

Orderman Portrait

Ein Familienbetrieb setzt auf Fortschritt

Mitten im Grünen und doch nah an der Stadt liegt der idyllische Laschenskyhof. Er verkörpert das typische Landgasthaus, das Jung und Alt, Einheimische und Touristen schätzen und lieben. Starker Gästeandrang an einem heißen Sommerabend ist vorprogrammiert, schließlich möchte jeder gerne nach einem Tag am See ein kühles Bier und einen Grillteller oder Eispalatschinken auf der großen Terrasse genießen.



Der Familienbetrieb mit 6 Räumen, einem Wintergarten und einer Terrasse mit 200 Sitzplätzen wird mittlerweile in der 4. Generation geführt, Martin Hauthaler und seine Frau Lydia haben ihn seit zwei Jahren von seinen Eltern übernommen. Während beide sieben Tage die Woche ihre Gäste mit Produkten großteils aus der eigenen Landwirtschaft verwöhnen, spielt ihr Sohn Martin mit den Kindern der Gäste auf dem hauseigenen Spielplatz.

Vom 08/15-Handheld zum Profigerät Orderman

Damit der Gästeandrang reibungslos bewältigt werden kann, setzt man bereits seit vielen Jahren auf Handhelds. Doch richtig zufrieden ist man erst seit der Umstellung auf Orderman. „Unter der Woche geben wir etwa 300 Essen am Tag aus, an Wochenenden und Feiertagen 1000. Hinzu kommt das starke Kaffeegeschäft. Vor sechs Jahren sind wir daher auf Orderman Don umgestiegen. Mich hat vor allem die einfache Bedienung und die Robustheit der Geräte beeindruckt. Mittlerweile haben wir eine Kombination

aus Orderman Max und Max2plus Handhelds im Einsatz. Das Display des Max2plus ist für den Gartenbetrieb einfach perfekt“, berichtet Hauthaler.

10% mehr Zusatzverkäufe

Der junge Unternehmer weiß, wie man das Optimale aus einem Betrieb herausholt: „Wichtig ist das persönliche Engagement und dass man auf seine Gäste eingeht. Und dazu habe ich mehr Zeit, weil ich die Bestellung nicht umständlich zur Kasse bringen muss, sondern sie einfach in das Orderman Handheld eingabe und mit einem Tastendruck zum Schank schicke. Während die Schankmitarbeiter die Getränke herrichten, kann ich mit den Gästen plaudern oder mich bereits dem Gast am Nebentisch widmen“, beschreibt Hauthaler einen der Hauptvorteile von Orderman. Durch den schnellen Service – 2 bis 3 Minuten bei Getränken, ca. 10 Minuten für das Essen – bleibt mehr Zeit für Zusatzverkäufe: „10% plus, weil die Gäste in der gleichen Zeit mehr bestellen“.

Die Investition hat sich ausgezahlt

Das hätte sich Martin Hauthaler damals nicht erwartet: „Als wir auf Orderman umstiegen, hatte ich im Hinterkopf, dadurch auch Personal einzusparen. Doch da hatte ich mich getäuscht: Das Geschäft wurde mehr, bereits nach einem halben Jahr hatte sich die Investition amortisiert. An Personalabbau brauchte ich dann gar nicht mehr zu denken.“ Dafür denkt der innovative Gastronom nun über den Einsatz eines Orderman Gürteldruckers nach. „Beim Spielplatz kassieren und zugleich die Rechnung ausdrucken wäre schon perfekt...“

Hotel Restaurant Laschenskyhof
Josef-Hauthaler Straße 2
5071 Wals bei Salzburg
Tel: +43 662 852361
E-Mail: info@laschensky.at
<http://www.laschensky.at>

Installation: **Repoint GmbH**
<http://www.repoint.com>
Handhelds: **Orderman**
<http://www.orderman.com>