



Schneller Service ist mit Orderman keine Hexerei. Während die Bedienung an einem Tisch die Bestellung aufnimmt, werden am nächsten Tisch bereits die Getränke serviert.

Orderman Portrait No. 21: Landgasthof Meier, Hilzhofen

Oberpfälzer Wirtshauskultur kombiniert mit moderner Orderman Technik

Der Begriff Idylle scheint für den Landgasthof Meier in Hilzhofen erfunden worden zu sein: In einem Dorf mit 100 Einwohnern mitten in der Natur liegt der hundert Jahre alte Betrieb. Das heutige Wirtshaus wurde vor 30 Jahren neu gebaut, verwöhnt seine Gäste aber nach wie vor mit traditioneller Oberpfälzer Wirtshauskultur. Im Biergarten mit 130 Sitzplätzen sitzt man unter alten Bäumen und trinkt ein süffiges Bier. Der Weinliebhaber fühlt sich im Gewölbe mit erlesenen Tropfen wohl. Und bei Schlecht-

Was zeichnet einen Betrieb aus, der als Goldpreisträger im Wettbewerb Bayerische Küche 2007 – 2009 unter den 15 besten Bayerns ist? Die Verwendung regionaler Produkte, Angebote im Rhythmus der Jahreszeiten und selbstverständlich der fachkompetente und freundliche Service. Dass der Einsatz von Orderman zu letzterem wesentlich beiträgt, konnten die Wirtsleute in den letzten vier Jahren deutlich spüren.

wetter macht man es sich in einer der Wirtsstuben gemütlich: Gaststube, Handwerkerstube, Jägerstube und Schützenstube bieten mit ihren unterschiedlichen Kapazitäten (zwischen

30 und 65 Personen) Platz für Stammtische, Feiern oder ein Dinner zu zweit. Sogar der alte Schweine- und Kuhstall wurde zweckentfremdet und zu einem „Stodl“ für Veranstaltungen und Betriebsfeiern mit bis zu 140 Sitzplätzen umgebaut.

Großer Biergarten: „Schwer möglich ohne Orderman“

Die große Auswahl setzt sich auch bei den angebotenen Speisen fort: Jedes Schmankerl hat seinen festen Platz in der Woche, so steht zum Beispiel

am Dienstag die hausgemachte Schlachtschüssel aus der haus-eigenen Metzgerei auf dem Menüplan und jeden Samstag gibt's die traditionellen Ripperln. „A g'scheits Essen“, wie die Besitzer es nennen. Aber auch der Liebhaber der feinen oberpfälzer Küche kommt auf seine Kosten.

Im Landgashof Meier wird auf die Verwendung der Produkte aus der Region sehr geachtet, hausgemacht steht an erster Stelle. Bis auf die unverzichtbaren Pommes und den Kloßteig werden keinerlei Convenience Produkte und Geschmacksverstärker verwendet.

Michael Meier, zwei weitere Köche und fünf Lehrlinge stehen in der Landgasthofküche. 17 Servicekräfte bringen die Speisen „an den Mann“. Das alles wäre nur schwer möglich ohne den Einsatz von Orderman, ist Familie Meier überzeugt: „Wir haben einen sehr gut gehenden Biergartenbe-



Idyllisches Kleinod inmitten der Natur: der Landgasthof Meier in Hilzhofen.

trieb und mit Orderman sind wir natürlich viel schneller bei unseren Gästen und machen dadurch mehr Umsatz. Der Orderman ist für uns eine extreme Arbeitserleichterung, sowohl in der Küche als auch am Gast, da die Wege viel kürzer geworden sind."

„Wenn die Bedienung noch im Biergarten ist, kommen schon die Getränke“

Drei Orderman Don Handhelds sorgen dafür, dass zwischen der Bestellung und dem Getränk durchschnittlich fünf Minuten, bei Speisen ca. 15-25 Minuten vergehen. Sogar bei Höchstbetrieb am Wochenende. „Die Gäste reagieren immer wieder positiv erstaunt, wenn die Bedienung am Nachbarstisch die nächste

stellungen und Sonderwünsche der Gäste per Hand erst noch schriftlich abgeändert werden, da die alten Kassensysteme noch nicht mit Änderungsoptionen ausgestattet waren. Dies verursachte Chaos vor und neben der Kasse, zumal ja nur eine Servicekraft bonieren konnte. Anschließend wurde die Küchencrew mit diesem teilweise unleserlich beschrifteten Bons beschenkt.“ Und sie fügt ironisch hinzu: „Da war die Freude groß, wie man sich vorstellen kann!“ Heute laufe alles viel schneller und vor allem mit mehr Ordnung ab. Die Speisenbons landen sofort nach dem Bonieren in der Küche. Die Zeitersparnis kommt wiederum dem Gast zugute, der sein Essen deutlich schneller serviert bekommt.

„Und so trinkt vielleicht der eine oder andere Gast mit Zeitdruck

ist jetzt mit Orderman schon etwas ganz anderes. Man kommt auch relativ schnell mit dem Handheld zurecht, vor allem junge Mitarbeiter, die mit dem Computer aufwachsen, haben keine Probleme damit. Auf den Orderman möchte unser Personal schon gar nicht mehr verzichten. Bei mehr Personal als Orderman Handhelds, gibt es schon fast Kämpfe, wer mit ihm arbeiten darf und wer nicht.“

Letztendlich profitieren alle vom Einsatz von Orderman: „Bereits nach schätzungsweise zwei Jahren hat sich die Investition wieder amortisiert. In den vergangenen vier Jahren hatten

wir eine gute Konsumationssteigerung“, freuen sich Michael und Claudia Meier. Mit Sicherheit auch durch den Orderman. „Wir können den Orderman nur weiterempfehlen!“

Landgasthof Meier
Hilzhofen 18
92367 Hilzhofen
Tel: +49 9186237
E-Mail: <http://info@landgasthof-meier.de>
www.landgasthof-meier.de

Installation: **Hypersoft GmbH**
Herr Stefan Bechtloff
<http://www.hypersoft.de>



Claudia und Michael Meier kennen das Erfolgsrezept eines Spitzenbetriebs: Gutes Essen, guter Service und die richtige Technik.

doch noch einen Cappuccino nach dem Essen: Weil's eben schnell geht!“ Dies ist durch die Organisationsumstellung möglich, die mit der Entscheidung für Orderman vor vier Jahren einherging.

Beachtliche Umsatzsteigerung

Was sagen die Angestellten dazu? „Unsere Mitarbeiter haben sehr positiv reagiert. Wir haben vorher ein richtig altes Kassensystem verwendet, das

Bestellung aufnimmt und noch gar nicht zurück im Gasthaus war, während am anderen Tisch die Getränke bereits von der Kollegin serviert werden. Und was das Essen anbelangt: Früher kamen die Artikelbons direkt aus der Kasse. Diese mussten aufgrund vieler Umbe-

INDIVIDUELLE PRODUKTPALETTE

Orderman ist der einzige Hersteller weltweit, der eine individuelle Auswahl an Gastro-Handhelds anbietet. Willi Katamay, Verkaufsleiter von Orderman, erklärt den Grund: „Das können wir deshalb, weil wir uns ausschließlich auf die Entwicklung und Produktion von Handhelds für die Gastronomie konzentrieren. Wir produzieren keine anderen Produkte, wir sind nicht in anderen Branchen tätig – unser ganzes Know-how liegt am Handheldsektor. Und das ist in jedem unserer Produkte spürbar!“

Der **Orderman Don** ist das Einstiegsgerät in die Profiklasse. Er bietet professionelle Technik zu einem unschlagbaren Preis/Leistungsverhältnis.

Max2 und **Leo2** – die Alleskönner – bestechen durch das perfekte, Sonnenlicht taugliche Display, außerordentliche Robustheit und weitere innovative Funktionen. Technisch unterscheiden sie sich vor allem durch die verschiedenen Eingabe-Philosophien. Leo2 wird mit Tastatur-Eingabe bedient, Max2 funktioniert mit Touch-Bedienung. Preislich bilden die beiden Geräte das mittlere Segment in der Orderman-Palette.

Max2plus und **Leo2plus** sind die Spitzenklasse der Orderman-Handhelds. Bei beiden Geräten ist die Bluetooth-Schnittstelle für den Gürteldrucker serienmäßig integriert. Darüber hinaus können die „plus“-Geräte mit weiteren individuellen Optionen wie Magnetkartenleser oder Leser für berührungslose Kundenkarten ausgestattet werden.



Die **Basisstation** ist das Herz jeder Orderman-Installation. Sie sorgt für absolut zuverlässige und beste Funk-Performance. Die individuelle Auswahl an verschiedenen Gerätetypen ermöglicht nun jedem Gastronomen, seinen Wunsch-Orderman zu finden – preislich und technisch.

Egal, ob es ein professionelles Handheld zu einem günstigen Einstiegspreis sein soll, oder ob eine High-End-Lösung in Frage kommt – Orderman hat für jede Anforderung das richtige Gerät. Die Orderman-Handhelds funktionieren weltweit mit den führenden Software- und Kassensystemen.

Vertrieben werden die Geräte ausschließlich über den spezialisierten Fachhandel.

www.orderman.com