

2008-05-26: EURO 08 Gastronomie mit Orderman und PC Kassen von BHS auf Meisterschaftsniveau

Funkboniersystem garantiert technische Perfektion in der Fanmeile

Der Mega-Event EURO 2008 bringt auch für die Gastronomie enorme Herausforderungen. Alleine in der Wiener Fanmeile zwischen Rathausplatz und Heldenplatz werden täglich zwischen 100.000 und 500.000 Besucher an den Spieltagen erwartet, für die Essen und Trinken wesentliche Elemente des Gemeinschaftserlebnisses sind. Diesen Ansturm mit großen Schwankungen so zu bewältigen, dass die Gäste den Aufenthalt in entspannter Atmosphäre ohne Gedränge und lange Wartezeiten genießen können, hat eine grundlegende Voraussetzung: Perfekte Organisation und modernste Technik, so eingesetzt, dass die Gastlichkeit nicht auf der Strecke bleibt.

Orderman und BHS statten auf der Fanmeile Meinls Kaffeewelt aus

Das größte Wiener Kaffeehaus der Welt „Meinls Kaffeewelt“ wird vom Event- und Cateringspezialist Impacts betrieben. „Ich freue mich sehr, dass wir mit unseren Handhelds und Gürteldruckern bei der EURO 2008 einmal mehr die Leistungsfähigkeit von Orderman-Geräten beweisen können“, freut sich Orderman Marketingleiter Andreas Neuhofer.



Fotos: Orderman Max2plus in Charging Station sowie Orderman im Einsatz

Diese und weitere Fotos in Druckqualität: <http://www.prplus.at/index.php?pid=23&news=2360>

Die Arbeitsabläufe von der Bestellung bis zum Inkasso auf der mehr als 3000 m² großen Plattform mit Kaffeehaus, Schanigarten und VIP Bereich, die sechs Meter über dem Maria Theresienplatz aufgezogen wird, werden mit Orderman perfekt organisiert und verkürzt. „Meinls Kaffeewelt bietet 1.000 Sitzplätze. Wir erwarten 12.800 Gäste pro Tag. Für eine derartige Größenordnung brauchen wir perfekte Technik“ begründet Christian Chytil, Geschäftsführer Impacts, warum er auf das Funkboniersystem Orderman und das Abrechnungssystem von BHS setzt.

Mit dem neuen Orderman Max2plus können große Bereiche perfekt betreut werden. Kaum hat der Gast die Bestellung aufgegeben, wird sie auch schon bearbeitet und in Windeseile serviert. Fazit: Die Mitarbeiter ersparen sich lange Wege, sind somit leistungsfähiger und haben mehr Zeit für die Gäste.

BHS liefert das richtige Werkzeug für die Gastronomie

Für einen reibungslosen Ablauf ist eine professionelle Installation und Betreuung der Hard- und Software notwendig. Die Gastro-Betreiber vertrauen in diesen Bereichen auf die Experten BHS mit der Gastro Software PC-CASH und den dazugehörigen PC

Kassen. Das Unternehmen hat langjährige Orderman-Erfahrung und ist wahrer Spezialist für perfekte Orderman-Installationen.

Als Gesamtausstatter im Schankanlagen- und Abrechnungsbereich bietet BHS ein leistungsfähiges System aus erfahrener Hand. Vom gemütlichen Kaffeehaus, über großangelegte Event-Gastronomie bis zum Kantinenabrechnungssystem werden maßgeschneiderte Lösungen für jede Anforderung umgesetzt. Orderman, Schankanlage und Abrechnungssystem harmonisieren perfekt im Verbund und sichern so einen reibungslosen Arbeitsablauf. Diese Investition lohnt sich. „Unsere Kunden können eine deutliche Umsatzsteigerung und Einsparungen bei den Personalkosten verzeichnen“, so Michael Breckner, Geschäftsführer von BHS. Über 20.000 BHS – PC-CASH Installationen bestätigen das ausgereifte System.

Modernste Technik garantiert Gast und Wirt perfekte Abwicklung

In der Kaffeewelt können die Gäste auf mehreren Großbildschirmen ist das Fußballgeschehen verfolgen. Darüber hinaus werden verschiedene Frühstücksvarianten, kleine Gerichte, eine große Auswahl an Getränken und sämtliche Varianten an Meinl Kaffee angeboten. Um den erwarteten Ansturm der Gäste optimal zu bewältigen werden insgesamt 12 Orderman Max2plus Geräte und zwölf Orderman-Gürteldrucker samt Zubehör zum Einsatz kommen. Dadurch ist ein Höchstmaß an Effizienz und Schnelligkeit garantiert.

Der Kellner gibt die Bestellung direkt am Tisch des Gastes in seinen Orderman ein. Diese wird ohne Verzögerung per Funk an das Kassensystem und damit an Küche und Bar weitergeleitet und von dort von den Speisenträgern serviert. Beim Zahlen kann der Kellner die Rechnung direkt von seinem Handgerät abrufen und mit dem Orderman-Gürteldrucker sofort und unmittelbar am Tisch des Gastes ausdrucken.

Umsatzsteigerung und Kosteneinsparung sind vorprogrammiert

Der Kellner erspart sich neben der doppelten Dateneingabe vor allem die wiederholten Wege zur zentralen Kasse, er kann sich ausschließlich auf die Betreuung der Gäste und damit den aktiven Verkauf konzentrieren. Untersuchungen haben gezeigt, dass sich die Vorlaufzeit für Küche und Schank drastisch reduziert. Eine vom Marktforschungsunternehmen OGM bei rund 400 Interviewpartnern aus der österreichischen Gastronomie durchgeführte Studie hat ergeben, dass diese Zeitersparnis und die Möglichkeit, Bestellungen schneller und ohne etwas zu vergessen abzuwickeln, eine Umsatzsteigerung von 8,5 Prozent bringt. Vierzig Prozent der Anwender erzielten zusätzlich zur Umsatzsteigerung eine Kosteneinsparung von 13 Prozent.

Die Abrechnung stimmt für Gast und Gastgeber hundertprozentig

Was die EURO Gastronomen besonders schätzen, ist die Transparenz der gesamten Abwicklung für den Gast: Jede Bestellung ist im System gespeichert und einsehbar, nichts kann vergessen werden, die Abrechnung stimmt hundertprozentig, für den Gast ebenso wie für den Wirt.

Links zu den Partnern

Orderman, Funkboniersysteme: www.orderman.com

BHS, Datensysteme: www.bhs.co.at

Armstrong, Meinls Eventagentur: <http://www.armstrong.at/html/projects/bestof.php?refID=109>

Impacts, Event & Gastro GmbH: <http://www.impacts.at/de/impacts>

Die komplette Presseausendung finden Sie auch unter
<http://www.prplus.at/index.php?pid=23&news=2360>

Rückfragen:

Orderman GmbH

Andreas Neuhofer (Leitung Marketing)

Telefon: +43 662 650 561-52

E-Mail: andreas.neuhofer@orderman.com

Internet: www.orderman.com

Presse-Rückfragen:

PR Plus GmbH

Charlotte Rettenbacher-Ludwig

Telefon: +43 1 914 17 44, Fax: +43 1 914 17 44 22

E-Mail: crl@plus.at, office@prplus.at

Internet: www.prplus.at