

ORDERMAN Portrait No 8: Luisa und Hans Schenk, Südtirol

Seit 10 Jahren mit ORDERMAN: Die Pioniere auf der Seiser-Alm.

Sie waren die ersten. Mehr als 80 Prozent aller umliegenden Hütten sind ihrem Beispiel gefolgt. Kein Wunder: Die Schenks haben perfekt vorexerziert, wie man rund 250 Gäste, von der Bergluft geradezu ausgehungert, mit nur 2 Profis im Service verwöhnen – und die Tische wesentlich effizienter verkaufen kann.

Ein neuer Maßstab in Geschwindigkeit und Servicequalität.

Die Verblüffung war groß: Man hat gerade einmal einen sonnigen, Wind stillen Platz gefunden, kommt schon der Kellner. Und ehe man sich aus Haube, Schibrille, Handschuhen und Oberteil heraus wurschteln konnte, steht schon das Getränk auf dem Tisch. Das



Die super effiziente Kombination Touch und PLU: Das ORDERMAN Touch-Terminal als Fixkasse, auf der Mann/die Frau an der Bar boniert. Die Profis an den Tischen arbeiten mit ORDERMAN LEO (PLU-Nummern). Und freuen sich schon auf den Nachfolger: LEO2 funktioniert auch mit Gürteldrucker und Kreditkarten! (Bilder ORDERMAN)



Der passionierte Hafflinger-Züchter und die visionäre Gastronomin, gemeinsamer Nenner ist Erfolg. „Es geht überall darum, auf das richtige Pferd zu setzen!“ – Apropos: Auf der Zallinger Hütte ist ein Ur-ORDERMAN mit der Seriennummer 12 seit über 10 Jahren im Dauereinsatz!

Essen folgt auf dem Fuße. So etwas hat man noch nicht erlebt, schon gar nicht im Megabetrieb einer Schihütte. Das spricht sich herum. Und es waren nicht wenige, die das neue ORDERMAN-Funkboniersystem auf der Zallinger Hütte kennen gelernt haben.

Zwei Kräfte mit ORDERMAN erklimmen Umsatzspitzen.

„An schönen Tagen, und davon haben wir Gott sei Dank jede Menge, drängen sich auf einen Schlag 250 Leut‘ drinnen und draußen“, schildert Luisa Schenk die Situation.

„Und dass sich da verschiedene Gruppen an einen Tisch quetschen, die bei Freiwerden eines noch sonnigeren Tisches quer über die ganze Terrasse wechseln, ist bei uns ganz normal.“

Zwei Serviceprofis, ausgestattet mit ORDERMAN LEO und unterstützt von einigen Speisenträgern, bewältigen diese Herausforderung.

Auf Zukunft programmiert.

Luisa Schenk war hartnäckig in ihrer Forderung, dieses 1996 vollkommen neue System mit einer für ihren Betrieb maßgeschneiderten Software auszustatten.

„Wir waren damals noch mitten in einer großen Umbauphase. Die 16 Zimmer, die Gastronomie, ich wollte alles auf Zukunft programmiert haben. Von den Pannen beim ersten Einsatz zu Weihnachten, unserer absoluten Umsatzspitze, habe ich mich nicht abschrecken lassen“, freut sich die Gastronomin über ihren damit bewiesenen Weitblick. „Mehr als einmal habe ich die Techniker des Kassenhändlers

Giacomuzzi mit der Schneekatze unten am Schranken abgeholt. Die waren immer sofort da, wenn’s gebrannt hat!“

Entschlossenheit macht sich bezahlt.

Heute läuft das System perfekt, verbindet die Hotelverwaltung mit der Gastronomie. Und sorgt für höchste Zufriedenheit bei Personal und Gästen. „Fragen’s den Markus, was er tät‘, wenn’s ihm seinen ORDERMAN wegnähmen“, verweist Luisa Schenk an einen ihrer Profis, die von Anfang an mit ORDERMAN dabei sind. Der meint gelassen: „Dann hätten wir Urlaub: Ohne unsere ORDERMANs könnten wir gleich zu Hause bleiben!“

www.zallinger.com
www.orderman.com