

Aumentar la eficiencia con Orderman

Hasta dos tercios menos de desplazamientos para los camareros, aumentos de la facturación de un 8,5 por ciento de media y considerables ahorros de costos – la movilidad es la palabra clave en la gastronomía. Terminales móviles para la toma de pedidos, impresoras portátiles de recibos, pago móvil mediante tarjeta de crédito. Por ello el uso de un sistema de telecomandas es rentable para cualquier tipo de restaurante, bar, cafetería, hotel, spa, etc....

En el sector de servicios existe un gigantesco potencial inexplorado de gestión y aumento de la eficiencia. Este potencial puede explotarse mediante el uso de las telecomandas. La empresa Orderman, como líder del mercado y de la innovación de sistemas portátiles de pedidos, conoce los efectos que sus telecomandas producen en los resultados económicos de sus usuarios. „Gracias a la toma de pedidos móvil se mejora el servicio al cliente. Los comensales quedan más satisfechos, porque todo va más rápido. Los clientes más satisfechos consumen más, regresan y recomiendan el local”, según Andreas Neuhofer, Director de Marketing de Orderman.

Una cerveza más por cliente

Con la ayuda de modernas telecomandas, las órdenes olvidadas pertenecen al pasado. Los profesionales están siempre junto a su cliente, toman los pedidos, cobran y mantienen su sector permanentemente bajo control, mientras que los camareros con menos experiencia llevan los pedidos a las respectivas mesas. Menores desplazamientos del personal de servicio repercuten en una menor necesidad de trabajo en el servicio y por tanto en menores costos de personal de servicio. El tiempo ganado puede ser empleado por el profesional del servicio –maitre- para vender activamente y asesorar. Neuhofer da en el calvo cuando dice: “Una cerveza o un café más por cliente, computado aproximadamente sobre todo el año, hace que la caja suene”.



Evitar pérdidas, ahorrar costos, aumentar la facturación – con las telecomandas de Orderman se aumenta considerablemente la eficiencia de una empresa gastronómica.

Un estudio demuestra el incremento

„Está demostrado que el uso inteligente de sistemas portátiles de pedidos puede incrementar notablemente las ventas de cualquier negocio en una media del 8,5 %“, de esta forma resume el Dr. Wolfgang Bachmayer, gerente del Instituto austríaco de investigación de mercado OGM, los resultados de un estudio del año 2007. La encuesta ha demostrado que el consumo medio por cliente en los negocios equipados con los sistemas Orderman es notablemente mayor. Al respecto, Ignacio Fernández, Gerente de Área de Orderman para España: „Los resultados del estudio son inequívocos y confirman nuestras experiencias en la práctica. Sólo el nivel de ventas de bebidas aumenta aproximadamente un 10 % por término medio“

Ahorro de costos mejorando los procesos

Meyores tiempos de preparación en cocina y mayor continuidad en la barra son de incalculable valor. También lo es la posibilidad de cerrar la cuenta de manera rápida y exacta directamente en la mesa del cliente. Ya no exis-

ten errores de cálculo ni olvidados. “Justamente en tiempos como los actuales, en los que la economía se encamina a un futuro inseguro, es importante buscar posibilidades de ahorro y de optimización. El uso de Orderman contribuye esencialmente a aumentar la eficiencia de su empresa y a evitar costos inútiles”, dice Neuhofer. La empresa Orderman, con base en Salzburgo, es el único fabricante mundial de un sistema de pedidos portátil que ha sido desarrollado exclusivamente para la gastronomía. Los aparatos se distinguen por su robustez y resistencia al agua, una tecnología de radio estable y a prueba de interferencias, una larga duración de la batería así como un manejo intuitivo y pueden ser manejados a través de introducción de comandos táctil o mediante teclado.

Compatibles con todas las soluciones usuales de cajas registradoras

Las telecomandas Orderman funcionan con todas las soluciones principales de software y cajas registradoras y son distribuidas por comercio especializado y cualificado.

Los clientes de Orderman hablan:

Stefan Muxel, Restaurante Mohnenfluh, Oberlech am Arlberg:

“Todos los días facturamos más y con seguridad ya estamos alcanzando ahora un aumento de la facturación de un 10 por ciento.”

Gregor Aslanidis, Tiergarten Schönbrunn Gastronomie GmbH, Viena:

„No podemos expandir nuestra capacidad de mesas. Podemos expandir siendo más rápidos y eficientes. El aumento de ventas sólo puede conseguirse mediante el uso de un sistema de pedidos portátil.”

Claudia Meier, Restaurante Rural Meier, Hilzhofen/Palatinado Superior:

„Después de aproximadamente dos años ya se había amortizado la inversión. En los cuatro últimos años hemos tenido un buen incremento en el negocio.”

Georg Baudrexl, Restaurante Schatten, Garmisch-Partenkirchen:

“El control es óptimo, el sistema se rentabiliza en mínimo sólo por evitar olvidar facturar 5 ó 6 cervezas diariamente. ¡Además, la mejora en la calidad del servicio es notada por los clientes y premiada con una mayor facturación!”