

## Tor verpasst, Chance vergeigt!

Public Viewing ist „in“, das zeigte sich auch in einem der größten Biergärten Bayerns, idyllisch im Münchner Westen gelegen. Beim Spiel Deutschland gegen Ghana war der Biergarten

Und wenn die Fans ihre harterkämpfte Maß wieder loswerden wollten, ging das Schlange stehen vor den Toiletten von Neuem los. Kurzerhand wurde deshalb die umliegende Grünan-



Für großen Harn- und Andrang gerüstet: eine einfache Dixi-Wand, die sich von beiden Seiten bestücken lässt.

Foto: Archiv

bereits um 18 Uhr (Spielbeginn 20:30 Uhr) restlos überfüllt. Auf den Ansturm der Gäste hatte sich der Wirt technisch perfekt vorbereitet und gleich mehrere Riesen-Bildschirme aufgebaut. Dumm nur, dass viele Gäste davon wenig mitbekamen. Bereits vor dem Anpfiff bildeten sich an den Schänken endlose Schlangen, Meter um Meter, die während des Spiels immer noch länger wurden. Die Wartezeiten für eine simple Maß – vom Essen ganz zu schweigen – gingen fast schon über eine Halbzeit hinaus! Kein Wunder, dass sich die entnervten Fans Alternativen überlegten und versuchten, über den bedienten Bereich zu ordern – zumal dort weniger los war. Wenn ein Servicemitarbeiter dann beherzt ins Chaos eingriff und die Gäste abfertigte, gab's Schelte von oben.

lage zum „Wild-Pisel-Park“ umfunktioniert. Wahrlich, kein schöner Anblick... Beim Public Viewing kommt es nicht allein auf die Größe der Leinwände an. Kompetenz im gastronomischen Kerngeschäft darf der Gast schon auch erwarten. Zusätzliches Service-Personal, zusätzliche Verkaufsstationen, z.B. mit trägerweise vorgekühltem Flaschenbier, zusätzliche Miet-Dixi-WCs... - all das sind keine Wunderdinge, sondern ganz alltägliche Tools bei Groß-Events, über die wir z.B. seit Jahren in unserem großen Outdoor-Special berichten. Aber manche Wirte sind so schlau, dass ihnen die 43 Euro für ein Jahres-Abo zuviel sind. Dafür verzichten sie dann gern auf Tausende Euro an Zusatzumsätzen an einem einzigen Abend...

## 's Baggers auf Expansionskurs

### Auch in Hamburg Service auf Schienen!

Nürnberg/Hamburg. 's Baggers – die fränkische Antwort auf die gastronomischen Herausforderungen der Zukunft – erobert Hamburg. Anfang Juni haben in der Hansestadt die Montagearbeiten des ausgeklügelten Restaurantsystems begonnen.

Ein zweiter Teil des Restaurants mit dem Namen „Zeitlos“ wird als Lounge und Bar mit Frontcooking-Gastronomie konzipiert (ähnlich dem Vapiano-Prinzip). In diesem Restaurantteil



Einzigartig & futuristisch: Das 's Baggers-Serviersystem auf Schienen im Modell und ganz aktuell beim Einbau in Hamburg mit „Erfinder“ Michael Mack.

Foto: Heine-Mack

Über den weltweit einzigartigen Clou des 's Baggers-Systems haben wir schon mehrfach berichtet: Die Speisen und Getränke schweben über ein Schienensystem direkt auf den Tisch des Gastes – wie schwerelos.

Und „Schwerelos“ heißt auch der Gastraum des dreigeteilten Restaurants in Hamburg, das ab Herbst die Gäste mit dem 's Baggers-Konzept begeistern will. Das „Schwerelos“ hat ca. 220 Sitzplätze, das Transportsystem der Speisen und Getränke wird von sog. Achterbahntischen übernommen. „Das heißt, die Küche des Restaurants befindet sich nicht wie in unserem Restaurant in Nürnberg in einem oberen Stockwerk, sondern liegt im Erdgeschoss“, erklärt 's Baggers-Erfinder Michael Mack. „Die Vorrichtungen zum Transport der Speisen und Getränke werden von dort zunächst mittels kleiner Aufzüge zwischen 3 und 5 Meter nach oben unter die Restaurantdecke transportiert, von wo diese dann zum Teil auf Rollenbahnen und zum Teil auf Edelstahlschienen mittels Schwerkraft kreuz und quer zu den Restauranttischen schweben.“

finden nochmals ca. 250 Gäste Platz. Abgerundet wird das gastronomische Angebot mit einem Gastgarten mit ca. 300 Plätzen. Der Gast wird für alle drei Bereiche am Eingang eine RFID-Karte bekommen, mit der er überall im Restaurant bestellen kann. Abgerechnet und bezahlt wird beim Verlassen des Lokals. „Die komplette Software für das Restaurant ist von unserer Fa. Heine-Mack® entwickelt worden und wird den Hamburger Betreibern in Lizenz zur Verfügung gestellt“, so Michael Mack.

Das Restaurant „Schwerelos & Zeitlos“ liegt im boomenden Hamburger Stadtteil Harburg, in dem 2012 die Bundesgartenschau stattfinden wird. Direkt neben dem Restaurant liegt eine Wasserstraße. Von den Landungsbrücken wird ein regelmäßiger Barkassenservice (ähnlich dem Transfer zu den Musicals) regelmäßig Touristen in das Restaurant bringen. Geplant ist, dass das Lokal Anfang August den Probebetrieb aufnimmt. Ende August wird die offizielle Eröffnungsfeier sein. Weitere Infos: [www.schwerelos-zeitlos.de](http://www.schwerelos-zeitlos.de) und [www.heinemack.com](http://www.heinemack.com)

VERANSTALTUNGSSERVICE

**PONKRATZ**  
PARTYSERVICE

**NEU!**  
Loungemöbel  
zum Mieten!

Wir liefern alles für Ihr Fest!

- Bars
- Stehtische
- Barhocker
- Palmen
- Beleuchtung
- u.v.m...

Roggenweg 1  
93092 Barbing



**09401 / 79241**

team@ponkratz.de • [www.ponkratz.de](http://www.ponkratz.de)

It's Party Time!