



Mit der neuen kostenlosen App **opentabs** sparen die Gäste im Restaurant **bagutta** am Flughafen München Zeit beim Take away. Die gewünschten Speisen können per App bestellt und bezahlt werden. Der Gast erfährt im Gegenzug die zu erwartende Zubereitungszeit und kann sich Speisen und Getränke sozusagen „just in time“ abholen. Opentabs empfiehlt sich also vor allem für Gäste mit eingeschränktem Zeitpolster und für alle, die einfach nicht warten möchten. „Falls das System beim Take away reibungslos funktioniert, ist natürlich auch ein Einsatz im normalen Restaurantbetrieb möglich“, heißt es bei der **Kuffler**-Gruppe, die das „bagutta“ betreibt.

Foto: Käfer



Foto: ALEX

● Nach einem umfangreichen Facelifting ist das **ALEX** am Nürnberger Hauptmarkt Anfang April wiedereröffnet worden. Erster Eindruck: Das Lokal zeigt sich noch mediterraner und transparenter, verbindet gekonnt lockeren Lifestyle und behaglichen Charme. Hinter der ALEX-Kette steht das Unternehmen **Mitchells & Butlers Germany**, das hierzulande 41 Lokale in 33 Städten betreibt. Das ALEX in Nürnberg zählt seit seiner Eröffnung im Jahr 2000 zu den gefragtesten Locations in Nürnberg.

● Das **Mandarin Oriental München** wird durch den Bau eines Multifunktionskomplexes erweitert. Die Hotelkette hat einen entsprechenden Vertrag mit dem Projektentwickler **Wöhr + Bauer** geschlossen. Die Luxushotelgruppe wird nach heutigem Stand inklusive der Neugestaltung der 73 Zimmer im bestehenden Hotel insgesamt rund 124 Millionen Euro in das Projekt investieren. Die Eröffnung des neuen Komplexes ist für 2021 geplant.



Ja, wo laufen sie denn? Die **Käfer Akademie** hat Anfang April am Firmensitz in Parsdorf erstmals einen „**Gesundheitstag**“ für alle Mitarbeiter veranstaltet. Auf dem Programm standen Vorträge, Vorsorge-Check-ups und Übungen rund um Gesundheit, Sport, Prävention und Ernährung. Dazu gehörten Stretch & Relax-Angebote,

Massagen, Seh- und Hörtests und sogar eine Typberatung für eine bessere Ausstrahlung und stärkeres Selbstbewusstsein. Um den Gesundheitstag zu einem inspirierenden Gemeinschaftserlebnis zu machen, gab es Aktionen wie den „Bobby Car Parcours mit Alkoholbrille“ und eine Teamolympiade mit Seilspringen, Sackhüpfen und Getränkeboxen-Rennen. Ein weiteres Highlight war „Das große Wiegen“. Die Mitglieder des Planungsteams hatten mit **Clarissa** und **Michael Käfer** gewettet, dass sie es schaffen, 100 kg Kleidung für einen sozialen Zweck zu sammeln. Clarissa und Michael Käfer verloren die Wette haushoch – fast 1.000 kg wurden am Ende gewogen – und spendeten ihrerseits pro Kilo gesammelter Kleidung ein Pfund an zusätzlichen, dringend benötigten Artikeln.

● Turbotempo am Herd: Nach nur 24 Monaten hat **Paul Seegatz** seine Ausbildung zum Koch im **Hotel & Restaurant Zeller** in Kahl als einer der Besten an der Staatlichen Berufsschule III Aschaffenburg zum Abschluss gebracht.

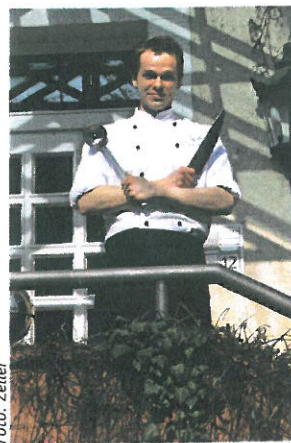


Foto: Zeller

Der 24-jährige Nachwuchskoch unterschreibt die Regelzeit damit um ein ganzes Jahr. Dafür, und für seine exzellenten Prüfungsnoten, wurde er nach der Prüfung mit der „Auszeichnung für herausragende

Leistungen“ geehrt. „Das ist ein sensationelles Ergebnis und wir sind überaus stolz auf Paul Seegatz“, so **Alexandra Schleunung**, die Geschäftsführerin des Vier-Sterne-Hotels. „Selbstverständlich wird er ins Team von Küchenchef Harald Wiedenhöft übernommen.“ Insgesamt beschäftigt das Hotel Zeller rund 60 Mitarbeiter und bildet zwölf Azubis in den Lehrberufen Hotelfachmann und Koch aus.