

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



Rollercoaster

Essen auf Rädern

Durchaus möglich, dass im neuen Rollercoaster-Restaurant im Wiener Prater so mancher hungrige Gast vor lauter Staunen aufs Essen vergisst.

Text: Bettina Mader

„It's food, it's fast, it's fun“ – sinngemäß ausgedrückt: „Essen, schnell und spaßig“ – ist das Motto der neuesten Praterattraktion: Anfang April wurde das „Rollercoaster-Restaurant Vienna“ unweit des Riesenrades eröffnet. Hier fahren nicht Eltern und Kinder miteinander auf der Achterbahn, sondern Essen und Trinken folgen einander im Looping. Und statt flinker Kellner managen Roboter zackig das Service. Getränke gibt es auch nicht irgendeine, sondern ausschließlich die von der eigenen Hausmarke „One More“. Der Betreiber und Österreich-Geschäftsführer, Werner Aichholzer, erwartet sich die „Revolutionierung der Gastronomie“ mit seiner Location.

„Das erste Lokal wurde 2006 in Nürnberg eröffnet und von da aus ging es in die ganze Welt, nach Abu Dhabi, viermal nach England, wir sind in Kuwait, Dresden, Hamburg und auch in Rust im Europapark vertreten“, erklärt der 30-jährige Kärntner Aichholzer, der ursprünglich in Graz Betriebswirtschaft studierte. Im Nebenjob kellnerte er gerne für Brauereien, für Red-Bull-Events und auf der Fête Blanche. Dadurch hatte er nach seinem Bachelor-Abschluss auch einschlägige Erfah-

rung, um bei Michael Mack, dem Gründer der Nürnberger Rollercoaster-Restaurants, anzufangen. „Ich habe dort die Prozessoptimierung gemacht. Daher kenne ich alles, ich war sowohl in der Spülküche als auch in der richtigen Küche. Wenn man alles sozusagen am eigenen Leib erfahren hat, dann weiß man auch genau, wo Prozesse verbessert werden müssen.“

Mack und Aichholzer stellten schnell fest, dass sie ziemlich ähnlich ticken und sie beschlossen, als Partner gemeinsam die Welt erobern zu wollen. Mittlerweile hat ihr Unternehmen 100 Mitarbeiter, davon arbeiten 40 in Wien. Auch Werner Aichholzer hat sich nach seiner Zeit in Nürnberg nun fix als Wahlwienener niedergelassen und fungiert als Geschäftsführer für alle österreichischen Firmen. Denn die Entertainment-Teile werden ebenfalls vermarktet.

Roboter mixen

Das Konzept des Rollercoaster-Restaurants richtet sich wohl eher an jüngeres Zielpublikum. Die Bestellung erfolgt nämlich per Tablet-Computer, der an der Kasse den Gästen überreicht wird. Die Speisen werden herkömmlich in der Küche zubereitet, in kasserollenähnliche Behälter ver-

schlossen, mit QR-Code versehen auf einen Minischlitten – wie auf einer Sommerrodelbahn – gepackt und auf die abenteuerliche Reise durchs Schienensystem geschickt. Getränke fahren in Flaschen auf den Schlitten montiert. Die Versandroboter übernehmen die Verteilung auf den Schienenstrang. Mittlerweile mixen sie auch Cocktails. Aichholzer: „Dafür kommen mit Eis gefüllte Marmeladengläser zu ihnen. Der jeweilige Roboter füllt aus einer Cocktailmaschine die Zutaten ins Glas. Dann verschraubt er das Glas wieder und schüttelt den Cocktail sieben Sekunden. Bei uns schmeckt deshalb jeder Cocktail immer exakt gleich und kommt immer in der gleichen Menge.“ Und natürlich ist es lustig zuzuschauen, wie der Roboterarm das Getränk shakt. Bezahlt wird am Ende bei der Kasse, wenn der Gast den Tablet wieder zurückgibt.

Die Grundidee ist in allen Bereichen „Fun & Entertainment“: So gibt es stündlich eine Lichtshow der 35.000 eingebauten LEDs und zwischendurch „Tanzeinlagen“ der Roboter. Unter den Schienen, in allen Loopings und Mehrfachspiralen sind LED-Lichtbänder und -Spots, mit denen der Transport der Speisen und Getränke spektakulär in Szene gesetzt wird. Im Wiener Restaurant werden erstmals auch Katapultantriebe eingesetzt: **Sie beschleunigen die Transportvorrichtungen, so dass diese mit bis zu 40 km/h durch die Loopings geschossen werden.**

Aichholzer ist begeistert von seiner neuen Niederlassung: „Das Wiener Restaurant

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

ist gewissermaßen der Ferrari unter den Rollercoaster-Betrieben. Nein, das Essen kann von den Schienen nicht runterfallen; der ganze Betrieb ist sogar CE-zertifiziert, so wie ein Aufzug“, beruhigt er jene potenziellen Gäste, die sich vor herumfliegen-



Werner Aichholzer

den Töpfen, Flaschen und Speisen fürchten könnten.

Drei Millionen Euro Investment

Die perfekte Technik samt aller Spielereien hat allerdings auch ihren Preis. In Wien mussten die beiden Betreiber drei Millionen Euro investieren, um das Essensspektakel so unterhaltsam auf die Beine zu stellen.



Die bestellten Speisen können nicht runterfallen

Die Erklärung ist so logisch wie exklusiv: „Der Investitionsaufwand hängt natürlich von der Größe des Lokals ab und davon, wie spektakulär die Location ausgestattet ist. Dazu kommt, dass wir seit 2015 nur mehr in A-Lagen investieren. Das rechnet sich durchaus. Generell haben Rollercoaster-Restaurants bei den Investitionskosten eine Bandbreite von ein bis vier Millionen Euro. Unter einer Million lässt sich ein Rollercoaster-Restaurant nicht umsetzen. **Einer der Roboter inklusive der Programmierung kostet alleine 250.000 Euro.** Pauschal lässt sich aber kein Investitionspreis fix machen“, stellt Aichholzer fest.

Durchaus teures „Personal“, denkt nun so mancher Besitzer eines „normalen“ Restaurants – und das ist gerechtfertigt. Denn der erwartete Durchschnittsbetrag jedes der 220 Sitzplätze sollte künftig jenseits der 40 Euro liegen. Aichholzer: „Ja, das ist durchaus realistisch. Wir bieten schließlich Internationale Küche von Burgern, Pasta, Salaten, Gebackenem wie Schnitzel bis hin zu Salaten und veganen Speisen. Vieles ist frisch zubereitet. Wir kaufen nicht nur im Großhandel ein, sondern beispielsweise unser Fleisch bei kleineren, regionalen Metzgereien. Dabei liegen unsere Speisen dennoch nicht besonders über den Durchschnittspreisen der Gastronomie. Ein Hauptgericht kostet bei uns zwischen sieben und 15 Euro.“

Die Franchisegebühren betragen in Summe zehn Prozent des Umsatzes und beinhalten die üblichen Positionen wie Marketing, Schulung und Qualitätssicherung. Detail am Rande: Das erste Restaurant in Nürnberg dient mittlerweile als Schulungszentrum für die anderen.

Hohe Erwartungen

„Die Idee für Wien ergab sich, weil wir auf der Suche nach einer 1A-Location in einer europäischen Großstadt waren. Da unser Konzept naturgemäß in Freizeitparks passt, hat sich der Wiener Prater quasi aufgedrängt und war der ideale Standort, um ein Restaurant in dieser Dimension umzusetzen“, erklärt der Österreich-Geschäftsführer.

Um so ein vergnügliches Gasthaus zu errichten, braucht es für gewöhnlich eine Vorlaufzeit von etwa einem Jahr. Aichholzer: „Im Fall von Wien haben wir sehr viele Patente und Weltneuheiten verbaut, daher war die Vorlaufzeit naturgemäß länger. Allein die Bauzeit betrug hier ein Jahr.“

Allerdings ist auch ein gewisser Druck da, um die Investitionskosten wieder hereinzuholen: **Das beste Lokal der Gruppe erreichte den Break-Even nach 13 Monaten.** Für das Praterrestaurant will sich Aichholzer verständlicherweise nicht festlegen aber er zeigt sich durchaus sehr zuversichtlich. Die Umsatzrenditen seien durchschnittlich.

Ein zusätzlicher Ertragsbringer in Wien ist die hauseigene Getränkemarkte „one-more“, unter der weltweit exklusiv Bier, Radler, Antialkoholisches und Cocktails angeboten werden. Bleibt zu hoffen, dass der Geschmack der Prater-Touristen richtig eingeschätzt wurde. Für die Hardcore-Fans gibt es sogar einen eigenen

Thema: Prater Wien

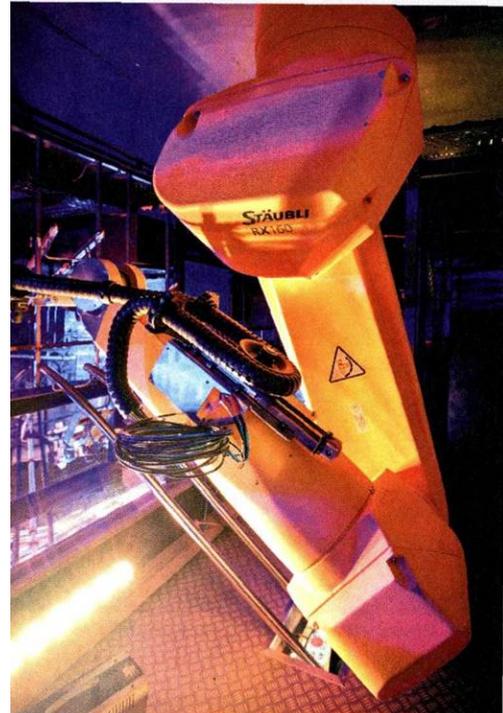
Autor: k.A.



Umsatzerwartung: 40 Euro pro Bon

Merchandise-Shop mit Bekleidung. Und für verschiedene Anlässe kann das Lichtdesign angepasst werden, beziehungsweise werden spezielle Multi-Media-Lightshows angeboten, rockige Geburtstagssongs oder romantische Candlelight-Atmosphäre. Und die Roboter-Tanzeinlagen lassen sich ebenso maßschneidern.

Wie überhaupt die Roboter völlig zu „Stars“ mutiert sind. Denn, so Werner Aichholzer: „Unsere Roboter sind von der Firma Stäubli. Das sind die gleichen, die etwa im VW-Werk arbeiten und Reifen festschrauben. Auch in einem Fleischerbetrieb werden sie zum Zerlegen eingesetzt. Aber in beiden Fällen kriegt man sie nicht zu Gesicht, weil die Firmen sie nicht herzeigen wollen. Bei



Roboter im Rampenlicht

uns ist das anders: Die haben hier was Menschliches, weil sie ja auch Menschen das Essen und Trinken servieren. Deshalb kommt es nicht selten vor, **dass die Herstellerfirma ihre potenziellen Kunden zu uns führt, um die Roboter vorzustellen.** Hier wird anschaulich dargestellt, was ein Roboter heutzutage alles kann.“

Die Idee der Hightech-Restaurants scheint weltweit beliebter zu werden. Denn aktuell baut man an einem Restaurant im russischen Sotschi und noch heuer werden Baustellen in Europa und Asien begonnen.