

RegioMealService

Plattform zur Abwicklung von Gruppen-Essensbestellungen, der Prognose von Bestellungen & als Planungstool für die Gastro

Programm / Ausschreibung	IWI 24/26, Basisprogramm 2026, Basisprogramm Ausschreibung 2026	Status	laufend
Projektstart	01.03.2026	Projektende	28.02.2027
Zeitraum	2026 - 2027	Projektlaufzeit	12 Monate
Barwert der Projektförderung	€ 104.509		
Keywords			

Projektbeschreibung

Ausgangssituation und Painpoints

Jeder Mensch braucht untertags etwas zu Essen. Ist man berufstätig und hat man nur eine kurze Mittagspause, wird es zur Herausforderung, sich gesund und abwechslungsreich zu ernähren.

Wenn man keine Verpflegung von zuhause mitnehmen oder sich am Weg zur Arbeit für die Mittagspause eindecken kann, bleibt meist nur ein Liefersdienst, um die oft nur 30 Minuten Pause gut nutzen zu können. Nur wenige Menschen haben das Glück, im Nahbereich des Arbeitsplatzes eine schnelle und abwechslungsreiche Gastronomie verfügbar zu haben. Zudem ist das naheliegendste Lokal vielleicht nicht für die eigenen Vorlieben oder das eigene Budget passend.

Unsere Motivation für eine innovative technische Lösung

Wir von worklivery wollen maßgeblich dazu beitragen, dass jeder berufstätige Mensch in seiner Mittagspause eine warme, gesunde und abwechslungsreiche Verpflegung erhält, egal wo dieser seinen Arbeitsplatz hat.

Wir wollen uns also des Themas der betrieblichen Mittagsverpflegung annehmen und können dies im kleineren Ausmaß (rund 15 Unternehmenskunden) seit Mitte 2024 realisieren. Unsere bisherigen Kunden sind kleinere bis mittlere Unternehmen im Raum Wien und im öö. Zentralraum. Wir bieten ab ca. 10 Personen die Möglichkeit, die Essensbestellung und Abrechnung abzuwickeln. Hier arbeiten wir mit ausgewählten Gastronomiebetrieben zusammen und organisieren und koordinieren die Zustellung und bargeldlose Bezahlung. Unsere Kunden sind die Unternehmen, deren Beschäftigte bei uns Essen bestellen. Wir erhalten geringe Provisionen von unseren Gastronomiepartnern und eine geringe Gebühr für die Essens-Servicierung der Mitarbeitenden von den Unternehmenskunden.

Was wir in beschränktem Umfang geschafft haben, wollen wir in größerer Skalierung in ganz Europa realisieren. Jedoch stößt eine Ausweitung auf zahlreiche technische und organisatorische Herausforderungen:

Ohne intelligentes Auslastungsmanagement lassen sich Engpässe kaum steuern, da bisher eine Technologie fehlt, um diese Verhältnisse dynamisch auszubalancieren und allen Beteiligten (Restaurants, Mitarbeiter:innen, Unternehmen) eine verlässliche Perspektive zu bieten.

Eine nicht zu unterschätzende Herausforderung ist auch die Tatsache, dass viele Firmen um Punkt 12 Uhr Mittagspause

machen, daher braucht man auch hier ein intelligentes System, dass es schafft eine pünktliche Zustellung an viele Betriebe zur gleichen Zeit zu gewährleisten

Gleichzeitig muss dieses System allerdings, auch in der Lage sein, zu erkennen, ob ein Restaurant einen bestimmten Lieferauftrag ausführen soll, oder ob für diesen eine ausgelagerte Ausführung nötig ist, sei es durch eigene Fahrer oder externe Partnerfirmen, da die Lieferkapazitäten des Restaurants bereits ausgeschöpft ist

Dadurch leidet die Qualität der Servicedienstleistung von worklivery, sowie auch die allgemeine Zufriedenheit im umfassenden Ökosystem

Geplantes F&E-Projekt

Jedoch stellten wir bald fest, dass wir mit unserem bestehenden Produkt nicht die geplante Skalierung erreichen können, da wir folgende Problemstellungen zuerst lösen müssen:

A) Ein lernfähiges Vorhersagemodell analysiert Faktoren wie Bestellverläufe, Wetter, Saisonalität, Feiertage, Events oder Arbeitsplatzbelegung. Darauf aufbauend soll versucht werden, die Bestellungen einzelner Firmen durch verschiedene Forecast-Methoden, bestmöglich auszubalancieren.

B) Ein weiteres Modul soll die logistischen Prozesse in Echtzeit planen und steuern können, um eine dynamische Routen- & Ressourcenoptimierung für die Zustellung zu ermöglichen. Ebenso soll eine automatische Zuweisung von Lieferaufträgen an Dienstleister erfolgen, die auch die Zustellzeiten sicherstellen kann. Besonderer Fokus soll hier auf Spitzenzeiten (12-12:30 Uhr) liegen.

C) Ein drittes Modul soll die Administration und Abrechnung unterstützen, die neben den Bestellungen auch die Abrechnung/Bezahlabwicklung weitgehend automatisch übernehmen kann. Die Plattform muss Unternehmen die Möglichkeit bieten, steuerfreie Essenszuschüsse unkompliziert zu akzeptieren. Ein integriertes Feedback-System soll eine kontinuierliche Qualitätssicherung und die Anpassung des Angebots an die Präferenzen der Nutzer gewährleisten.

Konkretes, messbares Zielbild

Worklivery verfolgt das Ziel, ein System zu schaffen, das es Unternehmenskunden ermöglicht, an einem großen Standort (ab 10 bis 500 Mitarbeiter:innen) täglich & verlässlich aus einem hochwertigen, regionalen Gastro-Angebot zu wählen.

Konkret bedeutet das:

Bis zu 100 Unternehmen oder 4.000 Nutzer an einem Standort (z.B. Gewerbegebiet) sollen parallel aus verschiedenen Restaurants bestellen können – mit planbarer, pünktlicher Lieferung zur gewünschten Uhrzeit.

Bis zu 50 Restaurants im Umkreis von max. 25 km profitieren von gleichmäßiger Auslastung, stabiler Nachfrage, einem verbesserten Kapazitätsmanagement und einer verringerten Lebensmittelverschwendung.

Lieferprozesse werden effizient, kostenschonend und nachhaltig durch die intelligente Routen- und Ressourcensteuerung und durch bis zu 5 verschiedene Lieferdienstleister zugestellt.

Unternehmen und deren Mitarbeiter erhalten eine attraktive Alternative zur klassischen Kantine – ohne eigene Infrastruktur, aber mit noch vielfältigerer Auswahl.

Mit worklivery wollen wir ein ganzheitliches System schaffen, das technische Intelligenz mit kulinarischer Qualität verbindet, um die betriebliche Mittagsverpflegung für KMUs und kleinere Großunternehmen nicht nur effizienter, sondern endlich auch genussvoll und zukunftsfähig zu gestalten.

Projektkoordinator

- worklivery GmbH

Projektpartner

- FH OÖ Forschungs & Entwicklungs GmbH