

ORDERMAN Portrait No. 1: PETER ESTERER

MIT BIS ZU ZWEI MITARBEITERN IST ES G'SCHEIT, AB ZWEI ABSOLUT NOTWENDIG

„... mit ORDERMAN zu arbeiten“, meint der 36jährige Gastronom aus Salzburg. Er weiß, wovon er spricht. Mit den Lokalen STADTALM, ALTER FUCHS und STIEGL'S CORNER setzt er die Funkboniersysteme des Salzburger Herstellers in sehr unterschiedlichen Lokaltypen ein. Dort wie da mit vollem Erfolg. Seinen Erfahrungs-Background möchte er auch Kollegen vermitteln, „weil es das Leben in der Gastronomie wesentlich einfacher macht“.

Das erste Jahr ohne ORDERMAN: Stress pur

„2001 in der Stadtalm war Stress pur: frisch aufgesperrt, keine Erfahrung und Schönwetter-Stoßzeiten – die sind einfach unglaublich. Da passiert es, dass du an trüben, regnerischen Tagen allein im Service bist – plötzlich reißt der Himmel auf und 10 Minuten später ist der Gastgarten brechend voll.“ Das bedeutet im Fall dieser idyllischen kleinen Restauration nahe dem neuen Museum am Mönchsberg nicht weniger als 120 Sitzplätze, drinnen noch einmal 55. Da bleibt dem Servicepersonal nicht allzu viel Zeit, die Aussicht über die Stadt zu genießen.

Bedenken wegen der Investitionsgröße: Im Nachhinein betrachtet absurd

Sein Partner war anfangs gegen die Installation des Systems: „Die Höhe der Investition war doch so, dass wir noch einmal drüber schlafen wollten.“ Ausschlag gebend für den Einsatz von ORDERMAN war ein Probier-Angebot vom Kassenhändler, der Firma BHS Datensysteme. „Nach einem Monat waren wir vollkommen überzeugt.“ Die vier bis fünf Mitarbeiter inklusive Aushilfen haben zwei ORDERMAN fix im Einsatz, einer ist immer für Stoßzeiten in Reserve. In den ruhigeren Zeiten managt ein Mitarbeiter eine auf 70 reduzierte



Peter Esterer vor einem seiner drei Lokale, dem ALTEN FUCHS in der Salzburger Innenstadt: „Festspielzeiten, Advent-Wochenenden, Mozart-Jahre oder einfach schöne Gastgarten-Abende will ich mir ohne ORDERMAN überhaupt nicht vorstellen. Kein Bonierstau an der Kasse, keine liegen gebliebenen Bestellungen, weniger Personalaufwand, besseres Controlling - und dazu noch mehr Zeit für den Gast: Damit erzielt man in Summe Ergebnisse, die die Investition schon nach kurzer Zeit herein spielen.“ Neben den nüchternen Zahlen sprechen auch persönliche Erfahrungen für ORDERMAN: „Meine Leute würden streiken, wenn ich ihnen ihre DONs wegnähme“ (Bilder: ORDERMAN)

Anzahl von Sitzplätzen. „Das ist zu schaffen, weil man sich mit ORDERMAN die Zeiten an der Kasse und einige Kilometer Laufstrecke erspart“, sagt Peter Esterer und rät auch allen Kollegen zur Anschaffung.

„Ohne ORDERMAN waren drei vergessene Biere täglich...“

... und das ist niedrig gerechnet“, normal. Das ist einfach der Stressfaktor. Im Vorbeilaufen bestellt jemand noch etwas – du erinnerst dich zwar daran, es zu bringen ... an das Bonieren denkst du aber schon nicht mehr. Das kommt eben vor. Mit ORDERMAN passiert genau das aber nicht mehr: Mit einem Knopfdruck wird vom Tisch aus boniert und es wird schon vorbereitet, während du noch am Tisch die restlichen Bestellungen aufnimmst. Die Zeitersparnis ist über den Tag gesehen einfach enorm und das Controlling funktioniert automatisch.“

ten im Schanigarten rund 30 – und im Innenhof noch einmal 70 Hungrige und Durstige, die mehr oder weniger geduldig auf ihre Bedienung bzw. Bestellung warten.

Stütze im ganz normalen Alltagsstress in drei ganz unterschiedlichen Lokalen

Seit 2005 führt Peter Esterer gemeinsam mit einem Partner auch das STIEGL'S CORNER am Hauptbahnhof. Innen 80, außen 100 Sitzplätze – natürlich auch mit ORDERMAN ausgestattet. „Ab und zu höre ich, das Bedienen des Gerätes sei unpersönlich. Da muss ich dann schon fragen, was am Bierzettel-Kritzeln persönlicher ist.“ Und auch der Einwand mit den Sonderwünschen gilt für ihn nicht: „Mit der Fax-Funktion bin ich online mit der Küche ver-



Die ORDERMAN Money Machines: Reduzieren den Stress-Faktor und steigern den Umsatz.

- Nachweislich höhere Umsätze
- Kein Zeitverlust beim Bonieren an der Kasse
- Gezielter Einsatz von Personal
- Perfektes Controlling ohne zusätzlichen Aufwand
- Speziell für die Gastronomie entwickelt: robust und wasserfest

bunden, direkter geht's nicht.“ Eine weitere, gravierende Zeit-Ersparnis erlebt Peter Esterer bei der Einschulung, speziell von Aushilfskräften: „Die Kombination aus PLU-Nummern und

Menue ist ideal. Jeder sucht sich aus, womit er am besten zu Rande kommt.“

Wer Peter Esterer persönlich die eine oder andere Frage stellen oder einfach in den Genuss seiner hoch qualitativen Gastlichkeit kommen möchte, kann ihn jederzeit besuchen: Seine Lokale sind eine Reise allemal wert!

ALTER FUCHS
Linzer Gasse 47-49, 5020 Salzburg

Der junge Rechner im ALTEN FUCHS

In seinem zweiten Lokal, dem ALTEN FUCHS in der Salzburger Linzer Gasse, war ORDERMAN von Anfang an mit dabei. Kein Wunder nach den Erfahrungen auf der Alm. Wenn an den Advent-Wochenenden die Tür auf – und gar nicht mehr zugeht und sich der FUCHS mit an die hundert italienischen Gästen füllt, rückt die Mannschaft mit ORDERMAN DON-Verstärkung an. Dazu kommen in wärmeren Zei-