

Presseinformation

Horw (Schweiz), 13. Oktober 2022

Pop-up-Konzeptrestaurant The5 setzt erstmals Serviceroboter ein Zentralschweizer Erfolgstrio

Wenn das erfolgreiche Pop-up Konzeptrestaurant The5 in Zürich ab November bereits in die vierte Runde geht, sind nicht nur zwei Zentralschweizer Sterneköche dabei – sondern erstmals auch Serviceroboter aus der Region: Die innovative Neuentwicklung BellaBot kommt aus Horw.

Das Pop-up Konzeptrestaurant The5 in Zürich nimmt die Gäste mit auf eine Gourmetreise für alle Sinne: Ein fünfgängiges Menü wird dabei in einem temporären kugelförmigen Dom durch digitale 360-Grad-Videoprojektionen visuell und akustisch begleitet.

Unter den fünf Starköchen, die hinter The5 stehen, sind auch zwei Zentralschweizer Küchenmeister: Stefan Wiesner, bekannt für seine alchemistische Naturküche, wird die Gäste ins tief ursprüngliche, sagenumwobene Entlebuch locken und mit faszinierenden Aromen aus seiner Heimat begeistern. Und Patrick Mahler, Shooting Star und mittlerweile etablierter Küchenchef im Park-Hotel Vitznau, wird den zauberhaften Charme des Vierwaldstättersees durch seine Interpretation der Haute Cuisine in Szene setzten.

Mehr Erlebnis, mehr Zeit für die Gäste – durch Serviceroboter

Als weiteres, wenn auch nicht kulinarisches Highlight wird das The5-Team in diesem Jahr erstmals von Zentralschweizern der etwas anderen Art unterstützt: Mehrere Serviceroboter von Sebotics aus Horw erweitern das Gesamterlebnis The5 um eine innovative, neue Komponente. Konkret handelt es sich dabei um das speziell für den Einsatz in der Gastronomie entwickelte Modell BellaBot. „Das Ziel ist es, das Erlebnis für unsere Gäste stets weiterzuentwickeln. Mit den Servicerobotern erweitern wir die The5-Erlebniswelt um ein sehr spannendes, neues Element und zeigen, dass uns Innovation wichtig ist“, begründet Flavio Brombach The5-Geschäftsführer bei Fred Tschanz Gastgewerbe, die Entscheidung zu diesem Schritt. „Wir haben uns zudem überlegt, wie wir unseren Service-Angestellten noch mehr Zeit am Gast ermöglichen können und kamen so auf die Serviceroboter von Sebotics aus Horw“. „Die Roboter werden Aufgaben übernehmen, die unserem Servicepersonal Zeit einsparen sollen, wie zum Beispiel benutztes Geschirr und Besteck in die Küche zur Abwasch-Station fahren.“

Tickets ab sofort erhältlich

„The5 – 360° Dining Experience“ findet vom 09. November bis einschliesslich 18. Dezember 2022 an der Geroldstrasse 15a in 8005 Zürich statt. Tickets sind ab sofort über die Website von The5 erhältlich: <https://the5.ch>

Weitere Informationen zu Sebotics unter: <https://sebotics.com/>

Bildmaterial zu The5 und SEBOTICS:

THE5

<https://brandmanual.ch/d/8jTLpovhXZk5/the5#/brand-imagery/bildwelt-2022>

SEBOTICS

<https://precomgroup.sharepoint.com/:f:/g/PCG/EveweijDZUpAmVWecJk9W5kB3uMDALWgFuvuPX3vs87RzA?e=NSAhd4>

Kontakt für Leser-Anfragen:

Ladina Konzett
Tel. +41 41 500 75 50
ladina.konzett@precomgroup.ch

Precom Group AG
Bahnhofstrasse 2
6048 Horw
Schweiz
www.sebotics.com

Kontakt für Presse-Anfragen:

Gerdt Fehrle
Tel. +49 89 273383 12
gerdt.fehrle@prospero-pr.de

Prospero GmbH
Müllerstraße 27
80469 München
Deutschland
www.prospero-pr.de