

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



Quelle: © ROLLERCOASTERRESTAURANT®

Rollercoaster Restaurant
2. Bezirk, Wien



Wenn Speisen und Getränke Achterbahn fahren

Dieses Restaurant im berühmten Wiener Prater ist anders. Speisen und Getränke zischen wie auf einer Achterbahn auf Schienen mit Loopings und Mehrfachspiralen zu den Tischen. Lichtbänder und LED-Spots setzen den Transport zu den Gästen spektakulär in Szene. Alle 45 Minuten werden Lightshows inszeniert, zu denen Roboter tanzen, die auch Cocktails mixen.

Faszinierend, woohh!

Ob Revolution in der Gastronomie, die ohne Kellner auskommt, oder einfach ein genial anderes Konzept, sicher ist: Die Gäste kommen im RollercoasterRestaurant® Vienna aus dem Staunen nicht heraus und haben von der ersten Minute an jede Menge Spaß. So wie in mittlerweile neun Lokalen weltweit – unter anderem in Sotschi, Abu Dhabi, Kuwait, Hamburg oder Nürnberg, wo 2006 alles begann.

Die phänomenale Technik ist nur eine Säule des Konzepts von Michael Mack, dem Erfinder des AchterbahnRestaurants®. „Nach einem Jahr Planung, Entwicklung und Montage in Wien haben wir eine völlig neue Dimension von AchterbahnRestaurant® geschaffen.“ Gastronomie 4.0 also mit Weltneuheiten wie Verkaufsshows unter dem Motto One more® und Spielspaß durch das Rollercoasterroulette®. Wien ist das erste Master-Franchise-Restaurant, auf dessen Basis europaweit Restaurants in Franchise vertrieben werden.

Wie im mit modernster Technik ausgestatteten Restaurant muss auch in der Küche alles wie



am Schnürchen laufen. Innovative Küchentechnik und ein großartiges Küchen-Team machen es möglich, dass die von den Gästen via Touchscreen bestellten Speisen innerhalb kürzester Zeit frisch zubereitet werden und zudem fabelhaft schmecken.

„Die Entwässerungstechnik von Aschl funktioniert in der Küche wunderbar, der Task ist perfekt umgesetzt!“, lobt Werner Aichholzer, BSc, CEO des Rollercoasterrestaurants® in Wien, nach dem ersten Betriebsjahr. Verbaut wurden Bodenwannen in Sondermaßen und Bodenabläufe. „Das ist genau das, was wir gesucht haben. Wir werden künftig nur noch Produkte von Aschl einsetzen!“

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag