

BONVITA Group

Individuell. Familiär. Anders.

Jahresreport 2025

Wir lieben was wir tun!

BONVITA 360° HOSPITALITY GmbH
Weinsteige 11
76530 Baden-Baden
Tel.: + 49 (0)7223 80146-0
info@bonvitagroup.com



Inhaltsverzeichnis

» Vorwort	3	» Unsere neue BONVITA Website	16
» BONVITA in Zahlen	4	» Fotoshooting für Social Media	17
» Unsere Lösungen	5	» Digitalisierung bei BONVITA	18
» Aktionen 2025	6	» Die Qualitätsoffensive 2025	20
» Individuelle Aktionen 2025	7	» Jubilare	21
» Mehr als nur Kochkunst - Kochprofi Marek	8	» Ausblicke und Aktuelles 2025	22
» BONVITA hilft und unterstützt	9		
» Neue Betriebe und Kochprofis	10		
» Regelmäßige Kundenbesuche	11		
» Verlässliche Versorgung	12		
» Kulinarische Versorgung von Senioren	13		
» Kochprofi-Treffen 2025	14		
» Jahresabschlussfeier 2025	15		

Vorwort

Liebe Kundinnen und Kunden, liebe Kolleginnen und Kollegen,

das Jahr 2025 liegt hinter uns – ein Jahr, das uns innerhalb der BONVITA Group gefordert, motiviert und zugleich in vielerlei Hinsicht weitergebracht hat. Es ist uns wichtig, diesen Moment zu nutzen, um zurückzublicken und Ihnen für die gemeinsame Wegstrecke zu danken.

2025 war geprägt von Dynamik und Aufbruch. Wir haben wichtige Weichen gestellt, richtungsweisende Entscheidungen getroffen und zahlreiche Meilensteine erreicht. In unseren Betriebsrestaurants und Verpflegungsbereichen entstanden unzählige Begegnungen, mit Tischgästen, Mitarbeitenden und Partnern. Jede einzelne davon hat unsere Entwicklung bereichert.

Unter anderem blicken wir stolz auf folgende Höhepunkte zurück:

- Die Eröffnung neuer Standorte, die kulinarisch wie architektonisch attraktive Akzente gesetzt haben.
- Die Weiterentwicklung digitaler Prozesse, von smarten Bestellsystemen bis hin zu interaktiven Menülösungen, die unsere Servicequalität nachhaltig verbessert haben.
- Die konsequente Umsetzung unserer Nachhaltigkeitsziele, die im Jahr 2025 noch stärker in den Mittelpunkt rückte und im täglichen Arbeiten sichtbar wurde.

Unser Antrieb bleibt unverändert: die Überzeugung, dass Gemeinschaftsverpflegung weit mehr sein kann als reine Bereitstellung von Mahlzeiten, dass sie inspirieren, verbinden und Verantwortung übernehmen kann. Gerade in einer Zeit, in der Gesundheit, Umweltbewusstsein und soziales Miteinander immer größere Bedeutung erlangen.

Mit dem Blick nach vorn starten wir in das Jahr 2026, mit neuen Projekten, spannenden Möglichkeiten und dem Anspruch, uns kontinuierlich weiterzuentwickeln. Wir freuen uns darauf, diesen Weg gemeinsam mit Ihnen fortzusetzen.

Mit herzlichem Dank und besten Grüßen,
Ihre Familie Echslé



BONVITA in Zahlen



102

STANDORTE



15.000

GÄSTE TÄGLICH



450

MITARBEITER



2

LÄNDER



40

MIO. EURO UMSATZ
GMBH & UG'S



290

REGIONALE
LIEFERANTEN

Unsere Lösungen



Mittelständische Unternehmen

Für Betriebsrestaurants bietet BONVITA moderne, maßgeschneiderte Verpflegungskonzepte von der frischen Küche vor Ort bis hin zu nachhaltigen To-go-Angeboten. Die Speisepläne werden flexibel an Kundenwünsche und Ernährungstrends angepasst und bieten Mitarbeitenden eine abwechslungsreiche, ausgewogene Ernährung im Arbeitsalltag.



Pflegeeinrichtungen

In Pflegeeinrichtungen sorgt BONVITA für eine ernährungsphysiologisch hochwertige, seniorengerechte Verpflegung mit Fokus auf Frische, Regionalität und Nachhaltigkeit. Unterstützt durch digitale Prozesse und individuelle Küchenkonzepte wird eine hohe Versorgungsqualität und Effizienz sichergestellt.



Bildungseinrichtungen

Für Kitas und Schulen liefert BONVITA kindgerechte, ausgewogene Mahlzeiten, die auf altersgerechte Nährstoffbedarfe abgestimmt sind. Die Speisepläne orientieren sich an Empfehlungen der DGE und fördern durch frische Zutaten frühzeitig gesundes Essverhalten.



Kliniken

In Kliniken unterstützt BONVITA eine patientenorientierte Verpflegung mit ausgewogenen, schmackhaften Speiseplänen, inklusive Nährwertkennzeichnung und Sonderkostformen. Ziel ist eine effiziente Küche, die gleichermaßen Patienten, Personal und Besucher versorgt.

Aktionen 2025



Unsere **fünf festen Jahresaktionen** werden jedes Jahr gemeinsam mit unseren Kochprofis, unserem Operativen Leiter, unserem Genussexperten, dem Qualitätsmanagement und dem Marketing-Team neu entwickelt. Als fester Bestandteil der Kundenverträge bringen sie saisonale Vielfalt und kreative Impulse auf die Teller unserer Tischgäste, für noch mehr Abwechslung und Genuss im Alltag. Zusätzlich gibt es zwei besondere Giveaway-Aktionen pro Jahr: An Ostern und Nikolaus dürfen sich unsere Tischgäste jeweils auf eine schokoladige Überraschung freuen.



Individuelle Aktionen 2025

Die **individuellen Aktionen** finden mehrmals im Jahr statt und können von unseren Kochprofis freiwillig umgesetzt werden. Dabei haben unsere Kochprofis die Möglichkeit, ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen und eigene Ideen in die Aktionen einzubringen. Das Marketing unterstützt sie dabei, indem es passgenaue Aktionsmaterialien erstellt, die die Aktionen optimal begleiten und sichtbar machen.

Wir legen großen Wert auf das Feedback unserer Kunden, der Kochprofis und der Tischgäste, um die Aktionen stetig weiterzuentwickeln und noch attraktiver zu gestalten.



Mehr als nur Kochkunst

Unser Kochprofi **Marek Kalb** begeistert nicht nur täglich am Herd im Betriebsrestaurant, er ist ein echter kulinarischer Allrounder mit Leidenschaft, Kreativität und einem Gespür für besondere Genussmomente. Neben seiner Tätigkeit als Kochprofi bietet er eine Vielzahl exklusiver Leistungen an, die weit über den Tellerrand hinausgehen:

Kochkurse

Ob **Anfänger oder ambitionierter Hobbykoch** – Marek zeigt in seinen lebendigen Kursen in der Region Friedrichroda (Thüringer Wald), wie mit einfachen Handgriffen große Geschmackserlebnisse entstehen. Praxisnah, lehrreich und mit jeder Menge Spaß!

Hausgemachte Gewürzmischungen

Von **herzhaft bis exotisch**: Mit Liebe hergestellte Brotaufstriche und kreative Gewürzkompositionen bringen Abwechslung auf den Tisch – ideal auch als Mitbringsel oder Geschenk.



Geschenkartikel mit Geschmack

Von hübsch verpackten **Delikatessen** bis zu kulinarischen Geschenksets, ideal für Mitarbeitergeschenke, Kundenpräsente oder einfach zum Verwöhnen.

Catering

Für private Feiern, Teamlunches oder besondere Anlässe bietet Marek maßgeschneiderte Catering-Lösungen, frisch, vielseitig und immer mit einem persönlichen Touch.

Mit Marek Kalb wird Genuss zum Erlebnis!

Sie möchten mehr erfahren oder direkt buchen? Sprechen Sie ihn gerne im Betriebsrestaurant an oder **kontaktieren Sie uns** für weitere Informationen!



BONVITA hilft und unterstützt

World Vision

Mit großer Freude begleiten wir seit vielen Jahren fünf Kinder im Rahmen unserer World-Vision-Patenschaften. Ihre liebevollen Botschaften und Einblicke in ihren Alltag bedeuten uns viel.

www.worldvision.de



Lebenshilfe

Region Baden-Baden

Wir freuen uns über die Zusammenarbeit mit der Lebenshilfe und setzen bei unseren Kundenevents auf hochwertige BONVITA-Besteckboxen, ein Zeichen für Qualität und soziales Engagement.

www.lebe.de



SG Kappelwindeck/Steinbach

Wir sind wieder dabei! Auch 2025 unterstützen wir das Team, mit Anzeigen im Handball-Blättle und voller Team-Power. Ob finanziell oder emotional: Wir stehen hinter unserem Team!

www.sgsk-handball.de



FC Varnhalt

Im Jahr 2025 haben wir ebenfalls den FC Varnhalt unterstützt. Mit Anzeigen in der Vereinszeitung, denn lokales Engagement liegt uns am Herzen.

www.fcvarnhalt.de



Bühler Tafel

Bereits seit 2021 unterstützen wir die Bühler Tafel aktiv. Jeden Mittwoch bereitet unser Kochprofi Sascha Pauli 20 bis 25 frisch gekochte Menüs zu, die direkt aus seinem Betriebsrestaurant von den ehrenamtlichen Fahrer:innen der Tafel abgeholt und verteilt werden.

www.buehler-tafel.de



Neue Betriebe & neue Kochprofis 2025

2025 war für uns ein Jahr des Wachstums.

Mit vielen erfolgreichen **Neueröffnungen** von BONVITA-Restaurants blicken wir dankbar auf zahlreiche neue Standorte. Was uns dabei besonders wichtig ist: zufriedene Gäste, engagierte Küchenteams und Menüs, die überzeugen. Mit einigen **neuen** Gesichtern im **Kochprofi-Team** konnten wir frische Impulse setzen, zur Freude unserer Gäste.

1. Kochprofi Marcus Schwarz in Waldkraiburg
2. Kochprofi Monica Casu in Wermelskirchen
3. Kochprofi Martin Stölzel in Hamburg
4. Kochprofi Tobias Kersch in Bad Säckingen
5. Kochprofi Sascha Pauli in Karlsruhe
6. Kochprofi Kevin von der Osten in Bräunlingen-Döggingen
7. Kochprofi Gunter Feneberg in Holzkirchen
8. Kochprofi Sylwia Ulrich in Hagen
9. Kochprofi Verena Rehmin in Geiselwind
10. Kochprofi Christoph Elbert in Vreden
11. Kochprofi Kevin Frech in Düsseldorf



Kochprofi Kevin von der Osten
& Team bei der Neueröffnung



Kochprofi Monica Casu
& Werner Echle

Regelmäßige Kundenbesuche



Bei BONVITA legen wir großen Wert auf den persönlichen Austausch mit unseren Kunden. Deshalb besucht unsere Geschäftsleitung regelmäßig die BONVITA Betriebsrestaurants vor Ort. Diese Besuche bieten Gelegenheit, sich direkt mit Tischgästen, Restaurantleitungen und Teams auszutauschen, Feedback aufzunehmen und gemeinsam neue Ideen zu entwickeln. So stellen wir sicher, dass unsere hohen Qualitäts- und Servicestandards nicht nur eingehalten, sondern stetig verbessert werden, **für ein Betriebsrestaurant, in dem sich alle wohlfühlen.**

Verlässliche Versorgung — auch im Krankheitsfall

Krankheit oder ein Unfall kommen oft unerwartet und reißen uns abrupt aus dem gewohnten Arbeitsalltag. Umso wichtiger ist es, dass die Versorgung im Betriebsrestaurant auch in solchen Momenten reibungslos weiterläuft.

Wir übernehmen Verantwortung

Wenn einer unserer Kochprofis aus gesundheitlichen Gründen ausfällt, stellen wir sicher, dass die Verpflegung im jeweiligen Betrieb weiterhin gewährleistet ist, vom ersten Tag an.

Tag 1: Mindestens eine Notfallversorgung wird organisiert.

Ab Tag 2: Die reguläre Dienstleistung wird, soweit möglich, vollständig fortgeführt.

Gesundheit und Stabilität als Grundpfeiler

Die Gesundheit und das langfristige Wohl unserer Kochprofis liegen uns am Herzen. Deshalb stehen wir für Verlässlichkeit ein, gegenüber unseren Mitarbeitenden wie auch gegenüber unseren Kunden. Fällt jemand aus, handeln wir schnell und lösungsorientiert für eine stabile Versorgung ohne Unterbrechung.

BONVITA Vertretung — schnell, sicher, fair

- » Tagesabläufe werden 2x jährlich aktualisiert
- » Springerpool & Partner sichern kurzfristige Vertretungen
- » Schulung & Infos vor jedem Ersteinsatz
- » Speiseplanung, Einkauf & Organisation inklusive
- » Unterstützung vor Ort garantiert
- » Vertretungskosten deckt der BONVITA-Fonds (je nach Vertrag)
- » Nur 20,- €/Monat – ca. 7 % einer üblichen Krankentagegeld-Versicherung



Kulinarische Versorgung von Senioren

Eine moderne Verpflegungslösung für Pflege- und Seniorenheime ist uns eine Herzensangelegenheit, weil gute Pflege bei der Ernährung beginnt!

Gutes Essen ist Lebensqualität.

Um den hohen Erwartungen von Bewohner:innen, Angehörigen und Prüfinstanzen gerecht zu werden, erfordert ein starkes Konzept, verlässliche Prozesse und engagierte Partner. Als erfahrener Dienstleister und Gastronom in der Gemeinschaftsverpflegung unterstützen wir Pflegeeinrichtungen dabei, die Verpflegungslösung auch unter steigendem Druck zu sichern, **wirtschaftlich, individuell** und **mit Herz**.

Wir übernehmen die Verantwortung für die Verpflegung mit einem tiefen Verständnis für die Bedürfnisse in Pflegeeinrichtungen. Unsere Speisekonzepte verbinden ernährungsphysiologische Anforderungen mit hoher Akzeptanz bei Bewohner:innen. Dabei setzen wir auf **regionale Zutaten, schonende Zubereitung** und **liebevoll angerichtete Mahlzeiten**, die Lebensfreude wecken.



Kochprofi-Treffen 2025

Auch im Jahr 2025 fand unser jährliches Kochprofi-Treffen mit allen Kochprofis sowie den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Zentrale statt.



Prof. Dr. Olderog



Lifecoach Flo Gerstner



Rebecca Paul
(Treffpunkt Erfolg)



Auf dem Programm standen inspirierende Vorträge und praxisnahe Workshops, die wertvolle Impulse für die tägliche Arbeit gaben. Eröffnet wurde die Veranstaltung traditionell mit einer Begrüßung durch die Geschäftsleitung.



Jahresabschlussfeier 2025



Klaus Wiesmeth & Sandra Echsle



Jessica Rheinberger & Dominik Aelzenberger



Jens Rüger, Nathalie Keller & Claudia von Axleben



Patrizia Kirschner & Sandra Beilstein



Karsten Schmidt, Thomas Schnell & Werner Echsle



Marc Bertignoll, Tatjana Nickelwardt & Christiane Winter



Das Buchhaltungs-Team

Unsere Jahresabschlussfeier fand im Restaurant Engel in Neuweier statt. Bei einem köstlichen drei Gang Menü konnten wir einen rundum gelungenen Abend genießen. Die vielen anregenden und fröhlichen Gespräche machten die Feier zu einem wunderbaren Abschluss des Jahres, den wir gemeinsam in entspannter und festlicher Atmosphäre verbrachten.

DAS MENÜ



Kürbis-Curry
Schaumsüppchen



Geschmortes Rinderbug-
blatt mit cremigem
Wirsing



Lauwarmes
Walnussküchlein

Willkommen auf der neuen BONVITA-Website

modern

UNSER ANSPRUCH

SO BEGEISTERN WIR SIE JEDEN TAG AUFS NEUE.

Bei BONVITA steht die Qualität des Essens im Mittelpunkt. Unser Kochprofi-Modell bedeutet: Speisen werden handwerklich Detail und auf Basis frischer, überwiegend regionaler Zutaten. Durch die enge Zusammenarbeit im Team und klar strukturierte Prozesse gewährleisten wir eine verlässliche und gleichbleibend hohe Qualität. So vereinen wir die Stärken des traditionellen Kochhandwerks mit modernsten Serviceleistungen.

individuell

informativ

Mit dem Launch unserer frisch überarbeiteten Website feiern wir einen bedeutenden Meilenstein unserer digitalen Weiterentwicklung. Unsere Website präsentiert sich modern, übersichtlich und zeigt auf den ersten Blick, wofür wir als mittelständisches, inhabergeführtes Familienunternehmen stehen.

Einfach QR-Code scannen und durchstöbern!



WAS SIE ERWARTET:

- Klar strukturierte Informationen zu all unseren Leistungen.
- Ein moderner, benutzerfreundlicher Auftritt, der Orientierung leicht macht.
- Ein authentisches Bild unserer Werte als familiengeführtes Unternehmen.



KOCHPROFIMODELL

Ihr Kochprofi setzt Ihre gastronomischen Anforderungen und Wünsche um. Mit ihm erhalten Sie nicht nur einen persönlichen Ansprechpartner für Angebot und Qualität sondern einen Gastgeber mit Herz, Bezug zur Region und außergewöhnlichem Engagement.

MEHR ERFAHREN



LIEBE ZUM HANDWERK

Täglich beziehen wir hochwertige Produkte, die Ihr Kochprofi zu leckeren Speisen verarbeitet. Hoher Frischegrad, Qualität & Regionalität stehen bei uns an vorderster Stelle - lecker, hausgemacht und frisch.

MEHR ERFAHREN



REGIONALITÄT & FRISCHE

Die Verarbeitung saisonaler und regionaler Produkte sind für uns selbstverständlich. Ihr Kochprofi hat die freie Wahl und sucht sich seinen regionalen Bäcker, Metzger und Gemüselieferanten selbst aus.

MEHR ERFAHREN

Fotoshooting & Videodreh für Social Media

Frischer Content, direkt vom Herd!

Unser Marketing-Team liefert regelmäßig frischen, inspirierenden Content für unsere Social-Media-Kanäle. Bei mitreißenden Fotoshootings und Videodrehen mit unseren Kochprofs fangen wir Genussmomente ein und bringen sie direkt zu unserer Community.



Follow us:



Digitalisierung bei BONVITA

Die Digitalisierung bei BONVITA zeigt sich durch zahlreiche Projekte, die im vergangenen Jahr umgesetzt wurden, ebenso wie durch Maßnahmen, die aktuell laufen oder bereits konkret geplant sind. Viele dieser Entwicklungen fanden im Hintergrund statt und waren deshalb nicht immer auf den ersten Blick erkennbar. Trotzdem wurde kontinuierlich in die gemeinsame Zukunft investiert – mit dem Ziel, höchste Qualität und innovative Lösungen bereitzustellen.

Ein besonderer Schwerpunkt lag dabei auf digitalen und KI-gestützten Tools, die im Alltag unterstützen und zu Höchstleistungen befähigen.

Auch wenn noch nicht alles perfekt ist, besteht die Überzeugung, dass die gemeinsam gesetzten Ziele in den kommenden Jahren erreicht werden.



Projekt: Bonnie

Projektbezeichnung

Eigener KI basierter Chatbot

Auswirkungen

- zentrale Wissensplattform
- Entlastung der Fachbereiche



Prof. Dr. Olderog

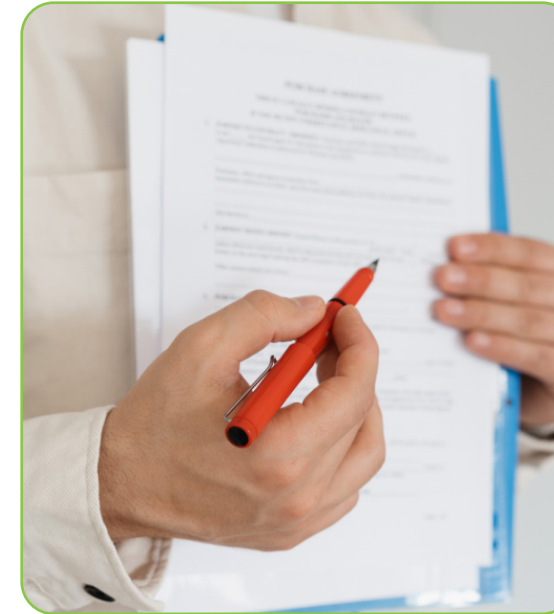
Projekt: Kantine 2040

Projektbezeichnung

Die Zukunft von BONVITA wird durch die enge Zusammenarbeit mit Prof. Dr. Olderog geprägt. Gemeinsam sollen neue Perspektiven eröffnet und innovative Konzepte entwickelt werden.

Auswirkungen

- Blick in die Zukunft durch Studien
- Trends analysieren
- Die Zukunft bis 2040 vorausschauend planen und durch kluge Entscheidungen vorbereiten.



Projekt: HACCP-App

Projektbezeichnung

Entwicklung eines Systems zur Digitalisierung der HACCP-Dokumentationsprozesse.

Zielsetzungen

- Digitale Dokumentation
- Nachhaltigkeit durch Abschaffung der Papierdokumentation
- Rechtssicherheit
- Möglichkeit der zentralen Steuerung



Projekt: Digitales Rezeptbuch

Projektbezeichnung

Entwicklung eines digitalen Rezeptbuchs mit erprobten und standardisierten Rezepturen, die in allen Objekten eingesetzt werden können.

Zielsetzungen

- Automatisierte Kennzeichnung der gesetzlich verpflichtenden Angaben (Allergene, Zusatzstoffe)
- Automatisierte Auswertung von gesundheitsfördernden Aspekten über die Ampel
- Automatisierte Auslobung von CO₂-Fußabdruck
- Entlastung für den Kochprofi

Projekt: Q-Check-App

Projektbezeichnung

Digital durchführbare Qualitätskontrolle mit Fotofunktionen und Maßnahmenmanagement

Zielsetzungen

- Standardisierte Prüfprozesse
- Transparenz und Nachvollziehbarkeit
- Möglichkeit der zentralen Steuerung
- Entlastung der Qualitätsmanager

Die Qualitäts-Offensive 2026

Die Qualitäts-Offensive 2026 basiert auf den Ergebnissen unserer Umfragen aus 2025 sowie spannenden Impulsen der Trendforschungsgruppe "Kantine 2040".

Die Ergebnisse haben deutlich gezeigt, dass wir unser Speiseangebot gezielt weiterentwickeln müssen – orientiert an den Erwartungen und Bedürfnissen unserer Tischgäste.

1. Frühstücks- & Pausenverpflegung

- **Vielfalt am Morgen:** Erweiterung des Frühstücksangebots mit abwechslungsreichen und attraktiven Optionen
- **Frische im Fokus:** Verwendung hochwertiger, frischer Zutaten
- **Qualität neu definiert:** Einführung zeitgemäßer Standards
- **Modern serviert:** Ansprechende und zeitgemäße Präsentation des Angebots

2. Mittagsverpflegung

- **Frisch & gesund:** weniger Convenience, mehr hausgemachte Zutaten
- **Vielfalt:** Klassiker plus kreative vegetarische & vegane Optionen
- **Salatbar:** abwechslungsreich, nachhaltig, klar beschildert
- **Dessert & Extras:** saisonal abgestimmt, täglich ein Highlight
- **Gastfreundschaft:** flexibel, herzlich, mit echtem Gastronomie-Herzblut



Jubilare

5
Jahre

BONVITA Kochprofi Dirk Scholze
BONVITA Kochprofi Sebastian Dorn
BONVITA Kochprofi Christopher Grevismühl
BONVITA Kochprofi Marcus Wachter



5
Jahre

BONVITA Mitarbeiterin Stephanie Hoyer



15
Jahre

BONVITA Mitarbeiterin Simone Schaaf



5
Jahre

BONVITA Betriebsrestaurant in Offenburg
BONVITA Betriebsrestaurant in Saalburg-Ebersdorf
BONVITA Betriebsrestaurant in Baden-Baden
BONVITA Betriebsrestaurant in Gotha
BONVITA Betriebsrestaurant in Düsseldorf
BONVITA Betriebsrestaurant in Hückelhoven



10
Jahre

BONVITA Betriebsrestaurant in Maisach
BONVITA Betriebsrestaurant in Kahla
BONVITA Betriebsrestaurant in Rheinmünster
BONVITA Betriebsrestaurant in Worms
BONVITA Betriebsrestaurant in Krefeld
BONVITA Betriebsrestaurant in Steißlingen



15
Jahre

BONVITA Betriebsrestaurant in Tappenbeck
BONVITA Betriebsrestaurant in Lauterbach
BONVITA Betriebsrestaurant in Ginsheim



Ausblicke & Aktuelles 2026



Viel getan, darauf sind wir stolz!

Mit diesem Stolz und der Entschlossenheit werden wir auch 2026 die Herausforderungen anpacken und voller Zuversicht in die Zukunft blicken.

Sandra Echsle & Werner Echsle
Geschäftsführende Gesellschafter

Liebe Leser,

das Jahr 2026 wird spannend und herausfordernd. Wir alle spüren die wirtschaftlichen Veränderungen: globale Handelspolitik, wachsende Bürokratie und steigende Kosten in allen Wertschöpfungsbereichen. Unsere Antwort darauf ist klar:

WIR SETZEN AUF EFFIZIENZ UND EFFEKTIVITÄT.

Doch eines ist ebenso klar: Digitalisierung und Künstliche Intelligenz sind wertvolle Werkzeuge, aber sie lösen nicht alle Probleme. Wir selbst sind gefragt. Wir müssen raus aus der Komfortzone und rein in persönliche und betriebliche Weiterentwicklung.

Was macht uns stark?

Altbewährte Werte und Tugenden:

- Fleiß
- Zuverlässigkeit
- Ideenreichtum
- Zusammenhalt

Wir wollen weg von Egoismen und hin zu mehr Miteinander. Technik unterstützt uns, aber der Kern bleibt der Mensch.

WIR sind überzeugt:

Wir werden 2026 noch mehr Gutes aus unserer BONVITA - Dienstleistungszentrale aus Baden Baden beisteuern. Gemeinsam durch unserer Qualitätsoffensive, unserem Genussexperten Julian, der Qualitätssicherung und unserem engagierten Qualitätsmanagement-Team sind wir ein verlässlicher Partner für unsere Kochprofis. Wir sorgen dafür, dass die harte Arbeit in den Betrieben, bei uns und bei unseren Kunden mit einer leckeren, entspannten Pause im BONVITA Restaurant belohnt wird.

Lasst uns dort anknüpfen, wo wir 2025 aufgehört haben:

- Wir lieben, was wir tun.
- Wir setzen auf Werte.
- Wir nutzen Technik als Unterstützung.
- Gemeinsam sind wir stark.

Vielen Dank für euren Einsatz und eure Leidenschaft.
Auf ein erfolgreiches Jahr 2026!

Beste Grüße,
Sandra & Werner Echsle





BONVITA Group

Individuell. Familiär. Anders.

Folgen Sie uns auf Social Media:



Unter: bonvitagroup

BONVITA 360° HOSPITALITY GmbH
Weinsteige 11
76530 Baden-Baden

Fon + 49 (0)7223 80146-0
Mail info@bonvitagroup.com
Web www.bonvitagroup.com

