

ORDERMAN



Linke Maustaste halten um „MAX“ drehen und wenden zu können



Vitajte !

Orderman je svetový líder na trhu príručných objednávkových systémov s prenosom rádiových vln, ktoré sú vyvinuté len na používanie v gastronómii. Pri používaní prístroja Orderman je tiež kladené maximum na príjemné ovládanie, bezpečnosť a obchodnícky úžitok. Cieľom je dostať čo najviac.



S prístrojom Orderman ste pripravený na Vašu budúcnosť

Úspora, racionalizácia, optimalizácia :
V časoch neistej hospodárskej situácie pomôže zaobstaranie prístroja Orderman s rádiovým objednávkovým systémom vytvoriť efektívnu gastronomickú prevádzku.

Orderman Max2 je špičková inovácia roku 2008

Už tretíkrát bol vybratý v prísnom výberom komisie HGV tento špičkový výrobok „Top-inovácia sektoru“.

Výsledok: Napriek ťažkým časom je stále vhodný čas pre inovatívne výrobky vysokej kvality.

Prečo Orderman?

Odhaľte niektoré výhody prístroja Orderman na našich príkladoch .

Princíp systému rádiového objednávania....

- **Už samotným vznikom, vyvinutým systémom na princípe rádiových vln len pre gastronómiu, je Orderman na trhu objednávkových systémov priamo pre gastronómiu revolučný.**
- Orderman je originálny a od roku 1994 udáva trendy a inovácie v riešeniach pre príručné zariadenia používané v gastronómii. Žiadny iný výrobca sa nemôže odvolať na viac skúseností a na viac predaných systémov. S dobrým základom...

Prečo rádiové objednávanie ?

Jedným krokom prijatie objednávky, jej postúpenie a vyúčtovanie z jedného miesta. Jednoducho, rýchlejšie, efektívnejšie a ziskovejšie.



Rádiové objednávanie - systém, ktorý prináša zisk

- Využitie už aj jedného objednávkového rádiového systému v prevádzka, je pre každý druh gastronomickej prevádzky vecou zvýšenia finančného príjmu.
Veľkosť prevádzky pritom nezohráva žiadnu podstatnú úlohu.
Zvýšenie efektívnosti, úspora času a viac kontroly nad priebehom v prevádzke sú pre všetky gastronomické prevádzky dôležité – je jedno, či sú veľké alebo malé.
- Maximálny úžitok prináša objednávkový rádiový systém, keď sa využíva v priestore obsluhy a výdaja...
- V praxi to prebieha tak, že: Obslužný personál zostáva stále pri zákazníkoch. Prijíma objednávky, zakrátko vyúčtuje a máte svoj priestor stále pod kontrolou a tým 'pevne v rukách. Môžete podporovať a usmerňovať nosenie objednaných jedál a nápojov, tiež odnos riadu a prípravu stolov, stará sa o chod prevádzky v priestore pre zákazníkov....

Rádiové objednávanie - systém, ktorý prináša zisk

Takýmto pracovným postupom dosiahnete viac výhod, ktoré sa v konečnom dôsledku postarajú o to, že zavedenie jedného objednávkového rádiového systému sa finančne vráti v krátkom čase.

- **Viac času**

Obslužný personál je vždy v priestore pre hostí a tým uprostred diania. Menej 'prázdnych kilometrov', žiadne návaly pri registračnej pokladnici a teda viac času na starostlivosť o objednávky a aktívne predávanie a poradenie zákazníkom.

- **Väčší obrat**, viac tržieb – Jedna obslužná sila sa môže vďaka získanému času postarať o viac zákazníkov, resp. v rovnakom čase byť častejšie pri jednom zákazníkovi. Viac pív alebo káv pre zákazníka, pri zrataní za celý rok pokladnica „vyhráva“. Zvýšenie obratu priemerne o 10 % je realita. Doplnkový efekt: chybné vyúčtovanie alebo zabudnuté objednávky **patria do minulosti** .

- **Viac spokojných zákazníkov**

Traduje sa, že : prevádzky s prístrojom Orderman majú spokojných zákazníkov. Objednávky sa rýchlejšie servírujú, účet príde rýchlo a hostia si pochvaľujú : dobré jedlo, dobré nápoje a perfektná obsluha. Spokojní zákazníci radi zaplatia, znovu sa vrátia a budú doporučovať vo svojom okolí ostatným...

Rádiové objednávanie - systém, ktorý prináša zisk

Úspora nákladov lepším chodom prevádzky

80 % obratu sa v gastronomickej prevádzke vytvára zväčša za 20 % času. Pretože krátka príprava, vysoká plynulosť vo výčape a v kuchyni prinášajú neoceniteľné hodnoty. Ďalšia výhoda je rýchle a presné vyúčtovanie priamo pri stole hosťa. Váš zákazník je istý, že všetky konzumované jedlá a nápoje sú správne vyčíslené. Stlačením tlačidla sa vytlačí účet z tlačiarne na opasku. Detailne a pre všetkých pochopiteľne. Nemôže sa stať, že sa niečo zabudlo.

Prehľad modelov - široký výber...

...Gastro-príručných zariadení s individuálnymi riešeniami pre každú pracovnú oblasť.

- Všetky modely príručných prístrojov(hand-held) 'Orderman' sú určené pre tvrdé nasadenie v gastronómii . Ergonómia, dizajn a robustnosť robia zariadenia Orderman tým, čím sú: profesionálne náradie pre profesionálnu gastronómiu.

Prehľad výrobkov - široký výber

Don - Profesionál.

Max2 ; **Leo2** – „všetko schopný“ ...

Max2plus ; **Leo2plus** - Špičková trieda.

Don

- Perfektné zariadenie pre vstup do profesionálneho priestoru. Kvalita a technická vyspelosť za korektnú cenu.
- Prístroj Orderman 'Don' Vám uľahčí rozhodnutie. Siahnite na originál a a profitujte z mnohých výhod, ktoré Vám systém Orderman ponúka.

Vstupné zariadenie do sveta profesionálov so systémom Orderman.
Profesionálna technika s neporaziteľným pomerom Cena/Výkon.

Max2

- Univerzálny model z palety produktov Orderman : Perfektný display , kontrastný, svetlý a matný . K tomu ovládač - príjemné zadávanie údajov s ceruzkou a dotykom pre maximálny komfort a rýchlosť.
- Model MAX 2 – nový štandard pre dobré obchody s perfektnou obsluhou.

Individualizovateľná Menu karta, praktická funkcia faxu pre zvláštne želania a teraz nové: Funkcia „Flip-View“ a funkcia „Auto-Lock“ !

Leo2

- Leo2 a Leo2plus sú špecialisti pre vysoko frekventované gastronomické prevádzky. Vašu plnú výkonnosť rozviniete v prevádzkach s vysokou frekvenciou zákazníkov, v extrémnych záťažiach v časových špičkách z toho vyplývajúca vysoká obrátkovosť stolov

Zadávanie cez klávesnicu a PLU-čísla pre vysokú rýchlosť a maximálny výkon.

Max2plus

- Špičková trieda z palety modelov Orderman: Perfektný display, kontrastný, svetlý a matný .
- K tomu ovládač - príjemné zadávanie s ceruzkou a dotykom – pre maximálny komfort a rýchlosť . Max2plus – nový štandard pre dobré obchody s perfektnou obsluhou

Doplnkovo k funkciám zariadenia Max2 má Max2plus bluetooth-rozhranie pre príručnú tlačiareň už pevne integrovanú!

Leo2plus

- //
- Leo2 und Leo2plus ...ako Leo 2....



Porovnanie modelov – Váš Orderman podľa výberu

www.gastro servis.sk



Touch - Dotyk			
Klávesnica			
Standardný display			
Ultrasasný Display			
Výdrž batérií	do 18 h	do 18 hodín	do 16 h
Hmotnosť	200 g	210 g	185 g
Trieda istenia	IPX4	IPX4	IPX4
Bezpečný pád z výšky	z 1,2 m	od 1,2m	z 1,2 m
Funkcia Flip View			
Funkcia Autolock			
Vibracall (vibračné volanie - od pokladne)			
Pripojenie príručnej tlačiarne (bluetooth/SW)			
Funkcia objednávkovej karty-Doplnok			
Funkcia bezhotovostnej platby „Card Swipe“ – magnetická čítačka - Doplnok			
Funkcia transponovanie rôznych funkcií LEGIC - Doplnok			
Funkcia transponovanie rôznych funkcií ISO- Doplnok			
Dosah rádiových vln v budove	do 50m	do 50m	do 50 m
Dosah rádiových vln vo voľnom priestore	do 300m	do 300m	do 300 m

Dotykom alebo Klávesnicou ?

Orderman ponúka ako jedinečný rádiový objednávkový systém vo svete na výber rôzne typy prístrojov (Handheld). Podľa požiadaviek a typu gastronomickej prevádzky sa môže vybrať vhodné zariadenie.

Základné rozhodovanie býva **medzi** prístrojmi **s klávesnicou** a prístrojmi, ktoré fungujú **s dotykovým displayom**. Pre každého gastronóma je dôležitý výber vhodného prístroja Orderman podľa jeho individuálnych požiadaviek.



- **Zariadenia s dotykovým displayom**

Zariadenia, ktoré fungujú zadávaním údajov cez dotykový display, očaria jednoduchou a rýchlou obsluhou.

Intuitívna ovládacia plocha a veľmi rýchle akceptovanie sú ďalšie výhody dotykových modelov pre obsluhujúci personál. Veľmi dobre sú využiteľné tieto modely pre prevádzky, ktoré majú komplexný a široký sortiment .

Lite motívom modelov Orderman s dotykovým displayom je individualizovateľná menu karta.

Zlatý klinec: - bežné jedlá a nápoje sa uložia do menu karty a môžu sa takto objednať len jedným dotykcom na display.

Zariadenia s dotykovým displayom:

Don, Max2, Max2plus



Zariadenia s klávesnicou

Zariadenia, ktoré fungujú prostredníctvom PLU ovládania a klávesnicou, sú určené najmä pre vysoko frekventované gastronomické prevádzky. Typické znaky takýchto prevádzok sú vysoká frekvencia zákazníkov, extrémne nápory v špičkových časoch, zodpovedajúce vysokej obrátkovosti stolov. Pri týchto predpokladoch sú prístroje s klávesnicou neprekonateľné. Ponúkajú doposiaľ nedosiahnuteľnú rýchlosť pri zadávaní údajov. Jedlá a nápoje sa objednávajú prostredníctvom PLU-panelu. Ovládanie je možné jednou rukou a tiež oboma rukami.

Okrem toho funguje zadávanie údajov aj bez pohľadu na display, očný kontakt so zákazníkmi je bez prerušenia.

Prístroje s klávesnicou: Leo2; Leo2plus





Vidíte rozdiel ?

Na pravom obrázku je osem výhod s Orderman-om.

Nájdete ich...?

Výhody prístrojov Orderman

Väčší náskok vďaka vedeniu na trhu

Objednávkový rádiový systém Orderman má oproti konkurenčným výrobkom podstatnú a obrovskú výhodu: bol vyvinutý a zdokonaľovaný cielene pre gastronómiu. A pretože sme ho vyvinuli, kladieme dôraz tiež na štandardy vzhľadom na jednoduchú a príjemnú obsluhu a flexibilitu. Často je kopírovaný, ale nedosiahnuteľný.



Väčší úspech vďaka kvalitnej obsluhu



Základný problém v gastronómii je všade rovnaký: veľa hektiky, príliš málo času – a to spravidla dvakrát denne. Na obed kratšie, večer dlhšie.

Táto problematika vyplýva nezávisle od veľkosti prevádzky. A práve vtedy prichádza do hry systém Orderman:

S prístrojom Orderman bude každá gastronomická prevádzka jednoducho rýchlejšia, efektívnejšia a sympatickejšia. Je jedno či sa jedná o zmrzlináreň, bar, kaviareň, cukráreň, hostinec, pohostinstvo, alebo reštaurácia – Orderman je mobilný, rýchly, „priateľský“, kompetentný a výnosný.

Väčší profit vďaka rýchlosti obsluhy

Predstavte si: ...už pri troch zabudnutých pivách a štyroch neprijatých káv za deň sa nahromadia v malej prevádzke veľmi rýchlo do nepríjemných finančných strát. A najhoršie je: nikto to nespozoruje hneď. Je dobré, keď je pri obsluhu k dispozícii spoľahlivá, rýchla a bezpečná pomoc: je to prístroj Orderman.



Viac komfortu vďaka dizajnu

Ergonómia a ľahkosť sú na jednej strane, extrémna robustnosť a vhodnosť pre použitie aj pri slnečnom svetle na strane druhej.

To sú viditeľné znaky špeciálne vyvinuté pre uplatnenie v gastronómii.

Spolu s najkvalitnejším svetovým výrobcom displayov bol koncipovaný prístroj Orderman, ktorý je vo svojej oblasti neprekonateľný pre realizáciu dobrých obchodov s Vaším perfektným servisom / obsluhou Vašich zákazníkov



Väčšia spoľahlivosť vďaka profesionálnej rádiovkej technike.

Orderman funguje - a síce v pravom zmysle slova. Práve pri téme rádiové vysielanie sa prejavuje spoľahlivosť v každej situácii. Orderman vysielá v pásme na frekvencii 433 - ktorá prináša podstatné fyzikálne výhody. Prienik cez pevné materiály, vysoký dosah, minimálna spotreba el. prúdu, bezpečnosť pred poruchami a hackermi a úplná bezúdržba sú nedosiahnuteľné výhody. Žiadne WLAN alebo Bluetooth tu nemôžu byť spolu.

Dôkaz: viac ako 60 000 ks prístrojov Orderman vysielajú denne viac ako 12 miliónov objednávok do kuchýň a výčapov - bez poruchy a spoľahlivo.



Výhody v detailoch:

Viac tržieb, rýchlejšia obsluha, spokojní hostia.

Zákazníci Orderman-u to potvrdzujú: - dosiahnutie priemerného zvýšenia tržieb o 10 %. Hneď pri príjme objednávky je objednávka tam, kde má byť - v kuchyni alebo vo výčape. Pracovník obsluhy zostáva tam, kde patrí: pri zákazníkovi. To prináša viac času pre obsluhu a teda tým viac tržieb.

Žiadne postávanie obslužného personálu pri stacionárnej registračnej pokladnici.

Všetky funkcie pokladne môžete vykonať priamo z prístroja Orderman.

Zadávanie objednávky do stacionárnej ERP sa ušetrí. To prináša čas, ktorý sa môže investovať do obsluhy zákazníkov.

Tlač účtu priamo pri stole.

Už ani raz nemusí obsluha opustiť stôl kvôli účtu : S príručnou tlačiarňou vystavíte účet priamo pri stole.

Ušetrí sa čas pre čašníka aj hosta.

Žiadne účtovacie a stornovacie chyby.

Všetky objednávky a storná sa vykonávajú priamo pri hostovi a kontrolujú sa priamo na display-i prístroja. Žiadne ďalšie chyby pri prenose údajov. To znamená menej stresu pre obsluhujúci personál...a spokojní zákazníci, pretože im vždy naservirujú správne - objednané jedlo a nápoje.

Kratšie cesty, optimálne zloženie personálu .

Podstatná úspora času, počas ktorého sa môže personál koncentrovať na predaj.

Znížením času na behanie až do 40% môže obslužný personál obslúžiť priemerne až o 25% viac hostí .

- **Dokonalý kontrolný systém pre všetky účtovné postupy vďaka výbornému SW riešeniu**

Každé zaúčtovanie od objednávky po stornovanie alebo prevod sa eviduje v denníku jednotlivo a s aktuálnym časom. Už žiadne straty z dôvodu účtovnej evidencie .

- **Rozdielne druhy účtov sú možné**

Priamo pri hostovi je možné sa rozhodnúť pre druh účtu.