

Neuheit Achterbahntisch

's Baggers: Gründerpreis & Innovation

Nürnberg. Als dritte Auszeichnung in diesem Jahr hat das 's Baggers® den „IHK-Gründerpreis“ der Industrie- und Handelskammer Nürnberg erhalten. Zeitgleich wurde auf dem Firmengelände ein Showroom eröffnet, in dem die neueste 's Baggers®-Erfindung besichtigt werden kann: Der erste HeineMack-Achterbahntisch® – ein Hingucker, der bei jedem Gast für leuchtende Augen sorgen soll.

Den Preis der IHK hat das Nürnberger Restaurant in der Kategorie „Markterfolg und Qualität“ erhalten. „Endlich wird auch unsere ausgezeichnete Qualität honoriert“, freut sich Michael Mack, der Geschäftsführer der 's Baggers® GmbH und Erfinder des dahinter stehenden patentierten Restaurantsystems.

Wie bereits mehrfach berichtet, schweben im Baggers® die Speisen und Getränke auf Schienen zielgerichtet zu den Gästen. Die Bestellung erfolgt an Touchscreens. „Weil das Hauptaugenmerk auf die futuristische Technik gelegt wird, wird häufig vergessen, dass wir in der Küche nur hochwertige Produkte ausgewählter Lieferanten verarbeiten, darunter auch viele Bio-Produkte“, so Mack. „Alles wird frisch und ohne Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker zubereitet.“

Auch Lokalen, denen die logistischen Voraussetzungen für das 's Baggers®-System fehlen, kann jetzt geholfen werden: mit dem HeineMack-Achterbahntisch®. „Hier werden die Speisen und Getränke mit einem Lift zunächst auf eine bestimmte Höhe gefahren, bevor sie auf einer Rollenbahn zur spektakulären Metallspirale über dem Tisch schweben“, erklärt Erfinder Michael Mack. „Der Achterbahntisch® kann in einem traditionellen Restaurant, einem Fast Food-Restaurant oder auch in einer Bar eingesetzt werden. Interessierte Gastronomen können die



Foto: HeineMack® GmbH

Innovation sowohl kaufen als auch leasen.“ Weitere Infos: www.heinemack.com

Der HeineMack-Achterbahntisch® – ein Hingucker, der in jedem Restaurant für begeisterte Gäste sorgen dürfte.