

ORDERMAN PORTRAIT NO 12: Johann Eichmeier

Qualität, Gemütlichkeit, Tradition. Und 2800 Bons innerhalb von 2 Stunden.

Ein geschichtsträchtiges Haus.

Schon König Ludwig erfrischte seine Jagdgefährten hier mit edlem Gerstensaft aus einem 200 Liter-Fass. Auch die gute alte Tradition des Krügewaschens gibt es hier noch. Entstanden zu einer Zeit, als jeder Gast noch



Seit November 2006 ist LEO2 im Hirschgarten im Einsatz. „Die neue Flip View Funktion, Handhabung und Optionen sind super. Wir werden in Zukunft auch Gürteldrucker, Kreditkartenabrechnung und das Kundenkartensystem einsetzen!“ Irmgard Grondinger, Restaurantleiterin und Seele des Hauses.

seinen eigenen ‚Keferloher‘ mitbrachte. Im Trog mit kaltem Wasser wird der Steinkrug befeuchtet; so kann die prickelnde Kohlensäure sich nicht zu schnell verflüchtigen, der Krug wird auf die optimale Temperatur gekühlt. So steht es im Gourmet Guide.

Johann Eichmeier hält diese Traditionen hoch; er ist ein **Vollblut-Gastronom mit Blick nach vorn.**

„Stammgäste und vor allem junge Menschen sind bei uns ganz wichtig. Zuerst kommen sie mit Freunden, dann heiraten sie bei uns, feiern die Taufe hier, runde Geburtstage in der Familie und den wöchentlichen Stammtisch. Sie kommen zum Muttertag, zum Vatertag und zur Kirchweih.“ Die Zahlen geben ihm recht: **Bonieren bis die Tasten glühen.**

Im Winter 150 bis 400 Essen

Der Königliche Hirschgarten in München ist eine Klasse für sich: 400 Sitzplätze drinnen, 8000 im Gartenbetrieb, davon 1200 mit Bedienung. Bis zu 30 Service-Mitarbeiter arbeiten mit 16 Orderman Geräten. Seit 18 Jahren ist Johann Eichmeier Pächter, seit 2004 setzt er auf Orderman: „Jegliche Technik, die unsere Qualität steigert, kommt bei mir zum Einsatz!“

Perfekte Technik mit persönlicher Note.

Ein neuer Mitarbeiter muss zuerst am Fixterminal perfekt sein und die PLU Nummern kennen, bevor er mit ORDERMAN arbeitet. „Erst wenn einer ‚blind‘ bonieren kann, kommt er an den Gast. Der richtige Umgang ist das Geheimnis des Erfolges!“ Zur Illustration: „Mein bester Mitarbeiter im Service, damals schon seit 15 Jahren bei mir, hat Orderman strikt abgelehnt. Also bekam er eine Fixkasse auf seiner Station. Plötzlich, von heut‘ auf morgen 28°C, der Gastgarten gerammelt voll. Der Kellner mit der Fixkasse kam nicht mehr nach, schmutziges Geschirr auf den Tischen, leere Gläser, er am Ende. Nach längerem Beobachten geh ich zu ihm: ‚Kann ich dir helfen? Tische abräumen etc.--- Aber vorher wirf mal einen Blick

zu deinem Kollegen nebenan, der hat alles unter Kontrolle, alle sind rundum zufrieden. Siehst du den Unterschied? Du mit der Fixkasse und er mit Orderman!‘ Seit dem darauf folgenden Tag arbeitet auch er mit dem Leo. Im August sag ich dann zu ihm: ‚Jetzt stampfen wir den Orderman wieder ein, der bringt ja gar nix!‘ Seine Antwort war eindeutig. ‚Lieber Chef, das wär‘ für mich ein Kündigungsgrund, wenn du mir den wegnimmst!‘“

Zuverlässig und flexibel funkbonieren.

„Das komplette System Orderman mit Amadeus ist perfekt. Das Highlight der Software ist die Flexibilität bei Sonderbestellungen. Hinter jeder Artikelnummer können alle erdenklichen Variationen angelegt werden. Das Kassenzentrum Ebner bietet mir diese optimale Kombination und ein wirklich super Service!“

Königlicher Hirschgarten
Hirschgarten 1
D-80639 München
www.hirschgarten.de
www.orderman.com

