

JOBEXTRA

Der Wegweiser durch das Karriereangebot in Salzburg

2 JOBEXTRA

Salzburger Nachrichten

L'Osteria will noch mehr Pizzen backen

Maria Klara Heinrich ist mit der Italo-Franchise-Kette in Österreich auf Expansionskurs. In Salzburg ist ein zweiter Standort geplant.

IRIS BURTSCHER

SALZBURG-STADT. Vor dem Gastgarten lassen Kinder bunte Bälle in einer Wassertonne blauen Dreiecksgelbes hinunterrollen. Am Eingang warten Gäste auf freie Tische. Das Italo-Konzept der L'Osteria kommt immer noch gut an, nicht nur in Salzburg. Hinter der Franchise-Kette steht in Österreich Maria Klara Heinrich. 16 Standorte betreibt sie als Lizenznehmerin im Land, von Innsbruck bis ins bayerische Oberbayern. Bald sollen es mehr werden. „In Wien wollen wir den siebten L'Osteria-Standort eröffnen, in Salzburg den zweiten.“ In Graz wolle man

ebenfalls ein zweites Restaurant eröffnen und auch in Westösterreich ist man auf der Suche. „30 Standorte sind eine realistische Zahl“, sagt die 41-jährige Unternehmerin. Das zweite Salzburger Restaurant ist im Süden der Stadt geplant. „Wir wollen auch für jene, die nicht in die Stadt fahren wollen und nur schnell einen Teller Spaghetti essen, gut erreichbar sein.“ Das Objekt wird aber erst gebaut. Eine Eröffnung sei erst für Anfang 2026 geplant. Dem Vernehmen nach soll das Restaurant in der Alpenstraße liegen. Bestätigen will das Heinrich noch nicht. „Die Verträge sind noch nicht unterschrieben.“ Auch in Großbetrieben ist Heinrich aktiv und betreibt mit einem Joint Venture L'Osteria-Standorte in Bristol und Southampton. Dabei soll es nicht bleiben. „London ist der nächste logische Schritt. Diesen wollen wir in einhundert Jahren wagen“, sagt die Wahlbürgerin. 600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind in Österreich für die Kette tätig. Ein Lamento über fehlende Fachkräfte hört man aus Heinrichs Mund nicht. „Wir haben keine Probleme, genügend Mitarbeiter zu finden.“ Man habe immer schon Wert auf das Arbeitsklima gelegt und Möglichkeiten zur Weiterbildung geschaffen. Und natürlich ist unsere Größe ein Vorteil. Ein Markenname nicht mit Sicherheit an. 2011 eröffnete Heinrich mit 27 Jahren in Linz die erste L'Osteria-Filiale. Franchise liegt in der Familie: Ihr Vater Michael Heinrich



Maria Klara Heinrich führt die Franchise-Kette in Österreich.

ritzi war größter McDonalds-Franchisenehmer Europas. Er ist dabei, mit 72 Jahren kürzenzutreten und sein Reich zu verkleinern. Dass die Tochter übernimmt, sei nie Thema gewesen. „Ich wollte immer unternehmerisch tätig sein. Mein Vater war da sicher ein Vorbild für mich. Ich bin schon als Kind mit ihm mitge-

schätzen.“ Man sehe sich nicht als kleines Restaurant, sondern als erweitertes Wohnzimmer. „Hier teilt man sich eine Pizza oder kommt mit der Familie und muss den kleinen Kindern nicht ständig sagen, dass sie leise sein sollen.“ Die Mutter einer vierjährigen Tochter weiß, wovon sie spricht.

Der Trend zu mehr Gemüse sei spürbar. „Jüngere vegetarische Pizzen werden öfter bestellt“, sagt L'Osteria-Manager Andreas Mair. Großumstellen müsse man die Karte nicht. „Die italienische Küche bringt an sich schon viele fleischlose Gerichte mit.“ Am häufigsten bestellt werde, ganz klassisch, die Pizza Margherita. Ganz vegetarisch geht es doch nicht. Danach folgt die Saliccia Piciante. Die scharfe Variante ist auch Heinrichs Lieblingspizza. In ihren Lokalen esse sie tatsächlich fast täglich, schließlich liegen die Büroräume auch direkt über dem Restaurant in der Dreifaltigkeitsgasse. „Aber mittags wird es oft ein Salat. Jeden Tag Pizza geht sich nicht aus.“

Aber jeder soll seine machen“, sagt sie.

Die Salzburger L'Osteria sei österreichweit das umsatzstärkste Restaurant der Kette, sagt Heinrich. Bis zu 300 Gäste hätten gleichzeitig Platz. „300 Pizzen gehen an einem guten Tag sicher weg.“ Durch die Teuerung habe man manche Kundinnen und Kunden verloren. „Aber wir haben auch Gäste gewonnen, die unser Preis-Leistungs-Verhältnis



WERDE TEIL UNSERES TEAMS!

Entdecke die vielfältige und lebendige Arbeitswelt des Hilti-Werks in Stadt und Land Salzburg!

Wir bieten:

- 37-Stunden-Woche Vollzeit oder Teilzeit-Anstellung
- Jobs mit Heimvorteil in deiner Region
- Kostenlose Ausbildung & schneller Jobeinstieg für Heimarbeiterinnen und Tagelöhner
- Kostenloses Weiterbildungsprogramm für Hilti-Mitarbeiterinnen

JETZT INFORMIEREN ODER GLEICH BEWERBEN!

Junior Online Marketing Manager-in (m/w/d)

Salzburger Nachrichten Medien GmbH & Co. KG

Dienstort: 5020 Salzburg
Gehalt: Mind. KV € 2.310,- Brutto
Kontakt: meinekariere@sn.at




Mitarbeiter/-in Marketing (m/w/d)

Salzburger Nachrichten Medien GmbH & Co. KG



Dienstort: 5020 Salzburg
Gehalt: Mind. KV € 2.890,- Brutto
Kontakt: meinekariere@sn.at




Social Media Content Creator (m/w/d)

SALZBURG24.at

Dienstort: 5020 Salzburg
Gehalt: Mind. KV € 2.890,- Brutto
Kontakt: nicole.schuchter@salzburg24.at

Mediabereiter/in (m/w/d)

Salzburger Verlagshaus GmbH

Dienstort: 5020 Salzburg
Gehalt: Mind. KV € 2.468,- Brutto
Kontakt: klaus.buttinger@vsh.at




Full-Stack-Entwickler – Linux (m/w/x)

conova communications GmbH

Dienstort: 5020 Salzburg
Gehalt: Mind. KV € 60.844,- Jahresbrutto
Kontakt: frau.reiter@conova.com




Jobbeschreibung

Firmenname

Dienstort: Firmenstandort
Gehalt: Mindestlohn
Kontakt: Name, Adresse, Telefon, E-Mail






Erscheinungstermine 2025:
8 Ausgaben

Anzeigenschluss:
1 Woche vor Erscheinen

Druckunterlagenschluss:
1 Woche vor Erscheinen

Format:
Halbberliner
(225 x 300 mm)

Verbreitung:
SN-Gesamtausgabe
Reichweite 238.000 Leserinnen und Leser

Quelle: MA 2023, SN (LpA), national

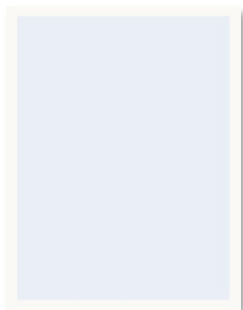
Kontakt: Gerlinde Dürrberger
Salzburger Nachrichten, Karolingerstraße 40, 5021 Salzburg
Tel.: +43 662 / 8373-268, E-Mail: gerlinde.duerrberger@sn.at
karriere.SN.at / jobs.salzburg24.at

Mit der Themenserie „JobExtra“, **als Mitdruck im Lokalteil**, erweitern die „Salzburger Nachrichten“ ihr Angebot für Arbeitgeber und interessierte Bewerberinnen und Bewerber. Eingebettet wird dieses in eine spannende Berichterstattung über aktuelle Themen aus der Jobwelt.

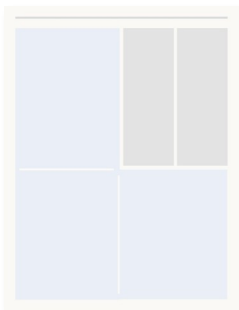
Nutzen Sie die Gelegenheit und platzieren Sie Ihr Unternehmen oder Ihr offenes Stellenangebot in diesem informativen Umfeld. Erreichen Sie dabei mit den „Salzburger Nachrichten“ täglich 238.000 Leserinnen und Leser in ganz Österreich! Quelle: MA 2023, SN (LpA), national

Erscheinungsdaten:

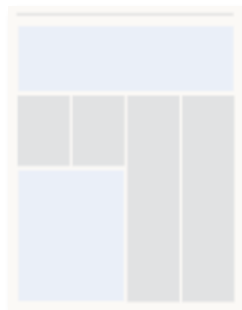
Di, 28. Jänner
Di, 25. Februar
Di, 25. März
Di, 29. April
Di, 27. Mai
Di, 24. Juni
Di, 30. September
Di, 25. November



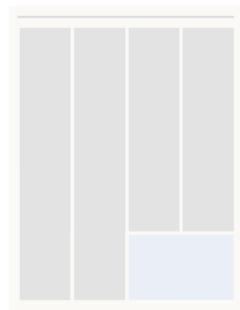
1/1 Seite
200 x 267 mm
€ 4.326,00



1/2 Seite
hoch 98 x 256 mm
quer 200 x 128 mm
€ 2.163,00



1/4 Seite
hoch 98 x 128 mm
quer 200 x 64 mm
€ 1.082,00



Stellenmodul
98 x 60 mm
€ 491,00

Platzierungszuschlag: +20% für Sonderformate, verbindliche Platzierungsvorschriften, Panoramadruck

Wir beraten Sie gerne zu unseren attraktiven Paketlösungen für Online und Print.

FÜR MEHR INFOS:

