



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

HACIA EL ÉXITO A PESAR DE LA CRISIS: El uso de Orderman incrementa la facturación y la eficiencia

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.

YA NO HAY “TIEMPOS MUERTOS”

Con la ayuda de modernas telecomandas, los órdenes olvidados pertenecen al pasado. Una buena organización del trabajo ayuda a perfeccionar los procesos y hace especialmente evidentes otras ventajas: Los profesionales del servicio (maîtres) están siempre junto al cliente, toman los pedidos, cobran y pueden mantener su sector permanentemente bajo control, mientras que el resto de camareros llevan los pedidos a las respectivas mesas. El hecho de tener que recorrer menos distancias repercute directamente en una menor necesidad de recursos para realizar el trabajo y por tanto en menores costos de personal de servicio.

MÁS VENTAS ADICIONALES

El tiempo ganado puede ser empleado por el camarero profesional para vender activamente y asesorar a los cli-

entes. Porque no sólo los pedidos olvidados, sino también la falta de ventas adicionales generan pérdidas. Neuhofer da en el clavo cuando dice: “Una cerveza o un café más por cliente, por mesa y día calculado a lo largo de un año, resulta ser una gran cantidad de dinero que está dejando de entrar en la caja”.

NOTABLE AUMENTO DE LA FACTURACIÓN

El servicio es más rápido, lo que conduce a una mayor facturación por mesa y estas ventas adicionales repercuten en un notable aumento de la facturación total. „Está demostrado que el uso eficiente de telecomandas 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 realizado en 2007. Además, la encuesta ha dado como resultado que una gran parte de los usuarios logra un ahorro promedio de costos del 13 por ciento. „Los resultados del estudio son inequívocos y confirman nuestras experiencias en la práctica. “¡Sólo la facturación de bebidas aumenta de media aprox. un 10 por ciento!”, confirma Eric Stomberg, Gerente de Área de Orderman para el Norte de Alemania y Benelux. Miroslav Ljubic, Director de Área de Orderman, añade: “En una gran parte de las empresas de restauración, el 80 por ciento de la facturación es realizado en el 20 por ciento del tiempo. De allí el incalculable valor de conseguir mayores tiempos de preparación en cocina y una mayor continuidad en la barra y cocina. Además, se reduce el factor de estrés en la cocina y camareros, todo marcha con menos fricciones y de manera más serena, algo que el cliente también apreciará.

AHORRAR COSTOS OPTIMIZANDO LOS PROCESOS

Otra ventaja es el cierre de la cuenta de forma rápida y exacta directamente en la mesa del cliente. Todas las comidas y bebidas consumidas son registradas de manera segura. Presionando un botón se imprime la factura en la impresora de cinturón. Ya no existen errores de cálculo ni olvidos. “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.

SOLUCIONES INDIVIDUALES PARA CADA TIPO DE RESTAURANTE

La empresa Orderman, con base en Salzburgo, Austria, es el único fabricante mundial de un sistema de pedidos portátil que ha sido desarrollado exclusivamente para la gastronomía. La posibilidad de seleccionar individualmente entre diferentes tipos de aparatos permite a cada restaurador encontrar el equipo adecuado a sus necesidades – tanto en precio como técnicamente. Todos los aparatos tienen en común robustez y resistencia al agua, una tecnología de radio estable y a prueba de interferencias, una

“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.

larga duración de la batería así como un manejo intuitivo. Según las exigencias, el restaurador puede decidirse por un aparato con introduc-

ción de comandos táctil o mediante teclado.

Las telecomandas Orderman funcionan con las principales soluciones de software y cajas registradoras. La distribución de los aparatos se realiza exclusivamente a través de comercios especializados. Orderman Certified Partner y Certified Premium Partner son distribuidores capacitados especialmente en la Academia Orderman. Estos comerciantes son su mejor contacto para obtener la lucrativa telecomanda por radio Orderman.

www.orderman.com

LOS CLIENTES DE ORDERMAN HABLAN:

Johann Eichmeier, Königlicher Hirschgarten, Munich:

“La fiesta popular siempre resultaba ser un día horrible, si bien el negocio por antonomasia, pero siempre un caos, por la noche todos estábamos en las últimas. El primer día de la feria con Orderman, después del mediodía estábamos todos de acuerdo en que este año había sido mucho más flojo que los anteriores. Todo había marchado tan serenamente y sin complicaciones. Un breve control de la facturación nos sorprendió: ¡10% más que el año anterior, y aún era por la tarde!”

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.”

Claudia Meier, Restaurante Rural Meier, Hiltzhofen/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!”

La gran oferta de productos de Orderman permite a cada restaurador encontrar el equipo adecuado a sus necesidades – tanto en precio como técnicamente.

