

RESTAURANT AM KURHAUS OBERSTAUFEN MIT REGIONALEN GERICHTEN

ORDERCUBES

KAPAZITÄT PERSONEN

Moderner, alpiner Stil trifft auf leckere Schmankerl. Die Nagelfluhlounge ist als stylischer Treffpunkt im Allgäu bekannt. Die 70 Sitzplätze gilt es vor allem zu jeder Zeit vollends zu überblicken und dabei die Mitarbeiter bestmöglich zu unterstützen. Und genau das hat die Nagelfluhlounge mit Einführung des Ordercube-Systems geschafft.

66 UNSERE MITARBEITER SIND DURCH DAS ORDERCUBE SYSTEM NOCH MOTIVIERTER UND DIE GÄSTE SIND DURCHWEG ZUFRIEDEN.

> Thomas Götze, Nagelfluhlounge



ZUFRIEDENHEIT BEI GÄSTEN UND SERVICEMITARBEITERN

Durch den Einsatz der Ordercubes konnte die Kommunikation zwischen Mitarbeitern und Gästen vor allem in Hochzeiten sehr entspannt werden. Trotz doppeltem Table-turn hat sich ein deutlich ruhigerer Ablauf entwickelt, wodurch die Mitarbeitermotivation sowie die Gästezufriedenheit gestiegen sind. Übrigens: Die Gäste der Nagelfluhlounge sind mit dem digitalen Kellnerrufsystem zu 100% zufrieden.

70% kürzere Wartezeit





- Umsatzsteigerung bis zu 15% aufgrund Getränkenachbestellungen
- Unkompliziertes Handling für Gast und Personal
- Ruhigerer Ablauf vor allem zu Stoßzeiten
- Erhöhung der wiederkehrenden Gäste um 20%
- Verdoppelung des Table-turns







KARTOFFELHAUS MIT GUTBÜRGERLICHEN

GERICHTEN UND EXOTISCHEN BEILAGEN

15 ORDERCUBES KAPAZITÄT

55

PERSONEN

Das Kartoffelhaus ist ein toller Treffpunkt für unbeschwerte Wochenenden, zum Abhängen und zum gemütlichen Beisammensein. Besonders der Personalmangel machte dem Bistro zu schaffen, weshalb eine moderne Lösung gesucht wurde, die den Service unterstützt und die Effizienz steigert.

MIT DEN ORDERCUBES SIND WIR MODERNER VORREITER IN UNSEREM BUSINESS. ICH KANN DAS SYSTEM NUR EMPFEHLEN.

> Hejja Biskin, Patata Bar



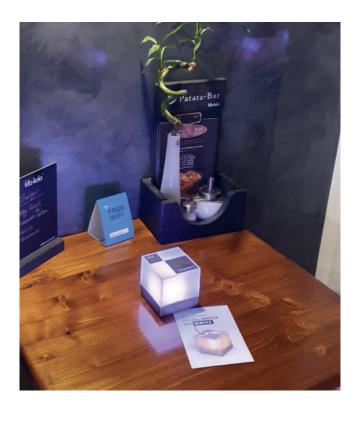


ORDERCUBE ALS LÖSUNG DES PERSONALMANGELS

Das Ordercube System konnte nicht nur das Problem von Personalmangel der Patata Bar lösen, auch sind die Mitarbeiter deutlich zufriedener und können konzentrierter arbeiten. So kann der Service parallel mehrere Arbeiten verrichten, ohne die Gäste zu vernachlässigen und einen möglichen Wunsch zu übersehen. Die Gäste sind dabei vollstens zufrieden und geben nahezu immer Feedback zum besonderen Kellnerruf. Das macht sich auch in dem durchschnittlich 15% höheren Trinkgeld bemerkbar.







- Umsatzsteigerung um 25% durch erhöhten Getränkeabsatz
- Lösung des Personalmangels durch geringeren Personalbedarf
- Reduzierung der Wartezeit der Gäste um durchschnittlich 50%
- Positiver Effekt beim Personal: Sicherheitsgefühl und Effizienzsteigerung
- **Table-turn Erhöhung** um 46-55%





"DEIN ZWEITES WOHNZIMMER IN DER HILDESHEIMER INNENSTADT."

30 ORDERCUBES

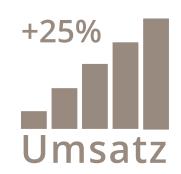
50 TISCHE Seit 2003 in Hildesheim an der Lilie zuhause: Das Amadeus. Deren Handwerk ist die Gastlichkeit - und diese sollte durch Optimierung des Kellnerrufes noch besser werden, um die Prozesse und Effizienz des Restaurants zu steigern. Eine digitale Variante in Form der Ordercubes kam dem Amadeus 2018 da sehr gelegen und erfüllte seine Zwecke mit vollster Zufriedenheit.

DIE ORDERCUBES GEBEN DEM PERSONAL SICHERHEIT DAFÜR, DASS IM ZUSTÄNDIGEN BEREICH ALLES OK IST.

> Hamun Hirbod, Amadeus

ORDERCUBE SUCCESS STORIES

Die Senkung der Personalkosten um 20% sowie die Steigerung des Getränkeumsatzes um 25% sind nur zwei der hervorragenden Ergebnisse, die das Ordercube-System bei Amadeus mit sich bringt. Durch die durchschnittliche Wartezeitreduzierung um 50% konnte zusätzlich der Table-turn erhöht werden. Es hat außerdem dazu geführt, dass die Attraktivität des Restaurants sowie die Gästezufriedenheit enorm angestiegen sind.





- Ersatz von Einwegkerzen und eine daraus entstehende Einsparung von 200€ pro Monat
- Table-turn Erhöhung von 10 auf 11 Wechsel
- Reduzierung der Wartezeit der Gäste um durchschnittlich 50%





ERFOLGSÜBERSICHT RESTAURANTS

EIN ÜBERBLICK ÜBER DIE ERFOLGSGESCHICHTEN DER KNAPP 150 RESTAURANTS, DIE DAS ORDERCUBE-SYSTEM NUTZEN

RESTAURANTS

ORDERCUBES

SO PROFITIEREN RESTAURANTS VOM ORDERCUBE-SYSTEM



- Durchschnittlich 19% Umsatzsteigerung durch erhöhten Getränkeabsatz
- Lösung des Personalmangels durch geringeren Personalbedarf dank digitalem Kellnerruf
- Herausragende Erhöhung der Mitarbeitermotivation bei über zwei Drittel der Kunden
- Anstieg der Attraktivität der Lokale
- Unkompliziertes Handling und kurze Eingewöhnungsphase für das Personal und die Gäste



SIE MÖCHTEN MEHR ERFAHREN?



