

Mit Orderman fit für die Zukunft

Sparen, rationalisieren, optimieren: In Zeiten der unsicheren Wirtschaftslage hilft die Anschaffung eines Orderman Funkbonniersystems, den Gastronomiebetrieb effizienter zu gestalten

Das Schlüsselwort heißt Mobilität. Mobile Bestellterminals, mobile Bondrucker, mobile Kreditkartenabrechnung. Die dadurch nutzbaren Effizienzsteigerungspotentiale sind beachtlich: Zwei Drittel weniger Service-Wege, Umsatzsteigerungen von durchschnittlich 8,5 Prozent und überdurchschnittliche Kosteneinsparungen. Der Marketingleiter von Orderman, Andreas Neuhofer, erklärt dies folgendermaßen: „Durch Handhelds wird der Kundenservice perfektioniert. Die Gäste sind zufriedener, weil alles schneller geht. Zufriedenere Gäste geben mehr aus, sie kommen wieder, und sie empfehlen das Lokal weiter.“

STUDIE BELEGT UMSATZSTIEGERUNG UND ZEITERSPARNIS

Eine Studie des österreichischen Marktforschungsinstituts OGM beweist es: „Es zeigt sich, dass bei intelligentem Einsatz von Funkbonniersystemen jeder Betrieb eine beachtliche Umsatzsteigerung von durchschnittlich 8,5 Prozent erreichen kann“, fasst der Geschäftsführer von OGM, Dr. Wolfgang Bachmayer, zusammen.

Die Umfrage hat außerdem ergeben, dass ein Großteil der Anwender Kostensparungen von durchschnittlich 13 Prozent erzielt. „Die Studienergebnisse sind eindeutig und decken sich auch

mit unseren Erfahrungen aus der Praxis. Allein der Umsatz bei den Getränken steigt im Durchschnitt um knapp zehn Prozent“, bestätigt Orderman Area Director Miroslav Ljubic.

Hinzu kommt die Zeitersparnis: 80 Prozent der Umsätze werden in einem Großteil der gastronomischen Betriebe in 20 Prozent der Zeit getätigt. Da sind längere Vorlaufzeiten und höhere Kontinuität an der Schank und in der Küche von unschätzbarem Wert. Zudem wird der Stressfaktor in der Küche und im gesamten Betrieb reduziert, alles läuft reibungsloser und ruhiger, und das spürt auch der Gast.

„Gerade in Zeiten, in denen die Wirtschaft auf eine unsichere Zukunft zusteuert, gilt es, nach Einsparungs- und Optimierungsmöglichkeiten zu suchen. Der Einsatz von Orderman steigert die Effizienz des Betriebs und vermeidet unnötige Kosten.“



In der Gastronomie gilt es stets, nach Einsparungs- und Optimierungsmöglichkeiten zu suchen. In Zeiten der unsicheren Wirtschaftslage mehr denn je zuvor.

ZUSATZVERKÄUFE LASSEN DIE KASSE KLINGELN

Dies ist durch die Optimierung der Arbeitsabläufe und eine entsprechende Arbeitsteilung möglich. Die Serviceprofis arbeiten immer am Gast. Sie beraten, sie nehmen Bestellungen auf, sie kassieren und sie haben ihren Bereich ständig unter Kontrolle. Unterstützt werden sie von Speisen- und Getränketrägern, welche die Bestellungen an die jeweiligen Tische bringen. Weniger Servicewege schlagen sich in weniger Arbeitsressourcen im Service und geringeren Servicepersonalkosten nieder.

Die gewonnene Zeit kann der Serviceprofi nutzen, um aktiv zu verkaufen und zu beraten. Denn nicht nur vergessene Bestellungen, sondern auch fehlende Zusatzverkäufe erzeugen Verluste. „Ein Bier oder Kaffee mehr pro Gast, hochgerechnet auf das ganze Jahr, lässt die Kasse klingeln“, bringt es Neuhofer auf den Punkt.

PRÄZISE ABRECHNUNG

Ein weiterer Vorteil ist die schnelle und exakte Abrechnung direkt am Tisch des Gastes. Alle konsumierten Speisen und Getränke sind sicher erfasst. Auf Knopfdruck wird die Rechnung am Gürteldrucker ausgedruckt. Es gibt kein Verrechnen und Vergessen. „Gerade in Zeiten wie diesen, in denen die Wirtschaft auf eine unsichere Zukunft zusteuert, gilt es, nach Einsparungs- und Optimierungsmöglichkeiten zu suchen. Der Einsatz von Orderman trägt wesentlich dazu bei, die Effizienz seines Betriebs zu steigern und unnötige Kosten zu vermeiden“, so Neuhofer.

INDIVIDUELLE LÖSUNGEN FÜR JEDEN GASTRONOMIETYP

Das in Salzburg ansässige Unternehmen Orderman ist der einzige globale Anbieter eines Funkbonniersystems, das ausschließlich für die Gastronomie entwickelt wurde. Die individuelle Auswahl an verschiedenen Gerätetypen ermöglicht jedem Gastronom, das für ihn passende Gerät zu finden – preislich wie technisch. Gemeinsam ist allen Geräten Robustheit und Wasserfestigkeit, eine stabile und störungssichere Funktechnologie, eine lange Akkulaufzeit sowie die intuitive Bedienung. Technisch

unterscheiden sich die Geräte durch die verschiedenen Eingabephilosophien: Je nach Anforderungen kann sich der Gastronom für ein Gerät mit Touch- oder Tastatureingabe entscheiden. Orderman-Handhelds funktionieren mit allen führenden Software- und Kassensystemen. Verkauft werden die Geräte ausschließlich über den qualifizierten Fachhandel. Orderman Certified Partner und Certified Premium Partner werden in der Orderman-Academy speziell geschult. Diese Händler sind der beste Ansprechpartner für profitables Funkbonnieren mit Orderman.



INFORMATION

Orderman Kunden berichten:

Stefan Muxel, Restaurant Mohnenfluh, Oberlech am Arlberg:
„Wir machen an jedem Tag mehr Umsatz und gehen sicher jetzt schon auf zehn Prozent Umsatzsteigerung zu.“

Gregor Aslanidis, Tiergarten Schönbrunn Gastronomie GmbH, Wien:
„Die Tischkapazitäten sind bei uns nicht ausbaubar. Wir expandieren, indem wir leistungsstärker und schneller werden. Höhere Umsätze sind hier nur mit einem Funkbonniersystem zu schaffen.“

Claudia Meier, Landgasthof Meier, Hilzhofen/Oberpfalz:
„Bereits nach schätzungsweise zwei Jahren hat sich die Investition wieder amortisiert. In den vergangenen vier Jahren hatten wir eine gute Konsumationssteigerung.“

Georg Baudrexel, Gasthof Schatten, Garmisch-Partenkirchen:
„Die Kontrolle ist optimal, allein von fünf oder sechs 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!“

INFORMATION

Orderman-Partner auf der „Alles für den Gast“

Informationen über das Orderman-Funkbonniersystem können die „Alles für den Gast“-Fachbesucher bei folgenden Orderman-Partnern einholen:

Orderman Certified Premium Partner:

AMADEUS	Halle 09/306
APRO	Halle 06/219
BHS	Halle 14/603
CASHCOM	Halle 02/101
GMS	Halle 04/403
NOVACOM	Halle 07/505
RAGER & PARTNER	Halle 11/110
REPOINT	Halle 02/501
SCHNEPF	Halle 11/110
SCS SOFTSTAR	Halle 15/310
SYSDEV4U	Halle 08/503

Orderman Certified Partner:

C&C WIFFZACK	Halle 09/208
EDER EDV	Halle 06/310
HOGATRON	Halle 01/310
LINECKER	Halle 02/401
LINETEC	Halle 02/108
MICROS FIDELIO	Halle 02/508
VIERTL	Halle 11/110

Orderman Partner:

SITEC	Halle 09/309
-------	--------------