



Forgalmat hoz az Orderman

Ahhoz, hogy a vendéglátás csatát nyerjen a recesszióval szemben, időre és pénzre van szüksége. Több elégedett vendégre és színvonalas szolgáltatásra. A Mátrix elszámolási rendszer működését több cikkben ismertettük az év folyamán. Ennek részeként már sok üzletben használják Magyarországon is az asztalnál történő rendelésvételnél az Ordermant. Az ezekkel kapcsolatos tapasztalatokat gyűjtöttük össze.

A vendéglátás alapproblémája mindenütt azonos: túl sok a kapacitás, és túl kevés idő – főleg délben és este. Ennek megoldására, kimondottan a vendéglátás számára fejlesztették ki a Matrix Ordermant. Amivel minden fagyizó, étterem, bár, kávéház, söröző, kaszinó, diszkó, vagy fogadó vendégeinek kiszolgálása gyorsabb, személyesebb, jövedelmezőbb lehet. A pontos elszámolás mellett azért is, mert a vendégek barátságosnak és szimpatikusnak találják azt a helyet, ahol a túlszámlázás esélye nélkül, és rövid idő alatt kapták meg rendelésüket.

Egy kis üzlet számára már napi 3 elfelejtett sör és 4 be nem ütött kávé jelentős bevételkiesést jelent. Ha viszont nem lehetnek „elfelejtett” sörök, a tévedésből beütött tételeknek pedig nyoma van, akkor sem a tulajdonos, sem a felszolgáló nem érzi becsapottnak magát, az elszámolási vitának alapja sincs.

Ennek megvalósulásához a problémamentesen működő Matrix Orderman biztosítja a technikai alapokat. A nagy ha-

tótávolság, a minimális áramfelvétel, a zavar- és heckerérzékenység, a szervizigénytelenség kiemeli minden más hasonló termék közül. Több mint 50 ezer Orderman ad le naponta több mint 14 millió rendelést – zavarmentesen és megbízhatóan.

A felhasználók átlagosan 10 százalékos forgalomnövekedést tapasztaltak. Ennek az az alapja, hogy már az asztalnál történő felvétel pillanatában oda ér a rendelés, ahová el kell jutnia: a söntésbe vagy a pultba, és a konyhára. Út közben nem felejtődik el, nem változik meg, a pultos és a konyha azonnal munkához láthat. Ennek különösen csoportrendeléseknél nagy a jelentősége, mert mire a felszolgáló az ötödik vendéghez fordul, az elsőnek már kihozták az italát. A szakácsok pedig jelentős, 10 perces időelőnyben vannak a hagyományos módszerrel dolgozó üzletekkel szemben. Több idejük jut az alapanyagok összekészítésére, a szép tálalásra, a holtidőben pedig, amikor nincs rendelés, jobban tudják megszervezni a munkát.

A felszolgálók viszont ma-

radnak ott, ahol a helyük van: a vendégnél. Több idő jut a minőségi kiszolgálásra, az ajánlásra. Nem kell sorban állniuk a számítógépnél, mert valamennyi pincérfunkció elérhető közvetlenül az Ordermanról. Kevesebbet kell „csámpázniuk”, a naponta megtett út akár 40 százalékkal rövidülhet, és ezidő alatt 25 százalékkal több vendéget tudnak kiszolgálni. Főként a nagy üzletek, a kerthelyiségek problémája, hogy a pincér egész nap szaladgál. Ami nem csak fárasztó, hanem

azt is jelenti a tulajdonos számára, hogy több embert kell alkalmaznia, mert a felszolgálók egy része mindig „úton van” az asztalok és a konyha, az asztalok és a számítógép között. A Mátrix Orderman segítségével viszont optimalizálható a személyzet létszáma.

Nemcsak az összes rendelés, hanem a stornó is ellenőrizhető, visszakéreshető minden mozdulat. A zsrnállban az időpont feljegyzésével minden tevékenységet regisztrál a rendszer – a félreértések és viták



megelőzésének érdekében.

Közvetlenül a vendégnél történik a számlabontás, és az ő igényei szerint készül a számla vagy nyugta. A csoport számlabontása is egyszerű: a felszolgáló csak megérinti a képernyőn azokat a tételeket, amelyeket a vendég fogyasztott, és máris kinyomtathatja a számlát. Az utolsó vendég fizetésekor kiderül, hogy maradt-e ki nem fizetett tétel.

A vendégekért és a túlélésért küzdő vendéglátás számára többfajta pénz megtakarítását teszi lehetővé az Orderman. A legnagyobb tétel a bérköltség, és annak járulékai. Ha a legjobban megfizetett felszolgáló a munkaidejének egyharmadát tölti csak a vendégekkel (mert a többi időben futkos az asztalok és a konyha között, ahelyett, hogy kávé, desszertet, digestivet ajánlana), akkor bérének kétharmada kidobott pénz. Hiszen az asztalt le tudja szedni egy tanuló, vagy alacsonyabb bérű, kevésbé képzett kollégája is.

A gyorsabb kiszolgálás azzal az előnnyel is jár, hogy nő az asztalok forgási sebessége, ugyanakkora személyzettel több vendéget lehet kiszolgálni. Azokban az üzletekben, ahol a felszolgált ételek/italok gyorsan fogyaszthatók (cukrászda, kávézó, söröző), különösen nagy hangsúlyt kap az úgynevezett holt idő, amikor a vendég keresi a szemkontaktust a felszolgálóval, és ha nem találja, akkor bosszús, mert csak várakozik, és addig nem fogyaszt. Várakoznia kell, hogy rendelhessen, azért is, hogy ételét-italát megkaphas-

sa, és várakoznia kell azért is, hogy fizethessen. Nagy forgalmú üzletekben, kerthelyiségekben a „holt idő” általában jelentősen meghaladja az „aktív időt”.

A Mátrix Orderman éppen abban nyújt segítséget, hogy azokban az órákban, amikor az üzlet termelőképes, a legtöbbet lehessen kihozni belőle, hogy „pörögjön a pálya”.

Az Orderman nemcsak a felszolgáló és a konyha közötti kommunikációt gyorsítja és teszi egyértelművé, hanem a pulttal való kapcsolatot is. Így jelentősen csökkenti a standhiányt, ami a sokféle, drága italok árával számolva jelentős tétel minden üzletben. A pontos standnak abból a szempontból is jelentősége van, hogy a tervek szerint újra kötelező napi standolás esetén nem kell az eltérő italkészletek miatt büntetésre számítani a tulajdonosnak.

Az üzletek nagyobb jövedelmezősége mindenkinek a legjobb állapot. Ebben nemcsak azért nyújt segítséget az Orderman, mert átláthatóvá teszi az üzletben a pénzügyi műveleteket, hanem azért is, mert a gördülékeny és barátságos kiszolgálást mindig meghálálják a vendégek. A felszolgálók nagyobb borralalóra számíthatnak, és értékesítő munkájuk során sokkal kényelmesebben dolgozhatnak. Az Orderman fejlesztői ügyeltek arra, hogy a szerkezet egyszerűen kezelhető legyen, használata gyorsan megtanulható. És mivel nemcsak okos, hanem szép, ezért még szerethető is.

SZ. K.



hotelinformatika

Mobil: 06 30 9219 910

Web: www.ettermirendszer.hu