

## Brunswick präsentiert NEXUS



Brunswick stellt die neue Bahnpflegemaschine NEXUS vor und möchte damit die nächste Generation der Bahnpflegetechnologie einleiten.

Die Maschine kommt mit einem Lithium-Ionen Akku und integriertem Ladegerät daher. Eine Akkuladung soll für mehr als 100 Bowlingbahnen ausreichen.

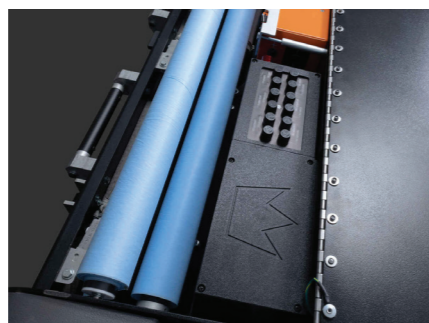
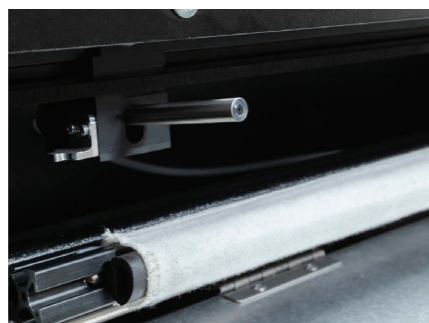
Es verfügt außerdem über 4 fest programmierte, speziell für Entertainment-Center entwickelte Muster, deren Länge jeweils individuell angepasst werden kann.

Der herkömmliche „Buffer Brush“, mit dem der Auftrag des Aufbereiters auf die Bahnoberfläche erfolgt, wurde ersetzt. Der Conditioner wird nun direkt auf die Bahnoberfläche aufgetragen. Dies eliminiert nicht nur die Verschleißteile traditioneller Transfersysteme, sondern sorgt auch für ein extrem gleichmäßiges und reproduzierbares Ölbild.

Zur Reinigung verwendet NEXUS das blaue Reinigungstuch 8460 QC von Brunswick. Dieses Tuch schrubbt die Fahrbahnoberfläche, nachdem der Reiniger durch die nach vorne gerichteten Sprühdüsen aufgetragen wurde.

Abgerundet wird das Paket mit einem Touchscreen, auf dem auch Schritt-für-Schritt-Anleitungen dargestellt werden. So soll es auch völlig unerfahrenen Mitarbeitern möglich sein die Maschine problemlos zu bedienen.

Mehr Infos: [www.valckegroup.com](http://www.valckegroup.com)



## Einbruchs-Serie



Das Bowlingcenter an der Münchener Straße in Ingolstadt scheint für Kriminelle eine fast magische Anziehungskraft zu besitzen.

Ende März 2026 kam es dort zum mittlerweile vierten Einbruchversuch innerhalb kurzer Zeit. Ein Fall, der sowohl die Betreiber als auch die örtliche Polizei vor Rätsel stellt.

Am frühen Morgen des 31. März 2026 versuchten Unbekannte gegen 03:30 Uhr über ein Fenster in das Gebäude einzusteigen. Diesmal hatten die Täter jedoch kein Glück: Ein aufmerksamer Zeuge bemerkte das verdächtige Treiben und schlug Alarm.

Die beiden dunkel gekleideten Gestalten flüchteten daraufhin ohne Beute über den Brückenweg. Zurück blieb lediglich ein Sachschaden von rund 300 Euro.

Die Serie sorgt in der regionalen Gastro-Szene für Verunsicherung, da die Täter in der Vergangenheit deutlich erfolgreicher und rabiater vorgehen:

**September 2025:** Der wohl schwerste Schlag. Unbekannte flexten im Inneren des Centers gezielt zwei Tresore auf und entkamen mit einem Bargeldbetrag in vierstelliger Höhe.

**März 2025:** Einbrüche über die Außentüren, bei denen es die Täter vor allem auf die Einnahmen aus den Spielautomaten abgesehen hatten.

Ob es sich um dieselbe Tätergruppe handelt, die das Center aufgrund der Lage oder der internen Gegebenheiten immer wieder ausspäht, wird ermittelt.

## Bowlingcenter in Alsdorf wird modernisiert



Das Alsdorfer Bowlingcenter (52477 Alsdorf) schlägt ein neues Kapitel auf. Seit dem 1. Januar 2026 weht in der Freizeitanlage an der Otto-Wels-Straße ein neuer Wind:

Der Betreiberwechsel zur Hyper Alsdorf GmbH markiert den Beginn einer umfassenden Modernisierungs- und Erweiterungswelle, die das Center fit für die Zukunft machen soll.

Bereits zum Start bietet das „Hyper Alsdorf“ die gewohnten 18 Bowlingbahnen

sowie 8 Billardtische an. Doch dabei soll es nicht bleiben. Der neue Betreiber hat angekündigt, das Angebot in den kommenden Monaten kontinuierlich zu erweitern.

Das Ziel ist klar: Weg von der reinen Sportstätte, hin zu einem vielseitigen Event-Center für Familien, Firmen und Gruppen.

Der Umbau erfolgt „Step by Step“. Zu den geplanten Maßnahmen gehören:

### Neuer Look & Feel

Ein modernes Design soll die bisherige Atmosphäre ablösen und für mehr Aufenthaltsqualität sorgen.

### Erweitertes Angebot in der Gastronomie

Das Bistro-Konzept wird überarbeitet, um auch für Events und Kindergeburtstage attraktiver zu werden.

### Zusätzliche Aktivitäten

Neben Bowling und Billard sollen nach und nach weitere Freizeitattraktionen integriert werden, um das „Hyper“ zu einem umfassenden Erlebnis-Standort in der Region Aachen/Alsdorf zu machen.

### Zeichen für den Standort

Während in anderen Städten Freizeitbetriebe schließen müssen, ist die Investition in Alsdorf ein positives Signal. Der neue Betreiber setzt auf eine Mischung aus bewährten Klassikern und modernen Upgrades, um den Standort langfristig als zentrale Anlaufstelle für Freizeitgestaltung zu sichern (Lesen Sie zu diesem Thema auch unseren Artikel „O'Learys“ auf Seite 20).

Die Gäste dürfen gespannt sein, welche „Überraschungen“ noch folgen.

[www.hyper-alsdorf.de](http://www.hyper-alsdorf.de)

# OPTIMALE LÖSUNGEN MIT WOW!

Assekuranzmakler seit 1977

**Spezialversicherung  
für Bowlingcenter**

Transparente Beratung,  
passende Lösungen -  
sprechen wir darüber!  
T. 0208 740402-0

**Von uns können Sie immer mehr erwarten:**

- Unabhängige und maßgeschneiderte Beratung
- Transparente und reibungslose Abwicklung
- Umfangreiche Risiko- und Bedarfsanalysen
- Unsere Branchenlösungen: Bowling-Protect® und Bowling-Protect® 2.0

Seit mehr als 20 Jahren spezialisiert auf Sport- und Freizeitbetriebe mit mehr als 220 versicherten Betrieben.

DIN ISO 9001  
ZERTIFIZIERT

Weitere Informationen unter:  
[haehnel-am.de/bowling](http://haehnel-am.de/bowling)

Mehr, als versichert.



# Pizza-Trend 2026 steigt an

Ist die „Pizza-Experience“ der Rendite-Turbo für Bowlingcenter?

Wer an Gastronomie im Bowlingcenter denkt, denkt oft zuerst an Burger und Pommes. Doch die Internorga 2026 hat gezeigt: Die Pizza erlebt eine technologische und kulinarische Revolution.

Unter dem Label „Pizza Experience“ wurden Konzepte präsentiert, die wie maßgeschneidert für die Herausforderungen unserer Branche wirken: Hohe Geschwindigkeit, wenig Personal und maximale Marge.

## Minimaler Personalaufwand

Die größte Hürde für Pizza im Bowlingbetrieb war bisher oft der Platzbedarf für große Öfen und das nötige Fachwissen beim Personal (Teigführung, Backzeitkontrolle).

Die Messe-Highlights 2026 lösen genau diese Probleme:

## High-Speed-Hybridöfen

Die neue Generation der Öfen kombiniert Mikrowelle, Heißluft und Infrarot. Das Ergebnis? Eine frische Pizza in Restaurantqualität in unter 90 Sekunden. Das ist entscheidend, wenn eine 10er-Gruppe an der Bahn gleichzeitig Hunger bekommt.

## Plug-and-Play-Konzepte

Führende Aussteller zeigten 2026 „Teiglings-Lösungen“, die qualitativ nicht mehr von hausgemachtem Teig zu unterscheiden sind. Diese benötigen keine 24-Stunden-Gärung im Center mehr, sondern können direkt aus der Kühlung belegt werden.

## Umsatzbringer Pizza-Slices

Ein wichtiger Trend der „Pizza Experi-

ence“ war die Rückkehr der Slices (Pizzastücke). Für Bowlingcenter-Betreiber ist das ein strategischer Vorteil:

## Impulskauf

Ein Pizzastück „auf die Hand“ wird schneller bestellt als eine ganze Mahlzeit.

## Display-Effekt

Durch moderne Wärme-Vitrinen (mit Feuchtigkeitskontrolle, damit der Teig nicht austrocknet) direkt am Counter wird der Hunger der Gäste visuell ange-regt.

## Bündelung

„Ein Slice + ein Softdrink für 7,50 €“ – solche Kombiangebote lassen sich perfekt in die Buchungssoftware integrieren. ➔

## Pink Pizza und Co

Kulinarisch geht der Trend weg vom Standard. Auf der Internorga wurden Beläge präsentiert, die Bowling-Abende zum Event machen:

## Farbenfrohe Teige

Aktivkohle (schwarz) oder Rote Bete (pink) im Teig sorgen für den „Wow-Effekt“ und sind hochgradig fotogen für die Social-Media-Kanäle der Gäste.

## Fusion-Toppings

Warum nicht eine „Hot Dog Pizza“ oder „Pulled Pork Pizza“? Diese Brücke zwischen klassischem Food und Pizza war ein zentrales Thema der Showbäcker in Hamburg.

## Warum Pizza sich lohnt

Im Vergleich zu Burgern ist die Wareneinsatz-Quote (Food Cost) bei Pizza oft deutlich attraktiver. Während die Fleischpreise schwanken, bleiben die Grundzutaten für Pizza (Mehl, Wasser, Hefe, Tomaten) vergleichsweise stabil.

Bei einem Verkaufspreis von 12,00 € bis 14,50 € für eine Gourmet-Pizza bleibt nach Abzug der Energiekosten eine Marge, die im klassischen Snackbereich kaum zu erreichen ist.

## Das sagen Profis

Marc-Oliver Schneider ist Fachberater für Systemgastronomie und war als Impulsgeber auf der Internorga 2026 im Bereich der „Pizza Experience“ tätig. Wir haben ihn zu diesem neuen Trend befragt.

**Herr Schneider, Bowlingcenter setzen traditionell auf Burger und Fingerfood. Warum sollten Betreiber ausge-rechnet jetzt massiv in das Thema Piz-za investieren?**

**Marc-Oliver Schneider:** Ganz einfach: Effizienz und Marge. Wir haben 2026 eine Personalsituation, in der jeder Handgriff zu viel Geld kostet.

Ein Burger benötigt oft eine aktive Betreuung am Grill, das Timing muss perfekt sein, die Beilagen (Pommes) binden eine Fritteuse.

Eine moderne Pizza-Station hingegen kommt mit minimalem Platz aus. Dank der neuen High-Speed-Technologie, die wir in Hamburg gesehen haben, kann heute jede ungelernete Aushilfe eine perfekte Pizza in 90 Sekunden backen.

Der Wareneinsatz ist stabil, und die Beliebtheit bei Gruppen (dem Hauptklientel im Bowling) ist ungebrochen. Pizza ist das ultimative „Sharing Food“.

**Viele Betreiber fürchten den Qualitätsverlust, wenn sie keine gelernten Pizzaiolos einstellen können. Was hat sich technologisch getan, um das abzu-fangen?**

## Schneider:

Das ist das Spannendste an der diesjäh-rigen Messe. Die „Intelligenz“ ist vom Koch in das Gerät und das Produkt ge-wandert. Wir sprechen heute von „Smart Dough“-Lösungen.

Das sind Teiglinge mit einer Hydrata-tion von 70-80 %, die schockgefrostet geliefert werden und beim Backen eine Textur entwickeln, die man früher nur im Steinofen erreichte.

Die Öfen selbst arbeiten mit voreinge-stellten Programmen. Der Mitarbeiter drückt nur noch auf das Symbol „Pizza Salami“, den Rest erledigt die Sensorik. Das Risiko für verbrannte Böden oder rohen Teig liegt praktisch bei Null.

**Wenn ich als Inhaber morgen starten will: Was ist Ihr wichtigster Rat für die Umsetzung im Center?**

## Schneider:

Denken Sie nicht in „italienischen Ka-tegorien“, sondern in „Bowling-Katego-rien“. Eine klassische Pizza Napoletana mit weichem Kern ist toll im Restaurant, aber an der Bowlingbahn eine Katast-rophe, weil sie durchhängt und troftet. Setzen Sie auf einen knusprigen Boden („Crunch-Faktor“), der stabil bleibt.

Und mein zweiter Rat: Nutzen Sie das Cross-Selling. Wer eine Pizza bestellt, hat Durst. Werben Sie offensiv für Pit-cher-Deals oder alkoholfreie Aperitifs. Pizza ist ein exzellenter Durststreckler und kurbelt den Getränkeumsatz massiv an.

**Herr Schneider, vielen Dank für das Interview.**

## Die häufigsten Pizza-Fehler

Der „Lappen-Effekt“

**Der Fehler:** Eine Pizza mit zu viel To-matensauce oder sehr wasserhaltigem Mozzarella zu belegen. An der Bowling-bahn wird die Pizza oft über einen Zeit-raum von 20 Minuten gegessen. Eine zu feuchte Pizza weicht den Karton oder den Teller durch und wird ungenießbar („lappig“).

**Die Lösung:** Nutzen Sie speziellen Gastronomie-Mozzarella mit geringem Feuchtigkeitsanteil und achten Sie auf einen stabilen Boden. Die Pizza muss den „Stand-Test“ bestehen, das Stück darf beim Anheben nicht nach unten wegnicken.

## Das Putzdilemma

**Der Fehler:** Pizza ist fettig. Werden die Slices ohne ausreichend große Servietten oder praktische Halterungen ausgege-ben, landet das Fett zwangsläufig an den Bowlingbällen und im Anlaufbereich. Das ist nicht nur ärgerlich, sondern ein Sicherheitsrisiko.

**Die Lösung:** Servieren Sie Pizza-Slices idealerweise in stabilen Papptaschen (Corner-Backs), die das Fett auffangen. Stellen Sie sicher, dass an jedem Tisch ein Spender mit hochwertigen Serviet-ten oder sogar feuchten Erfrischungstü-chern bereitsteht.

## Fazit

Die gute alte Pizza soll also laut Fachleu-ten eine Renaissance erleben. Teilen Sie uns gerne Ihre Erfahrungen im Center mit, wir berichten dann darüber.