

Burger King

Annagasse im neuen Design

Heller, freundlicher, gemütlicher: Pünktlich zum 10-jährigen Jubiläum erstrahlt das Burger King-Restaurant Annagasse nun in neuem Design. Einst als prunkvoller Ballsaal des Revuetheaters „Tabarin“ errichtet, beherbergen die traditionsreichen Räumlichkeiten in der Annagasse 3 in der Wiener Innenstadt seit 2004 ein Burger King-Restaurant, das vom Burger King-Franchisenehmer Dr. Hans Kerres betrieben wird. Seit der Eröffnung vor zehn Jahren hat Dr. Kerres, der in Wien insgesamt fünf Burger King-Restaurants betreibt, kontinuierlich daran gearbeitet, den Gästen ein außergewöhnliches Restaurantenerlebnis sowie eine besondere Wohlfühl-Atmosphäre zu bieten. „Der weltweite Erfolg von Burger King basiert nicht nur auf den laufenden Innovationen im Produkt- und Servicebereich, sondern auch auf der kontinuierlichen Weiterent-



wicklung des Interieurs. Das neue Restaurant-Design fügt sich perfekt in das historische Ambiente in der Annagasse und sorgt durch hellere Farben und hochwertige Materialien für mehr Gemütlichkeit und Komfort für unsere Gäste“, so Kerres. Das neue Burger King-Restaurant-Design wurde im Juni 2013 erstmals in Deutschland präsentiert, nun folgt der sukzessive Roll-out in Österreich: Nach der Annagasse werden im ersten Halbjahr 2014 auch die weiteren Standorte in Wien dem neuen Konzept angepasst.

café+co

Neues café+co Café eröffnet

Nach der Eröffnung des ersten Cafés mit besonders freundlicher Bedienung am Friedrich-Wilhelm-Raiffeisen-Platz hat café+co in Wien nun einen zweiten Standort auf der Landstraßer Hauptstraße eröffnet. Auf 100 Quadratmetern Fläche gibt es 30 Sitzplätze sowie ein breites Angebot an Kaffeespezialitäten und kulinarischen Köstlichkeiten. café+co International-CEO Gerald Steger freut sich: „café+co bringt nachhaltig Kaffeegenuss zu den Menschen. Mit der Erfahrung aus mehr als einer halben Milliarde Kaffeeportionen pro Jahr, serviert das café+co Café ausgezeichneten Kaffee mit besonders freundlichem Service.“

Angesprochen werden sollen auch Business-Gäste und die junge, mobile Zielgruppe, weshalb zusätzlich zum kostenlosen WiFi im gesamten Lokal an den Tischen auch Steckdosen für das grenzenlose Surfen mit Notebooks, Tablets oder Smartphones installiert wurden. Außerdem punktet das neue café+co Café mit seiner gemütlichen Atmosphäre, die durch



Gerald Steger, café+co International-CEO, und Michaela Minnich-Tomann, café+co Café-Geschäftsführerin, haben mit den café+co Cafés noch viel vor.

das von Derenko entwickelte Design mit warmen und beruhigenden Farben erzielt wird. Darüber hinaus gibt es im Sommer einen gemütlichen Gastgarten. Aufgrund der bisherigen Erfolge des innovativen Konzepts plant café+co, in den nächsten Monaten weitere Cafés zu eröffnen.

Spar

40 Eissorten „Made in Austria“

Mit mehr als 40 Eigenmarkenprodukten „made in Austria“ bietet Spar abwechslungsreichen Eisgenuss für jeden Gaumen und alle Ernährungsbedürfnisse. Speziell für Menschen mit Laktoseunverträglichkeit entwickelt, sorgt das neue „Spar free from“-Eis in den Sorten „Schoko“ und „Haselnuss“ für eiskalten Genuss ohne Reue. Aber auch der Trendsetter des Vorjahres, die beliebten Spar Fro-

zen Yogurts, bekommen Zuwachs mit drei fruchtigen, neuen Sorten sowie einer Topfen-Variante. Das Spar-Eigenmarken-Eissortiment ist einzigartig im österreichischen Lebensmittelhandel: Von der biologisch abbaubaren Verpackung über die feinen Rohstoffe bis zur Produktion steckt Österreich in den Eisbechern, nämlich die steirische Eismanufaktur Valentino in Deutschlandsberg.

