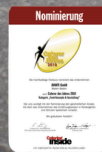


Moderne Verpflegungslösungen für Pflege- und Seniorenheime

Weil gute Pflege bei der Ernährung beginnt

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





Warum haben Sie sich für diesen Beruf entschieden?

Heute hetzt man oft von Termin zu Termin, Zeit für echte Gespräche bleibt kaum. Die Herausforderungen in der Pflege sind groß: Kostendruck, Personalnot, Qualitätsanforderungen. Und dennoch: Wir haben großen Respekt für Ihre Arbeit. Auch unsere Familie hat Erfahrungen mit Pflege gesammelt und wir dachten: Da können wir doch etwas tun! Nicht überall, aber da, wo unsere Stärke liegt: Menschen mit gutem Essen glücklich machen, Begegnungen schaffen, Freude bringen und gutes Küchenpersonal gewinnen und binden.

Seit über 25 Jahren tun wir das mit Leidenschaft.

Sind Sie dabei?

Sandra & Werner Echsle

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 Echle. 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



QUALITÄT SICHERN BEI STEIGENDEM DRUCK.

Pflegeeinrichtungen sehen sich heute mit immer komplexeren Herausforderungen konfrontiert: Der Fachkräftemangel wächst, die Arbeitsbelastung steigt und gleichzeitig nehmen die Anforderungen an Qualität und Wirtschaftlichkeit kontinuierlich zu. Dabei geraten viele Bereiche des Alltags unter Druck, auch die Verpflegung. Gerade in stressreichen Pflegeumfeldern droht die Speisenversorgung zur reinen Routine zu werden.

*Doch gutes Essen ist weit mehr als reine Nährstoffzufuhr:
Es ist Lebensqualität*

Hier 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 Verpflegungsqualität auch unter steigendem Druck zu sichern, **wirtschaftlich, individuell und mit Herz.**



UNSERE LÖSUNG

Entlastung, Qualität und Genuss aus einer Hand

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

Dank durchdachter Prozesse, erfahrener Küchenexperten und digital unterstützter Abläufe entlasten wir Ihre Mitarbeitenden spürbar im Alltag. Gleichzeitig sichern wir eine gleichbleibend hohe Qualität, auch bei knappen Ressourcen und dynamischen Rahmenbedingungen. Sie können aus folgenden Konzepten wählen: Anlieferung der Speisen durch BONVITA, Unterstützung ihres bestehenden Küchenteams oder BONVITA übernimmt die Verantwortung im Vollcatering.

Unser Anspruch:

Verpflegung, die nicht nur nährt, sondern berührt.



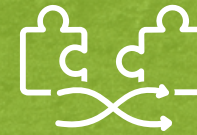
UNSER MASSGESCHNEIDERTES KONZEPT

Mit unserem Workshop erarbeiten wir Ihre Lösung

- ✓ Welche Ihrer Wünsche wurden bisher nicht erfüllt?
- ✓ Was ist Ihnen und Ihrer Einrichtung besonders wichtig?
- ✓ Wie ist Ihre aktuelle Struktur? Wo sehen Sie Hürden?
- ✓ Was erwarten Sie von uns? Welche Services wären hilfreich?
- ✓ Welche funktionierenden Abläufe könnten wir noch verbessern?



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



Kombination aus Frische & Convenience liefert Qualität



Unsere Kochprofis entwickeln individuelle Speisepläne



Regionale Lieferanten & Flexibilität durch Standortnähe



Fokus auf Qualität & Kundenzufriedenheit

UNSER KOCHPROFI-MODELL

Praktisch und kombinierbar

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.

- ✓ Menüplanung im Budgetrahmen
- ✓ Kombination aus Frische & Convenience
- ✓ HACCP-konformes Hygienemanagement



ZUSAMMENARBEIT SCHRITT-FÜR SCHRITT

Überblick über den Prozess

- 1 Erstgespräch & Analyse
- 2 Individuelle Konzeptentwicklung
- 3 Testphase / gemeinsames Feintuning
- 4 Vertragsabschluss
- 5 Operativer Start & kontinuierliche Begleitung



BERATUNG UND EIGENREGIE

Unser Knowhow für Ihre Selbstständigkeit

Für Seniorenheime in Eigenregie bieten wir ein umfassendes Management- und Beratungspaket an: Wir analysieren Ihre Gegebenheiten vor Ort, entwickeln unabhängige Verbesserungskonzepte, helfen Ihnen mit Optimierungsvorschlägen und unterstützen Sie bei der Umsetzung.

Was wir für Sie leisten:

- ✓ Externe Qualitätsaudits und Bewohnerumfragen: Dokumentieren Sie Ihre Leistungsfähigkeit und erkennen Sie Verbesserungspotentiale.
- ✓ Lieferantenmanagement: Reduzieren Sie erfolgreich Ihre Kosten in der Warenbeschaffung.
- ✓ Personal- und Managementgestellung: Federn Sie Spitzen bei der Personalplanung ab.
- ✓ Buchhaltungs- und Personalverwaltungsservice: Wir entlasten kostengünstig die Verwaltung Ihrer Einrichtung.

Wir unterstützen Sie auf dem Weg zu einer erfolgreichen Seniorenverpflegung

ERFOLGSBEISPIELE

Verlässlichkeit, Kreativität und viel Herzblut: Dafür steht unser Kochprofi Sascha Pauli, der bereits zahlreiche Einrichtungen erfolgreich bei der Umstellung ihrer Verpflegung begleitet hat. Mit einem feinen Gespür für die unterschiedlichen Bedürfnisse von Jung und Alt versorgt er täglich sowohl Kindergärten als auch Pflegeeinrichtungen mit frischen, ausgewogenen und liebevoll zubereiteten Mahlzeiten.

Sein Engagement ist ein Beispiel dafür, wie echte Qualität entsteht:
durch Menschen, die mit Leidenschaft kochen und mitdenken.



„Gutes Essen macht den Unterschied –
jeden Tag aufs Neue“

Kochprofi Sascha Pauli im Gespräch



Werner Echsle & Sascha Pauli

GENUSSKONTAKT

Vereinbaren Sie jetzt ein unverbindliches Beratungsgespräch



Stephanie Hoyer
07223 80146 -127
vertrieb@bonvitagroup.com

Weil gute Pflege gutes Essen verdient!



GENUSSKONTAKT

Vereinbaren Sie jetzt ein unverbindliches Beratungsgespräch

Unser Anspruch ist es, Einrichtungen in ihrem Alltag spürbar zu entlasten mit durchdachten Verpflegungslösungen, die Qualität, Menschlichkeit und Wirtschaftlichkeit verbinden. Dafür stehen wir als Partner an Ihrer Seite.



BONVITA 360° HOSPITALITY GmbH

Weinsteige 11

76534 Baden-Baden

Tel: +49 (0)7223 80146-0

info@bonvitagroup.com



BONVITA
Individuell. Familiär. Anders. *Group*

