

# Auf den Gast kommt Schweres zu

Essen auf Rädern der anderen Art

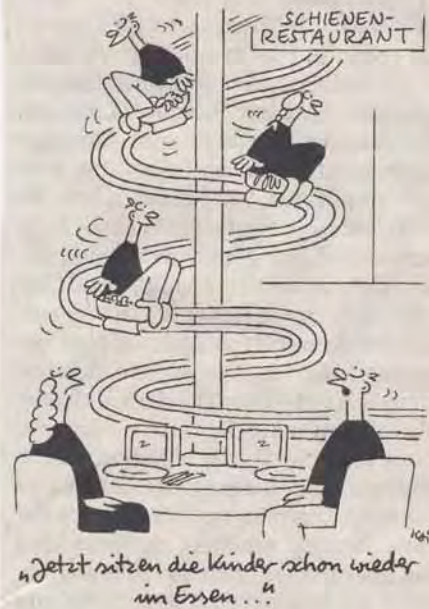
FRANKFURTER ALLGEMEINE ZEITUNG

SEITE 32 · DONNERSTAG, 2. APRIL 2009 · NR. 78

Bestellungen auf Touchscreens, Gerichte aus regionalen Bio-Produkten und der Transport der Speisen und Getränke auf Schienen direkt zum Platz – das hört sich nicht nach einem normalen Fastfood-Restaurant an. Die 's Baggers GmbH ist ein neues Unternehmenskonzept der Fastfood-Branche. Es befindet sich mitten in Nürnberg und wurde schnell zum Trend-Restaurant der Region.

Das Pilotprojekt eines patentierten Restaurantsystems ist am 4. April 2007 gestartet. Die Besonderheit ist das Liefersystem: Der Innenraum des Restaurants ist mit einer Schienenbahn ausgekleidet, auf der die Speisen und Getränke direkt zu den Gästen schweben. Bestellt wird auf Touchscreens, die sich an jedem Tisch befinden. Die eigene Restaurant-Software ermöglicht zudem das Abrufen sogenannter Hitlisten, die den Kunden über die Bewertung anderer Gäste informieren.

Die Idee stammt von Michael Mack, der gleichzeitig Geschäftsführer des Unternehmens und der fränkischen Ideenschmiede HeineMack GmbH ist. Als leidenschaftlicher Hobbykoch kam ihm die Idee während einer Dinnerparty, für die er kochte. Beim ständigen Hin- und Her-



rennen zwischen Küche und Esszimmer erkannte er, dass ein einfacherer Transport der Speisen seine Arbeit um einiges erleichtern würde. Daraus entstand zusammen mit dem IT-Unternehmen Voigtmann GmbH ein vollautomatisiertes Liefersystem aus Edelstahl-Schienen. Die gesamten Investitionen für das Pilotrestaurant inklusive der Kosten für Planungen, neue Hard- und Software sowie Montage lagen bei 1,5 Millionen Euro. Heute beträgt der Verkaufspreis dieser Ausstattung 1000 Euro je Sitzplatz. Aufgrund der günstigen Lage der Küche des 's Baggers im Obergeschoss wird keine zusätzliche Zufuhr von Energie benötigt, die Antriebskraft des Liefersystems bildet allein die Schwerkraft. Da dies jedoch in einstöckigen Restaurants nicht der Fall ist, entwickelte Mack sein System weiter. So entstand der von einem Elektromotor betriebene HeineMack-Achterbahntisch,

der auch Restaurants mit Küche und Gastraum auf einer Ebene eine Transportmöglichkeit bietet: Nachdem Speisen und Getränke auf einem Lift hochgefahren werden, schweben sie entlang der Metallspirale über dem Tisch zum Platz. Der Abtransport des Geschirrs erfolgt durch Servicekräfte, da dies in dem bestehenden Gebäude nicht anders zu lösen war. Ideen für eine verbesserte Umsetzung in weiteren Restaurants gibt es schon: „Hier ist ein doppelter Boden denkbar oder einfach eine Art Laufband, auf dem die Töpfchen in die Spülküche transportiert werden“, sagt Kyra Müller-Siecheneder, die Marketing-Leiterin des 's Baggers.

Mit seinem neuen Konzept umgeht Geschäftsführer Mack einige Nachteile der Fastfood-Branche, die er als „das Unkomfortabelste, was man sich überhaupt vorstellen kann“, beschreibt: „Erst muss man ewig anstehen, dann das Essen selbst zum Tisch tragen und abschließend den Tisch sogar noch abräumen“, sagt Mack. Das vielfältige Menü des 's Baggers bietet zahlreiche fränkische Spezialitäten wie „A naggerder Frankendöner in Bfefferrahm“ (Pfefferrahmschnitzel) für 6 Euro. Das Restaurant hat ein buntgemischtes Publikum – von „jungem, trendigen Gästen“ bis hin zu Familien über bis zu drei Generationen treffen sich hier. „Es ist also jede Altersgruppe vertreten“, sagt Müller-Siecheneder. Das für etwa 120 Besucher gebaute Restaurant ist gut besucht und erzielt einen monatlichen Umsatz von 110 000 Euro. Im Sommer finden weitere 99 Besucher einen Platz im Biergarten, der ebenfalls mit dem Schienensystem ausgestattet ist. Durch das automatisierte Liefersystem kann das Personal auf 60 bis 80 Prozent reduziert werden. Das allein spart Betriebskosten von 200 000 Euro im Jahr. Das 's Baggers ist das erste Unternehmen dieses Konzepts, ein vergleichbares scheint es weltweit nicht zu geben. Das zeigt sich auch in einer Reihe von Auszeichnungen.

Nachdem im Juli 2007 das Patent in Deutschland erteilt worden ist, hat die HeineMack ihr Konzept auch in Europa sowie in einigen anderen „wirtschaftlich interessanten“ Ländern zum Patent angemeldet. Doch auch andere Unternehmer haben sich bereits über diese Marktlücke Gedanken gemacht. So gibt es das Bestellen mit Touchscreens auch in England, und in China wurde schon ein Roboter-Koch entwickelt, der Fastfood-Gerichte in kürzester Zeit herrichten kann. Darüber hinaus gibt es auch Roboter, die als Bedienung in Restaurants eingesetzt werden können.

Auch das 's Baggers steht noch in seiner Entwicklung. Weitere Standorte sollen folgen. „Dabei handelt es sich um ein Franchising-System“, sagt Müller-Siecheneder, „die Pläne sind da“. Dazu gebe es Anfragen aus der ganzen Welt, unter anderem aus China. Auch Geschäftsführer Mack bestätigt die Verbreitung des Konzepts: „Zunächst sind wir aber mit dem Verkauf unseres patentierten Speisentransport-Systems an die zahlreichen Interessenten aus aller Welt beschäftigt.“

Maria Knaus

John-F.-Kennedy-Oberschule, Berlin