

MEHR UMSATZ – MEHR GEWINN

Mit den Handhelds von Orderman

In einem schwierigen wirtschaftlichen Umfeld ist es nicht einfach, erfolgreich zu sein. Viele Gastronomen scheuen in unsicheren Zeiten vor Investitionen zurück. Außer, es gibt Produkte, die ihnen helfen, innerhalb kurzer Zeit effizienter und profitabler zu werden. Orderman ist ein solches Produkt. Es gibt viele Argumente, die gerade jetzt für den Einsatz eines Orderman-Systems sprechen. Wir haben die wichtigsten hier für Sie zusammengefasst.

Zeitersparnis und schnelleres Service

Durch den **Einsatz von Orderman** kann viel Zeit eingespart werden, es gibt **keine „Leerläufe“ mehr**. Die besten Ergebnisse werden durch eine Arbeitsteilung erzielt: Die guten Verkäufer arbeiten immer am Gast. Sie nehmen Bestellungen auf, kassieren und haben ihren **Bereich ständig unter Kontrolle**. Unterstützt werden sie von Speisen- und Getränketrägern, welche die Bestellungen an die jeweiligen Tische bringen. Durch dieses System fallen bis zu **zwei Drittel weniger Servicewege** an.

Mehr Umsatz

Durch die **Zeit- und Servicewege-Ersparnis** können die Serviceprofis die **gewonnene Zeit nutzen und aktiv verkaufen**. Ein Bier oder Kaffee mehr pro Gast, hochgerechnet auf das ganze Jahr bringt einen deutlichen Umsatzzuwachs. Das schnellere Service und die dadurch ermöglichte **größere Tischdrehzahl** führen zusätzlich zu **mehr Verkäufen** und zu **mehr Umsatz**.

Kostensparnis durch bessere Abläufe

Meist werden in einem gastronomischen Betrieb 80 Prozent der Umsätze in 20 Prozent der geöffneten Zeit erzielt. **Durch den Orderman-Einsatz** haben Küche und Schank **mehr Zeit für die Abarbeitung der Bestellungen**. Die Stressfaktoren werden reduziert, alles läuft reibungsloser und ruhiger. Ein weiterer Vorteil ist die **schnelle und exakte Abrechnung** direkt am Tisch des Gastes. Auf Knopfdruck kann die Rechnung am Gürteldrucker ausgedruckt werden. Dadurch, dass alle Speisen und Getränke sicher erfasst sind, gibt es **kein Verrechnen und Vergessen**.



 **ORDERMAN**[®]
get more.

Optimierter Personaleinsatz

Mit Orderman kann ein Gastronom sein Personal äußerst effizient einsetzen. Die guten und meist auch teuren **Serviceprofis** werden von überflüssigen Aufgaben befreit und können **beraten und verkaufen**. Durch die **verbesserten Abläufe** und die dadurch entstehenden **Zeiteinsparungen** kann der Personalstand entweder reduziert werden oder es können mit derselben Anzahl an Mitarbeitern **mehr Gäste betreut werden**.

Unabhängige Studie belegt die Vorteile von Orderman

Eine vom renommierten österreichischen Marktforschungsinstitut OGM durchgeführte Studie belegt die Vorteile von Orderman. Im Rahmen der Studie wurden Gastronomen über ihre Einschätzungen und Erfahrungen zum Thema Funkbonieren befragt. Die Ergebnisse beweisen und verstärken die Argumente, die für einen Einsatz von Orderman sprechen. Die Kernaussagen der Studie sind: **Durchschnittlich 8,5 Prozent mehr Umsatz durch den Einsatz eines Funkboniersystems**. Die Hauptgründe für die Umsatzsteigerung sind:

- **Zeitersparnis und Effizienzsteigerung**
- **Arbeiterleichterung im gesamten Gastronomiebereich**
- **Verbesserung des Service**
- **Kein Vergessen von Konsumationen**
- **Kosten- und Personaleinsparungen**

Darüber hinaus berichtet fast die Hälfte der Befragten dass sie von ihren gesamten Aufwendungen eine **Einsparung von durchschnittlich 13 Prozent** erzielen konnten.

Die wichtigsten Ergebnisse der Studie sind in einem Folder zusammengefasst. Den Folder gibt's unter www.orderman.com als Download oder bestellen Sie Ihr persönliches Exemplar unter marketing@orderman.com, Kennwort „Studien-Folder“



KONTAKT: Orderman GmbH
Bachstraße 59, 5020 Salzburg
Tel: +43 662 650561 0
E-Mail: sales@orderman.com
Web: www.orderman.com

 **ORDERMAN**[®]
get more.