

WILLHABEN

Meilenstein mit PayLivery erreicht

WIEN. Vor ziemlich genau vier Jahren hat willhaben den Service PayLivery ins Leben gerufen. Damit hat Österreichs größter digitaler Marktplatz eine neue Ära eingeläutet – mit dem Ziel, es einfacher und sicherer zu machen, Dingen ein zweites Leben zu verschaffen.

Nun hat willhaben mit seinem Bezahl- und Versandservice inklusive Käuferschutz, Premiumversand und Sendungsverfolgung einen Meilenstein erreicht: PayLivery zählt seit Ende Juni 2024 mehr als eine Million Unique User.

Schnell & praktisch

„In den vergangenen Jahren hat sich willhaben für viele in Österreich lebende Menschen zu einem unverzichtbaren Teil des Alltags entwickelt. Der Launch von PayLivery hat dazu maßgeblich beigetragen, denn: Viele Userinnen und User schätzen es, wie unkompliziert, schnell und praktisch der Service funktioniert“, so Sylvia Dellantonio (Bild), Geschäftsführerin von willhaben.

Seit dem Start des Service sind bereits mehr als 88 Mio. Anzeigen mit PayLivery-Option auf dem Marktplatz online gegangen. In den letzten vier Jahren haben die PayLivery-User dabei einen Bruttowarenwert von mehr als 185 Mio. Euro umgesetzt. (red)



© Daniel Waschnig



© Le Burger

Anpacken

Lukas Teschmit (Le Burger), Restaurantleiterin Lara Stampfer-Ullrich, Hannes Grubner (CCA Amstetten), Laura Viechtbauer (Franchisenehmerin), Daniel Chuchlik (Le Burger-COO, v.l.).

Auf der Baustelle im Burgerparadies

Der bald eröffnende Le Burger im City Center Amstetten leitet die neue Gastro-Ära inklusive Premiumburger ein.

AMSTETTEN. Derzeit sind die Handwerker am Werk, aber im Spätsommer startet das City Center Amstetten mit der Eröffnung des ersten Le Burger ins neue kulinarische Zeitalter. In der 430 m² großen Burgermanufaktur mit 130 Sitzplätzen, einem Gastgarten für 50 Personen und einer Außenbar werden Buns in der Showküche goldbraun getoastet und die Patties aus täglich frisch vor Ort fassiertem Fleisch von Hand geformt. Das bringt dann auch 35 neue Arbeitsplätze.

Internationale Vorbilder

Überdies punktet Le Burger mit einem Interieur auf internationalem Niveau. Laura Marie Viechtbauer, Franchisenehmerin Le Burger Amstetten: „Dreh- und Angelpunkt der Manufaktur ist der offene Küchenbereich, der den Gästen erlaubt, alle Schritte der Zubereitung ihrer Burgerunike, Steaks oder Bowls

mitzuerfolgen. Sind die Burger servierfertig, geht es in die Gästebereiche.“ Die Möbel wollen eine Mischung aus Retro-Chic und zeitgenössischem Design vermitteln.

„Wir freuen uns sehr, dass wir mit Le Burger einen namhaften, vielseitigen und beliebten Gastronomiepartner für unseren neuen Food-Court gewinnen

konnten, der auf Regionalität achtet und ausgezeichnete Kulinarik lebt“, freut sich CCA-Centerleiter Hannes Grubner. So werden beispielsweise die Burger Buns vom Mostviertler Unternehmen Fürst Brot geliefert. Neben dem breiten Angebot an Burgern, Steaks und Bowls will Le Burger auch mit Alternativen für Vegetarier punkten. (red)



© Robin Consult

Zentrum jedes Le Burger-Lokals ist ein offener Küchenbereich.