



Friedemann Findeis, Arthur Käser und Mirko Silz bei der Eröffnungsfeier der L'Osteria Wiesbaden

08.11.2019 14:44 CET

## Rückkehr in die L'Osteria La Famiglia

München/Wiesbaden, 08.11.2019 – Am 29. Oktober öffnet die L'Osteria Wiesbaden ihre Pforten – und das mit geballtem Knowhow. Denn die Leitung liegt bei einem wahren L'Osteria Urgestein: Arthur Käser. Der ehemalige Chief Operating Officer der Markengastronomie kehrt nach rund 4 Jahren L'Osteria Abstinenz als Joint-Venture-Partner in die LA FAMIGLIA zurück. „Es fühlt sich an, wie nach Hause zu kommen“, sagt der 40-Jährige. L'Osteria und Käser verbindet eine lange Geschichte. Den Bezug habe er nie verloren. Umso leichter fiel ihm die Entscheidung, als das Angebot kam die Marke in der Region Südhessen zu vertreten und weiter auszubauen.

Bereits während seines Studiums arbeitete Arthur Käser nebenbei in der L'Osteria Regensburg an der Bar. Damals war die Marke erst an drei Standorten vertreten und damit noch weit von den aktuell 118 Restaurants in 7 Ländern sowie der heutigen Bekanntheit des Konzepts entfernt. Der gebrütigte Bayer war jedoch von Anfang an von der Marke überzeugt, weshalb er sich dazu entschied zu bleiben und ins Restaurantmanagement einzusteigen – als Manager in der L'Osteria Rosenheim. Über 10 Jahre war er Teil der L'Osteria Familie und bekleidete dabei verschiedene Positionen: Unter anderem gab er Trainings für neue Managementmitarbeiter und war beteiligt an der Eröffnung des ersten Freestanders in Augsburg 2009. Später wurde er Chief Operating Officer und baute gemeinsam mit der Geschäftsführung die einzelnen Fachabteilungen in der Verwaltung auf. Nach einer Dekade im Dienste der italienischen Markengastronomie entschied sich Käser, das Unternehmen zu verlassen, um neue Eindrücke und Impulse zu sammeln. Den Bezug zur L'Osteria hat er nach eigener Angabe nie verloren, sowohl auf persönlicher als auch auf fachlicher Ebene. „L'Osteria war für mich schon immer ein Stückchen Zuhause. Dabei definiere ich Zuhause nicht nur über den Ort, sondern vor allem über die Menschen und das Gefühl. Zudem ist und bleibt das Konzept extrem attraktiv – angefangen von der Produktpalette über das Geschäftsmodell bis hin zur Energie, die in jedem Restaurant herrscht“, erklärt Arthur Käser. Kein Wunder, dass der 40-Jährige das Angebot eine eigene L'Osteria in Wiesbaden zu eröffnen direkt angenommen hat.

## **Vom Manager zum Unternehmer**

Unter Hochdruck arbeitete er an der Eröffnung seiner ersten eigenen L'Osteria in Wiesbaden. Vom Ergebnis können sich die Gäste seit dem 29. Oktober selbst überzeugen. Wenngleich er sich auf die neue Position und Aufgaben als Joint-Venture-Partner freut, sind ihm dennoch die damit verbundenen Herausforderungen bewusst: „Es ist ein spannender neuer Blickwinkel für mich. Seit 18 Jahre manage ich das Geschäft anderer und habe dabei viel Erfahrung sammeln können – positiv wie negativ. Nun muss ich selbst richtig performen, um sowohl meine Mitarbeiter als auch Gäste zu begeistern. Auch wenn ich früher bereits für meine Aufgaben gebrannt habe, ist es jetzt nochmals viel intensiver – gerade, weil ich mich mit der Marke L'Osteria so eng verbunden fühle.“ Mit diesem Gefühl möchte er auch seine Mitarbeiter anstecken und zusammen mit seinem 35-köpfigen Team die Wiesbadener mit der besten besten Pizza & Pasta d'amore sowie jeder Menge Dolce Vita und Gastfreundschaft verwöhnen. „Ich freue mich schon jetzt riesig, mit meinem Team nach einem langen Tag, an dem wir viele

unterschiedliche Gäste glücklich machen konnten, gemeinsam am Abend aufzuräumen, den Tag Revue passieren zu lassen und unseren Erfolg zu feiern. Genau das sind die Momente, die mich stolz machen und erfüllen“, erklärt Käser. Nicht nur Arthur Käser blickt seiner Zukunft bei L’Osteria freudig entgegen, auch L’Osteria CEO Mirko Silz ist sich sicher, mit ihm den idealen Partner für die Region Südhessen gefunden zu haben: „Wir freuen uns sehr, dass wir Arthur wieder in der L’Osteria La Famiglia begrüßen dürfen. Solch einen Profi und erfahrenen L’Osteria Kenner wieder an Bord zu haben, macht uns schlichtweg glücklich und ich gebe es zu, auch sehr stolz.“

---

In Nürnberg eröffnete im Jahr 1999 die erste L’Osteria, die schnell zum Geheimtipp wurde. Der Erfolg des „netten Italieners von nebenan“ bestärkte die Gründer, Friedemann Findeis und Klaus Rader, das Konzept weiterzubreiten. Es folgten Restaurants in Rosenheim, Regensburg und München. 2009 eröffnete Matthias Seliger als erster Franchisepartner eine L’Osteria in Neumarkt in der Oberpfalz. Zudem entstand 2009 in Augsburg der erste „Freestander“: ein eigens für L’Osteria entworfenes, freistehendes Gebäude mit viel Platz – sowohl innen als auch außen. Schon bald ging es von Bayern nach ganz Deutschland, bis 2011 schließlich das erste Mal Auslandsluft geschnuppert wurde: Maria Klara Heinritzi wurde Franchisepartnerin für Österreich. Mit der Schweiz, England, Tschechien, den Niederlanden und Frankreich kamen fünf weitere europäische Länder hinzu. Seit 2016 ist zudem Mirko Silz als CEO mit an Bord. Aktuell ist L’Osteria an über 100 Standorten in sieben Ländern vertreten. Das Unternehmen setzt auf ein kooperatives Miteinander von Lieferanten, Partnern und Mitarbeitern sowie auf Mitarbeiter-Förderung. Auch der Gast profitiert vom gelebten „La Famiglia“-Gefühl: Service und Gastfreundschaft werden bei L’Osteria großgeschrieben. Die zuverlässige Qualität der Produktpalette rund um die „beste beste Pizza & Pasta d’amore“ und ein ansprechendes Ambiente im Restaurant sowie das gute Preis-Leistungs-Verhältnis runden das Konzept ab.

## Kontaktpersonen



**Samanta Dörfler**

Pressekontakt

Senior PR & Corporate Communication Manager

[samanta.doerfler@losteria.de](mailto:samanta.doerfler@losteria.de)

089-3898989-149