

WILLKOMMEN IN DER...

MAHAVI *Family*

(**'fami:liə**) Substantiv, feminin

Menschen, die auf der Welt sind, um füreinander da zu sein. Sie unterstützen sich, beschützen und vertrauen einander. Auch wenn hier manchmal Liebe und Chaos eng zusammen liegen, ist und bleibt sie die Heimat des Herzens. Sie ist der Anker in stürmischen Zeiten, gibt Wurzeln und Flügel.



WER WIR SIND



MARKUS BAUER

Geschäftsführender Gesellschafter
Entwicklung | Finanzen | Marke

Markus Bauer, geboren 1973, verheiratet mit Nina Bauer, 2 Kinder (2005/2008), wohnhaft in Unterhaching, aus alter bayerischer Traditionsfamilie Bauer (Maibaumräuber und seit 40 Jahren Boxe 7 im Augustiner Festzelt). Seit über 25 Jahren in gastronomischen Führungspositionen und Markenagenturen tätig (Schottenhammel, Käfer Partyservice, Kofler & Kompanie, Unikat Event für Allianz AG und Unicredit AG). Führung verschiedener gastronomischer Betriebe und gastronomische Markenentwicklung.



HANS SCHMÖLZ

Geschäftsführender Gesellschafter
Trends | Bau | Qualität

Hans Schmölz, geboren 1967, verheiratet mit Anja Schmölz, 2 Kinder (2001/2006), wohnhaft in Emmering, aus alter bayerischer Gastronomiefamilie. Abitur, Auslandsstudium in USA 1991/92. Umwandlung und Erweiterung des elterlichen Betriebes zur Amperpark GmbH. Gründung der Anima Events GmbH (Redlounge/Buckrogers) und der GbR mit Viktor Fischer 2011, Gründung der Mahavi GmbH mit Viktor und Markus 2016. Führung verschiedener gastronomischer Betriebe, Wirt in dritter Generation. „Mit Leidenschaft Neues und Stilvolles entstehen lassen.“



VIKTOR FISCHER

Geschäftsführender Gesellschafter
Operativ | Personal

Viktor Fischer, geboren 1970, verheiratet mit Nadin Fischer, 2 Kinder (2006/2010), wohnhaft in Fürstenfeldbruck, ausgebildeter Diplom-Sportlehrer, als Quereinsteiger seit 23 Jahren erfolgreicher Gastronom. Im Jahr 1998 Einstieg in die Gastronomie: Parkcafé und Restaurant Vierwasser. 2016 der Zusammenschluss einer Partnerschaft mit Hans und Markus als MAHAVI und Führung weiterer Betriebe. „Meine Leidenschaft als Gastgeber ist eine Herzensangelegenheit.“



MICHAELA LAMPL

**Operative Unternehmensentwicklung
Prokuristin | Ausbilder IHK**

Michaela Lampl, geboren 1987, wohnhaft in Landsberied. Gelernte Hotelfachfrau und seit 20 Jahren in der Gastronomie zu Hause. Verschiedene Aufgaben und leitende Positionen in der Gastronomie haben sie in den letzten Jahren rund um den Globus geführt. 2016 führte der Weg zurück zu den Heimatwurzeln nach FFB, dort übernahm sie im Februar 2017 die Betriebsleitung der neu eröffneten Martha Pizzarei. Mittlerweile gehört Sie als fester Bestandteil zum Management der Mahavi GmbH.

ANJA SCHMÖLZ

**Lektorat
Qualitätsmanagement**

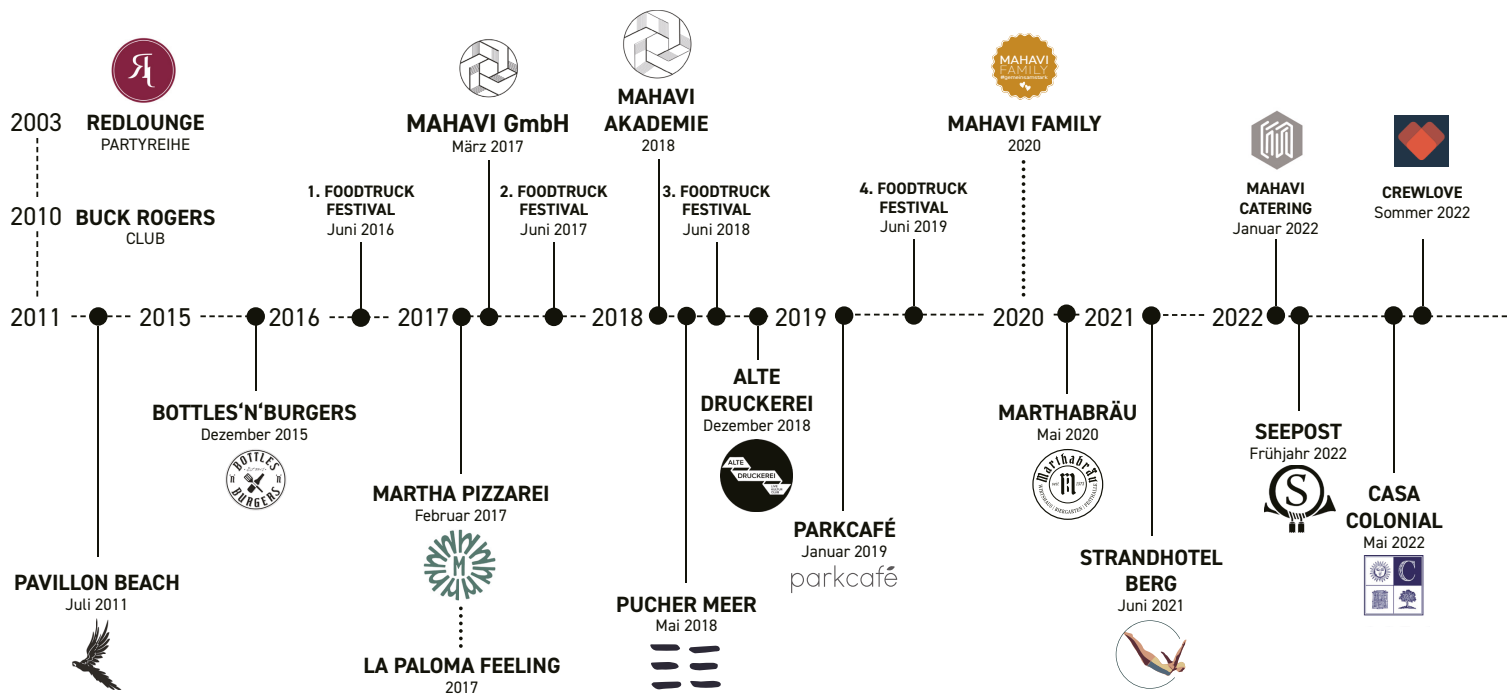
Anja Schmölz, geboren 1969, verheiratet mit Hans Schmölz, 2 Kinder (2001/2006), wohnhaft in Emmering, Abitur, Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau bei Böhmler im Tal, Weiterbildung in einem Verlag, 11 Jahre Produktionsleitung in einer Werbeagentur mit Schwerpunkt Schlusskorrektur und Freigabe, seit 2001 Teil der Geschäftsführung im Betrieb Amperpark GmbH, 2013 verantwortlich für den Aufbau eines Caterings für Warmverpflegung von Kindertagesstätten und Schulen, Beratung und Qualitätsmanagement mehrerer eigener gastronomischer Betriebe.

NADIN FISCHER

**Strategisches Marketing
Prokuristin | Ausbilder IHK**

Nadin Fischer, geboren 1977, verheiratet mit Viktor Fischer, 2 Kinder (2006/2010), wohnhaft in Fürstentfeldbruck, Abitur, Ausbildung zur Industriekauffrau und Fachberaterin Vertrieb, 13 Jahre im Großkunden-Vertriebs-Außendienst im IT-Bereich, seit 1998 in der Gastronomie, Einstieg als Bedienung im Parkcafé, 5 Jahre Geschäftsführung Restaurant Vierwasser bis zur gemeinsamen Gründung der MAHAVI. Blick und Liebe fürs Detail, Ruhe & Besonnenheit, sowie Gespür für Brands & Marketing.

UNSERER CHRONIK



Die Faszination und Leidenschaft für Gastronomie und Veranstaltungen hegten Hans, Viktor und Markus schon von Beginn an ihrer zunächst getrennten Karrieren und auch deren Frauen und Familien, welche ihnen immer zur Seite standen und sie tatkräftig unterstützen. Aus einer „privaten Party für Freunde“ entwickelte sich 2003 dann die erfolgreiche Partyreihe „RED LOUNGE“ für Hans und Viktor. Nach weiteren Jahren der Selbstständigkeit schlossen sich die beiden 2011 zusammen und eröffneten den PAVILION BEACH, sowie das BOTTLES'N'BURGERS. Die Wege der Freunde kreuzten sich schließlich 2016 mit Markus, mit dem sie das erste FOODTRUCK FESTIVAL an den Start brachten. Nach gemeinsamer Markenentwicklung der MARTHA PIZZAREI, entstand die MAHAVI als gastronomische Markenagentur und Zentrale für die Betriebe mit der Anmietung der heutigen Büros. Die gegenseitige Ergänzung durch die jahrelangen Erfahrungen in unterschiedlichsten Bereichen der Gastronomie und Veranstaltungsbranche ließ die MAHAVI Family weiter wachsen bis zum heutigen Tag.



UNSERE PHILOSOPHIE

Der Ursprung unserer Philosophie am Gast, das „La Paloma Feeling“, entstand auf der Insel IBIZA in dem Restaurant „La Paloma“ und „Casa Colonial“, in dessen Gärten wir so familiär und herzlich empfangen wurden und die regionalen, hausgemachten Speisen genossen. Dieses Gefühl von authentischer Gastfreundschaft, einer ehrlichen Küche und einem liebevollen, unaufgeregten Service möchten wir unseren Gästen bieten und suchen Menschen als Mitarbeiter, die diese Werte, wie wir, mit voller Überzeugung leben:

Gastgeber mit Leib und Seele, die Lieblingsplätze schaffen, an denen man willkommen ist, als Gast verwöhnt wird und Momente des Glücks erlebt!





BEI DER
RESPEKTIEREN WIR
UNS
UND SIND FREUNDLICH

ARBEITEN WIR ALLE
ZUSAMMEN

REDEN WIR MITEINANDER
UND HÖREN ZU

MOTIVIEREN
WIR UNS UND SIND MUTIG

IST **KREATIVITÄT**
UNSERE LEIDENSCHAFT

ERFOLG UNSER
ZIEL

GEBEN WIR NIE AUF
UND LASSEN NICHTS UNVERSUCHT

MEISTERN WIR
ALLE HERAUSFORDERUNGEN

UND ERREICHEN
GROSSARTIGES

SIND **TEAM**
WIR EIN

Unsere Firmen-Philosophie und „MAHAVI Family“ entwickelte sich vor allem durch die Corona-Krise unter dem Motto **#wecomebackstronger** und **#gemeinsamstark**. Denn eine Familie macht aus, dass diese zusammenhält in guten, aber vor allem auch in schwierigen Zeiten. Und so haben wir es uns als MAHAVI Gruppe zum Ziel gesetzt, mehr zu sein als nur ein Arbeitgeber.

In Kombination von Wertschätzung und familiärer Arbeitsatmosphäre, wo Kollegen zu Freunden werden, steht die MAHAVI für einzigartige Arbeitsbedingungen und fortlaufende Weiterentwicklung. Auch in herausfordernden Zeiten bleiben wir dabei gemeinsam stark und unterstützen uns zuverlässig in allen Belangen. Wir möchten einen Ort der Begegnung und Zusammenkunft bieten für kreative Köpfe und Experten in allen Bereichen von Service über Marketing, bis hin zur Küche oder Event und leben dabei die Leidenschaft für Gastfreundschaft und Ideenentwicklung.

UNSERE MAHAVI PLACES



Martha Pizzarei

Eröffnung: Februar 2017

Standort: Fürstenfeldbruck

Konzept: Pizza, Pasta, Salat

www.martha-pizzarei.de



Bottles'n'Burgers

Eröffnung: Dezember 2015

Standort: Fürstenfeldbruck

Konzept: Burger, Fries, Salat

www.bottlesnburgers.de



Strandhotel Berg

Eröffnung: Juni 2021

Standort: Berg

Konzept: Regionale, gehobene Küche

www.strandhotel-berg.de



Marthabräu

Eröffnung: Mai 2020

Standort: Fürstenfeldbruck

Konzept: Bayerische Küche

www.marthabraeu.de



Parkcafé

Eröffnung: Januar 2019

Standort: Fürstenfeldbruck

Konzept: Internationale Küche

www.parkcafe-ffb.com



Seepost

Eröffnung: Mai 2022

Standort: Shondorf

Konzept: Bayerische Küche

www.wirtshaus-seepost.de



Alte Druckerei

Eröffnung: Dezember 2018

Standort: Fürstenfeldbruck

Konzept: Live, Konzerte, Club

www.diealtdruckerei.de



Pucher Meer

Saisonbetrieb

Eröffnung: Mai 2018

Standort: Fürstenfeldbruck

Konzept: Kiosk, Strandbar

www.puchermeer.com



Casa Colonial

Eröffnung: Mai 2022

Standort: Ibiza (Spanien)

Konzept: internationale, gehobene Küche

www.casa-colonial-ibiza.com



Pavillon Beach

Saisonbetrieb

Eröffnung: Mai 2010

Standort: Fürstenfeldbruck

Konzept: Burger & Bowl, Strandbar

www.pavillon-beach.de



UNSERE FAMILIENMITGLIEDER



WOLFGANG LETTNER
Geschäftsführer Casa Colonial

Wolfgang Lettner, geboren 1973, verwitwet, 2 Kinder (2005/2008), wohnhaft in Ibiza, Kaufmann, als Quereinsteiger seit 22 Jahren erfolgreicher Gastronom. Im Jahr 1999 Einstieg in die Gastronomie: Bar Tapas und Theatro Bar Tapas in München. 2001 Eröffnung des Casa Colonial Ibiza. 2021 Zusammenschluss im Casa Colonial Ibiza mit Hans, Markus und Viktor als Partner. „Gastfreundschaft ist für mich kein Programm, sondern geteiltes Leben.“





MARCO LEHNERT

**Geschäftsführer Mahavi Catering | CREW LOVE
Geschäftsführender Gesellschafter**

Marco Lehnert, geboren 1985, verheiratet mit Nici Forst-Lehnert, wohnhaft in Aschheim bei München, ausgebildeter Fachmann für Systemgastronomie und Fachwirt im Gastgewerbe, seit 20 Jahren fest in der Gastronomie verwurzelt. Einstieg in die Gastronomie: Ausbildung Mövenpick München, Leitende Positionen bei Käfer, Kuffler, Inhaber Kartoffelei, des weiteren Assistent der Betriebsleitung Hotel Traube Tonbach, Betriebsleiter Gastronomie Inselhalle, Prokurist und Gesellschafter Crewlove. 2021 Einstieg bei der MAHAVI Group im Bereich Catering, Geschäftsführender Gesellschafter - MAHAVI Catering GmbH. Passion für Unternehmensaufbau und Strukturierung, sowie für Digitalisierung.

SCHÖN, DASS DU BEI UNS BIST! ♥

OHNE EIN GEMEINSAMES TEAM KANN
NICHTS NEUES ENTSTEHEN - UND WIR
STEHEN FÜR NEUES UND TEAMPLAY!

Unter [instagram.com/team_mahavi_family](https://www.instagram.com/team_mahavi_family) findest Du aktuelle Neuigkeiten und Mitarbeiter unseres Unternehmens. Vielleicht dürfen wir auch Dich dort vorstellen? Dann schick uns doch gerne ein paar Zeilen mit einem Bild von Dir unter [mahavi-group.de/family](https://www.mahavi-group.de/family) zu. Vielleicht liegt Dir aber auch etwas auf dem Herzen oder Du möchtest etwas allgemein loswerden? Dann kannst Du uns hierüber auch eine vertrauliche Nachricht oder anonymes Feedback zukommen lassen - #traudich #kummerkasten #wasdichbewegt