

IHK-GRÜNDERPREIS 2008: 'S BAGGERS GMBH

Schwebende Bratwürste

Für sein neuartiges Konzept der Erlebnis-Gastronomie wurde Geschäftsführer Michael Mack in der Kategorie „Markterfolg und Qualität“ mit dem IHK-Gründerpreis ausgezeichnet.

Die „dritte Dimension in der Gastronomie“ hat Michael Mack eigenen Worten zufolge in seinem 2007 eröffneten Restaurant „s Baggers“ eingeführt, das im Industriegebiet Schmalau zu finden ist: Bei dieser automatisierten „fränkischen Antwort auf die globale Herausforderung“ schweben die Speisen und Getränke über ein Schienensy-

sthem den Namen das Unternehmen die Markenrechte angemeldet hat. Rund 100 Marken, so schätzt Mack, existieren bereits. Insgesamt etwa 600 verschiedene Gerichte von drei bis zwölf Euro sind im Programm, jeweils 120 bis 130 Speisen stehen aktuell zur Auswahl.

Bereits im Jahr 2005 hatte der Diplombauingenieur ein Patent auf den Transport von

den, sind dabei die Eckpfeiler. Das erste Restaurant dieser Art wird das „s Baggers – wenn's bressiert“ sein, das im Frühjahr 2009 in der Region eröffnen soll. Diese Kombination aus Pilot-Restaurant s Baggers und Fast&Good-Konzept will Mack demnächst als Franchise-System für den deutschsprachigen Raum anbieten.



Geschäftsführer und Erfinder Michael Mack.



Küchenchef Klaus Schwalger bringt die Speisen auf den Weg zu den Gästen.

stem per Schwerkraft von der Decke an den Tisch. Bestellt wird nicht bei einer Bedienung, sondern über einen berührungsempfindlichen Bildschirm, bezahlt wird an der zentralen Kasse. Für die Gäste heißt das, dass sie nicht mehr auf den Kellner warten müssen, sondern sofort bedient werden. Die 15 Vollzeit-Mitarbeiter und 15 Aushilfskräfte erledigen jetzt nur noch Arbeiten, die „dem Gast auch wirklich einen Nutzen bringen“, sagt der 43-jährige Geschäftsführer der s Baggers GmbH, der auch Chef einer Metallgießerei und der „Ideenschmiede“ HeineMack GmbH ist.

Die Idee für sein neues Restaurant-Konzept kam dem Hobby-Koch bei einem privaten Essen mit Freunden, als er die Teller von der Küche zum Tisch tragen musste. Den Gedanken, der Fast-Food-Gastronomie etwas entgegenzusetzen, hegte der Geschäftsführende Gesellschafter schon länger: „Das ist das Unkomfortabelste, was man sich vorstellen kann. Erst muss man ewig anstehen, dann das Essen selbst zum Tisch tragen und diesen am Ende auch noch selbst abräumen.“

Im s Baggers werde alles frisch zubereitet und mit hochwertigen Zutaten von regionalen Lieferanten gekocht. Seine Produkte bezieht Mack von Bio-Bauern aus der Umgebung und von einem eigenen Metzger. Auf der Speisekarte stehen neben traditionellen fränkischen Gerichten auch eigene Kreationen wie „Fränkische Kanneloni“, „s Baggers Weldkuldurerbe“ oder „Bradwörschd im Baggers-Mandl“, auf

Speisen und Getränken mittels Schwerkraft angemeldet und das System gemeinsam mit dem Architekten Klaus Kiener weiterentwickelt. Rund eineinhalb Jahre gingen für Planung und Tests ins Land, auf gut zwei Mio. Euro schätzt Mack die bisherigen Investitionen in das Restaurantsystem.

Das s Baggers, das in den früheren Büroräumen von Macks Metallgießerei Am Steinacher Kreuz untergebracht ist, ist aber eigentlich „nur“ das Pilotrestaurant, um das System zu testen. Aus den Erfahrungen hat Mack das neue Restaurant-Konzept „Fast&Good“ entwickelt, das er in Form von Lizenzen weltweit anbieten will. Eine kleinere Speisekarte mit 50 bis 60 Gerichten, Fingerfood in Papierverpackungen sowie niedrigere Preise, die vor allem durch weniger Personal erreicht wer-

Darüber hinaus will die HeineMack GmbH auch Lizenzen auf Einzeltischlösungen, sogenannte Achterbahntische, vergeben, bei denen die Speisen zu den Tischen schweben.

Das Pilot-Restaurant schreibt indessen schwarze Zahlen und sorgt für einen monatlichen Umsatz von 110 000 Euro. „Unsere 105 Sitzplätze sind am Wochenende regelmäßig bis zu fünfmal voll, wir können die Nachfrage derzeit kaum noch bedienen“, berichtet Mack. Dennoch soll dieser Restaurant-Typ einmalig bleiben. Derzeit laufen viele Gespräche mit Interessenten für das Fast&Good-Konzept, in zehn Jahren sollen „ein paar Hundert Restaurants weltweit“ nach diesem System geöffnet sein. leo. ■

WWW.SBAGGERS.DE

GROHMANN UND PARTNER

Rechtsanwälte

Dr. Hans Grohmann

FA für Familienrecht

- privates Baurecht
- Gesellschaftsrecht
- Vertragsrecht

Peter Fischer

FA für Arbeitsrecht

FA für Bau- und Architektenrecht

- Handels- und Handelsvertreterrecht
- Mietrecht / Verkehrsrecht

Dr. Peter Küfner

Tel. (09 11) 95 19 00

E-Mail: info@grohmannundpartner.de

Dr. Bernhard Werner

- IT-Recht - Medizinrecht
- Versicherungsrecht
- Speditions- u. Frachtrecht

Dr. Ria Kochanski

FA für Erbrecht

Maîtrise de droit public

- Erbschaft- und Schenkungssteuerrecht
- Umwelt- und Europarecht

Virchowstr. 20a · 90409 Nürnberg

Fax 9 51 90 51 · www.grohmannundpartner.de