

BONVITA Group

Individuell. Familiär. Anders.

Moderne Verpflegungslösungen

Wir lieben was wir tun!

BONVITA 360° HOSPITALITY GmbH
Weinsteige 11
76534 Baden-Baden
Tel: +49 (0)7223 80146-0
info@bonvitagroup.com



DAS IST BONVITA

Die BONVITA Group ist ein mittelständisches Familienunternehmen mit Sitz in Baden-Baden und bietet seit über 25 Jahren umfassende 360°-Dienstleistungen rund um die Gemeinschaftsverpflegung.

Geleitet wird das Unternehmen von der Inhaberfamilie Echsle. An mehr als 100 Standorten in Deutschland und Österreich betreuen wir gastronomische Einrichtungen in Betrieben, Kliniken, Seniorenheimen, Schulen und Kitas.

Qualität seit über **25** Jahren



Inhaber Familie Echsle (v.l.n.r.): Werner Echsle,
Sandra Echsle und Fillip Echsle

QUALITÄT SICHERN BEI STEIGENDEM DRUCK.

Die aktuelle wirtschaftliche Lage stellt Unternehmen vor komplexe Herausforderungen. Steigende Kosten für Energie, Lebensmittel und Personal sowie eine veränderte Arbeitswelt mit zunehmender Remote-Arbeit führen zu einer sinkenden Auslastung betrieblicher Kantinen. Gleichzeitig wächst der Druck, wirtschaftlich zu handeln und Ressourcen effizient einzusetzen.

Dennoch bleibt die Betriebsgastronomie ein zentraler Bestandteil der Unternehmenskultur, als Ort der Begegnung, Gesundheitsförderung und Mitarbeiterbindung. Es bedarf neuer, flexibler Konzepte, die den veränderten Anforderungen gerecht werden und gleichzeitig wirtschaftlich tragfähig sind.

BONVITA entwickelt maßgeschneiderte Konzepte für die moderne Betriebsgastronomie – wirtschaftlich effizient, flexibel und mit Fokus auf die Mitarbeiterzufriedenheit.



UNSER MASSGESCHNEIDERTES KONZEPT

BONVITA steht für maßgeschneiderte Lösungen, die sich exakt an den Anforderungen und Strukturen Ihres Unternehmens orientieren. Ob die Belieferung mit hochwertigen Speisen, die Führung eines eigenen Betriebsrestaurants, eine fundierte gastronomische Beratung oder ein flexibler Automaten-service – wir bieten Ihnen genau das Leistungspaket, das zu Ihnen passt.

Mit einem ganzheitlichen Ansatz, langjähriger Erfahrung und hoher Servicequalität schaffen wir gastronomische Konzepte, die Wirtschaftlichkeit, Flexibilität und Mitarbeiterzufriedenheit vereinen.



Unser Anspruch:

Verpflegung, die nicht nur nährt, sondern berührt.



UNSER MASSGESCHNEIDERTES KONZEPT

Mit unserem Workshop erarbeiten wir Ihre Lösung



Welche Möglichkeiten gibt es, Ihre Betriebsgastronomie effizienter zu gestalten?



Wie können wir die Zufriedenheit und Bindung unserer Mitarbeitenden durch gastronomische Angebote stärken?



Welche wirtschaftlichen Vorteile ergeben sich durch eine Zusammenarbeit mit BONVITA?



Die vertragliche Vereinbarung erfolgt erst, wenn unser gemeinsam erarbeitetes Konzept ganz Ihren Vorstellungen entspricht.



Kombination aus Frische & System liefert Genuss!



Unsere Kochprofis entwickeln individuelle Speisepläne als ihr Gastgeber



Höchste gastronomische Kompetenz durch regionale Lieferanten, Flexibilität & Standortnähe



Tischgastzufriedenheit durch Fokus auf Qualität, Abwechslung und Atmosphäre

UNSER KOCHPROFI-MODELL

Unternehmer*in im Unternehmen

Unser Kochprofi-Modell ist einzigartig in der Gemeinschaftsverpflegung: Der Kochprofi ist nicht nur angestellter Niederlassungsleiter, sondern zugleich an der Servicegesellschaft beteiligt. Dieses Engagement sorgt für Eigenverantwortung, hohe Identifikation und messbare Qualität vor Ort.

Dies bedeutet für Sie, eine stabile Leitung mit Hands-on-Mentalität, kurze Entscheidungswege und Verlässlichkeit im Alltag.



- ✓ Individuelle Menüplanung auf Wunsch der Tischgäste und Kunden
- ✓ Kombination aus dezentralen schnellen Entscheidungswegen und Dienstleistungszentrale
- ✓ Regionales Qualitäts- und Hygiene- Management

SMART STORE KONZEPT

Die BONVITA-Smart Store Konzepte bieten eine zeitgemäße Alternative zu klassischen Verkaufsautomaten und ergänzen Betriebsrestaurants optimal, insbesondere für Nachmittags- und Abendschichten sowie Wochenenddienste. Sie eignen sich ebenso als eigenständige Versorgungslösung.



Sortiment

- **Frische & Vielfalt:** Getränke, Milch- und Molkereiprodukte, frische Vital-Snacks wie Wokgerichte, hausgemachte Sandwiches, Müslis und Salat-Bowls.
- **Klassische Snacks:** Schokoriegel, Müsliriegel und weitere beliebte Produkte.
- **Kaffeegenuss:** Hochwertige Spezialitäten-Kaffeemaschine für Espresso, Cappuccino und Latte Macchiato.
- **Wasserspender:** Kostenlos, mit und ohne Kohlensäure.



Erweiterungsmöglichkeiten

- **Mittagsbuffet:** Warm angeliefert oder vor Ort regeneriert – als Einzelportion oder in Großgebinden.
- **Salatbuffet & Suppenstation:** Für ein vollwertiges Betriebsrestaurant-Erlebnis.

Bezahlungssystem

Self-Checkout neu gedacht: Moderne, wagenbasierte Kühlschränke mit bargeldloser Bezahlung, ob über Kassensysteme, die BONVITA App oder auf Wunsch ganz unkompliziert auf Vertrauensbasis.



ZUSAMMENARBEIT SCHRITT FÜR SCHRITT

Überblick über den Prozess

- 1 Erstgespräch & Analyse
- 2 Individuelle Konzeptentwicklung
- 3 Testphase / gemeinsames Feintuning im Gastro-Workshop
- 4 Vertragsabschluss
- 5 Operativer Start & Begleitung vor Ort sowie über moderne digitale Tools



SPÜREN SIE DEN UNTERSCHIED



Kompakte Strukturen mit kurzen Entscheidungswegen



Direkte Ansprechpartner als persönliche Berater



Agile und lösungsorientierte Betreuung mit individueller Beratung



Optimale Preis-Leistung mit Fokus auf Wirtschaftlichkeit bei bester Qualität und höchster Transparenz

Nir lieben, was wir tun!

Auslage	Angebot
Station 1	Maultaschen/Zwiebels
Station 2	Pata/Bärlauch Pesto/Pa
Front Cooking	Blattsalat/Hin
Salatbar	Frische Blatt- und Rohke
Dessert	Erdbeer-Dessert
Suppe	Kartoffelsuppe
	Pausengenu

ERFOLGSBEISPIELE

„BONVITA ist für uns der kompetente Partner, um mit minimalem Aufwand ein hochwertiges und abwechslungsreiches Kantinenangebot bereitzustellen – zuverlässig, flexibel und rundum betreut.“

„Mit BONVITA haben wir einen Partner gefunden, der unsere Anforderungen versteht, flexibel auf unsere Wünsche eingeht und Projekte mit hoher Professionalität umsetzt. Das rundum durchdachte Konzept und die lösungsorientierte Zusammenarbeit haben uns von Anfang an überzeugt.“



GENUSSKONTAKT

Vereinbaren Sie jetzt ein unverbindliches Beratungsgespräch



Stephanie Hoyer
07223 80146 -127
vertrieb@bonvitagroup.com



Jetzt Termin vereinbaren

GENUSSKONTAKT

Vereinbaren Sie jetzt ein unverbindliches Beratungsgespräch

Unser Anspruch ist es, Unternehmen bei der Neuausrichtung ihrer Betriebsgastronomie zu unterstützen – mit flexiblen, wirtschaftlich tragfähigen Lösungen, die sich an veränderte Rahmenbedingungen und individuelle Bedürfnisse anpassen. Dafür stehen wir als verlässlicher Partner an Ihrer Seite.

Sandra & Werner Echtle



BONVITA 360° HOSPITALITY GmbH

Weinsteige 11

76534 Baden-Baden

Tel: +49 (0)7223 80146-0

info@bonvitagroup.com



BONVITA
Individuell. Familiär. Anders. *Group*