

Pressemitteilung

Das Menü kommt „schwerelos“ mit der Achterbahn Weltneuheit in der Gastronomie

Hamburg, 19.8.2010 – Im Restaurant „Schwerelos & Zeitlos“ sausen die Speisen und Getränke wie auf einer Achterbahn auf einem spektakulären Schienensystem zu dem Gast, der diese zuvor per Touchscreen bestellt hat.

Erstmals weltweit kommen in Hamburg-Süderelbe Hafen Harburg die von HeineMack®-Restaurantsysteme entwickelten Achterbahntische® zum Einsatz. Gut drei Jahre nach Eröffnung des Pilotrestaurants `s Baggers® in Nürnberg, das mehrere Stockwerke umfasst eröffnet vom 27. bis 29.8.2010 in Hamburg das weltweit erste einstöckige Achterbahnrestaurant®.



Kleine Aufzüge transportieren die Speisen und Getränke in Transportvorrichtungen zunächst in knapp 6 Meter Höhe, direkt unter die Restaurantdecke. Von dort schweben diese „schwerelos“ über die Köpfe der Gäste kreuz und quer durch das Restaurant bis zu dem Tisch, an dem der Gast diese zuvor mittels Touchscreen bestellt hat. Lachende Gesichter und leuchtende Kinderaugen sind garantiert und machen den Restaurantbesuch zu einem Erlebnis der ganz besonderen Art!

Kulinarisch bietet das Schwerelos & Zeitlos schöne, frische, regionale, gehobene deutsche Küche mit internationalem Anklang.

Abgerundet wird das außergewöhnliche Erlebnis durch die innovative Restaurantsoftware, die weltweit ihres Gleichen sucht. Hier können nicht nur Weiterempfehlungen und Kritiken direkt am Touchscreen geschrieben werden. Die Gäste können auch Hitlisten der Speisen und Getränke – basierend auf Bewertungen der Gäste – abrufen und auf Basis dieser Hitlisten ihre Wünsche bestellen. Weltweit einmalig ist auch, dass die Wahl des Mitarbeiters des Monats direkt am Touchscreen durch die Besucher erfolgt.

Der oben beschriebene Teil des Restaurants in Hamburg-Süderelbe Hafen Harburg steht für den Namen „Schwerelos“. Dort finden ca. 220 Gäste Platz. Im „Zeitlos“, der Lounge nebenan können bis zu 250 Gäste (auch gerne nach dem Besuch des Schwerelos) in aller Ruhe einen Kaffee, ein Glas Wein und Cocktails trinken oder auch eine Kleinigkeit essen. Außerdem kann das Zeitlos für Familien- und Firmenveranstaltungen ge-

bucht werden. Das Zeitlos ist eine Eventlocation, die auf dem Front-Cooking-Prinzip aufbaut. D.h. die Gäste bestellen direkt an einer Theke die gewünschten Speisen und Getränke und können zusehen, wie diese vor ihren Augen zubereitet werden.

Der dritte Teil des Restaurants ist der große und gemütliche Außenbereich. Hier finden in idyllischer Atmosphäre bis zu 300 Gäste Platz. Im Restaurantgarten werden die Besucher von freundlichen Servicemitarbeitern bedient.

Alle Gäste bekommen beim Betreten des Restaurants eine RFID-Karte, mit der sie in allen drei Bereichen des Restaurants Bestellungen aufgeben können. Alle Bestellungen, die während eines Besuchs erfolgen – egal ob im Bereich Schwerelos, Zeitlos oder im Garten – werden vom Gast beim Verlassen des Restaurants, nach Abgabe der Restaurantkarte auf einmal beglichen.

Direkt neben dem Restaurant liegt eine Wasserstraße. Von den Landungsbrücken findet ein regelmäßiger Barkassenservice statt, der Hamburger und Touristen, die das besondere kulinarische Erlebnis suchen, zum Schwerelos & Zeitlos bringt.

Christian Steinbach (43), der Gastronom, der auch das Restaurant „Alter Reporter“ in Norderstedt betreibt, verfügt über langjährige Erfahrung in der Branche. Steinbach entwickelte schon mehrfach verschiedene gastronomische Konzepte und setzte diese erfolgreich um. Auf Basis der Transport- und Softwaretechnologie der HeineMack-Restaurantsysteme[®] entwickelte er das Konzept für das Schwerelos & Zeitlos und setzte dies gegen alle Widerstände in Zeiten von Finanz- und Wirtschaftskrise um: „Erstmals habe ich das HeineMack-Restaurantsystem[®] auf der Internorga in Hamburg wahrgenommen. Mich haben das Transportsystem und die Restaurantsoftware sofort fasziniert, als ich es auf der Messe gesehen habe. Bei meinem darauf folgenden Besuch im Restaurant `s Baggers[®] in Nürnberg war mir sofort klar: Dieses Konzept muss nach Hamburg!“

Mit Christian Steinbach fand Michael Mack (45), der Erfinder des Transportsystems, den idealen Partner für das nunmehr zweite Achterbahnrestaurant[®] in Deutschland.

Mit dem `s Baggers[®] gründete Mack im April 2007 das erste Restaurant seiner Art in Nürnberg, das sich in einem Gebäude mit mehreren Stockwerken befindet. Im `s Baggers[®] befindet sich die Küche im zweiten Stock. Von hier schweben alle Speisen und Getränke auf einem Edelstahl-Schienensystem rein mittels Schwerkraft zu den Gasttischen. Schnell stellte Mack fest, dass es nur wenige Gebäude gibt, in die sich ein Restaurant über mehrere Stockwerke hinweg integrieren lässt. Dies war der Anlass, die sogenannten Achterbahntische[®] zu entwickeln, die nun weltweit erstmals in Hamburg zum Einsatz kommen.

Das `s Baggers® erhielt im Jahr 2008 insgesamt 4 Auszeichnungen, darunter den Bayerischen Gründerpreis und den Marketing-Star der Metropolregion Nürnberg.

Die HeineMack-Restaurantsysteme® GmbH ist das Unternehmen, das alle Rechte an dem Restaurantsystem hält. Dieses ist in allen wichtigen Industrienationen der Welt zum Patent angemeldet. In Deutschland, China, Südafrika und Kanada hat HeineMack das Patent mittlerweile erhalten. In allen anderen Ländern werden die Patenterteilungen voraussichtlich bis spätestens Ende 2011 erfolgt sein.

Das patentierte Restaurantsystem gliedert sich in drei Produktkategorien:

1. Die sog. Achterbahnrestaurants®, wie sie mit dem Schwerelos & Zeitlos in Hamburg und dem `s Baggers® in Nürnberg bereits bestehen,
2. die sog. HeineMack Fast&Good®-Restaurants: Ein Fast-Food-Restaurantkonzept, das höchste Effektivität und Effizienz auf der einen Seite mit Erlebnischgastronomie und höchstem Komfort für die Gäste auf der anderen Seite verbindet, sowie
3. dem SnackTrack®, ein Konzept für teure Innenstadtlagen: In besten Lauflagen wird eine Restaurantküche im dritten oder vierten Stock eines Gebäudes angemietet. Diese Lagen sind normaler Weise nicht für Handel oder Gastronomie erschließbar und die Mieten deshalb relativ günstig. Dort werden vielfältige und hochwertige Speisen hergestellt, wie in einem richtigen Restaurant. Direkt vor dem Gebäude mit der Küche befindet sich in der Mitte des Platzes ein kleiner Verkaufsstand. Dort werden Bestellungen aufgegeben und per Funk in die Küche übertragen, von wo die Speisen und Getränke werbewirksam über das Schienensystem direkt zum Verkaufsstand sausen. Die Höhe wird dabei durch eine spektakuläre Edelstahlspirale überbrückt. Natürlich kann dieses Konzept auch in einem Einkaufszentrum eingesetzt werden. Dank günstiger Mieten, relativ geringer Investition und einer Art „Erlebnisimbiss“ auf der einen Seite und toller Lauflage auf der anderen Seite können Speisen und Getränke in großen Mengen und zu sehr günstigen Preisen verkauft und dennoch interessante Margen erzielt werden. Für ein erstes derartiges SnackTrack® sucht HeineMack® derzeit einen Partner zum Aufbau eines Franchisekonzeptes!

HeineMack®
Restaurantsysteme

Am Steinacher Kreuz 28
D-90427 Nürnberg

Tel.: 0911/93 64 66-77
Fax: 0911/93 64 66-33

www.heinemack.com
pr@heinemack.com