

Effizienz steigern mit Orderman

Zwei Drittel weniger Service-Wege, Umsatzsteigerungen von durchschnittlich 8,5 Prozent und beachtliche Kosteneinsparungen – das Schlüsselwort in der Gastronomie heißt Mobilität. Mobile Bestellterminals, mobile Bondrucker, mobile Kreditkartenabrechnung. Der Einsatz eines Orderman Funkboniersystems ist daher für nahezu jeden Gastronometyp eine lohnende Sache.

Im Servicebereich liegt ein riesiges unausgeschöpftes Rationalisierungs- und Effizienzsteigerungspotenzial. Der Weg dahin führt über mobile Kassen. Als Markt- und Innovationsführer für Funkboniersysteme weiß das Unternehmen Orderman, welche betriebswirtschaftlichen Effekte dadurch entstehen: „Durch die mobile Bestellaufnahme 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“, so Marketingleiter Andreas Neuhofer.

Ein Bier mehr pro Gast

Mithilfe moderner Handhelds gehören vergessene Bestellungen der Vergangenheit an. Die Serviceprofis arbeiten immer am Gast, während Speisen- und Getränketräger die Bestellungen an die Tische bringen. Weniger Servicewege schlagen sich in weniger Arbeitsressourcen im Service und geringe-

ren Servicepersonalkosten nieder. Die gewonnene Zeit nutzt der Serviceprofi, um aktiv zu verkaufen. „Ein Bier oder Kaffee mehr pro Gast, hochgerechnet auf das ganze Jahr, lässt die Kasse klingeln“, bringt es Neuhofer auf den Punkt.

Studie belegt Steigerung

„Es zeigt sich, dass bei intelligentem Einsatz von Funkboniersystemen jeder Betrieb eine beachtliche Umsatzsteigerung von durchschnittlich 8,5 Prozent erreichen kann“, fasst Dr. Wolfgang Bachmayer, Geschäftsführer des Marktforschungsinstituts OGM das Ergebnis einer Studie aus dem Jahr 2007 zusammen. Die Umfrage belegt, dass die Konsumation je Gast in Betrieben mit Orderman deutlich höher ist. Hermann Eschbacher, Orderman Area Manager Österreich dazu: „Die Studienergebnisse decken sich mit unseren Erfahrungen aus der Praxis. Allein der Umsatz bei den Getränken steigt im Durchschnitt um knapp 10 Prozent!“



Verluste vermeiden, Kosten einsparen, Umsatz steigern – mit den Funkhandys von Orderman lässt sich die Effizienz eines Gastronomiebetriebs bedeutend steigern

Kostensparnis durch bessere Abläufe

Längere Vorlaufzeiten und höhere Kontinuität an der Schank und in der Küche sind von unschätzbarem Wert. Ebenso die schnelle und exakte Abrechnung direkt am Tisch des Gastes und das Ausdrucken der Rechnung am Gürteldrucker. 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.

Das in Salzburg ansässige Unternehmen Orderman ist der einzige globale Anbieter eines Funkboniersystems, das ausschließlich für die Gastronomie entwickelt wurde. Die Geräte zeichnen sich durch Robustheit und Wasserfestigkeit, eine stabile und störungssichere Funktechnologie, eine lange Akkulaufzeit sowie die intuitive Bedienung aus und sind per Touch- oder Tastatureingabe zu bedienen.

Orderman-Handhelds funktionieren mit allen führenden Software- und Kassensystemen und werden über den qualifizierten Fachhandel vertrieben.

www.orderman.com

ORDERMAN AUF DER „ALLES FÜR DEN GAST“



ORDERMAN®
get more.

Informationen über das Orderman-Funkboniersystem 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
-------	----------------

ORDERMAN-KUNDEN IM O-TON:

Stefan Muxel, Restaurant Mohnenfluh, Oberlech am Arlberg:

„Wir machen an jedem Tag mehr Umsatz und gehen sicher jetzt schon auf 10 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 Funkboniersystem 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 Baudrexl, Gasthof Schatten, Garmisch-Partenkirchen:

„Die Kontrolle ist optimal, allein von 5 oder 6 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!“