

## ORDERMAN Portrait No. 3: GEORG BAUDREXL

■ **Mit der mobilen Kasse:**

# Sonnige Aussichten für den „Schatten“!

**Wenn man am Namenstag vom Hl. Georg in die große Stube im Gasthof Schatten tritt, ist man mittendrin im Heimatfilm: eine große Männerrunde mit Gamsbart am Hut und Krachlederner feiert gehörig mit einer kühlen Blondin. Wer dann allerdings glaubt, in einem Gasthof mit Jahrhunderte langer Familientradition gelandet zu sein, irrt.**

## Urige Gastronomie mit absolut zeitgemäßer Technik.

Der Schatten verdankt seinen Namen tatsächlich dem Umstand, dass seine Fassade den ganzen Tag im Schatten liegt. Das Gebäude, seit dem 18. Jhd. eine Gastwirtschaft, wurde 2003 von Familie Baudrexl übernommen, abgerissen und auf dem neuesten Stand der Technik neu aufgebaut. Die Gaststube hat ca. 90 Sitzplätze, das Stüberl 60 – mit Trennwand 2 mal 30, der Biergarten bis zu 70 und der Saal 180 Sitzplätze: Überall ist ORDERMAN im Einsatz – halbe Sachen gibt's hier nicht.

## Betriebswirt plus Koch: das Erfolgsrezept.

Die Brüder Georg und Martin Baudrexl, diplomierter Betriebswirt der eine, Koch mit Erfahrungen in Topp-Tourismusbetrieben der andere, stellten ihr gemeinsames Projekt von Anfang an auf eine Grund solide Basis. Dank Martin duftet's köstlich aus den Töpfen und Georg sorgt mit seinem betriebswirtschaftlichen Knowhow dafür, dass die Kasse stimmt.

## Apropos Kasse: Einsatz modernster Gastro-Technologien.

„Wir haben uns sehr genau umgesehen, was es da auf dem Markt gibt. Seit ich selbst am Chiemsee in einem Betrieb mit großer Terrasse gekellnert hab', kommt für mich nur noch ein Funkboniersystem in Frage: Was wir dort Zeit verloren haben durch leeres Hin- und Herlaufen zwischen der Touchscreen-Kasse und den Gästen! 4 bis 5 Leute waren hektisch im Einsatz: eine Vergewandung von Zeit und Personal – und trotzdem war keiner richtig glücklich, weder die Kellner noch die Gäste!“ In Kassenhändler Michael Ebner hat Georg Baudrexl den idealen Partner gefunden: Er empfahl Schankanlage und Kaffeemaschine in Kombination mit vier ORDERMAN LEO. Ein System, das sich in mehrfacher Hinsicht gerechnet hat – und mittlerweile um weitere vier Handys aufgestockt wurde.

## „Es gibt nix Ehrlicheres für den Gast, den Kellner und den Wirt“

Im Schatten gibt's für jede Veranstaltung den optimalen Raum: Hochzeiten, Geburtstage, offizielle Anlässe, hier werden die Feste gefeiert, wie sie fallen. Ein typischer Fall für ORDERMAN: „Wenn mit dem Hochzeiter ausgemacht ist, er zahlt bis eins in der Früh, dann drucken wir ihm um punkt eins die Rechnung aus. Da gibt's keine Stricherl-Listen, da gibt's keine Unklarheiten, was es wiegt, das hat's.“ Gäste schätzen dieses System. Und auch die Kellner, die bei den Baudrexls im Einsatz sind. Zwei bis drei im Service und ein Schankkellner sind das an normalen Tagen, bei Veranstaltungen entsprechend mehr.

## ORDERMAN ersetzt die fixe Kasse.

„Hätte ich eine Touchscreen-Kasse, würden die unverbesserlichen Kellner doch wieder nur auf ihr bonieren, so kommen sie gar nicht erst in Versuchung“, freut sich Georg Baudrexl über sein innovatives System. Im Gästebereich passiert vom Bonieren bis zur Rechnung alles über die mobilen Kassen. Back Office mit Buchhaltung, Statistik und täglichem Feinsparten Bericht läuft über den PC im Büro.

## Die Rufe „Zahlen bitte“ sind längst verhallt.

Ein kleiner Wink genügt, schon ist die Rechnung ausgedruckt, der Tisch frei für neue Hungerige. Die drängen sich vor allem zwischen 18.30 und 21.30 Uhr, da helfen alle mit. Die ORDERMAN-Handhabung des Personals stellt alles in den Schatten: „Die Angelika, die hat dem Gast in die Augen g'schaut, mit einer Hand den ORDERMAN bedient und mit der anderen abserviert,“ erinnert sich Vater Baudrexl an jene Kraft, die den Anspruch an die Kellner noch ein bisschen höher geschraubt hat.



„Das System mit den mobilen Kassen funktioniert super, die Kellner haben mehr Zeit fürs Wesentliche, die Gäste sind glücklich, der Umsatz steigt,“ freut sich Georg Baudrexl über sein innovatives System. Und hat es von vier auf acht ORDERMAN aufgestockt.

## „Mindestens eine Servicekraft erspar' ich mir leicht,

mit einer Fixkasse würde ich das nie schaffen“, so Georg Baudrexl, „der Kellner kann am Gast bleiben. Er findet alles fertig vor, wenn er zur Schank kommt. Die Kontrolle ist optimal, allein von 5 oder 6 täglich vergessenen Bieren rechnet sich das komplette System in kürzester Zeit. Die wesentlich höhere Qualität im Service wird von den Gästen bemerkt und mit mehr Umsatz belohnt!“

## ADRESSE

**Hotel-Gasthof Schatten – Familie Baudrexl**  
Sonnenbergstraße 10 – 12  
82467 Garmisch-Partenkirchen  
Tel. +49 (0) 8821-943 089-0  
[www.gasthof-schatten.de](http://www.gasthof-schatten.de)