



Menüvorbestellung

Minimieren Sie Lebensmittel-Verschwendung und verkürzen Sie Wartezeiten durch eine bedarfsgerechte Planung.

Minimieren Sie Lebensmittel- Verschwendung



und verkürzen Sie Wartezeiten
durch eine bedarfsgerechte Planung.



Immer mehr Betreiber von Mitarbeiterkantinen setzen auf digitale Menüvorbestellsysteme, da diese die Effizienz der Kantinenabläufe wesentlich steigern. Durch eine bedarfsgerechte Vorbestellung lassen sich Lebensmittel-Verschwen-

dung reduzieren und gleichzeitig der Komfort für die Mitarbeiter erhöhen. Insbesondere in größeren Unternehmen verbessert ein solches System die Planbarkeit der Auslastung und verkürzt die Wartezeiten während der Mittagszeit erheblich.

1.

AUFLADEN

Buchen Sie am SelfService Terminal Guthaben auf Ihre Ausweiskarte.



2.

AUSWÄHLEN

Bestellen Sie Ihr gewünschtes Menü vor.



3.

ABHOLEN

Identifizieren Sie sich mit der Ausweiskarte in der Essensausgabe.



4.

GENIESSEN

Lassen Sie sich Ihr Essen schmecken - ganz ohne Wartezeit.



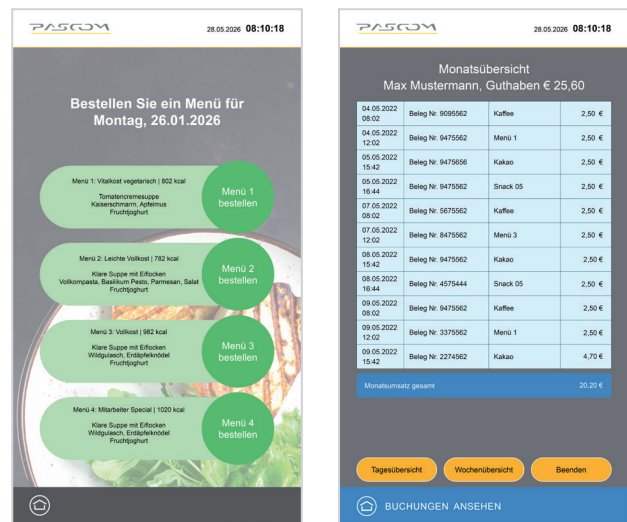
Vermeidung von Überproduktion durch bedarfsgerechte Planung

Digitaler Speiseplan statt Zettel an der Pinnwand

Die Menüvorbereitung erfolgt direkt am Self-Service Terminal – schnell, einfach und benutzerfreundlich. Wichtige Informationen wie Allergene und Kalorienwerte sind jederzeit auf einen Blick verfügbar. Das erleichtert die Auswahl und sorgt für ein komfortables Bestellenerlebnis.

Menüs können nicht nur für den aktuellen Tag, sondern auch mehrere Tage im Voraus vorbestellt werden. Dadurch wird die Planung für die Küchenlogistik deutlich einfacher und effizienter.

Bereits vorbestellte Menüs können jederzeit storniert oder umgebucht werden – ein besonderer Service mit hohem Komfort im Arbeitsalltag.



Menüauswahl und Buchungsübersicht



pascom SelfService Terminals: als Standgerät oder Wallmount Variante verfügbar

Zusätzlich bietet das SelfService Terminal eine praktische Übersicht über alle Buchungen.

Lebensmittelverschwendung vermeiden

Dank genauerer Prognosen kann die Küche bedarfsgerecht planen und produzieren. Das reduziert Überproduktion und hilft dabei, Lebensmittelverschwendung nachhaltig zu vermeiden.

Alle Vorbestellungen werden automatisch an die Küche übermittelt. Manuelle Bestelllisten entfallen vollständig – das spart Zeit und sorgt für einen reibungslosen Ablauf.

Tarifmodelle und Rollenprofile

Dank individuell definierbarer Tarifmodelle und Rollenprofile erfolgt die Abrechnung im pascom System vollautomatisch. Unterschiedliche Personengruppen wie Mitarbeiter, Lieferanten, Zivildienstler oder Schüler erhalten automatisch den jeweils hinterlegten Tarif – beispielsweise den ermäßigten Mitarbeitertarif, den Normaltarif für Lieferanten oder Gratisessen für Zivildienstler.

Keine Staus in der Essensausgabe

In der Essensausgabe identifiziert sich der Mitarbeiter nochmals am SelfService-Terminal und erhält anschließend sein vorbestelltes Menü.

Da die Speisen bereits vorbereitet sind, verkürzen sich die Ausgabeweiten deutlich und Warteschlangen werden vermieden.

Vor Ort bestellen, wenn keine Vorbestellung möglich war

Sollte eine Vorbestellung einmal nicht möglich gewesen sein, kann das gewünschte Menü unkompliziert auch direkt vor Ort bestellt werden.



PASCOM				
28.05.2026 08:10:18				
Nr. 001	Thomas Mest	Mitarbeitermenü 2		
Nr. 002	Ernst Haftig	Mitarbeitermenü 2		
Nr. 003	Lilly Putaner	Mitarbeitermenü 1		
Nr. 004	Ken Tucky	Mitarbeitermenü 1		
Nr. 005	Caroline Musterfrau	Mitarbeitermenü 3		
Nr. 006	Fred Feuerstein	Mitarbeitermenü 1		
Nr. 007				
<div style="background-color: #f4a460; padding: 5px; display: inline-block;">Direktbuchung</div>				
Max Mustermann Tarifgruppe: Internes Personal				
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4
bestellt	25	15	19	25
offen	22	14	18	25

Anzeigescreen für das Küchenpersonal

Der große Anzeigescreen bietet dem Küchenpersonal jederzeit einen klaren Überblick über alle auszugebenden Menüs. Auf einen Blick ist ersichtlich, welche Speisen vorbestellt wurden und welche als Direktbestellung eingehen.

Darüber hinaus zeigt das System in Echtzeit an, welche Menüs bereits ausgegeben wurden und welche noch zur Abholung bereitstehen. So wird ein effizienter und reibungsloser Ablauf in der Essensausgabe sichergestellt.

Umfangreiche Auswertungen ermöglichen datenbasierte Entscheidungen

Das mühsame Zählen von Essensmarken und die manuelle Listenführung gehören der Vergangenheit an. Dadurch wird die Personalabteilung spürbar entlastet und wertvolle Zeit für wichtigere Aufgaben gewonnen.



Die Abrechnung erfolgt automatisch entweder über ein aufgeladenes Guthaben oder bequem über die monatliche Gehaltsabrechnung. Das reduziert den Verwaltungsaufwand und sorgt für effiziente, transparente Prozesse.

Datenbasierte Entscheidungen

Umfangreiche Auswertungen im pascom System liefern wertvolle statistische Einblicke und schaffen maximale Transparenz. So kann beispielsweise nachvollzogen werden, wie viele vorbe-

stellte Menüs nicht abgeholt wurden oder wie häufig Mitarbeiter ihr Essen per Direktbestellung gebucht haben.

Durch datenbasierte Analysen lassen sich zudem beliebte Gerichte, Stoßzeiten und Trends erkennen. Das unterstützt fundierte Entscheidungen und verbessert die Planung.

Gleichzeitig sorgt eine optimale Auswertung für mehr Kostenkontrolle, da der Einkauf optimiert und die Überproduktion reduziert werden.

Warum Sie sich für unser System entscheiden sollten



Genauere Mengenplanung

Die Küche weiß frühzeitig, wie viele Portionen benötigt werden.



Weniger Lebensmittelverschwendung

Durch bessere Prognosen wird weniger überproduziert.



Zeitersparnis

Keine langen Warteschlangen in der Mittagspause, weil das Essen bereits vorbestellt ist.



Effizientere Abläufe

Einkauf, Vorbereitung und Personaleinsatz können besser geplant werden.



Modernes Image

Das Unternehmen wirkt innovativ und mitarbeiterorientiert.



Datenbasierte Entscheidungen

Beliebte Gerichte, Stoßzeiten oder Trends lassen sich analysieren.



Individuelle Tarife

Für verschiedene Personengruppen können individuelle Tarife hinterlegt und automatisch verrechnet werden.



Mehr Nachhaltigkeit

Weniger Lebensmittelabfall bedeutet geringere Kosten und bessere Umweltbilanz.



Höhere Mitarbeiterzufriedenheit

Ein moderner und effizienter Kantinenservice verbessert das Arbeitsumfeld.



PASCOM

pascom Kommunikationssysteme GmbH

Technologiestraße 4, A-4341 Arbing

Tel. +43 (7269) 60760-0

pascom Kommunikationssysteme GmbH

Raiffeisenstraße 13/1, D-70794 Filderstadt

Tel. +49 (711) 99 720 800

pascom Deutschland GmbH

Flugplatz 21, D-44319 Dortmund

Tel. +49 (231) 228 1904-0

www.pascom.at

office@pascom.at



IMPROVING PEOPLE'S LIVES