick’s Pizza в городе [Ипсиланти](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BF%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%B8_%28%D0%9C%D0%B8%D1%87%D0%B8%D0%B3%D0%B0%D0%BD%29) (США). Братья выплатили залог в размере 75 долларов и взяли взаймы 500 долларов для выплаты дальнейших расходов. Восемь месяцев спустя Джеймс прекратил партнёрство и продал свою половину бизнеса Тому за использование «[Фольксвагена Жук](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%BA%D1%81%D0%B2%D0%B0%D0%B3%D0%B5%D0%BD_%D0%96%D1%83%D0%BA)». Такой же автомобиль сейчас стоит перед главным входом в Dominos World Resource Center в Анн-Арборе. Поскольку купленная пиццерия была очень маленькая, наращивать объёмы продаж можно было только за счёт доставки клиентам, что продолжает быть основной формой работы компании. Также пришлось до минимума сократить ассортимент — только пиццы двух размеров. В 1965 году предприятие было зарегистрировано под названием Domino’s Pizza, через два года появилась первая пиццерия, работающая на условиях франчайзинга (также в Ипсиланти). В 1968 году пожар уничтожил штаб-квартиру компании. Несмотря на многочисленные проблемы в последующие годы, включая судебный процесс в [1975 году](https://ru.wikipedia.org/wiki/1975_%D0%B3%D0%BE%D0%B4) с Amstar Corporation за право использовать слово Domino в названии торговой марки, Domino’s Pizza продолжила развитие, и в [1978 году](https://ru.wikipedia.org/wiki/1978_%D0%B3%D0%BE%D0%B4) открылся 200-й филиал компании[[6]](https://ru.wikipedia.org/wiki/Domino%E2%80%99s_Pizza#cite_note-history-6). С [1973 года](https://ru.wikipedia.org/wiki/1973_%D0%B3%D0%BE%D0%B4) компания гарантировала, что клиенты получат пиццу в течение 30 минут после заказа, или, в противном случае, они получат её на полдоллара дешевле. К 1989 году по вине водителей Domino’s Pizza более 20 человек погибло в ДТП. После того, как в 1993 году по иску одной из жертв компании пришлось заплатить $78 млн, от такой гарантии отказались. В [1980-х годах](https://ru.wikipedia.org/wiki/1980-%D0%B5) начался период быстрого роста Domino’s Pizza, в течение десятилетия в среднем открывалось по 500 пиццерий в год. В 1983 году был открыт первый зарубежный филиал в [Виннипеге](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BD%D0%B8%D0%BF%D0%B5%D0%B3) (провинция [Манитоба](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%82%D0%BE%D0%B1%D0%B0%22%20%5Co%20%22%D0%9C%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%82%D0%BE%D0%B1%D0%B0), [Канада](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D0%B4%D0%B0)). В январе 1989 года была открыта 5000-я пиццерия, компания была представлена в таких странах, как [Великобритания](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F), [ФРГ](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B5%D1%80%D0%BC%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F), [Япония](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AF%D0%BF%D0%BE%D0%BD%D0%B8%D1%8F), [Испания](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D1%81%D0%BF%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F), Колумбия, [Мексика](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B8%D0%BA%D0%B0), Панама, Гондурас и [Коста-Рика](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B0-%D0%A0%D0%B8%D0%BA%D0%B0). В 1989 году Монаган покинул компанию, но в 1991 году ему пришлось вернуться, поскольку рост Domino’s Pizza резко замедлился. Понадобились такие меры, как обновление руководства, закрытие неприбыльных пиццерий, перевод пиццерий на франчайзинг, урезание спонсорских контрактов и расширение меню. В 1998 году Монаган продал свой бизнес почти за $1 млрд, сохранив при этом 27 % акций в компании. Покупателем стала [бостонская](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BD) инвестиционная компания [Bain Capital](https://ru.wikipedia.org/wiki/Bain_Capital%22%20%5Co%20%22Bain%20Capital) (родственная консультационной компании [Bain & Company](https://ru.wikipedia.org/wiki/Bain_%26_Company%22%20%5Co%20%22Bain%20%26%20Company))[[6]](https://ru.wikipedia.org/wiki/Domino%E2%80%99s_Pizza#cite_note-history-6). В июле 2004 года компания стала публичной, разместив свои акции на Нью-Йоркской фондовой бирже.

Первый филиал [Domino’s Pizza в России](https://dominospizza.ru/) открылся в 1998 году в Москве, на улице Бауманская. На 31 декабря 2018 года компания имеет 179 ресторанов в России, 78 из которых работают по [франчайзингу](https://franchising.dominospizza.ru/), а 101 является собственным.

**Papa John’s** — [американская](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D0%BD%D1%91%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%A8%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8B_%D0%90%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B8) компания, работающая в сфере [общественного питания](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5). Третья крупнейшая сеть пиццерий в мире после [Pizza Hut](https://ru.wikipedia.org/wiki/Pizza_Hut%22%20%5Co%20%22Pizza%20Hut) и [Domino’s Pizza](https://ru.wikipedia.org/wiki/Domino%E2%80%99s_Pizza%22%20%5Co%20%22Domino%E2%80%99s%20Pizza), на конец 2018 года сеть Papa John’s включала 5303 пиццерии, из них 645 были собственными, остальные работали по [франчайзингу](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%87%D0%B0%D0%B9%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D0%B3).

В 15 летнем возрасте, в голове Джона Шнаттера впервые появилась мысль о собственном бизнесе. Тогда он устроился на подработку в пиццерию Rocky’s в качестве мойщика посуды. Когда в данную пиццерии приходило большой количество гостей, молодой Джон вынужден был забрасывать мытьё посуды, для того, чтобы помогать на кухне поварам. Именно тогда он впервые начал готовить пиццу. Работая в данном заведении, молодой Шнаттер начал потихоньку понимать желание клиентов. Если тарелка возвращалась на мойку пустой, то это означало, что клиент был очень доволен.  А вот если гостю не нравилось блюдо, то частенько на тарелке оставалась несколько кусков пиццы, которые гость не хотел даже забирать с собой. Так же молодой Джон обратил свое внимание на тот факт,  что в те годы доставкой пиццы в основном занимались только иностранные компании по производству пиццы, которые работали по франшизе. Плюсом этих компаний была, конечно же доставка пиццы в любое место, а вот минусом качество предлагаемого продукта. А вот местные не большие пиццерии не занимались доставкой, но при этом делали очень качественный и вкусный продукт. Окончив университет и вернувшись домой, 22 летний Джон Шнаттер был неприятно удивлен плачевным состоянием бара его отца «Mick’s Lounge». Заведение было на грани банкротства и необходимо было, как то исправлять ситуацию. Шнаттер младший решается на отчаянный шаг, он продает свою любимую машину Camaro Z28 1972 года выпуска и решает пустить все вырученные деньги в бизнес. Он покупает оборудование для приготовления пицц и устанавливает его в подсобном помещении бара своего отца. Так появляется первая пиццерия «Папа Джонс». Пиццы они начали продавать по 5$ за штуку и по 50 центов за пиво. Затевая этот бизнес, Джон вместе с отцом ставил перед собой цель достичь прибыли в 100000$ долларов в год. Но проработав какое-то время, они были удивленны своими выручками. На тот момент их недельная выручка начала составлять 9000$, а у конкурентов максимально она доходила до 6000$ в неделю! Обратив свое внимание на таких гигантов как KFC и Long John Silver, Шнаттер понял, что за счет франшиз они смогут очень быстро покорить другие города США, а потом и страны. Так и произошло, сейчас насчитывается 4500 франчайзинговых «Папа Джонс» систем. 700 из них, принадлежат Джону Шнаттеру, а все остальные существуют самостоятельно. В России первая пиццерия Папа Джонс была открыта в 2003 году. По состоянию на 2020 год насчитывается около 220 точек в России.

В основном мировые сети пиццерий в России не получили большого распространения по сравнению с другими странами. Потребитель предпочитает российские сетевые рестораны или небольшие локальные заведения или сервисы доставки. По состоянию на 2020 год 17,6 %рынка занимает сервис доставки Delivery Club, 10,1 % Яндекс. Еда, 7% До-до пицца. Domino’s Pizza занимает лишь 1,5% рынка. Поэтому знание мирового рынка пиццерий больше актуально для производителей, собирающихся выходить на мировой уровень, чем для потребителей.