



Egal welcher Gastrotypus, egal ob Fastfood-Restaurant oder Hauben-Lokal - von Orderman profitieren alle, bei denen es auf Geschwindigkeit, Kundenbetreuung und Servicequalität ankommt. Von der Eisdiele bis zum Spezialitätenlokal, vom sommerlichen Gastgartenbetrieb bis zur Schneebar.

- Gastgartenbetrieb
- Hotel, Bars
- Schnelle Gastronomie
- Kaffeehaus, Eisdiele, Straßencafé
- Ausflugsgastronomie
- Schneebar, Apres Ski, Skihütte
- Wellness-Hotel und Erlebnis-Gastronomie

# DATEN-DRANG

## Technische Daten:

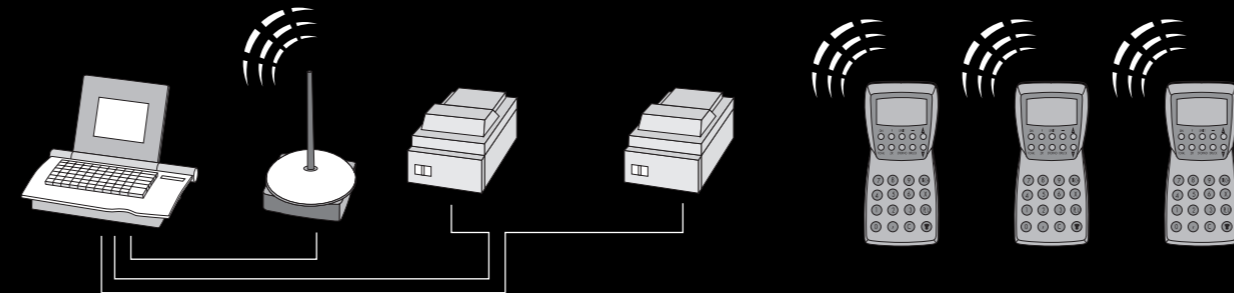
Display:	Grafic-LC-Display mit abschaltbarer Hintergrundbeleuchtung 8 Zeilen a 21 Zeichen	Ausbau:	Bis zu 128 Stück Orderman pro Router / 8 pro Basisstation.
Tastatur:	Hintergrundbeleuchtete, programmierbare 26-Tasten-Tastatur	Datenübertragung:	Bidirektional, kostenfrei im 433 MHz-Band.
Gehäuse:	Hoch widerstandsfähiges Kunststoffgehäuse, schlagfest und bruchsticher	Funkleistung:	kleiner 10mW
Abmessungen:	197 x 90 mm (Kellnertaschenformat)	Feuchtigkeit:	Wasserfest: IP54
Gewicht:	340g	Betriebstemperatur:	-10°C bis +50°C
Betriebsdauer:	Je nach Verwendung der Hintergrundbeleuchtung bis zu 10 Stunden pro Akku-Ladung.	Lagertemperatur:	-20°C bis +60°C
Ladezeit des Akku:	mit Netzgerät am Orderman: ca. 6 Std. in der Ladestation: ca. 90 Min.	Akku:	NiCd-Akku
Reichweite / RF-Basisstation:	in Gebäuden: bis 50m im Freien: bis zu 300m Flächenabdeckung in Gebäuden: bis zu 7.800 m <sup>2</sup>	Lieferumfang:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orderman Leo inklusive Akku</li> <li>• Steckernetzgerät</li> </ul>
		Systemkomponenten:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orderman Leo</li> <li>• RF-Basisstation</li> <li>• Router</li> <li>• Ladestation</li> <li>• NiCd-Akku</li> <li>• Orderman Gürteltasche</li> <li>• Safety Cord Holder</li> </ul>

# CONNECT TO PROGRESS

## Intelligenz, die sich bezahlt macht.

Orderman Leo ist weit mehr, als nur ein "elektronischer Bestellassistent". Er boniert. Er leitet die Bestellung Ihrer Gäste an die Zentralstation, an Küche und an die Schank weiter. Ihre Mitarbeiter brauchen keine Kopfrechenkünste mehr. Die Endrechnung ist eine Sache auf Knopfdruck. Was für Sie bleibt ist mehr Sicherheit, höhere Flexibilität und schnellere Abwicklung der Bestellungen.

- Schnelle Bedienung Ihrer Gäste
- Freundliche Betreuung
- Korrekte Rechnung
- Weniger Laufarbeit
- Mehr Umsatz
- Mehr Trinkgeld



Orderman ist das Original aus dem Hause think dig. Speziell für die Gastronomie entwickelt und auf deren Bedürfnisse abgestimmt.

Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten. Die abgebildeten Modelle können länderspezifisch Abweichungen aufweisen. Think dig behält sich Änderungen von Konstruktion und/oder Ausstattungsmerkmalen vor. Angeführte technische Beschreibungen können nicht als Grundlage eines Kaufvertrages herangezogen werden. Druckfehler vorbehalten.



think dig High Tech Solutions GmbH  
 Bachstraße 59, A-5023 Salzburg, Austria  
 tel +43 / 662 / 65 05 61-0  
 fax +43 / 662 / 65 05 61-20  
 e-mail: office@orderman.com  
 home: www.orderman.com

# CONNECT TO PROGRESS



# TASTEN-SACHE

ORDERMAN® Leo

Leo macht Ihre Crew schneller.

"Und nichts wie ran an die Tasten", dachte das Servicepersonal der Hotelbar. Als würde man dem guten Mann am Klavier Konkurrenz bieten wollen. Doch statt E-Moll gibt es dort Umsatz-Plus in Dur, zusätzlich belohnt durch die Zufriedenheit der Gäste. Ein Lächeln und die Bestellung ist in der Küche - oder an der Schank. Wie sich das eben gehört. Und das Schönste an der neuen Tastenwelt der Gastronomie: Leo, so nennt sich das ultimative Instrument in der Gastronomie, lässt sich wesentlich leichter tragen als der Flügel des Bar-Pianisten.

So profitieren Sie von Leo:

- Ihre Service-Crew hat mehr Zeit für Ihre Gäste, das wertet sie qualitativ auf.
- Mehr Zeit für Gäste heisst bessere Beratung, heisst mehr Umsätze, heisst bessere Renditen.
- Schnellere, koordinierte Arbeitsabläufe bringen mehr Effizienz.
- Ein tausendfach erprobtes System, das sich schnell rentiert.
- Ein System, das seine Stärken in alle gastronomischen Betrieben beweist.

Pro-Fit.

Gastroprofis wissen längst: Je besser sich das Service-Personal dem Gast widmen kann, desto besser wird verkauft. Nicht neu. Aber wahr. Hier setzt das Konzept der Orderman-Family an: Schnelle Bedienung durch Funkübermittlung der Bestellung an Küche und Schank.



# FUNKTIONELL

ORDERMAN® Leo

Leo zeigt seine Stärke auch im Design.

- Formgebung mit durchdachter Bediener-Ergonomie.
- Von Gastro-Profis für Gastro-Profis gestaltet.
- Widerstandsfähiges Gehäuse, das sich an der Kellnergeldtasche orientiert.
- Bedienung auch in schwierigen Beleuchtungssituationen durch die Hintergrundbeleuchtung der Taster und des Displays.
- Edeloptik im Chrome-Look.

Geben Sie Ihrer Service-Crew ein Werkzeug, das schon alleine durch seine Form besticht. Design, das Funktionalität und Form in perfekter Harmonie bietet. Hart im Nehmen, fein in der Optik. Gestaltet um den höchsten Anforderungen in der Gastronomie Stand zu halten.



# GASTSPIEL

ORDERMAN® Leo

Leo verlässt seinen Arbeitsplatz bei Ihren Gästen nur sehr, sehr selten.

Dafür sorgt die bedingungslose Qualität der Akkus. Und sollte dennoch mal ein Ladezyklus fällig werden, so können Sie problemlos auf den Reserveakku (Option Ladestation) umsteigen ohne Datenverluste befürchten zu müssen. Leo hat ein perfektes Gedächtnis.

Mit Leo werden Sie REICH-  
weitenstark.

Orderman Leo arbeitet die Bestellungen Ihrer Gäste nicht nur in Funkgeschwindigkeit (wer redet heute noch von Lichtgeschwindigkeit?) ab, sondern ist auch reichweitenstark: Bis zu 100 Meter von der Funkstation entfernt arbeitet Leo schneller als alle Kellnerbeine dieser Welt.

- lange Betriebsdauer durch NiCd-Akku
- große Reichweite - bis zu 50m in Gebäuden und bis zu 300m im Freien - von jeder Basisstation.
- bis zu 128 Stück Orderman mit Basisstationen und Router