



KAJAHU
Food Together

Budapest 2019.01.24.

A Vapiano-ból igazolt séffel nyitja meg első külföldi éttermét a KAJAHU Parndorfban

Jóváhagyta a CyBERG Corp. Nyrt. kelet-közép-európai franchise partnere első ausztriai étteremnyitásának helyszínét a Parndorf Fashion Outlet-ben. Az étteremlánc harmadik üzletében a konyhát Solti Gábor vezeti majd, aki korábban a gasztronómia több területén kipróbálta magát, az elmúlt 8 évben pedig a bécsi Vapiano konyhavezetője volt.

A CyBERG 2018. második negyedévében kötött franchise szerződést a Region Capital Holding Kft-vel (RCH), a cég 2030-ig összesen 73 db éttermet nyit Ausztria, Csehország, Szlovákia és Lengyelország területén. Az RCH most kijelölte az első ausztriai étterme helyszínét a Parndorf Fashion Outlet-ben, amit a CyBERG menedzsmentje jóváhagyott.

Ez lesz a KAJAHU étteremlánc harmadik, egyben első külföldi étterme. Az üzlet a bevásárlóközpont bejáratánál helyezkedik el, ahol közel 6 millió autó halad el évente, így a cég jelentős forgalomra számít. A 400 négyzetméteres üzlethelyiség a tervek szerint egy 100 négyzetméteres terasszal is kiegészül majd. Az új egység várhatóan az RCH által vállalt 2019. októberi határidőhöz képest korábban elkészülhet.

A KAJAHU Parndorf a két hazai egységgel megegyező belső enteriőrrel rendelkezik majd, és ugyanúgy megtalálható lesz benne az ismert YouCanCook főzősziget, a DJ pult és a gyereksarok is. Az asztaloknál ülve a vendégek érintőképernyős (touchscreen) felületről rendelhetnek majd, a jelenlegi trackpades navigációt egy modernebb felhasználói élményt nyújtó megoldás váltja fel. Minden jelenleg futó digitális KAJAHU szolgáltatás elérhető lesz Ausztriában, a saját mobiltelefonról történő rendelés, a kedvezményes online foglalás, és az LTO (Limited Time Offer) vásárlási lehetőség is.

„Több éve követem a KAJAHU fejlődését, nagyon vártam, hogy végre Ausztriában is megjelenjen az étteremlánc. Izgalmas szakmai kihívás számomra, hogy az étterem ízvilágát és szürkemarha termékeit a magyar közönség után az osztrák és szlovák vendégkörrel is megismertessük.” – mondta **Solti Gábor, a KAJAHU Parndorf konyhájának leendő vezetője.** A szakember korábban dolgozott az AccorHotels több éttermében, konyhafőnökként vezette a La Vera Cateringet a Schönbrunni kastélyban, majd részt vett Bécsben három Vapiano nyitásában, és 8 éven át vezette a német cég két éttermének konyháját.

„A KAJAHU széles termékkínálattal rendelkezik és több nemzetközi konyhát ötvöz. A menü kialakításán a gasztronómia más-más területéről érkezett szakemberek együtt dolgoznak, így valósul meg a Food Together koncepció. Örülök Solti Gábor érkezésének, széleskörű szakmai tapasztalatával tovább színesíti éttermünk termékfejlesztő csapatát.” - **tette hozzá Thierry Rousset, a KAJAHU igazgatótanácsának tagja, aki korábban a Quick és BurgerKing étteremláncokban töltött be regionális vezető tisztségeket.**

CyBERG Corp. Nyrt.

A 2015-ben alapított CyBERG Corp. Nyrt. a KAJAHU rendszergasztronómiai franchise tulajdonosa és fejlesztője. A KAJAHU egy digitális közösségi étteremlánc koncepció, amely a technológia és a vendéglátás összeházasításán keresztül egy egyedülálló hibrid modellként úttörőnek számít a világpiacon. A rendkívül dinamikusan növekvő vállalat 2018-ban öt országra vonatkozóan értékesített területfejlesztői franchise-jogot, így a következő években Szlovákiában, Csehországban, Lengyelországban, Ausztriában és Magyarországon legalább 83 egység nyílik. Az első, budapesti étterem több szakmai díjat nyert az elmúlt három évben (MasterCard: Év kereskedője, DreamJobs: Szerethető munkahely).

A Budapesti Értéktőzsdén jegyzett cég az éttermi hálózatra építve folyamatosan fejleszti közösségi mobil szolgáltatásait és saját digitális platformját, így válik a jövőben egy adatalapú technológiai nagyvállalattá.

További információk:

Kiss Gábor

Befektetési Kapcsolattartó

Mobil: +3620 332 4200

E-mail: gabor.kiss@kajahu.com

Honlap: www.cybergcorp.com