

All-in-one mit Orderman

Café, Restaurant, Tapas Bar und Nachtclub in einem: Dass ein solch vielfältiger Betrieb eine flexible Lösung erfordert, versteht sich von selbst. Der Einsatz von Orderman Handhelds war daher für die Besitzerin Phuong Nguyen eine klare Konsequenz.

Lust auf einen Kaffee auf einer herrlichen Dachterrasse? Oder soll's doch ein kühles selbstgebrautes Bier sein? Mit ein paar leckeren Tapas dazu? Und nachher noch zum Abtanzen in den Nachtclub mit Livemusik und DJ im ersten Stock? Im „La Tasca“ in Vejle, Dänemark, wird der Kunde auf vielfache Weise verwöhnt. „Neben der guten Lage und der besonderen Atmosphäre ist es vor allem unser ‚All in one‘-Konzept, was ‚La Tasca‘ so speziell macht“, ist die Besitzerin Phuong Nguyen überzeugt. Dass die 50 Angestellten (davon 30 im Service, 15 in der

dazu gehört definitiv ein Handheld von Orderman“, fasst sie ihre Erfolgsformel zusammen.

Mehr Konsumationen und mehr Gäste

Als Nguyen letztes Jahr auf einer Messe den Einsatz von Orderman-Handhelds demonstriert bekam, war sie schnell von den Vorteilen überzeugt. „Man spart so viel Zeit! Das effiziente Service stellt wiederum den Gast zufrieden. Alle profitieren!“ Apropos Profit: Hat sich die Investition in Orderman gerechnet? „Ohne jeden Zweifel! Innerhalb dieses Jahres ist die



„Man spart so viel Zeit! Das effiziente Service stellt wiederum den Gast zufrieden. Alle profitieren!“

Doch nicht nur die Anzahl der Konsumationen, auch die durchschnittliche Tischrotation nimmt aufgrund der Zeitersparnis zu: Etwa fünf Mal pro Abend wird jeder Tisch belegt, insgesamt stehen 150 Sitzplätze zur Verfügung. „Die Gäste warten maximal drei Minuten auf ihr Getränk, beim Essen sind es zwischen zehn und zwanzig Minuten, abhängig von der Tageszeit und der Art des Gerichts“, so Nguyen.

weitere sein: „Ich habe gerade zusätzliche Orderman Max2plus bestellt und überlege auch, einen Gürteldrucker zu kaufen“, berichtet die zierliche Asiatin. Was sagen die Mitarbeiter dazu? „Eine Einschulung war nötig, aber das Personal fand sich sehr schnell mit den Handhelds zurecht. Heute will jeder einen Orderman, wenn jemand sein Gerät nicht gleich findet, heißt es umgehend: ‚Wo ist mein Orderman?‘“

Wo ist mein Orderman?

Bisher war eine Casio-Kasse in Kombination mit drei Orderman Max im Einsatz, in Kürze werden es drei

Café La Tasca, Dänemark

<http://www.latasca.dk>

Installation

<http://www.itgruppenas.dk>

<http://www.orderman.com>



Küche und 5 im administrativen Bereich) allein keinen reibungslosen Ablauf garantieren können, war der technisch versierten Gastronomin bereits bei Eröffnung des Betriebs im Dezember 2007 klar: „Der einzige Weg zum Erfolg ist harte Arbeit zusammen mit den richtigen Angestellten und der richtigen technologischen Ausrüstung – und

Investition in Orderman wieder in meiner Tasche. Durch die schnellere Bedienung kann sich das Servicepersonal auf den Verkauf konzentrieren, während die Läufer die Getränke und Speisen austragen. Wir haben Zeit, den Gästen einen weiteren Drink anzubieten, bevor sie selbst wissen, dass sie noch etwas trinken wollen“, schwärmt Nguyen.

