

Willkommen im Restaurant der Zukunft

Neue Sitzgruppe

- ANZEIGE -

- ANZEIGE -

McDonald's hat in Murnau auf ein modernes Küchen- und Servicekonzept umgestellt

In Eberfing von BAU-Klasse geschaffen



McDonald's-Gebietsleiter Atanas Atanasov (li) und der Murnauer Restaurantleiter Vladimir Hadzhiev freuen sich im Kassenbereich über die gelungene Wiedereröffnung in Murnau. Foto (3): Bitala

Murnau – Nach kurzer Umbauzeit präsentiert sich das 5-Sterne McDonald's Restaurant im Murnauer Gewerbegebiet (Strassacker) in einem modernen Design. Darüber hinaus gibt es ein neues Küchen- und Servicekonzept, wie der Gebietsleiter der Heinritzi Betriebs GmbH, Atanas Atanasov, sagt: „Willkommen im Restaurant der Zukunft!“

Atanas Atanasov bittet an einen Tisch. Der Murnauer Restaurantleiter Vladimir Hadzhiev und der Qualitätsmanager bei der McDonald's-Heinritzi-Gruppe, Thomas Kanzian, kommen dazu: „McDonald's hat ein überarbeitetes Küchenkonzept. Damit ist es möglich, die Speisen immer frisch zuzubereiten.“ Für die Gäste entfallen längere Wartezeiten vor den Theken, außerdem können sie am digi-

talen Bestell-Terminal ihre Lieblingsburger individuell gestalten. Das Motto dieser interessanten Neuerung heißt ‚Mach deinen Mac!‘ Thomas Kanzian erklärt: „Der Gast will einen McRib mit weniger Sauce, aber mit mehr Zwiebeln und zusätzlicher Gurke? Kein Problem!“

Die Bestell-Terminals fallen beim Betreten des McDonald's Restaurants sofort ins Auge; Restaurantleiter Vladimir Hadzhiev berichtet: „Jeder kommt mit den übersichtlichen Touchscreens rasch zurecht.“ Bezahlt wird mit Bargeld an der Kasse oder per Kreditkarte. Danach setzt sich der Gast an den Tisch und bekommt wenige Minuten später sein Menü an den Platz serviert. Dazu Firmenchef Michael E. Heinritzi, der gerne zur Wiedereröffnung nach Murnau gekommen wäre, in einer kurzen

Pressemitteilung: „Dieser neue Tischservice hat sich bereits in anderen Restaurants bewährt. Für unsere Gäste ist das ein völlig neues Schnellrestaurant-Erlebnis.“

Nun führt Gebietsleiter Atanas Atanasov den nächsten Schritt zum ‚Restaurant der Zukunft‘ vor. Mit dem Smartphone ruft er die neue ‚Global mobile App McDonald's‘ auf. Dieses Programm gibt es kostenlos über den Google-Appstore. Aus der Liste der angeschlossenen Restaurants wählt er die Murnauer McDonald's-Filiale. Sofort erscheint das gesamte Angebot an Speisen und Getränken. Atanas Atanasov bestellt Kaffee. Er bezahlt mit Kreditkarte und tippt seine Tischnummer ein. Kurz danach wird das Getränk aus der McCafé Bakery in Porzellantassen serviert.

Atanas Atanasov fährt fort: „Die Bestellung per Handyapp



Bereits am Eröffnungstag wurden die neuen digitalen Bestell-Terminals im 5-Sterne McDonald's Restaurant Murnau intensiv genutzt.



Im Ausgabebereich übergibt Restaurantleiter Vladimir Hadzhiev das fertige Menü an eine freundliche Mitarbeiterin, die das Bestellte zu den Gästen an den Tisch bringt.

funktioniert auch unterwegs. Man kann von Zuhause oder vom Auto aus bestellen und bekommt das Gewünschte bei der Ankunft im Restaurant ausgehändigt.“ Interessant ist dieser Service, so Atanas Atanasov, für Geschäftsreisende und vor allem für Gemeinschaften, die per App in der Mittagspause eine Sammelbestellung abschicken. Sie sparen beim Abholen wertvolle Zeit. Michael E. Heinritzi schreibt dazu: „Mit unserem ‚Restaurant der Zukunft Konzept‘ setzen wir auf absolute Frische, Qualität und vor allen Dingen auf Individualität. Wir sind stolz, dass wir nun noch mehr auf die Wünsche unserer Gäste in Murnau eingehen können.“ gb

Eberfing/Weilheim – Ein ganz normaler Berufsschultag im Leben eines angehenden Maurers ist meist vom Erwerb vieler theoretischer, mathematischer und zeichnerischer Inhalte geprägt, die im praktischen Teil der Ausbildung handwerklich umgesetzt werden. Das am Vormittag mühsam errichtete Werk des Azubis wird am Ende des Berufsschultags oft wieder zurückgebaut.

„Das muss doch auch anders gehen“, dachten sich Sebastian Lindner und Alexander Siegmund, Lehrer der BAU-Klassen-Berufsschule Weilheim, und stellten Überlegungen zu einem Projekt an. Es sollte etwas geschaffen werden, was von Dauer ist. Sie entschieden sich für eine Sitzgruppe, deren Unterkonstruktion aus Stahlbeton besteht und deren Beläge aus Holz hergestellt werden.

Das erste Lehrjahr der Bauberufe ist ein Grundbildungsjahr,

somit sind in der Klasse neben einem Großteil von Maurern auch Fliesenleger, Trockenbauer und Straßenbauer vertreten. Die Schwierigkeit besteht darin, dass die unterschiedlichen Gewerke zusammenarbeiten. Diese Herausforderung wurde mit Ehrgeiz gemeistert, wie Siegmund mitteilte.

Nach mehreren Gesprächen mit dem Bürgermeister aus Eberfing Georg Leis wurde ein Plätzchen für die Sitzgruppe gefunden. Am Wanderweg des Schellenbergs in Eberfing haben Gemeindefunktionäre zuvorderst eine alte defekte Bank entfernt und den Untergrund präpariert. Alle Bänke und Tische wurden an der Berufsschule in Weilheim verladen und zum Aufstellungsort transportiert. Neben der Sitzgruppe wurde noch ein neuer Tisch für den Spielplatz in Eberfing gefertigt und Bankbeläge einer weiteren Sitzbank am Schellenberg wurden erneuert. kb



Gemeinsam haben die Schüler der BAU-Klasse der Berufsschule Weilheim eine neue Sitzgruppe in Eberfing gebaut. Foto: Siegmund



Der ZUK-Meditationsgarten. Foto: Veranstalter

Ruhe genießen

Gartenexerzitionen in Benediktbeuern

Benediktbeuern – „Narren hasten, Kluge warten, Weise gehen in den Garten“ – so lautet der Leitspruch, unter dem das Zentrum für Umwelt und Kultur (ZUK) seine Gartenexerzitionen vom 11. bis 15. August anbietet.

Die Exerzitionen unter Leitung von Pater Karl Geißinger SDB la-

den dazu ein, intensiv in den Lebenszyklus eines Gartens einzutauchen und darin letztlich den Urgrund allen Lebens zu erahnen. Sie beginnen am Sonntag, 11. August, um 14 Uhr, Treffpunkt ZUK-Rezeption, und enden am Donnerstag, 15. August, nach dem Mittagessen. Anmeldung unter Tel. 08857/88701.kb

Effektiveres Training mit »InBody 770«

- ANZEIGE -

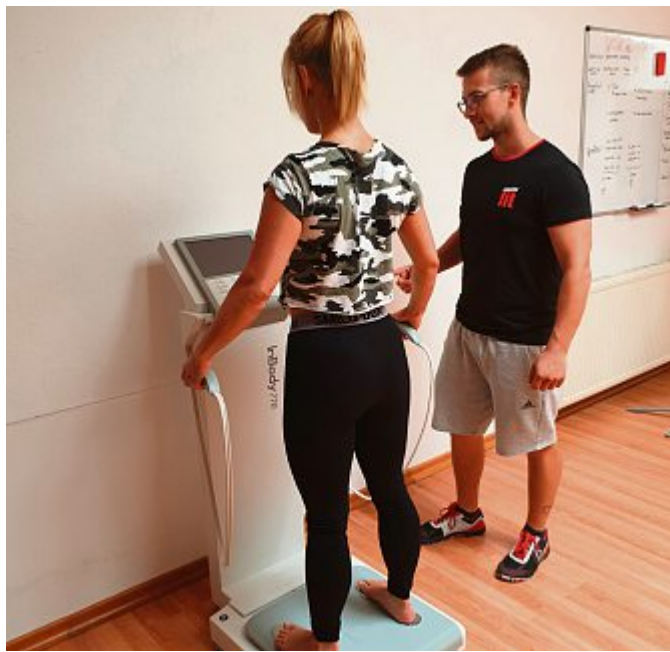
clever-fit-Studio in Weilheim nun mit Körperanalysegerät ausgestattet

- ANZEIGE -

Weilheim – „InBody 770“ – so heißt das neue Körperanalysegerät, welches das Weilheimer „clever fit“-Studio seit ein paar Wochen seinen Kunden anbietet.

Der leicht bedienbare „InBody 770“ liefert in weniger als einer Minute umfangreiche Daten über den prozentualen Körperfettanteil, die segmentale Muskelmasse und das intra- sowie extrazelluläre Wasser. Gesundheitsrelevante Parameter wie der viszerale Fettbereich und der Phasenwinkel sorgen zudem für eine umfassende und effiziente Gesundheitsberatung. Die Analyseergebnisse werden den Studiobesuchern visuell und verständlich aufbereitet.

„Das Gerät wird sehr gut angenommen“, freut sich Studioleiter Patrick Bergler über



Das „InBody 770“ ist bereits häufig im Einsatz. Foto: clever-fit

das innovative Zusatzangebot. Selbstverständlich ist das nicht: „Wir heben uns auch als Discounter von der breiten Masse der Sportstudios ab. Wir nehmen uns Zeit für unsere Kunden“, betont Bergler. Die Einbindung des „InBody 770“ ist sowohl für das leistungsorientierte Training als auch für das normale „Workout“ sinnvoll. Aus Erfahrung weiß Bergler, dass gerade jüngere Studiobesucher ihr Training auf den Oberkörper fokussieren – vor allem aus optischen Gründen. „Da geht es bei dem ein oder anderen schon um Muckis“, so Bergler. Die Kehrseite der Medaille: „Der Unterbau mit den Beinen wird sehr oft vernachlässigt.“

Der „InBody 770“ gibt allerdings auch darüber wichtige

Aufschlüsse: „Wenn eine Körperpartie untertrainiert ist, sieht man das sofort in der Analyse“, erklärt Bergler.

Wer das „clever fit“-Studio im Neidhart-Einkaufspark einmal unverbindlich testen möchte, der kann aktuell das „Sommer-Schnupper-Angebot“ in Anspruch nehmen. Bei Nichtkündigung innerhalb der ersten drei Monate verlängert sich die Mitgliedschaft automatisch um zwölf Monate. Das Besondere: Das Körperanalysegerät ist in dem „All-Inclusive“-Paket viermal jährlich mitenthalten. jep

Kreisbote
online lesen!

www.kreisbote.de

Kreisbote **Stockschirme, jedes Motiv ein »Hingucker«**
Größe 120 x 120 x 95 cm

5 Motive:
• Blumen • Schmetterlinge
• Vögel • Pflanzen • Wildtiere

je € **12,95**

Freizeitpartner GmbH
Neuss

Festwochenende am 10., 11. und 15. August 2019
jeweils von 10:00 bis 17:00 Uhr

Wir freuen uns auf Sie!

- Erste Modelle 2020 eingetroffen!
- 10 % Rabatt auf Camping-Zubehör (ausgenommen reduzierte Ware und Multimedia)
- Für das leibliche Wohl sorgt das Team vom Waldhäusle GASTHAUS

Dethleffs Ein Freund der Familie | **bürstner** | **TABBERT** | **FENDT CARAVAN** | **EHYMER** | **ERIBA**

Globecar | **Sunlight** | **J&B** | **Hobby** | **EHYMER CAR** | **HUMBAUR**

Thanners 7 · 87509 Immenstadt
Tel.: 0 83 79 / 92 94 20 · Fax: 0 83 79 / 13 69
info@camping-neuss.de · www.camping-neuss.de

online lesen! www.kreisbote.de Heimat ist unsere Stärke