

Orderman in Schönbrunn: Souveräne Gelassenheit in historischen Gemäuern

Im ältesten Zoo der Welt strömen an schönen Tagen wahre Besucherfluten durch das großzügige Terrain. Das aufmerksame Beobachten der ständigen Zoo Bewohner macht hungrig und durstig. Gregor Aslanidis, CEO der Tiergarten Schönbrunn Gastronomie GmbH, managt 5 Betriebe mit 11 Verkaufsstellen. Und macht dabei neben bemerkenswerten Umsätzen einen vollkommen entspannten Eindruck.



„Die Tischkapazitäten sind nicht ausbaubar. Wir expandieren, indem wir leistungsstärker und schneller werden. Umsätze von 2.600 Euro pro Stunde sind hier nur mit einem Funkbonniersystem zu schaffen“, erläutert CEO Gregor Aslanidis. Auf Orderman fiel die Wahl „wegen seiner Qualität und Kompaktheit. Und weil er, wenn richtig konfiguriert, nicht zu überbieten ist“, begründet Aslanidis

(Bilder: Orderman)

Herausforderung historische Gebäude.

Gregor Aslanidis, aufgewachsen im elterlichen Betrieb („Ganz klassisch: Mama in der Küche, Papa in der Schank“) ist seit 2003 verantwortlich für insgesamt 90 Angestellte.

Eine seiner besonderen Herausforderungen: „Der 8eckige Kaiserpavillon, in den Kaiser Franz Joseph zu Fuß zum Frühstück kam, ist das historische Kernstück der Anlage. Er wurde 1759 natürlich nicht nach Ablauf orientierten Kriterien erbaut: Die Küche ist im Keller, die Wege sind weit und verwinkelt, sprich: Personal intensiv.“

Dasselbe gilt für das Original Tiroler Haus. Ein idyllisches Holzhaus, geschaffen für die Erfordernisse der

Landwirtschaft vor zweihundert Jahren. Und nicht als Restaurantbetrieb mit 600 Plätzen.

Die Lösung: Funkbonniersystem Orderman.

„Ich kannte das System von Eisalons und von der Rennbahn in Ebereichsdorf, wo die Anforderungen ganz ähnlich sind“, erzählt Gregor Aslanidis, „und wollte Orderman von Beginn weg einsetzen. Mit zwei Hauptargumenten habe ich Dr. Pechlaner, den damaligen Direktor von Schönbrunn, überzeugt:

Fördert den Verkauf.

„Unsere Leute bleiben auf der Station, müssen nicht herum hetzen, fangen jeden suchenden Blick auf

und reagieren prompt: Das vermittelt einen Eindruck, der dem Haus gerecht wird.“ Und wirkt nebenbei sehr verkaufsfördernd: Lange Wartezeiten fallen weg, es geht sich noch ein Kaffee aus nach dem Essen und trotzdem werden die Tische rascher wieder frei. Für die nächsten Gäste mit ihren Wünschen.

Mindert den Schwund.

„Der Kreditverbund funktioniert hervorragend: Was am Tisch boniert wird, wird an der Schank freigegeben. Die dadurch entstehende zusätzliche Barriere zwischen Service und Schank hemmt auch, das Controlling zu umgehen“, weiß Gregor Aslanidis aus der Praxis.

Vermeidet Stress.

Fazit: Super Umsätze, aufmerksame Kellner, zufriedene Gäste, souveräne Gelassenheit im ganzen Lokal, bis hin zum CEO.

Konsequenz: Die jetzt insgesamt 15 Orderman Max mit Gürteldrucker (7 Geräte im Kaiserpavillon mit 100 Sitzplätzen innen und 500 außen, 6 im Tiroler Haus mit 600 Plätzen, 2 im Eissalon) werden demnächst um jeweils 2 pro Restaurant aufgestockt.

Der Softwarepartner Novacom freut sich. „Wir sind mit deren Betreuung sehr zufrieden. Als wir wegen der Gürteldrucker auf Orderman Max umstellten, hat Novacom die Don-Geräte ohne Probleme zurück genommen.“ lobt Gregor Aslanidis auch seinen technischen Berater.

Wer einen Ausflug quer durch die Fauna aller Kontinente machen und ihn mit einem Besuch beim Kaiser krönen möchte: Anschauliche Eindrücke und Tischreservierung unter www.kaiserpavillon.at.

www.orderman.com

