

Mit Orderman Umsatz und Effizienz steigern

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

Das Schlüsselwort in der Gastronomie heißt Mobilität. Mobile Bestellterminals, mobile Bondrucker, mobile Kreditkartenabrechnung. Auf diese Weise kann das riesige Rationalisierungs- und Effizienzsteigerungspotential in der Gastronomie voll ausgeschöpft werden.

Zwei Drittel weniger Service-Wege, Umsatzsteigerungen von durchschnittlich 8,5 Prozent und beachtliche Kosteneinsparungen – keine leeren Worte, sondern Realität, wie eine Studie des österreichischen Marktforschungsinstituts OGM beweist: „Es zeigt sich, dass bei intelligentem Einsatz von Funkbonniersystemen jeder Betrieb eine beachtliche Umsatzsteigerung von durchschnittlich 8,5 % erreichen kann“, fasst der Geschäftsführer von OGM, Dr. Wolfgang Bachmayer, zusammen.

ZEITERSPARNIS UND UMSATZSTEIGERUNG

Die Umfrage hat außerdem ergeben, dass ein Großteil der Anwender Kostenersparungen von durchschnittlich 13 Prozent erzielt. „Die Studienergebnisse sind eindeutig und decken sich auch mit unseren Erfahrungen aus der Praxis. Allein der Umsatz bei den Getränken steigt im Durchschnitt um knapp 10 Prozent!“, bestätigt Eric Stomberg, Orderman Area Manager Nord-Deutschland und Bene-

lux. Orderman Area Director Miroslav Ljubic fügt hinzu: „80 Prozent der Umsätze werden in einem Großteil der gastronomischen Betriebe in 20 Prozent der Zeit getätigt. Da sind längere Vorlaufzeiten und höhere Kontinuität an der Schank und in der Küche von unschätzbarem Wert. Zudem wird der Stressfaktor in der Küche und im gesamten Betrieb reduziert, alles läuft reibungsloser und ruhiger, und das spürt auch der Gast.“

ZUSATZVERKÄUFE LASSEN DIE KASSE KLINGELN

Dies ist durch die Optimierung der Arbeitsabläufe und eine entsprechende Arbeitsteilung möglich. Die Serviceprofis arbeiten immer am Gast. Sie beraten, sie nehmen Bestellungen auf, sie kasieren und sie haben ihren Bereich ständig unter Kontrolle. Unterstützt werden sie von Speisen- und Getränketrägern, welche die Bestellungen an die jeweiligen Tische bringen. Weniger Servicewege schlagen sich in weniger Arbeitsressourcen im Service und geringeren Servicepersonalkosten nieder.



Fotos: Orderman

Die gewonnene Zeit kann der Serviceprofi nutzen, um aktiv zu verkaufen und zu beraten. Denn nicht nur vergessene Bestellungen, sondern auch fehlende Zusatzverkäufe erzeugen Verluste. „Ein Bier oder Kaffee mehr pro Gast, hochgerechnet auf das ganze Jahr, lässt die Kasse klingeln“, bringt es Andreas Neuhofer, Marketingleiter von Orderman, auf den Punkt.

ABRECHNUNG PER KNOPFDRUCK

Weiterer Vorteil ist die schnelle und exakte Abrechnung direkt am Tisch des Gastes. Alle konsumierten Speisen und Getränke sind sicher erfasst. Auf Knopfdruck wird die Rechnung am Gürteldrucker ausgedruckt. 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.

GROBE PRODUKTPALETTE

Das in Salzburg ansässige Unternehmen Orderman ist der

einzigste globale Anbieter eines Funkbonniersystems, das ausschließlich für die Gastronomie entwickelt wurde. Die individuelle Auswahl an verschiedenen Gerätetypen ermöglicht jedem Gastronom, das für ihn passende Gerät zu finden – preislich wie technisch. Gemeinsam ist allen Geräten Robustheit und Wasserfestigkeit, eine stabile und störungssichere Funktechnologie, eine lange Akkulaufzeit sowie die intuitive Bedienung. Technisch unterscheiden sich die Geräte durch die verschiedenen Eingabephilosophien: Je nach Anforderung kann sich der Gastronom für ein Gerät mit Touch-Eingabe oder Tastatureingabe entscheiden.

Orderman-Handhelds funktionieren mit allen führenden Software- und Kassenslösungen. Verkauft werden die Geräte ausschließlich über den qualifizierten Fachhandel. Orderman Certified Partner und Certified Premium Partner werden in der Orderman-Academy speziell geschult. Diese Händler sind der beste Ansprechpartner für profitables Funkbonnieren mit Orderman.

Weitere Informationen erhalten Sie direkt bei Ihrem Fachhändler oder unter www.orderman.com

ORDERMAN®
get more.



Die große Produktpalette von Orderman ermöglicht jedem Gastronom, das für ihn passende Gerät zu finden – preislich und technisch.