

Alle vier Orderman-Handhelds sind ausschließlich für den harten Einsatz in der Gastronomie entwickelt worden. Sie sind robust, wasserfest, stoßfest und können mit den unterschiedlichsten Softwaresystemen der gängigsten Anbieter betrieben werden



„Orderman Leo2“ und „Orderman Leo2plus“: Die beiden Geräte sind die Spezialisten für die Hochfrequenzgastronomie, wo hohe Kundenfrequenz und extreme Belastung zu Spitzenzeiten auftreten. Die Eingabe mittels PLU-Nummern ermöglicht eine rasche Aufnahme der Bestellungen. „Orderman Don“: Der Routinier und das Einstiegsgerät in die Welt von Orderman. Die Bonierung erfolgt mittels Stift und Touch-Screen. Highlight des Gerätes ist die individualisierbare Menükarte: Mit nur einem Touch lassen sich die gängigsten Speisen und Getränke bonieren. „Orderman Max“: Die Weiterentwicklung des „Don“. Eingabe ebenfalls mittels Stift, Touch-Screen und Menükarte. Zusätzlich hat der „Max“ ein sehr helles, Sonnenlicht taugliches Display, fix integriert ist ein Bluetooth-Modul zur Verbindung mit einem Gürteldrucker. Weiters bietet der „Max“ Optionen für Magnet- und Chipkartenleser (Bilder: Orderman)



Andreas Neuhofer, Marketing-Leiter bei Orderman: „Es macht einen großen Unterschied, ob als Handheld ein normaler Büro-PDA oder ein speziell für den harten Einsatz in der Gastronomie entwickeltes Gerät, wie zum Beispiel unser neuer Leo2, zum Einsatz kommt. Ergonomie und entsprechendes Design sind für die tägliche Arbeit extrem wichtig“

Funkboniersysteme

Kassenverbundsysteme können mit verschiedenen Software-Varianten (Ausschankkontrollsystem, Hotelsoftware, Software für den Wellnessbereich etc.) vernetzt sein, um auf diese Weise eine zentrale Datenerfassung und -auswertung möglich zu machen. Dadurch wird eine genauere Übersicht betreffend der kommerziellen und finanziellen Vorgänge im Betrieb möglich. Küchen- und Buffetdrucker sowie Funkboniersysteme gehören bereits zum gastronomischen Alltag. 1994 hat das in Salzburg ansässige Unternehmen „think dig“ die Gastronomie mit dem Funkboniersystem „Orderman“ revolutioniert. Mittlerweile in 45 Ländern vertreten, werden täglich 12.000.000 Bestellungen in 17.000 Gastronomiebetrieben über rund 45.000-Orderman-Handhelds getätigt. Dieses System hat dafür gesorgt, dass der Gast wieder im Mittelpunkt steht: Die Bestellung wird direkt beim Gast eingegeben und per Funk an Küche und Schank gesendet. Die Bestellung kommt nicht nur schneller an ihr Ziel, auch Fehler in der Bestellung und vor allem bei der Abrechnung werden minimiert. Die Produktpalette der Orderman-Handhelds besteht aus zwei Touch-Geräten und zwei PLU-Eingabegeräten. Je nach Einsatzzweck und persönlicher Vorlieben kann jeder

Gastronom hier seine individuelle Lösung haben. Zusätzlich gibt es einen Gürteldrucker, der mittels Bluetooth-Verbindung mit dem Handheld kommuniziert. Die Abrechnung und der Rechnungsdruck erfolgen direkt am Tisch des Gastes und sorgen für eine weitere Effizienzsteigerung. „Umfragen unter Betrieben, die Orderman einsetzen, haben ergeben, dass zumindest eine zehnprozentige Umsatzsteigerung erreicht werden konnte“, sagt Neuhofer.



Eine Möglichkeit, die Gästezufriedenheit nachhaltig zu verbessern, ist der Einsatz eines Funkboniersystems. Die Bestellungen werden rascher aufgenommen, die Servicemitarbeiter haben mehr Zeit für die Gäste und können aktiv verkaufen. Das hebt die Stimmung der Kunden und steigert die Umsätze (Bild: Orderman)

Kasse to go

Die mobile Kasse bringt vor allem im Saisonsgeschäft im Gastgarten, auf der Terrasse, bei größeren Veranstaltungen oder Festen Vorteile. Epson hat hierfür mit dem kompakten TM-P60 samt automatischem Bon-Schneider eine Lösung auf Lager. Es bedarf keiner besonderen Fingerfertigkeit, um die Papierrolle mit nur einer Hand zu wechseln: Klappe auf, Rolle hinein, Klappe zu, weiter geht es – das Drop-in-Verfahren macht es möglich.

Rund 250 Bons schafft das Gerät mit einer Akkuladung, das reicht in den meisten Fällen für eine Schicht. Mit einem Schnell-Ladegerät ist der Akku in etwa zwei Stunden wieder einsatzbereit.

Der automatische Bonschneider verhindert, dass der abgetrennte Beleg auf den Boden flattern kann, da ein winziges Stückchen mit der Endlosrolle verbunden bleibt. Bei der Abreißtechnik vieler anderer Geräte entsteht feiner Papierstaub, der im Laufe der Zeit die Mechanik des Druckers lahm legen kann.

Die tragbare Epson-Lösung lässt sich ohne aufwändige EDV-Umstellung in bestehende Kassensysteme einbinden. Denn das Gerät unterstützt neben dem ESC/POS-Standard die Treiber aller gängigen Systeme, darunter Windows, OPOS und JavaPOS. Die Ansteuerung kann kabellos und je nach Modell über WLAN (802.11b) oder Bluetooth erfolgen oder kabelgebunden über die PC-Schnittstelle.

Der Epson TM-P60 zählt und analysiert jede Zeile, jeden Schnitt und jede Arbeitsstunde und meldet an, wann ein gründlicher Check fällig ist. Angaben über die Anzahl der geschnittenen Bons können bei der Auswertung des Saisonserfolges gute Dienste leisten.

Per Handy den Umsatz abfragen

Ob Sarah Wiener, die Schrankenhalle in München, die Systemgastronomie-Gruppe Sausalitos, das Restaurant Borchardt – für die Nutzer ist das unkomplizierte Warenwirtschaftssystem ein Grund dafür, dass sie sich für „spoon“ entschieden haben.

Als Kai Riecke 1999 von einer Erhebung las, dass sich vier Prozent der Restaurantbesitzer ein Warenwirtschaftssystem angeschafft hatten, dass aber bereits nach einem halben Jahr 99 Prozent dieser Wirte es nicht mehr nutzten, gründete er „spoon-eGastronomie Systeme“. In Zusammenarbeit mit Gastronomen, Strategen und Softwareprofis entwickelte er ein System mit integriertem Warenwirtschafts-Tool, Controlling-, Kommunikations- und Kundenbindungsfunktionen.



Schnell, einfach und lernfähig – dieser Prämisse folgt das Kassen-, Controlling- und Warenwirtschaftssystem „spoon“. Der Zugriff auf die Umsatz- und Kostenentwicklung in Echtzeit erlaubt eine schnelle Reaktion – zumal das System auch Empfehlungen gibt

(Bild: spoon-eGastronomie-Systeme)

Personalbedarf und Wareneinsatz – die größten Kostenfaktoren in der Gastronomie – lassen sich in Echtzeit ohne großen Aufwand kontrollieren. Der Clou daran: Nicht jeder Posten des Lieferscheins muss einzeln mit Mengen- und Preisangaben erfasst werden. Der Gesamtwert des Lieferscheins genügt, denn das System gleicht den aktuellen Warenstand auf Basis einer Soll-Ist-Analyse mit den verkauften Produkten ab. „Wir haben über zwei Jahre Testreihen durchgeführt und die von spoon vorhergesagten Inventurbestände mit dem realen Inventurbestand abgeglichen. Die durchschnittliche Abweichung zwischen unserer Vorhersage und dem gezählten Warenbestand liegt bei unter drei Prozent. Unsere Kunden benötigen im Durchschnitt weniger als zehn Minuten Datenpflege am Tag“, erläutert Riecke.

Von überall, ob vor Ort, vom Büro, von zu Hause oder unterwegs, kann der „Chef“ seine Zahlen abrufen. Bei voreingestellten Parametern wird er sogar mit einer e-Mail von der Kasse oder per S M S informiert.



Das Kassensystem Inka in den Varianten 400 (o.) und 430 (u.) (Bild: Micros)

Die Zukunft am Point of Sale

„Kaum einer konnte sich Ende der 80er Jahre vorstellen, dass wir jemals mit CRM-Management-Tools, Touchscreens oder sogar Handheld-Computern ausgestattet sein werden, die über CPUs verfügen, welche mit Gigahertz getaktet werden und die Daten auf Laufwerken abspeichern, die den Inhalt mehrerer Bibliotheken speichern können“, sagt Markus Matousek von Codico, Distributor von aktiven und passiven elektronischen Bauteilen in Österreich, und meint: „Die Zukunftsaussichten im Kassenbereich sind ergebnisreich. Anders als bei Standard-PC-Hardware geht es hier nicht Prozessleistung oder Speicherplatz. Kassensysteme entwickeln sich gegenüber der High-speed-Welt von Microsoft & Co. recht beständig in andere Richtungen. Die Systeme sollen verlässlich und einfach sein und möglichst unauffällig funktionieren.“

Daher sieht Matousek bei Kassensystemen in Zukunft folgende Funktionen als bedeutend an: „liferlos“, „powered USB“, „W-LAN-Netzwerk“ bzw. „Disk on Chip“. Was nutzt ein Kassensystem, das aufgrund zu hoher Wärmeentwicklung mitten während des Faschingsevents plötzlich stillsteht? Was bringen den Mitarbeitern mobile Drucker, wenn mehrmals am Tag die Akkus zu tauschen sind? Mit „Epson“, „Tipro“- und „Partner-Tech“-Systemen deckt das österreichische Unternehmen einen großen Bereich zukunftsträchtiger Lösungen ab.

„Inka“-Kassensysteme

Die Kommunikations-Software „Inka Pro“ schafft die Verbindung zum PC. Damit kann in einfacher Form die Kassenprogrammierung durchgeführt, die Tastaturbeschriftung frei gestaltet und das gesamte Berichtswesen in den PC übernom-