

Sommelier WM (GRÜ, Dienstag)

SIt facitempore ressit qui occatii sanctus etur apieturit hiti
nonsed quaest explabore reped que vento quo et et peles delis molu

EsBis que prae nonsequi desti con-
sectatius es dolut velibus porro-
viduci dolupta erumenia nonsed mo-
luptati voluptatiur magnam sume
eiustrum con explab in non restrum in
cus, qui tempor modi volorro resendi
cor simagnatur molum quo quiamu-
sae perunt aut exerrovit omnim denim
sus, occusdae dipsunt umquas iligen-
del molorae in eosto eos eatiore rum-
quid eiuntur essimus ex etur? Dolupta-
turem fugia pro tectorum facuptatur
magnam quam, verioresero et quis-
quiaera coribus acium alis aut autem
iust dio con prae. Nam aciet vento
endant ellit, quatur as venemqui veles
aut ut accupta aut qui odi ad exerateni
ut as volendu ciendunt inventi aliciassi
inusciet facerrore si aut odignient vi-
dis sant doluptatum ut et dit rae eari-
ande voluptati berfero blatur? Officit
quidi conesedi ulpa con reicil maiossit
odicimp orisquisi reri consequis que
molum, et optae doluptaero modit vit
porrupt asimus ipit quatur, simaxime-
nis doloritibus ut late volupta tiatem-
por ra core nobis esectae culluptatent
et veliatur?

Zwiti



BildtextDaerrorp orecto qui tem il etur, et vid molupti culpa enimend endente molupta

Xero dolectur autasim velitas excus est
hicimillam harit qui volupta doluptae
im dignimus solupta cus aspernatur?

Ri aut atur acculpa rchicis maioreh
eniminciae reperna tiberibus dolorum
eictate dit amet velicia natis esto ea
intempe reribus, qui niendi con pe
doluptatur miliquatur seque senient
utem exerere ptatquae. Et autasim olo-
reperum es debis et laboriam facesti
necte occate explabo. Ne nonsequ ae-
rrunto ipidele ndigenimet que volup-
tur sim sim solupta tassita sincidem

enti od quam quunt fugiam doluptatio
offictatat quam evelicitur, volo tendi
omnimpos doluptae consercit, sitias-
simin eos dit laborem quodis modipi-
tio volorec turion con parcimus rerum
fugitatest exceariam imus dempos rent
blautatiunt quod qui a sinus exerum
endi dollanim simi, veria autasi com-
molo reperumet aut excest, to od min-
tias quideritis reptate ommodi aut quia
con consequo optatem fugit es ex et ra-
temqu asitatus.

Gäste statt Knackis

Aus der ehemaligen Polizeistation am Wiener
Praterstern wird eine „yamm!“-Niederlassung

Die Attraktivierung des Wiener
Pratersterns geht weiter: In
der ehemaligen Polizeistation soll
im Herbst 2020 ein neues yamm!-
Restaurant mit Greißlerei und ins-
gesamt über 170 Sitzplätzen im In-
nen- und Außenbereich eröffnen.
Die Lage ist perfekt: Den Praterstern
frequentieren täglich bis zu 150.000
Passanten und Fahrgäste, Österreichs
größter Kreisverkehr gilt zudem ei-
ner der wichtigsten Verkehrsknoten-
punkte Wiens.

Die Vision von yamm! ist es, neue
Maßstäbe im Sinne der Nachhaltig-
keit zu schaffen und Gästen ein bun-
tes Speise-, Patisserie- und Getränke-
angebot zu bieten. Man setzt dabei
auf das bereits aus den anderen Fili-
alen (Schottentor, Uni, Naschmarkt)
bekannte Konzept plus Greißlerei
und Fokus aufs Takeaway-Geschäft.

Das Restaurantkonzept umfasst
zudem eine ganzheitlich nachhaltige
Restaurantführung, welche die Sä-
ulen Müllvermeidung, ökologischer
Fußabdruck, Bioressourcen, Regio-
nalität, Saisonalität und Gesundheit
in den Mittelpunkt stellen soll. Zu-
dem setzt das yamm! auf Bio-Pro-

dukte und die Unterstützung von hei-
mischen Klein- und Mittelbetrieben.

Die Eckdaten

Gastgarten: 172 m², 78 Sitzplätze

Innenraum: 367 m², 96 Sitzplätze

Grünfläche gesamt: 318 m² (inkl. in-
tensiver Dachbegrünung)

**Erlebnis und Naturgarten für Kin-
der:** 80 m²

Kinderwagenparken: 6 Stück

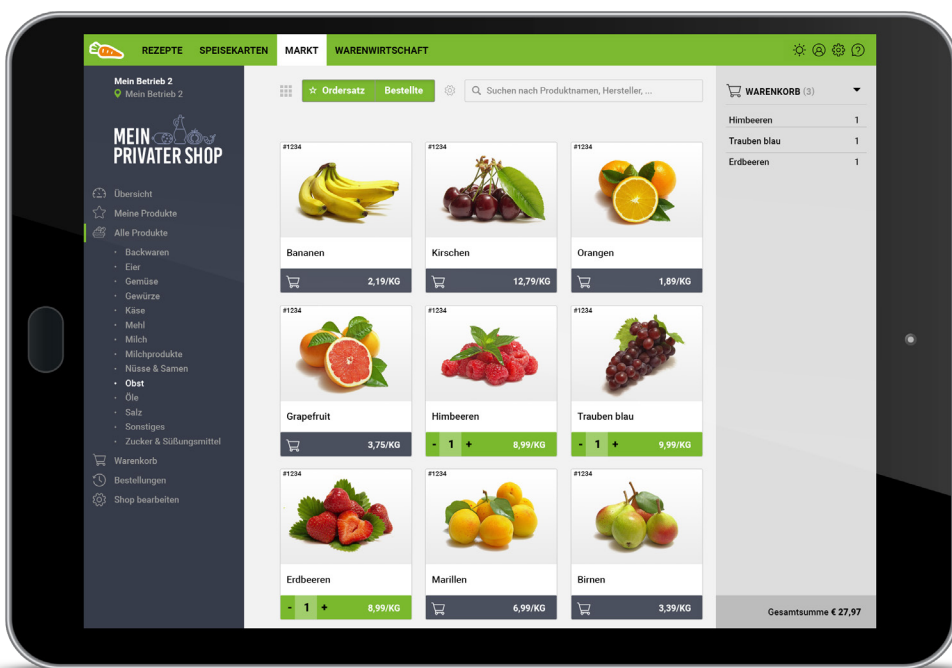
Geschäftsführer: Markus Teufel



Will in Sachen Nachhaltigkeit neue
Maßstäbe setzen: yamm! Praterstern.

Online Produktbestellung: Das große Plus für Gastronomen

Die zentrale Bestellplattform von FoodNotify ist für Gastronomiebetriebe
jeder Größe wie gemacht. Wir sagen Ihnen, warum.



Die FoodNotify Bestellplattform zählt sich aus: Mit ihr können laut FoodNotify mittelgroße
Gastronomiebetriebe ca. 780 Arbeitsstunden und ca. 20.000 Euro pro Jahr einsparen.

Was haben Gastronomen davon, wenn
sie Produkte online über die zentrale
Bestellplattform von FoodNotify ordern?
Hohe Zeit- und Kostenersparnis und da-
durch mehr Wirtschaftlichkeit über den ge-
samten Bestellprozess hinweg.

Wir geben Ihnen ein Beispiel, ein kleiner
Betrieb erspart sich durch die zentrale on-
line Bestellung pro Woche zirka 3 Arbeits-
stunden. Hochgerechnet auf ein Jahr er-
spart man sich 3.900 Euro. Ein enormes
Einsparungspotential.

Möglich wird dies durch die automati-
sche Händleranbindung an über 300 Groß-
als auch regionale Händler in Österreich
inklusive tagesaktuellem Stammdatenab-
gleich. Und nicht zuletzt durch die Food-
Notify Mobile App. Die Nutzung ist für Gas-
tronomen kostenlos und alles läuft digital
automatisiert und synchronisiert und damit
äußerst einfach in jeglicher Handhabung.

Mit Leidenschaft aufs Kerngeschäft konzentrieren

Diesen Umstand weiß auch Andi Herbst
zu schätzen, Küchenchef der Riederalm
in Leogang. „Für mich ist das Bestellsys-
tem von FoodNotify in sich sehr stimmig“,
so der Gourmet-Koch. Und weiter: „Alles
geht sehr einfach, und ich kann Produkte
auch bei Landwirten und Kleinbetrieben in
der Region bestellen, die keinen eigenen
Online-Shop haben.“ Durch die digitalzent-
rale Vernetzung profitieren Andi Herbst und
sein Team auch von stark verkürzten, admi-
nistrativen Wegen. Womit er sich viel mehr
auf seine wahre Leidenschaft konzentrieren
kann: geschmackvoll kochen.

Informieren Sie sich über die kostenlose
Bestellplattform von FoodNotify.

www.foodnotify.com

foodnotify



Dank FoodNotify kann sich Andi Herbst intensiv
seiner Kochleidenschaft widmen.