



Smarte Werksgastronomie für Anton Paar: Digitale Versorgung auf höchstem Niveau – effizient, flexibel, vernetzt

Mit der Einführung einer umfassenden ventopay-Gesamtlösung hat Anton Paar die Mitarbeiterversorgung am Standort Graz vollständig neu gedacht und digitalisiert. Seit Herbst 2024 sorgt ein hochintegriertes Gesamtsystem aus individuell konfigurierten Vorbestellungen, Spontankäufen und Automatenverpflegung für eine moderne, vernetzte Werksgastronomie. Das Ergebnis: Ein effizienter, skalierbarer und für alle Mitarbeitenden intuitiver Versorgungsprozess – vom Frühstückssnack über das Restaurantgericht bis zum 24/7-Automatenkauf.



Key Facts

- ✓ 1 gesamtes Werksgelände in Graz, AT
- ✓ 1 Restaurant Sudhaus
- ✓ 1 Self-Checkout Kassensystem
- ✓ 1 Vorbestellterminal
- ✓ 1 Infoterminal zur Anzeige der eigenen Vorbestellung
- ✓ 3 Abholterminals an den Countern
- ✓ 39 Automatenmodule für bestehende Snack- und Getränkeautomaten
- ✓ Berichtswesen [mocca.reporting+](#)
- ✓ Hosting im ISO-zertifizierten ventopay Rechenzentrum

Nahtlose Pausenversorgung für ein weitläufiges Werksgelände

Die größte Herausforderung bestand darin, die tägliche Pausenversorgung über ein weitläufiges Werksgelände mit mehreren Gebäuden sowie einem externen Tochterunternehmen effizient zu organisieren. Durch die Integration aller Standorte in ein benutzerfreundliches Vorbestellsystem wurde dieser Prozess vollständig digitalisiert. Mitarbeitende können nun aus 32 Anlieferorten und 69 Zeitfenstern wählen und erhalten ihre Bestellung nahezu direkt an den Arbeitsplatz – präzise bis zur Ausgabestation im jeweiligen Stockwerk. Besonders beliebt ist der flexible Sandwich-Konfigurator, mit dem rund 20 verschiedene Komponenten kombiniert werden können. Dadurch wird die Pausenversorgung nicht nur schneller, sondern auch individueller und effizienter.

Erweiterte Bestellflexibilität für unterschiedliche Arbeitsmodelle

Am Werksareal von Anton Paar treffen sehr unterschiedliche Arbeitsrealitäten aufeinander – von Schichtarbeit in der Produktion über präzise Laborabläufe bis hin zum klassischen Büroalltag. Das neue System passt sich diesen individuellen Tagesabläufen und Anforderungen nahtlos an. Durch die vielen auswählbaren Zeitfenster und Anlieferorte im Vorbestellsystem können Mitarbeitende ihre Mahlzeiten oder Snacks exakt so planen, wie es ihr Schicht- oder Pausenrhythmus zulässt. Durch die konsequente Digitalisierung gewinnt das Unternehmen an Flexibilität, Transparenz und Prozesssicherheit, während die Gastronomie erstmals ein Angebot schafft, das sich dynamisch an den Arbeitsalltag und die Bedürfnisse der Mitarbeitenden anpasst – und nicht umgekehrt.



Optimierter Restaurantbetrieb mit Vorbestellung und Spontankauf

Auch der Restaurantbetrieb im Sudhaus mit hauseigener Brauerei wurde vollständig digitalisiert und in das Gesamtsystem integriert. Neben klassischen Vorbestellungen wurde ein innovatives Konzept für spontane Einkäufe umgesetzt, das durch zwei Selbstbedienungskassen unterstützt wird. Die Küche produziert zu den Vorbestellungen bewusst Zusatzmengen, die verfügbar bleiben, solange der Vorrat reicht. Diese Spontanbestellungen erhalten ein höheres Preislevel und werden über eine automatische Echtzeitsynchronisation direkt ins Bestellsystem übertragen. Vorbestellte und spontan gekaufte Gerichte erscheinen einheitlich am Ausgabe-terminal, was den Abholprozess deutlich vereinfacht. Auch Kleinkäufe wie ein Eis können unkompliziert über die Self-Checkout-Kasse abgewickelt werden. Das Ergebnis ist ein vollständig digitalisierter Restaurantbetrieb,

der Planungssicherheit und Flexibilität ideal verbindet.

Digitale Technologie, die den gesamten Alltag unterstützt

Die technische Ausstattung wurde strategisch so gewählt, dass alle gastronomischen Prozesse digital und durchgängig nutzerfreundlich funktionieren. Eine Self-checkout-Kasse mit mocca.touch, Terminals für Vorbestellungen, Information und Abholungen sowie zahlreiche vernetzte Hardwarekomponenten sorgen für einen reibungslosen Ablauf. Insgesamt 38 Automaten mit mocca.vend Modulen sind über das Werksgelände verteilt und bieten eine 24/7-Versorgung mit Kaffee, Snacks und Getränken. Über mocca.reporting+ stehen sämtliche Daten für detaillierte Auswertungen zur Verfügung, während ventopay den Cloudbetrieb zentral und sicher übernimmt. Identifikation und Bezahlung erfolgen be-

quem über das bestehende Legic-Kartensystem des Kunden, das nahtlos in das ventopay System eingebunden und vollständig an die Lohn- und Gehaltsabrechnung angebunden ist. Damit entsteht ein hochmodernes, vernetztes Versorgungssystem, das den Alltag der Mitarbeitenden nachhaltig vereinfacht.

Transparenz durch intelligente Datenverknüpfung

Ergänzend wurde die Bestellübersicht im Vorbestellsystem so erweitert, dass neben allen Vorbestellungen auch Automatenkäufe sowie spontane Käufe übersichtlich dargestellt werden. Dadurch entsteht eine hohe Transparenz für Gastronomie und Mitarbeitende. Die Kombination aus Vorbestellsystem, Self-Service und Automaten schafft eine flexible, innovative und vollständig digitale Versorgungslösung, die exakt auf die Anforderungen eines dynamischen Industriebetriebs zugeschnitten ist.



Mit ventopay haben wir eine moderne, flexible und extrem benutzerfreundliche Lösung realisiert. Die Versorgung unserer Mitarbeitenden ist einfacher und effizienter geworden – und die Kombination aus Vorbestellung, Spontankauf und Automaten deckt alle Bedürfnisse ab.

Ana-Lena Kainz, Department Manager for IT & Organizational Project Management, Anton Paar GmbH



Effiziente Werkslogistik:
Zustellung des Imbiss fast bis an den Arbeitsplatz



Flexible Bestellprozesse:
Vorbestellung & Spontankauf in einem System



Maximale IT-Sicherheit:
ISO 27001-zertifiziertes Serverhosting

Über die mocca-group.ai

Die mocca®-group verbindet nicht nur die beiden Unternehmen ventopay und Delegate, die gemeinschaftlich die Transformation der Großküche vorantreiben, sondern integriert auch sämtliche Produkte in eine einzigartige, digitale Gesamtplattform. Damit wird es möglich vom Einkauf über die Produktion, den Verkauf bis zur Kundenbindung sämtliche Prozesse in der Großküche, Systemgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung digital zu transformieren. Hunderte zufriedene Kunden finden sich in den Branchen Betriebsrestaurants, Caterer, Stadien, Arenen, Freizeiteinrichtungen, Krankenhäuser, Pflegeeinrichtungen, Universitäten, Schulen und Automatenbetreiber.

ventopay
LEADING INNOVATION PLATFORM

ventopay gmbh
Softwarepark 49
A-4232 Hagenberg i. M.

+43 5 7236 - 200
office@ventopay.com
www.ventopay.com

Delegate Technology GmbH
Jakob-Lind-Straße 2/2/2
A-1020 Wien

delegate

+43 1 710 68 22 - 0
sales@delegate-group.com
www.delegate-group.com