

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

Burgerlooping im Prater

Gastro-Entertainment-Franchising: Roboter schicken Speisen auf Achterbahnfahrt

Abu Dhabi, Sotschi und Kuwait haben eins. Und jetzt auch Wien. Die Rede ist vom ersten Rollercoaster-Restaurant, in dem Getränke und Speisen nicht vom Servicepersonal zum Tisch gebracht werden, sondern von Industrierobotern mittels einer Indoor-Hochschaubahn – schick in Szene gesetzt und beleuchtet – zum Tisch befördert werden.

Zwei Millionen Euro

„Wir haben hier ungefähr zwei Millionen Euro investiert“, sagt Michael Mack, Mastermind und CEO der HeineMack GmbH in Nürnberg über das neue Restaurant (210 Sitzplätze). Da sei allerdings ein Anteil von 400.000 Euro an Entwicklungskosten dabei, die man als potenzieller Franchisenehmer nicht hat. Apropos Franchising: Das zum Patent angemeldete Konzept wurde im Rollercoaster-Restaurant Vienna entwickelt, lässt sich aber laut Mack auch problemlos auf die meisten herkömmlichen Gastro-

nomiebetriebe übertragen. Beim Wiener Rollercoaster-Restaurant handelt es sich um ein Master-Franchise-Restaurant, auf dessen Basis künftig europaweit Rollercoaster-Restaurants in Franchise vertrieben werden sollen. Für Mack ist es wichtig zu betonen, dass Wien nicht ein Achterbahnrestaurant wie alle bisher bestehenden ist: „Nach einem Jahr Planung, Entwicklung und Montage in Wien haben wir eine völlig neue Dimension von Achterbahnrestaurant geschaffen. Mit dem Gesamtkonzept des Rollercoaster-Restaurants Vienna haben wir die Gastronomie 4.0 mit vielen weiteren Weltneuheiten entwickelt.“

Mit Robotern

Der Versand der Speisen und Getränke wird nicht mehr von Hand, sondern von Robotern inszeniert, die übrigens auch spektakulär die Cocktails mixen, bevor sie diese in den Transportvorrichtungen über die Schienen an die Tische senden. Unter allen Schienensystemen, in allen Loopings und allen Mehrfachspiralen befinden sich LED-Lichtbänder und -Spots, mit denen nicht nur der Transport der Speisen und Getränke zu den Gästen in Szene gesetzt werden kann. Alle 45 Minuten wird das Restaurant verdunkelt, und es werden Lightshows inszeniert, zu denen die Roboter Tanzeinlagen bieten.

Kann man durch den Einsatz der Roboter Personal sparen? Mack: „Wir treten hier nicht an, um zu rationalisieren. Wir treten an, um Show und Entertainment zu bieten. Das Personal brauchen wir trotzdem.“ Ach ja, essen kann man auch: Es gibt Schnitzel, Salate, Burger, Pasta, Suppen, Desserts. Alle Getränke gehören zur Eigenmarke „One more“. *qrü*



Mittels Tablet-PC wird bestellt, wenig später rast die Bestellung zum Tisch.