**GUT LEBEN** 

DIGITA

Suchbegriff eingeben

REISEN



Startseite

Themen

McDonald's USA

NRW Städte

POLITIK

Ratingen

WIRTSCHAFT

Ratingen: Hamburger mit Service am Tisch

KULTUR

n o später lesen

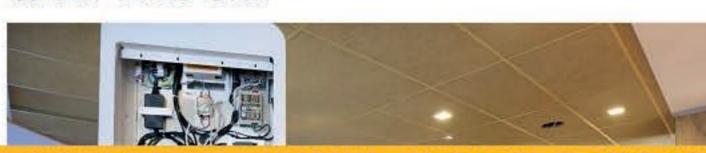
SPORT

23. April 2015 | 00.00 Uhr

#### Ratingen

# Hamburger mit Service am Tisch

PANORAMA



WIRTSCHAFT NRW POLITIK

SPORT

PANORAMA KULTUR

**GUT LEBEN** 

REISEN DIGITA

FOTO: achim blazy

Startseite

NRW

Städte

Ratingen

Ratingen: Hamburger mit Service am Tisch

können Kunden ihre Bestellungen aufgeben.

Anzeigen powered by plista

Bild



Marcus Prünte und Filialleiter Sven Schützeichel (links) sehen sich in der umgebauten Küche um.

FOTO: Blazy, Achim (abz)

### **TERMIN**

Ab Montag, 12 Uhr, ist in West wieder geöffnet

Am Montag, 27. April, 12 Uhr, öffnet die McDonald's-Filiale an der Westtangente/Kaiserswerther Straße wieder. Um 10 Uhr findet vorher der offizielle Teil der Wiedereröffnung statt. Neben zahlreichen Vereinen aus der Stadt und der Feuerwehr hat Prünte dazu auch Promis eingeladen. So haben TV-Kultpolizist Toto und Popstar Marc Terenzi sowie Deutsch-Rapper McFitti ihr Kommen zugesagt.

In der Filiale in Breitscheid ist heute ein Ausbildungs-Infotag. Infos: www.mcdonalds-ausbildung.de.

## Weitere Artikel im Ressort

Ratingen

Neue Projekte für Pflege und Wohnen >

Heiligenhaus

Schullandschaft steht vor großem Wandel >

Kreis Mettmann Kinder-Pferde-Nacht im Neanderthal-

Museum >

CDU fordert mehr Einbruchs-Schutz >

Helligenhaus

Ratingen

Eine Soiree im Stil des 19. Jahrhunderts >

## Weitere Bilder im Ressort

Übersicht

Kreis Mettmann: Hier wird diese Woche geblitzt >

Das war der Lintorfer Citylauf 2015 >

A52: Schwerer Unfall - Lkw klemmt Auto ein >

Ratingen

Unfall mit Autobahnmeisterei auf der A3

Denkmalpreis 2014/15

Auszeichnung für Fachwerkhaus in Ratingen >

2 Wochen kostenlos!

**NEU** - Das Digital Plus Paket.

Jetzt testen





Ratingen. Nach dem Brand eröffnet am Montag die

McDonald's-Filiale in West wieder - als eine der drei modernsten des Landes. Von Karl Ritter

West Die vergangenen Tage waren besonders anstrengend, Dutzende Handwerker, Mitarbeiter und immer der Blick auf die Uhr: "Es ist schon schwieriger als eine komplette Neueröffnung", sagt Marcus Prünte, Chef der Ratinger McDonald's-Filialen. Etwas weniger als ein halbes Jahr ist es her, dass ein Feuer in seinem Betrieb an der Westtangente fast alles zerstörte, einen siebenstelligen Versicherungsschaden verursachte: "Materielle Werte sind ersetzbar, wichtiger ist, dass damals niemand verletzt wurde", so Prünte, der aus der Not eine Tugend gemacht hat: "Nachdem ich mich vom Schock des Feuers erholt hatte, habe ich mir gesagt, wenn Du hier schon alles erneuern musst, dann machst Du das auch richtig."

Entstanden ist daraus eines der modernsten Schnellrestaurants der Kette im Land: "Darauf bin ich unheimlich stolz", sagt Prünte. Einen nahezu siebenstelligen Betrag hat er in den Umbau investiert. Fast nichts ist mehr so, wie es vorher war. Die Küche, auf den Millimeter angepasst, wurde in den USA hergestellt und per Schiff nach Deutschland gebracht. Nun ist alles nahezu fertig angeschlossen. Restaurantleiter Sven Schützeichel, der vor sieben Jahren seine Karriere als Auszubildender bei Marcus Prünte begann, lässt sich alles genau erklären. Denn vor der Eröffnung soll die ganze Mannschaft eingewiesen werden, denn das Küchensystem ist auf dem neuesten Stand der Technik: "Da müssen wir uns auch erst dran gewöhnen", so Schützeichel, in dessen Team, für das noch Verstärkung gesucht wird, rund 60 Mitarbeiter arbeiten werden. Zu Stoßzeiten sind rund 25 gleichzeitig im Einsatz.

Denn Gast und Mitarbeiter müssen sich noch auf ganz andere Änderungen einschneiden: "Wir werden als eines von einer Handvoll Restaurants in Deutschland zumindest teilweise Service am Tisch anbieten", verrät Prünte eine Neuerung, auf die er besonders stolz ist. Am Tisch kann bei den Mitarbeitern dann auch bezahlt werden allerdings bloß mit Karte. Die braucht der Gast auch an den neuen Bestellterminals: Hier kann er in aller Ruhe seine Wahl, inklusive Sonderwünschen, treffen, erhält eine Bestellnummer und kann das Essen dann an einem extra Schalter abholen. Das gilt übrigens auch dann, wenn bar bezahlt wird - Kasse und Ausgabe sind getrennt voneinander. Fünf der Bestellterminals werden bereit stehen - so viel wie in keinem anderen Betrieb der Region.

Und wer bestellt, wird noch eine Neuerung erleben: "Es wird nichts mehr auf Vorrat gemacht. Erst wenn die Bestellung im System ankommt, beginnt die Produktion", erzählt Marcus Prünte, der die Filiale in West 1998 übernahm: "Ich bin froh, dass wir aus diesem schlimmen Brand, der durch einen technischen Defekt an einer Fritteuse verursacht wurde. nutzen konnten, alles neu zu gestalten." Denn auch die Einrichtung ist komplett anders, verströmt mehr Charme und Gemütlichkeit als vorher. Die Holz- und Steinoptik macht es möglich.

Blickfang ist dabei ein großes Chesterfield-Sofa, daneben stehen aber auch Bänke, die an Gartenmöbel erinnern. Das Konzept wirkt zusammen gewürfelt, folgt aber einem Konzept, sie Prünte weiß: "Das Restaurant wirkt durch die Möblierung zusammen mit der anderen Optik an Böden, Wänden und Decken individueller, heller und vor allem ungewöhnlich." Ob's ankommen wird? Prünte ist optimistisch: "Da bin ich mir sicher. Wir sind in den vergangenen Wochen sooft gefragt worden, wann es in West wieder losgeht."

Quelle: RP