

Aumentar la eficiencia y las ventas con Orderman

En la gastronomía siempre es importante buscar posibilidades de ahorro y de optimización. Más que nunca en tiempos de situación económica insegura. Para ello contribuyen notablemente los sistemas portátiles de pedidos como el de Orderman.



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 Orderman.

La palabra clave es movilidad. Terminales móviles de pedidos, impresoras portátiles de recibos, pago móvil mediante tarjeta de crédito. Los potenciales de aumento de eficiencia gracias a esto son considerables: Dos tercios menos de desplazamiento para los camareros, aumentos de ventas de un 8,5 por ciento de media y un ahorro de costes superiores al 13%. El director de Marketing de Orderman, Andreas Neuhofer, lo explica de la siguiente manera: „Con las telecomandas se perfecciona el servicio al cliente. Los clientes quedan más satisfechos, porque todo va más rápido. Los clientes satisfechos hacen un mayor gasto, vuelven al local y lo recomiendan a sus amistades.“

AHORRO DE TIEMPO E INCREMENTO DE LAS VENTAS

Un estudio del Instituto austríaco de investigación de mercado OGM, confirma los efectos económicos: „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 %“, dice el gerente de OGM, Dr. Wolfgang Bachmayer.

Bajo uso inteligente se quiere decir lo siguiente: Los camareros profesionales tienen más tiempo para estar con el cliente. Toman los pedidos, cobran y mantienen su sector permanentemente bajo control, mientras los camareros con menos experiencia llevan los pedidos a las respectivas mesas.

MENOS COSTOS Y MÁS VENTAS ADICIONALES

„Los resultados del estudio son inequívoco-

cos y confirman nuestras experiencias en la práctica. En una gran parte de las empresas de gastronomía, el 80 % de la facturación es realizado en el 20 % del tiempo. Por eso es importantísimo contar con sistemas que proporcionen más tiempo para la preparación en cocina y una mejora de la continuidad en la barra y en la cocina. „¡Sólo la facturación de bebidas aumenta de media aprox. un 10 por ciento!“, opina Hermann Eschbacher, Gerente de Área de Orderman para Austria. Además, la encuesta ha dado como resultado que una gran parte de los usuarios logra un ahorro promedio de costos del 13 por ciento. Disminuir la necesidad de desplazamientos para los camareros repercute en una menor necesidad de recursos de trabajo en el restaurante y por tanto repercute en menores costos de personal de servicio. Además, el tiempo ganado puede ser empleado por el camarero profesional para vender activamente y asesorar. Porque no sólo los pedidos olvidados sino también las ventas potenciales que se pierden por falta de atención al cliente generan pérdidas. Andreas Neuhofer, director de Marketing de Orderman, 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”.

EXACTO CONTROL INTERNO

Otra ventaja es que permita 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 cin-

turón. 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.

GRAN GAMA DE PRODUCTOS

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. La posibilidad de seleccionar entre una amplia gama 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 larga duración de la batería así como un manejo intuitivo. Según las exigencias, el gastrónomo puede decidirse por un aparato con introducción de comandos táctil o mediante teclado.

Las telecomandas Orderman funcionan con todas las soluciones principales 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.