

## Qualitätsoffensive und Digitalisierung

**Baden-Baden, 29.04.2021**

Als mittelständisches familiengeführtes Catering Unternehmen aus Baden-Baden haben wir die Zeit genutzt uns für die Zukunft neu aufzustellen.

### BONVITA Group: INDIVIDUELL. FAMILIÄR. ANDERS!

**Individuell:** Jedes BONVITA Restaurant ist einzigartig – genauso wie die Menschen, die hier arbeiten! Wir handeln nicht nach starren Vorgaben, sondern schauen uns die Wünsche unserer Kunden an und gehen darauf ein. Alles beleuchten wir individuell: Raumgestaltung, Küchenplanung, Angebote, Aktionen, Speiseplangestaltung, Wahl der regionalen Lieferanten, und Auswahl der Mitarbeiter. Dabei steht die Liebe zum Handwerk Kochen, Pausengenuss und Wohlfühlen an vorderster Stelle. Bei uns zu arbeiten ist abwechslungsreich - kreativ – familiär!

**Familiär:** Jeder kennt hier jeden! Als mittelständisches Familienunternehmen mit schlanken Strukturen und persönlichen Ansprechpartnern arbeiten alle gemeinsam Hand in Hand am Erfolg des Unternehmens. Egal ob als Kochprofi, Mitarbeiter in der Dienstleistungszentrale oder Außendienst - wir sehen uns alle als Teil der BONVITA Familie.

**Anders:** Wir alle sind Unternehmer im Unternehmen und gestalten täglich gemeinsam den Erfolg der BONVITA Group. Hohes Engagement, Eigeninitiative und Unternehmergeist zeichnen uns aus! Wir sind agil, unkompliziert und lösungsorientiert und genießen dabei kreative Freiheiten. Das motiviert, jeden Tag ein bisschen mehr zu geben, als von uns erwartet wird. Damit begeistern wir unsere Kunden und Tischgäste jeden Tag neu!

Die Pandemie hat die BONVITA Group bisher genutzt, um eine strategische Qualitätsoffensive zu starten. Im Mittelpunkt stehen folgende Kernbereiche:

1. **Ambiente:**  
Hier wurde ein komplett neues „look and feel“ Konzept von neuer Arbeitskleidung bis hin zur Raumgestaltung überarbeitet.

*Wir lieben was wir tun!*

2. **Qualitätsstandards in der Küche:**

Der Pausengenuss für den Hunger zwischendurch wurde moderner und attraktiver gestaltet. Es wurden im Küchenkonzept sämtliche Fertigprodukte, Schnittwaren bei den Salaten und auf Zusatzprodukte verzichtet. Im Fokus stehen frisch zubereitete Lebensmittel mit hoher Vitalität und gesundheitlichen Aspekten, natürlich lecker und mit viel Liebe zubereitet

3. **Qualifizierungskonzept:**

Mit dem eigens für diesen Bereich engagierten Life Coach Florian Gerstner und mit einer komplett neu geschaffenen Stelle des HR-Profis Dominik Aelzenberger wurde das Konzept komplett überarbeitet und auf die neuesten Kenntnisse abgestimmt: Onlinekurse, Wissen Datenbank, ein modernes Kommunikation Konzept mit der Gründung von WhatsApp Gruppen, virtuellen Stammtischen & Roundtable Treffen mit der Geschäftsleitung und den Vertretern der Kochprofis, sowie die komplette Neugestaltung des BONVITA Campus

4. **Digitalisierung:**

Mit einer Investition von knapp € 500.000 in die Einführung der ERP Systeme „sage 100 professionell & Sage HR-Suite“ sowie Odoos und ein komplett neues bargeldloses Kassensystem sind auch hier die Weichen für eine erfolgreiche Zukunft gestellt. Dies steigert zum einen die Effizienz durch neue schlankere Prozesse, zum anderen stärkt es auch die Positionierung als moderner und fortschrittlicher Arbeitgeber.

Auch die Nachfolgeregelung ist erfolgreich neu aufgestellt. Die Teilung der Aufgaben als geschäftsführende Gesellschafter zwischen Sandra Echsle (Vertrieb & Marketing) und Werner Echsle (Operativer & kaufmännischer Bereich) führt zu einer neuen Ausrichtung hinzu „New Work“.

Ein komplettes operatives Management Team um die Prokuristen Mathias Leible (Regionalleitung Süd, Mitte-West), Alexander Pfanstiel Süd-Ost, Nord und AT) und Philipp Lauers (Leitung Controlling und Rechnungswesen) kümmern sich eigenverantwortlich um das Tagesgeschäft.

Mit geplanten 10% Gesellschaftsanteilen ist auch der Junior Phillip Echsle nach seiner Ausbildung strategisches Mitglied im Beirat der BONVITA Group mit dem Schwerpunkt IT und Innovationen.

*Wir lieben was wir tun!*

Somit ist der Beirat mit den Mitgliedern Karsten Schmidt (Vorsitzender, Schwerpunkt Finanzen und Kunden Vertretung), Klaus Tarrach (Schwerpunkt Vertrieb und Operative) und Thomas Schnell (Schwerpunkt HR) sowie Olaf Schabelski (Kochprofivertretung) zukunftsfähig aufgestellt.

### **Über die BONVITA Group**

Die BONVITA Group ist ein Familienunternehmen mit Hauptsitz in Baden-Baden. An über 100 Standorten in Deutschland und Österreich und mit vier starken Marken erbringt das Unternehmen 360° Dienstleistungen für die Gemeinschaftsverpflegung. vivanti und freshINN Betriebsrestaurants werden täglich von rund 15.000 Tischgästen besucht. Das Familienunternehmen macht in der gesamten Unternehmensgruppe rund 26 Millionen Euro Jahresumsatz.

Zur Unternehmensgruppe gehören die Marken vivanti, freshINN, echsle gastro und echsle beratung.

Mit vivanti und freshINN bietet die BONVITA Group zeitgemäße Lösungen für die Gemeinschaftsverpflegung. Beratungsdienstleistungen für Kunden in Eigenregie leistet die echsle beratung. Küchenplanungen, Gastraum- und Ambiente Konzepte ist das Kerngeschäft der echsle gastro.

[www.bonvitagroup.com](http://www.bonvitagroup.com)

### **Pressekontakt**

Werner Echsle

Geschäftsführung

BONVITA 360° HOSPITALITY GmbH

Weinsteige 11

76534 Baden-Baden

Telefon 07223 80146 22

[werner.echsle@bonvitagroup.com](mailto:werner.echsle@bonvitagroup.com)

*Wir lieben was wir tun!*