

Kopfrechnen ist passé

Während der Kellner noch am Tisch steht, kommen bereits die Getränke. Der Salzburger Weltmarktführer für Funkboniersysteme will nun den US-Markt aufrollen.

KARIN ZAUNER

SALZBURG (SN). Funkboniersysteme gibt es seit mehr als einem Jahrzehnt. „Doch weil die Gastronomie konservativ ist, explodiert der Markt dafür erst jetzt“, sagt Andreas Neuhofer, Sprecher des Weltmarktführers think dig, besser bekannt unter dem Namen der Produkte: Orderman.

Weltweit sind 17.000 Gastronomiebetriebe mit „Orderman“ ausgerüstet. Von der Entwicklung bis zur Produktion findet alles in Salzburg statt. Und das soll auch so bleiben. „Das Know-how ist derart spezifisch, dass wir das sicher nicht aus der Hand geben“, erklärt der think-dig-Sprecher. Das Wachstum der Firma ist rasant. Wurden 2004 noch 6,1 Mill. Euro umgesetzt, sind es heuer bereits 12,3 Mill. Euro. Die Betriebsfläche wird gerade um die Hälfte erweitert und Personal gesucht; vor allem für Forschung und Entwicklung. Heuer soll von 60 auf 73 Mitarbeiter aufgestockt werden.

In den simpel funktionierenden Geräten steckt viel Technologie. Denn das Entscheidende sei die Zuverlässigkeit, erklärt Neuhofer. Dies sei auch der Grund, warum in den

Vereinigten Staaten die großen Restaurantketten bislang sehr zurückhaltend waren. Sie trauten den Funkboniersystemen nicht. Doch das Meinungsklima ändere sich, sagt Neuhofer. Think dig hat nun begonnen, den amerikanischen Markt aufzurollen. Nach den jüngsten Messen sind die Salzburger „sehr optimistisch“. Immerhin werden in den Vereinigten Staaten jährlich 250.000 Kassensysteme in der Gastronomie installiert. Die Hälfte davon sind potenzielle Kandidaten für Funkboniersysteme. Weltweit liegt dieses Potenzial bei 325.000

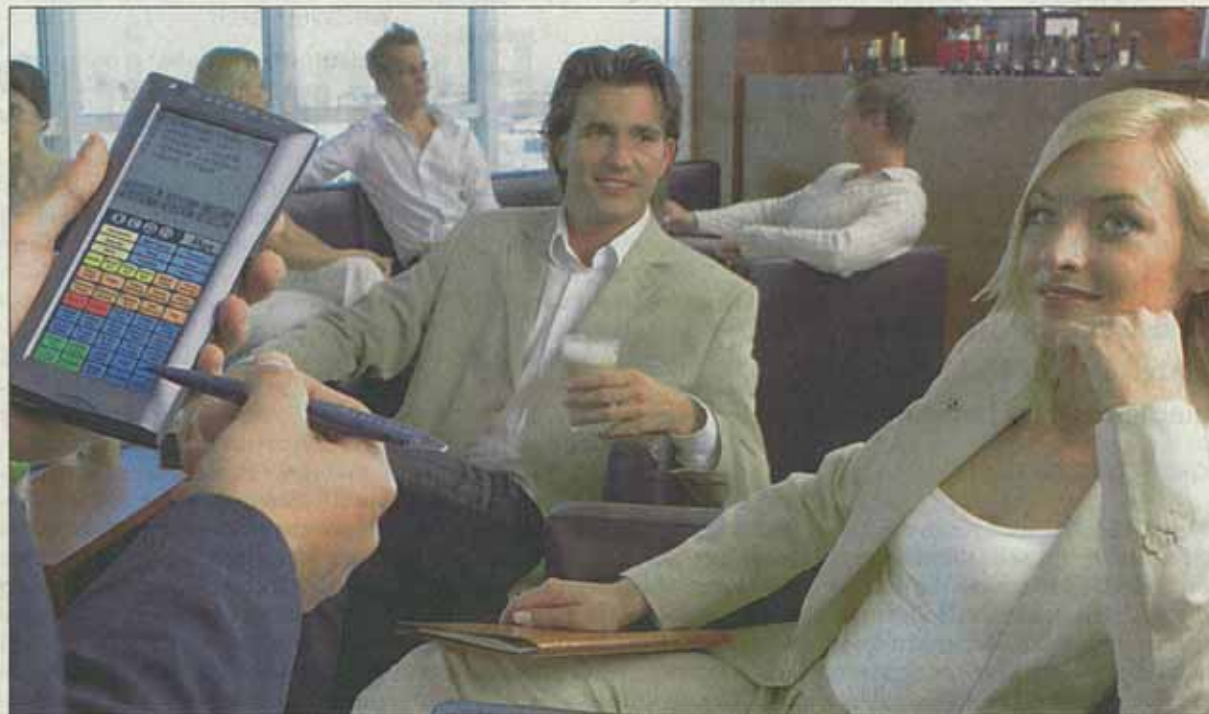
Systemen. Ein Vergleich zeigt die Möglichkeiten auf: Derzeit kauft die Gastronomie weltweit jedes Jahr nur 40.000 Funkboniersysteme.

Während die Kellner mit den elektronischen Bestellaufnahmegeschäften vor einigen Jahren vorwiegend in Skihütten und großen Gaststätten zu finden waren, sind diese Geräte heute auch in der gehobenen Gastronomie beliebt. Denn es erlaubt den Kellnern, mehr Zeit für ihre Gäste aufzuwenden. Die Bestellung geht per Funk in die Küche und in die Kassa, Speisenträger bringen prompt Essen und Geträn-

ke, während die Kellner die Gäste betreuen können. Auch Kopfrechnen beim Kassieren fällt weg.

Untersuchungen haben ergeben, dass die Umstellung auf Funkboniersysteme 15 Prozent Umsatzsteigerung bringt. Vor allem zu Stoßzeiten bewährt sich das System. Vergessene Bestellungen und Fehlbuchungen sind quasi unmöglich.

Der Orderman funkt mit höchstens 10 Milliwatt, einem Bruchteil eines Handys. Gesendet wird im 433-Megahertz-Band wie etwa auch Autoschlüssel.



Der Kellner tippt die Bestellung ein, die landet per Funk in Küche und Kassa. Funkboniersysteme sind im Vormarsch.

Bild: SN