

**BONVITA** *Group* **360° CATERING DIENSTLEISTUNG**  
Individuell. Familiär. Anders. **Restaurant. Beratung. Gastro. Service.**

# 2024 Jahresreport



**RÜCKBLICK 2024  
& AKTUELLES 2025**



**BONVITA** *Group*  
**25 Jahre**

# INHALTSVERZEICHNIS

---

## VORWORT

» Inhaberfamilie Echsle

## RÜCKBLICK 2024

- » Zahlen & Fakten
- » 360° Dienstleistung
- » Standard-Aktionen & individuelle Aktionen 2024
- » Frühling à la Carte - Kochprofi Stefan Beyer
- » BONVITA hilft & unterstützt
- » Neue Betriebe 2024
- » Vertretungsfonds 2024
- » Ein Rückblick auf Gänsehautmomente - 25 Jahre BONVITA
- » Kochprofi-Treffen 2024
- » Ein unvergessliches Teamevent im September
- » Mit Leidenschaft wachsen - Kulturtag & Jahresabschlussfeier
- » Weihnachten à la Werner Echsle
- » Digitale Zukunft erleben - Höhepunkte der Digital X Messe in Köln
- » Unsere Welt verändert sich rasant - und wir sind mittendrin!
- » Digitalisierung bei BONVITA: Effizienz & Transparenz im Fokus
- » Einblick von der Chefs Culinar Messe
- » BONVITA bei den Trendtagen: Impulse für die Gastronomie von morgen

- » Das Verkaufsförderungskonzept - für mehr Erfolg & Teamgeist
- » Small Business Catering
- » Fair Intensive Care
- » Jubilare 2024

## AUSBLICK & AKTUELLES 2024

- » Inhaberfamilie zur aktuellen Lage und Ausblick auf die Zukunft von BONVITA

## Impressum:

BONVITA 360° HOSPITALITY GmbH  
Weinsteige 11  
D-76534 Baden-Baden

Fon +49 (0) 7223 80146-0

info@bonvitagroup.com  
www.bonvitagroup.com

Bildquellen: Adobe Stock, Canva.

---

# VORWORT

---

## Herzlichen Glückwunsch zu 25 Jahren BONVITA!

Was für eine beeindruckende Lebensleistung von Sandra und mir. Mit viel Herzblut, Engagement, Leidenschaft und großem Aufwand haben wir die BONVITA Group auf über 102 Standorte aufgebaut.

Ein herzliches Dankeschön an alle Kunden, Kochprofis und Mitarbeitenden – ohne euch wäre das nicht möglich gewesen. Wie heißt es so schön: Wer stehen bleibt, geht zurück. In diesem Sinne werden Sandra und ich die nächsten zehn Jahre nutzen, um die Dienstleistung und das System der BONVITA weiterzuentwickeln. Nach dem zweiten Motto, das wir uns immer zu Herzen nehmen: Man darf hinfallen, nur nicht liegen bleiben. Ja, wir haben auch Fehler gemacht und diese erkannt: Genau an diesen Punkten werden wir genauso leidenschaftlich wie die letzten 25 Jahre arbeiten, um unsere Kunden und Tischgäste noch mehr zu begeistern.

Für unsere Kochprofis wollen wir ein attraktives Gastronomiekonzept bieten, in dem sie ihre Kochleidenschaft und das Handwerk mit frischen, leckeren sowie gesunden Lebensmitteln ausleben können. Denn die BONVITA Dienstleistungszentrale hält ihnen den Rücken frei und erledigt reibungslos alles Administrative, damit sie sich auf die Tischgäste konzentrieren können. Last but not least wollen wir unseren Mitarbeitenden in der Zentrale einen sicheren Arbeitsplatz bieten, der äußerst attraktiv ist und der Freude macht. Denn nur in Sicherheit, in reibungslosen Abläufen mit modernster Technik und einer guten Atmosphäre und Kultur kann die Arbeit Spaß machen. Positive Vibes sorgen dafür, dass man freiwillig Höchstleistungen erbringt und die Extrameile für unsere Kunden und Kochprofis geht.

Eine besondere Erinnerung, die mir immer wieder in den Sinn kommt, ist der Tag, an dem wir unser 25-jähriges Jubiläum feierten. Es war ein besonderer Tag, und wir hatten eine große Feier geplant. Trotz des weiten Wegs kamen alle unsere Mitarbeitenden und die meisten Kochprofis zusammen, um diesen Meilenstein zu feiern. Der lange Anfahrtsweg, so kam es uns vor, war kein Hindernis – im Gegenteil, es fühlte sich an, als ob wir gemeinsam jede Herausforderung meistern könnten. Dieser Tag hat mir gezeigt, wie stark unser Team ist und wie viel wir gemeinsam erreichen können.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Lesen des Jubiläumsjahres-Reports mit gastronomischen Größen.

**Beste Grüße von ihrer Familie Echsle**



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

# ZAHLEN & FAKTEN

# BONVITA Group 25 Jahre

4

Bereiche

Die BONVITA Group vereint vier Unternehmensbereiche

26

Jahre

1999 begann die Unternehmensgeschichte

+23

%

Umsatzplus von 23% im Vergleich zum Vorjahr

100

%

Die BONVITA Group ist ein reines Familienunternehmen

360°

Service

Rundum-Leistungen für die Gemeinschaftsgastronomie

3

Gesellschafter

Die Gesellschafteranteile liegen zu 45 % bei Sandra Echsle und 45 % Werner Echsle, 10 % erhielt Fillip Echsle in 2021.

# ZAHLEN & FAKTEN

**BONVITA**  
Group

Die BONVITA Group bietet 360° Dienstleistungen für die Gemeinschaftsgastronomie an über 100 Standorten in Deutschland und Österreich.

Auf uns können Sie zählen in Sachen

- » Gastgebertum
- » Qualität
- » Regionalität und einer familiären, professionellen Dienstleistung.

102  
Standorte

über 275  
regionale  
Lieferanten

5  
Neue Konzepte

4.080  
unterschiedliche  
Speisepläne

40,2  
Umsatz  
in Mio.€

150  
Individuelle  
Aktionen

18  
Jubiläen

450  
Mitarbeiter

14  
Neukunden  
2024

36.800  
Giveaways verteilt

694  
Marketingaufträge

# 360° DIENSTLEISTUNG

## UNSERE UNTERNEHMENSBEREICHE



### Restaurant

#### Gemeinschaftsgastronomie zum Wohlfühlen

Wir sind das kulinarische Herz im Hause unserer Kunden, Gastgeber aus Leidenschaft und Gestalter echter Wohlfühlmomente und das seit über 20 Jahren!



### Gastro

#### Gastronomische Wunschausstattung

Küchen- und Ambiente-Konzepte, stylische Details für Tisch und Gastraum, passende Großgeräte. Wir planen und beraten Sie zu Ihren Konzeptwünschen.

### Beratung



#### Erfolg in Eigenregie mit Expertenhilfe

Strategische Beratung und Coaching für Eigenregiebetriebe im Betriebs- und Care-Catering. Gemeinsam schaffen wir eine optimale kaufmännische und qualitative Basis für Ihren gastronomischen Betrieb!

### Service



#### Rundum-Service für Ihre Zufriedenheit & Zeitersparnis

- Reinigungsservice
- Take away
- Lieferservice
- Mini Market
- Automaten-service
- Tee- & Konferenzküchen-Service

360° Dienstleistung für Sie

# 360° DIENSTLEISTUNG

---



## >> Gemeinsam stark:

Wir sehen uns als eine große BONVITA Familie. Das Team aus der Dienstleistungszentrale unterstützt rundum – von der Planung über die Einrichtung bis hin zum laufenden gastronomischen Betrieb. Unser Restaurant-Team leistet vor Ort gastronomisch und kulinarisch Bestleistung. Unser aller Ziel ist eine langjährige Partnerschaft. Daher legen wir großen Wert auf eine passgenaue Dienstleistung - stets auf die Bedürfnisse unserer Kunden abgestimmt und zur besten Preis-Leistung.



# AKTIONEN 2024

Im März haben wir gemeinsam unser 25-jähriges Firmenjubiläum gefeiert - ein wunderbarer Anlass, um die deutsche und österreichische Küche hochleben zu lassen! Viele begeisterte Tischgäste haben mit uns die besondere Jubiläumsstimmung genossen und freuten sich mit uns über tolle Menüs & leckere gratis Desserts. hat.

**25 Jahre BONVITA**  
AKTIONSZEITRAUM:  
04.03. - 15.03.2024



Im Frühling zog eine große, leichte und kulinarische Vielfalt in unsere Restaurants ein. Spargel, Erdbeeren, Bärlauch und Co. gingen fließend ineinander über und präsentierten sich, köstlich angerichtet, auf den Tellern unserer Tischgäste.

**Frühlingsfeeling**  
AKTIONSZEITRAUM:  
06.05. - 17.05.2024



Der klassische Jakobsweg führte uns einst von Saint-Jean-Pied-de-Port in Frankreich bis nach Santiago de Compostela in Spanien. Auf dieser kulinarischen Reise durften Sie eine Vielfalt an französischen und spanischen Gerichten entlang der Route genießen – ein wahrer Gaumenschmaus, der die Reise unvergesslich machte.

**Der Jakobsweg**  
AKTIONSZEITRAUM:  
09.09. - 20.09.2024



Im November hatten wir in unseren BONVITA Restaurants eine abwechslungsreiche Auswahl an Burgern für Sie kreiert: Fischburger, vegetarische Burger, Hamburger, Bánh Mi Pork Burger und viele weitere Variationen. Saftig, lecker, klassisch oder mal ganz anders – eines stand fest: BURGER waren ein beliebtes „Highlight“ für Ihre Mittagspause.

**Burger Wochen**  
AKTIONSZEITRAUM:  
04.11. - 15.11.2024



# AKTIONEN 2024

Zum Jahresende 2024 haben wir Ihnen winterliche Köstlichkeiten präsentiert – von herzhaft bis leicht, traditionell oder modern interpretiert. Wir möchten uns herzlich für Ihre zahlreichen Besuche, die angenehme Zusammenarbeit und das gemeinsame Miteinander in unseren BONVITA Restaurants bedanken.

**Weihnachtsfreude**  
AKTIONSZEITRAUM:  
09.12. - 13.12.2024



Insgesamt 7 Aktionen pro Jahr mit 5 Aktionswochen und 2 Give-Away-Aktionstage sind fester Bestandteil des Jahresplans unserer BONVITA Restaurants. Mit ihnen bringen wir Trendthemen auf den Teller und bieten Einblicke in fremde Länderküchen wie auch die umfangreiche Vielfalt der Genusswelten.

Ostern war ein Fest der süßen Überraschungen! Wir haben unseren Gästen eine schokoladige Leckerei als Dankeschön serviert, die viele Lächeln zauberten. Vielen Dank für eure Besuche – wir freuen uns auf das nächste Jahr!

**Ostern**  
AKTIONSZEITRAUM:  
28.03.2024



Zieht eure besten Winterstiefel an und macht euch bereit für eine schokoladige Überraschung vom Nikolaus! Dieses Jahr haben wir unseren Tischgästen als Dankeschön eine süße Leckerei serviert, die für ein Schmunzeln sorgt. Der Nikolaustag war ein Hit, und wir freuen uns auf das nächste Jahr!

**Nikolaus**  
AKTIONSZEITRAUM:  
06.12.2024



# INDIVIDUELLE AKTIONEN 2024



Unseren Kochprofis steht es jederzeit frei, über unsere fünf Standard-Aktionen hinaus auch eigene Aktionsideen und Verkaufsförderungsmaßnahmen umzusetzen. Dies ermöglicht ihnen ganz flexibel auf die individuellen Wünsche der Tischgäste und den aktuellen Bedarf vor Ort einzugehen.

**JETZT WIRD'S SPIESSIG**  
UNSERE HÖFSTLICHE DÖNER-AKTION

Pita Brot gefüllt mit Hähnchen vom Spiess (CD mit rot und weißem Kraut, Gurke und Tomate). Dazu wahlweise Knoblauchsauce oder Cocktailsauce.

Ayran - frisches Joghurtgetränk

**Aktion im BONVITA Brandenburger Elektra am 09.10.2024**

Diese Aktion wird nur zur Mittagszeit durchgeführt.

Das BONVITA Team wünscht

**AB SOFORT BEI UNS:**  
Italienische Eisspezialitäten direkt aus Böh!

Genießen Sie bei uns echtes italienisches Eis von „Eis Nino“ aus Böh!

**Eine Kugel Eis für 1,80 Euro!**

Eine genussvolle Pause wünscht Ihr BONVITA Team.

**WM-AKTION**  
BONVITA RESTAURANT  
VOM 14. JUNI 2024

AKTION STARTET AM 14. JUNI 2024

BONVITA

**Kürbiszeit**

Jetzt in Ihrem BONVITA Restaurant genießen

Ihr BONVITA Restaurant Team wünscht einen guten Appetit!

**Social Media Day in unserem Betriebsrestaurant**

Zeige uns, dass du uns folgst und erhalte einen GRATIS Kaffee!

Wird dazu einfach die QR-Code scannen und FOLLOWEN!

100 Kaffee gibt Persone und nur solange der Vorrat reicht! Zeigen Sie einfach an der Kasse, dass Sie uns auf Instagram folgen!

BONVITAGROUP

**Gänseexpress!**

heute bleibt die Küche kalt!

Bestellen sie ihre Gans bei uns für 4 Personen: Knausprige Gans mit Klößen, Rotkohl, Bratpfel und Beirsaß.

Aktionszeitraum 11.11. - 20.12.2024

Sagen sie uns Bescheid, ob Sie die Gans am Stück möchten oder sollen wir diese für Sie trennen.

Nur mit Vorbestellung unter: order@bolland@bonvitagroup.com

Bestellen sie 3 Tage vorher damit das tolle Produkt für sie perfekt sein kann.

Preis ist 77,77 € zzgl. MwSt. 4 Personen 19,44 € zzgl. MwSt.

**Sommerzeit = Salatzeit!**

**MONTAG:** Nizza Salat mit Thunfisch und Ei (Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Ei, Thunfisch, Oliven und Reibekäse)

**DIENSTAG:** Salatteller mit Hähnchen und Parmesan (Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mais, Radieschen & Hähnchenfleisch)

**MITTWOCH:** Griechischer Salat mit Feta (bunter Blattsalat, Gurke, Tomate, Rote Beete, Oliven, Zwiebeln & Fetakäse)

**DONNERSTAG:** Salat Hawaii mit Kochschinken (Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mais, Paprika, Ananas, Ei, Reibekäse & Kochschinken)

**FREITAG:** Knackiger Salatteller mit warmen Shrimps (Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Radieschen, Parmesan & Shrimps)

Ihr Kochprofi Marek Kalb und das BONVITA Restaurant

# Frühling à la Carte

## Kochprofi Stefan Beyer verführt mit einem kreativen Oster-Menü der Extraklasse!

Mit Begeisterung und Kreativität hat unser Kochprofi Stefan Beyer ein einzigartiges Oster-Menü kreiert, das den Frühling auf den Teller bringt! Im Artikel des Solinger Tageblatts wird eindrucksvoll die Vielseitigkeit und Perfektion seiner Küche gefeiert.

- **Vorspeise:**  
Eine exotische Kokos-Curry-Suppe, die mit ihrer Aromenfülle verführt.
- **Hauptgericht:**  
Zarte Lammkeule mit frischem Bärlauch und glasierten Kirschtomaten.
- **Dessert:**  
Mohn-Cheesecake mit Haferflockencrumble und marinierten Erdbeeren.



**BESONDERS SPANNEND:**  
Das Solinger Tageblatt verlost ein Candle-Light-Dinner für zwei, bei dem die Gewinner dieses Menü bei Kerzenlicht genießen durften.



Kochprofi Stefan Beyer

# BONVITA HILFT & UNTERSTÜTZT



World Vision

Seit vielen Jahren übernehmen wir mit Freude die Patenschaft für fünf Kinder über World Vision. Diese wertvolle Verbindung bereichert uns durch herzliche, handgeschriebene Grußkarten unserer Patenkinder und inspirierende Einblicke in die Fortschritte ihrer Regionen. Im Jahr 2024 haben unsere engagierten Mitarbeiter:innen die Geburtstagskarten für die Kinder gestaltet und den Austausch mit ihnen aktiv gepflegt. Dieses Miteinander schenkt uns nicht nur wertvolle Momente, sondern unterstreicht unser Engagement für eine bessere Zukunft.



[www.worldvision.de](http://www.worldvision.de)



» **Arbeitsring anerkannter Blindenwerkstätten**

Mit großer Freude setzen wir erneut auf die Zusammenarbeit mit unserem langjährigen Partner, dem Arbeitsring anerkannter Blindenwerkstätten. Auch in diesem Jahr haben wir stilvolle und hochwertig gebrändete BONVITA Besteckboxen für unsere Kundenevents bestellt. Diese Produkte vereinen erstklassige Handwerkskunst mit einem besonderen sozialen Engagement und spiegeln Qualität sowie Liebe zum Detail wider.



**BONVITA Besteckboxen**

[www.arbeitsring.de](http://www.arbeitsring.de)

# BONVITA HILFT & UNTERSTÜTZT

## >> SG Kappelwindeck/ Steinbach

**Wir sind wieder dabei!**

Auch in der Saison 2024/2025 heißt es für uns: volle Unterstützung! Mit einer Anzeige im Handball-Blättle und einer großen Portion Teamgeist drücken wir nicht nur finanziell die Daumen, sondern stehen auch durch persönliches Mitfeiern gemeinsam für den Erfolg!

[www.sgsk-handball.de](http://www.sgsk-handball.de)



Kochprofi Sascha Pauli

## >> FC Varnhalt

Wir freuen uns sehr, auch im Jahr 2024 den FC Varnhalt durch Anzeigenschaltungen in der Vereinszeitung unterstützen zu können! Die Förderung der lokalen Gemeinschaft und des Sports liegt uns besonders am Herzen.

[www.fcvarnhalt.de](http://www.fcvarnhalt.de)

**Handball-Blättle**  
Sonntag, 15.12.2024  
Steinbach Sportschule

Herren I	OL Südbaden	17.00 h	unsere SG	gegen	HTV Meisenheim
Sonntag, 15.12.2024 – Steinbach Stadthalle					
B-Jugend	Oberliga Südbaden N.	12.15 h	unsere SG	gegen	SG Baden-Baden/Sandweiler
A-Jugend	Oberliga Südbaden	14.00 h	unsere SG	gegen	TUS Steiblingen

Der neue und alte Trainer, **Sigi Sigurdsson**, ist seit zwei Spieltagen bei uns wieder auf der Bank.

Wir wünschen den Jungs und Mädels unserer Handballmannschaften viel Erfolg für die Saison 2024/25

**KELLER** SPEZIALTIEFBAU  
WER MICH ERREICHT, ERREICHT SICH EIN ZIEL  
WER MICH ERREICHT, ERREICHT SICH EIN ZIEL  
SPEZIALTIEFBAUER  
KONKRETTENBAUER

## >> Bühler Tafel

Seit 2021 engagieren wir uns für die Bühler Tafel! Unser Küchenprofi Sascha Pauli zaubert jeden Mittwoch 20 bis 25 köstliche Menüs, die frisch abgepackt und von den ehrenamtlichen Fahrern der Tafel direkt aus Saschas Betriebsrestaurant abgeholt werden.

[www.buehler-tafel.de](http://www.buehler-tafel.de)



# VERTRETUNGSFONDS 2024

---

## Sicherheit für Kochprofis und Kunden im Krankheitsfall

Wir stehen dafür ein, dass auch im Krankheitsfall die Versorgung im Betrieb sichergestellt ist.

Grundsätzlich ab dem ersten Tag, zumindest durch eine Notfallversorgung und ab dem zweiten Tag im Rahmen der regulären Dienstleistung.



Schnell & unerwartet passiert es - man verunfallt oder gesundheitliche Probleme reißen einen aus dem beruflichen Alltag. 2024 profitierte 1 Kochprofi vom BONVITA Vertretungsfonds.

### Leistung im Hintergrund:

- » Zweimal pro Jahr werden die Tagesablaufpläne im Betrieb überprüft und aktualisiert
- » Ein Netzwerk aus Springerpool sowie Personaldienstleistern sichert kurzfristig eine stabile Vertretung
- » Schulung der Kollegen aus dem Springerpool vor dem ersten Einsatz (BONVITA Standards)
- » Alle Vertretungskräfte werden über die konkreten Gegebenheiten vor Ort informiert
- » Organisation der Speiseplanung inklusive Bestellung und Einkauf
- » Laufende Unterstützung der Vertretung vor Ort
- » Der unternehmenseigene Vertretungsfonds sichert das finanzielle Risiko. Vertretungskosten übernimmt der Fonds je nach vertraglicher Regelung.
- » Dieser Fonds wird von uns kostenfrei verwaltet und organisiert, der Beitrag von 20 € pro Monat liegt somit bei lediglich 7% einer marktüblich vergleichbaren Krankentagegeld-Versicherung.

Der langfristige Erfolg und die Gesundheit unserer Kochprofis sind uns eine Herzenssache. Fällt ein Kochprofi gesundheitlich aus, halten wir die Verpflegung in seinem Betrieb aufrecht.



# EIN RÜCKBLICK AUF GÄNSEHAUTMOMENTE

» Am 12. April 2024 haben wir gemeinsam mit euch ein Vierteljahrhundert **BONVITA** gefeiert  
— und es war einfach großartig.



Der Abend startete spritzig:  
Ein Aperitif ließ die Vorfreude sprudeln,  
bevor Sandra und Werner mit einer  
festlichen Rede das große  
Buffet eröffneten.

## DAS ESSEN?

Ein Traum für alle Sinne!  
Von gebeiztem Lachswürfel auf  
Wasabi-Gurken-Salat bis hin zu  
veganen Auberginenravioli und  
Kalbsrahmbraten mit Sherry-Rahmsauce  
– kulinarische Highlights ohne Ende, für  
wirklich jeden Geschmack.



Doch das war längst nicht alles.  
Unsere Mitarbeitenden überraschten  
Sandra und Werner Echsle mit einem  
emotionalen Grußvideo und einer  
BONVITA-Torte im markantem Grün.



Mit viel Tanz, Lachen und lustigen Fotobox-Momenten  
wurde aus diesem Jubiläum ein Fest, das in die  
BONVITA Geschichte eingeht. Wir danken euch  
allen für diesen Abend – auf die nächsten 25 Jahre!

# KOCHPROFI-TREFFEN 2024

---

— Ein Tag voller **TEAM**geist  
und Inspiration!



Im Frühjahr dieses Jahres durften wir ein echtes Highlight erleben:

Unser großes Kochprofi-Treffen in der Dienstleistungszentrale Varnhalt. Nach einer herzlichen Begrüßung von Sandra und Werner begeisterten unsere Coaches Florian Gerstner und Thomas Schnell mit spannenden Impulsen zu.....



Verantwortung



Kommunikation



Feedback

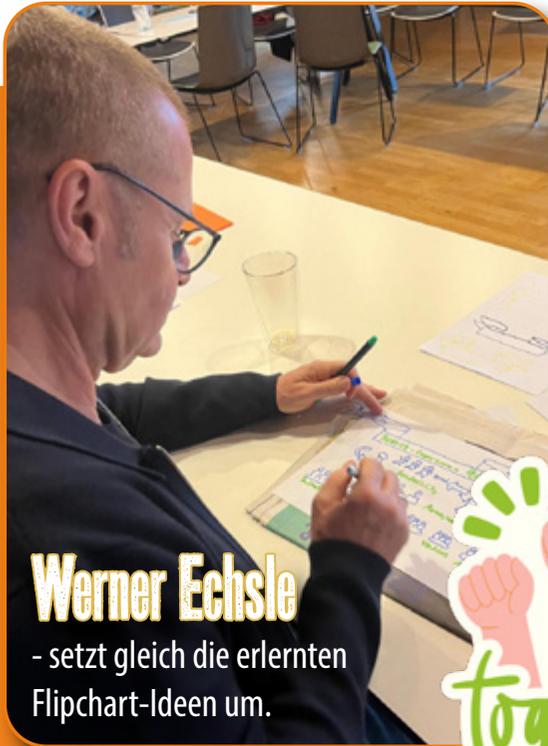


Leckere Kaffeepausen mit Bindi-Köstlichkeiten und ein geschmackvolles plant-based Mittagessen von Hilcona rundeten den Tag kulinarisch ab. Der Nachmittag stand ganz im Zeichen von Action und Teamarbeit. Während die DLZ-Mitarbeitenden draußen bei einem Parkour ihre Zusammenarbeit stärkten, bekamen unsere Kochprofis spannende Einblicke in den BONVITA Campus.

Wie jedes Jahr ehrten wir unsere langjährigen Kochprofis und Mitarbeitende. Unsere Food-Lieferanten verwöhnten uns hervorragend! Bestes Teamwork ever!



# TEAMEVENT - DIENSTLEISTUNGSZENTRALE IM SEPTEMBER



**Werner Echsle**

- setzt gleich die erlernten Flipchart-Ideen um.



**Sandra Echsle**

- gibt Tipps für coole Flipchart-Zeichnungen.



Im Herbst sind wir einer besonderen Herausforderung begegnet:  
In kleinen Gruppen durften wir vier neue Fähigkeiten lernen – von Flipchart-Zeichnungen über Kartentricks und Schlosknacken bis hin zu Jonglieren.





Volle Konzentration bei  
Claudia von Axleben (Qualitätssicherung)  
und Aleyna Kara (Duale Studentin Marketing)



Team Schloßknacken in Aktion.



Die IT (Jan Keller) und Controlling  
(Ralf Kraus) stimmen sich ab.

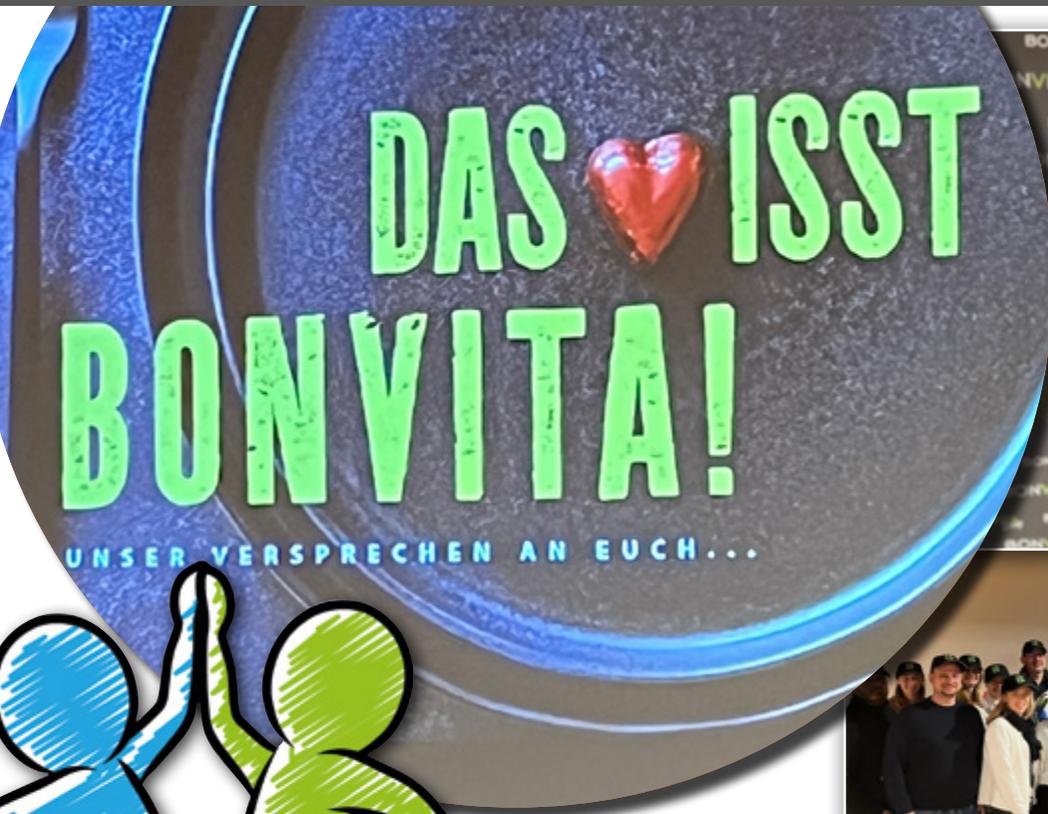
**Der Clou?** Am Ende des Tages teilten wir unser frisch gewonnenes Wissen mit den anderen Teams. Das Ergebnis: Jede Menge neue Talente und noch mehr gute Laune! Abgerundet wurde der Tag in bester Stimmung im Weingut Nägelförst, wo wir bei Flammkuchen und einer köstlichen Käse- und Wurstplatte den Abend ausklingen ließen. Ein Tag voller Lachen, **Teamgeist und Inspiration!**



# MIT LEIDENSCHAFT WACHSEN

## » Kulturtag und Jahresabschlussfeier 2024

Beim Kulturtag mit unserem Coach und Beiratsmitglied Thomas Schnell drehte sich alles um unsere Vision, Werte und Führungsverprechen. Ein Tag an dem Teamwork aber auch Verantwortung und Bereitschaft über den eigenen Tellerrand hinauszublicken gefragt war. Als Goody bekam die ganze Crew eine Cap mit coolem BONVITA Style geschenkt.



Werner Echsle



### Unsere Führungsverprechen?

Fehler sind Chancen, Vertrauen ist unser Fundament, und echtes Teamwork bringt uns weiter. Mit dem Motto „**Let's Grow Together**“ gestalten wir die Zukunft mutig und entschlossen.

---

Nach diesem inspirierenden Tag fand unsere Jahresabschlussfeier im Gasthof Traube in Eisental statt. Das Restaurant ist Mitglied der Naturparkwirte Südschwarzwald und serviert ausschließlich regionale Produkte der jeweiligen Jahreszeit entsprechend.

**Beim Sektempfang und einem köstlichen Menü...**



— von Feldsalat



über Maispoularde



bis hin zu einem Vanilleparfait  
und Mousse au Chocolat

— genossen wir die gemeinsame Zeit. Die Stimmung war fantastisch: Lachen, Gespräche und der perfekte Ausklang für diesen besonderen Tag.

---



Operative & Buchhaltung



Personal Team



Social Media Team

Mit Vorfreude starten wir ins nächste Jahr  
— bereit, weiter zu wachsen und Großes zu erreichen!



Marketing Team



Qualitätsmanagement & IT



Werner & Sandra Echsle

# WEIHNACHTEN À LA WERNER ECHSLE:



## Ein kulinarisches Fest der Herzen



Nach unserem letzten DLZ-Meeting versammelten wir uns in der festlich geschmückten Zentrale in Baden-Baden. Ein prickelnder Sektempfang eröffnete den Nachmittag und versetzte uns sofort in die richtige Weihnachtsstimmung – ein Moment des gemeinsamen Vorfrens.

Das wahre Highlight des Mittags war das festliche 3-Gänge-Menü, das unser Geschäftsführer Werner Echsle mit viel Liebe und Hingabe zubereitete. Die weihnachtlichen Genüsse, die uns verwöhnten, waren:



**Vorspeise:** Eine cremige Kürbissuppe, verfeinert mit Kokosmilch und einem Hauch von Maharadscha-Curry.

**Hauptgang:** Zarte Entenkeule „sous vide“ in einer Rotwein-Champignon-Sauce oder für unsere veganen Gäste ein herzhaftes Gericht aus Wirsing in Gemüsebrühe, Maronenpüree und Kräuterknödel.

**Dessert:** Ein süßes Finale aus Zimt-Vanille-Panna-Cotta, mit karamellisiertem Honig und Pflaumenkompott oder ein veganes Pflaumenkompott mit Gewürzkuchen.



**Marketing Team**



**Sandra Echsle, Jasmin Seitz, Nicole Vonderstein  
& Susanne Dahringer-Seib**



**Erika Preiss,  
Carola Luidold & Andrea Reith**



Dieses Weihnachtsessen bildete den perfekten Abschluss eines erfolgreichen Jahres, das uns nicht nur näher zusammenbrachte, sondern auch die Vorfreude auf das kommende Jahr weckte. Ein unvergesslicher, festlicher Moment, der uns in Erinnerung bleiben wird – genau das, was die Weihnachtszeit so besonders macht.

**Unsere Gewinnerin für das  
beste Weihnachtsoutfit!**

**Simone SchAAF**



# DIGITALE ZUKUNFT ERLEBEN:



## » Höhepunkte der Digital X Messe 2024 in Köln

Unser Geschäftsführer Werner Echsle, zusammen mit Ralf Kraus (Controller) und Jan Keller (IT), tauchten in die aufregende Welt der digitalen Zukunft auf der Digital X Messe 2024 in Köln ein.



Auf der Messe standen zwei Giganten der Branche im Mittelpunkt: Microsoft und die Telekom. Mit Themen wie Copilot, Power BI, Automatisierung und Robotik wurden nicht nur die neuesten Technologien vorgestellt, sondern auch Lösungen, die die Arbeitswelt revolutionieren werden.

- **Microsoft** überzeugte mit Copilot, einer KI-Lösung in Microsoft 365, die Produktivität steigert, Sicherheitsstandards neu definiert und Automatisierungsprozesse vorantreibt.
- **Die Telekom** präsentierte gemeinsam mit Partnern wie Microsoft, wie KI-Tools wie Azure und Power BI Unternehmen bei der digitalen Transformation unterstützen und ihre Wettbewerbsfähigkeit stärken.

Die Digital X Messe 2024 war ein wahres Schaufenster der Zukunft – ein Ort, an dem Innovationen nicht nur präsentiert, sondern erlebbar wurden. Es war ein eindrucksvoller Blick auf die Technologien, die den Weg in eine smartere und effizientere Zukunft ebnen werden.



Ralf Kraus & Jan Keller



Werner Echsle



# UNSERE WELT VERÄNDERT SICH RASANT



— und wir sind mittendrin!

Unsere Marketing-Expertinnen, Ayfer Ströhm-Ilhan und Erika Preiss, hatten kürzlich das Vergnügen, an der renommierten Marketing-Messe  in Frankfurt teilzunehmen.



Ayfer Ströhm-Ilhan & Erika Preiss

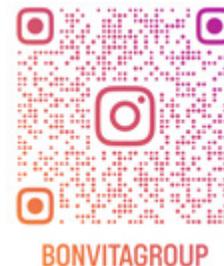


Remo Fyda von der Firma Povenexpert & Ayfer Ströhm-Ilhan

Mit der Zukunft zu gehen, ist eine Herausforderung — doch die Online-Welt bietet enorme Chancen.

Besonders die nahezu grenzenlosen Möglichkeiten der KI, von Zeitersparnis bis Präzision, standen im Fokus der Messe. Gleichzeitig wirft die Technologie Fragen auf, vor allem beim Thema Vertrauen.

**Eines ist klar:** Die Zukunft lässt sich nicht aufhalten — und wir sind bereit, mit ihr zu wachsen. Wir sind gespannt, welche Innovationen und Entwicklungen uns noch erwarten. BONVITA geht mit! Bleibt gespannt — die Reise hat gerade erst begonnen! Für weitere Infos und spannende Updates folgt uns gerne auf Instagram!



BONVITAGROUP



# DIGITALISIERUNG BEI BONVITA:

---

## » Effizienz und Transparenz im Fokus

Bei BONVITA setzen wir auf die Power der Digitalisierung, um unsere Prozesse auf das nächste Level zu heben und die Zukunft mit Begeisterung zu gestalten! Unsere digitalen Neuerungen bringen frischen Wind in unsere Arbeitsabläufe und sorgen für mehr Effizienz und Transparenz – und das mit einem klaren Ziel: Wir wollen unseren Mitarbeitenden ein modernes, flexibles Arbeitsumfeld bieten.

- **Digitale Personalakte:** Wir haben die Personalakte revolutioniert! Keine Papierstapel mehr, keine langwierige Suche nach Dokumenten – praktisch, effizient und absolut fehlerfrei!
- **Digitale Zeiterfassung:** Mit „Sage“ haben wir ein System eingeführt, das die Zeiterfassung so einfach und präzise wie nie zuvor macht – alles wird effizient erfasst und verarbeitet.
- **Self-Employee-Service:** Unsere Mitarbeitenden können jetzt jederzeit und ganz einfach auf ihre persönlichen Daten zugreifen – und das ganz selbstständig!
- **Digitale Urlaubsanträge:** Mit unserem neuen digitalen System können Mitarbeitende ihre Anträge direkt im Mitarbeiterportal stellen. Schnell, transparent und absolut unkompliziert!



## Der Blick in die Zukunft:

### Doch das ist erst der Anfang!

Wir haben bereits weitere spannende digitale Projekte in der Pipeline. Bald werden wir auch die Ein- und Austrittsprozesse unserer Mitarbeitenden digitalisieren und die interne Kommunikation durch ein modernes Intranet weiter verbessern.

**Wir freuen uns darauf, den digitalen Wandel gemeinsam mit unserem Team weiter voranzutreiben und die Arbeitswelt von morgen zu gestalten!**

# EINBLICKE VON DER CHEFS CULINAR MESSE



Unsere Geschäftsführer Sandra und Werner waren auf der CHEFS CULINAR Messe unterwegs – und was für ein Tag das war! Mit spannenden Vorträgen, innovativen Ideen und vielen Denkanstößen war die Messe ein echtes Highlight.



## AGENDA

- 10:00 H BEGRÜSSUNG  
HANS-GERD JANSSEN
- 10:15 H GESUNDE ERDE –  
GESUNDE MENSCHEN  
ECKART VON HIRSCHHAUSEN
- 11:15 H HEART & BRAIN  
HEIMER RASCHHOFFER
- 11:45 H PAUSE
- 12:30 H GEHT ES AUCH IM SCHÖN?  
ALEXANDER MAYRHOFER
- 13:00 H WEGEN GUTER FÜHRUNG  
NICHT GEKÜNDIGT:  
MITARBEITER IM MITTELPUNKT  
KATHARINA DARISSE
- 13:30 H PODIUMSDISKUSSION
- 14:00 H PAUSE
- 14:45 H DIE NEUE ÄRA  
SVEN GÁBORJÁNSZKY

Besonders beeindruckend waren die Vorträge wie „Gesunde Erde – Gesunde Menschen“ von Eckart von Hirschhausen und „Wegen guter Führung nicht gekündigt“ von Katharina Darisse. Ob Nachhaltigkeit, moderne Führung oder kreative Innovationen – die Themen gaben reichlich Stoff zum Nachdenken und Weiterentwickeln.



Sandra & Werner Echsle

Mit so viel Input blicken wir voller Motivation in die Zukunft!



# BONVITA BEI DEN TRENDTAGEN:

⇒ Impulse für die Gastronomie von morgen

gvpraxis trend  
tage

Besonders hervorzuheben waren Peter Stromberg, ehemaliger Koch der deutschen Fußball-Nationalmannschaft, und Patrick Ovomoyela, die mit wertvollen Impulsen neue Perspektiven für Gastronomie und Unternehmensführung eröffneten. Die „gvpraxis Trendtage“ boten eine Plattform für Austausch und Innovation – ein wichtiger Schritt für BONVITA hin zu nachhaltigem Wachstum.



Die „gvpraxis Trendtage“ boten nicht nur eine Plattform für fachlichen Austausch, sondern auch eine ausgezeichnete Gelegenheit, neue Ideen und Lösungen für die Herausforderungen der Branche zu entwickeln – ein unverzichtbarer Schritt für BONVITA auf dem Weg zu nachhaltigem Wachstum und Innovation.

# DAS VERKAUFSFÖRDERUNGSKONZEPT

## - die unsere Kunden & Tischgäste begeistern

Wir möchten begeistern – nicht nur mit unseren Menüs im Betriebsrestaurant, sondern auch mit besonderen Angeboten außerhalb des regulären Speiseplans. Sei es mit einer Grill & Chill Aktion, besonderen Firmenfeiern oder coolen Tagesaktionen. Unsere extra dafür entwickelte Eventbroschüre enthält alle wichtigen Infos dazu.

### Die Highlights des Verkaufsförderungskonzepts:



#### Food Truck:

Ein mobiler Food Truck bringt abwechslungsreiche Gerichte auf das Betriebsgelände – von Döner und Currywurst bis zu veganen Optionen – und sorgt so für kulinarische Vielfalt.



#### Grill & Chill:

Grillen in entspannter Atmosphäre, ergänzt durch eine Getränkebar und optionale Cocktails, bietet den Mitarbeitern eine Möglichkeit, in lockerer Umgebung zusammenzukommen.



#### Firmenfeiern:

BONVITA gestaltet maßgeschneiderte Firmenfeiern, darunter Weihnachtsfeiern, Jubiläen und Teambuilding-Events, die auf die Wünsche und Bedürfnisse der Teams abgestimmt sind.



#### Tagesaktionen:

Kreative Aktionen wie „Gans to go“ oder „Fit und healthy“ bereichern den Alltag im Betriebsrestaurant und sorgen für zusätzliche Umsatzpotenziale.



Mit diesen innovativen Maßnahmen trägt BONVITA dazu bei, den Erfolg der Betriebsrestaurants zu steigern und gleichzeitig das Wohlbefinden sowie den Zusammenhalt zu fördern.

# SMALL BUSINESS CATERING

---

## >> Smarte Komplettverpflegung direkt am Arbeitsplatz!

Die BONVITA Group präsentiert mit ihrem innovativen Konzept zur smarten Komplettverpflegung eine herausragende Ergänzung zu den traditionellen BONVITA Betriebsrestaurants, die mit nur etwa **5 Quadratmetern** Fläche besonders für Unternehmen mit **hohem Schichtanteil oder wenig Mitarbeitenden** geeignet ist.



Das Konzept umfasst eine umfangreiche Auswahl an Snacks, Getränken und frischen Mahlzeiten, die rund um die Uhr verfügbar sind. Dies ermöglicht es den Mitarbeitenden, ihre Pausen individuell zu gestalten und jederzeit auf eine abwechslungsreiche und qualitativ hochwertige Verpflegung zurückzugreifen. Die Flexibilität des Angebots entspricht den heutigen Anforderungen einer dynamischen Arbeitswelt, in der zeitliche Einschränkungen häufig ein Thema sind.

---



Besonders hervorzuheben ist die Benutzerfreundlichkeit des Systems: An der Self-Check-out Kasse können Produkte schnell und einfach gescannt sowie kontaktlos bezahlt werden. Dieser Prozess reduziert nicht nur Wartezeiten, sondern sorgt auch für ein effizientes Einkaufserlebnis. Darüber hinaus trägt das Konzept zur Steigerung der Produktivität bei, da Mitarbeitende jederzeit die Möglichkeit haben, sich gesund zu ernähren, ohne lange Wege oder Wartezeiten in Kauf nehmen zu müssen.

Insgesamt bietet die smarte Komplettverpflegung eine zukunftsweisende Lösung, die sie dabei unterstützen kann, den Bedürfnissen der Mitarbeitenden gerecht zu werden und gleichzeitig eine attraktive, zusätzliche Verpflegungsoption zu schaffen.

**Wir haben ihr Interesse geweckt? Dann melden Sie sich gerne unter [vertrieb@bonvitagroup.com](mailto:vertrieb@bonvitagroup.com)**

---

# FAIR INTENSIVE CARE

---



**Kochprofi Sascha Pauli**



## **>> Kulinarische Versorgung für unsere Senioren!**

Seit September beliefern wir drei Senioren-Wohngemeinschaften, zwei in Ebersteinburg und eine in Baden-Baden, mit frisch zubereitetem Essen. Aufgrund der hohen Nachfrage sind bereits weitere Wohneinheiten in Planung, um noch mehr Senioren ein Zuhause zu bieten, in dem sie gemeinsam leben und die Unterstützung erhalten, die sie im Alltag benötigen. Jede der drei Wohnungen bietet Platz für acht Personen, die hier nicht nur ein gemütliches Zuhause finden, sondern auch rund um die Uhr betreut werden. Neben der 24-Stunden-Betreuung profitieren die Bewohner von verschiedenen therapeutischen Leistungen wie Physiotherapie, Logotherapie und Ergotherapie, um den Bewohnern ein möglichst erfülltes Leben zu ermöglichen.

---

---

Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf der Ernährung, und hier kommt BONVITA ins Spiel. Wir sorgen dafür, dass die Bewohner mit einer abwechslungsreichen und gesunden Ernährung versorgt werden. Von Frühstück über Mittagessen bis hin zu Abendessen und Kuchen – unser Team liefert täglich frisch zubereitete Mahlzeiten, die nicht nur nahrhaft, sondern auch schmackhaft sind. Die kulinarische Vielfalt wird von Sascha Pauli, unserem erfahrenen Kochprofi, persönlich zu den Wohngemeinschaften geliefert.



Mit dieser neuen Anlieferung setzen wir bei BONVITA ein weiteres Zeichen für unser Engagement im Bereich der Seniorenbetreuung und -versorgung. Wir freuen uns darauf, einen wertvollen Beitrag zu leisten und den Bewohnern ein Höchstmaß an Lebensqualität zu bieten.

**Bleiben Sie gespannt auf unsere weiteren Entwicklungen im Seniorenbereich!**

# JUBILARE KOCHPROFIS 2024

---

Ein besonderer Meilenstein: Die Jubiläen unserer Kochprofis und Kunden sind für uns ein Anlass, innezuhalten und Danke zu sagen – für die langjährige Zusammenarbeit, das entgegengebrachte Vertrauen und die stets professionelle und kollegiale Partnerschaft.

## 5 Jahre

- » Thomas Kuschel-Müller, BONVITA Kochprofi
- » Sascha Pauli, BONVITA Kochprofi
- » Menz Hergel, BONVITA Kochprofi
- » Marek Kalb, BONVITA Kochprofi
- » Sandra Beilstein, BONVITA Mitarbeiterin
- » Sabrina Karcher, BONVITA Mitarbeiterin
- » Angelika Meßmer, BONVITA Mitarbeiterin
- » Jeanette Schöniger, BONVITA Mitarbeiterin

## 10 Jahre

- » Josef Kemper, BONVITA Kochprofi
- » Markus Pertack, BONVITA Kochprofi
- » Kristine Kast, BONVITA Mitarbeiterin
- » Mathias Leible, BONVITA Mitarbeiter

**Wir gratulieren zum BONVITA Jubiläum!**

Insgesamt 18 Mal durften wir 2024 unsere herzlichen Glückwünsche aussprechen. Davon zwölfmal an unsere Kochprofis & Mitarbeitenden.

# JUBILARE KUNDEN 2024

---



5 Jahre

- » BONVITA Betriebsrestaurant in Baden-Baden
- » BONVITA Betriebsrestaurant in Witten

10 Jahre

- » BONVITA Betriebsrestaurant in Oberlindern/ Valley

15 Jahre

- » BONVITA Betriebsrestaurant in Steißlingen
- » BONVITA Betriebsrestaurant in Krefeld

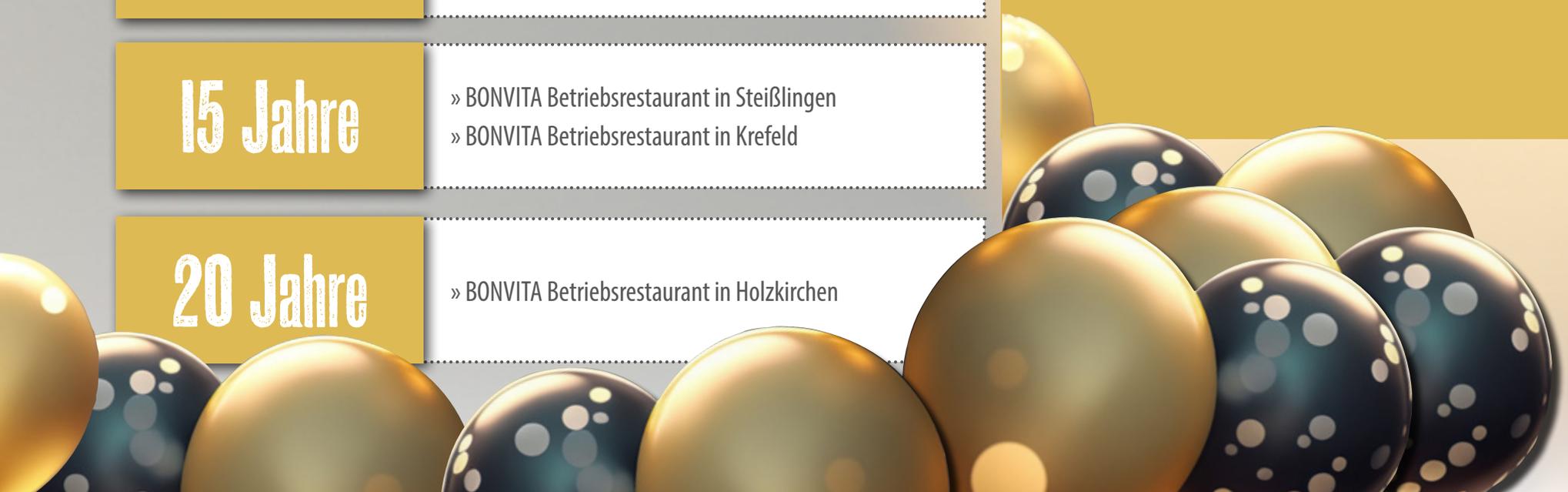
20 Jahre

- » BONVITA Betriebsrestaurant in Holzkirchen

Wir gratulieren zum **BONVITA** Jubiläum!

Insgesamt sechs unserer Kunden durften wir Glückwünsche übersenden!

Darauf sind wir besonders stolz und bedanken uns herzlich für die langjährige Partnerschaft.



# AUSBLICKE & AKTUELLES 2024

---

## Unsere *Vision* für 2025 im Bereich:

### Recruiting und Personalentwicklung:

1. **Proaktives Recruiting:** Wir werden aktiv auf potenzielle Bewerber zugehen und sie direkt ansprechen, um die besten Talente für unser Team zu gewinnen.
2. **Erhöhter Service:** Für unsere Kochprofis werden wir den Service in der Bewerberauswahl durch gezielte Vorselektion und Terminierung verbessern, um ihnen die Arbeit zu erleichtern.
3. **Bedarfsgerechte Qualifizierung:** Wir werden ein maßgeschneidertes Qualifizierungskonzept mit einer innovativen digitalen Schulungsplattform entwickeln und umsetzen.

### Arbeitsorganisation und Qualitätssicherung:

1. **Optimiertes Onboarding:** Mit einem Mentorenprogramm werden wir das Onboarding optimieren und neuen Mitarbeitern einen erfolgreichen Start ermöglichen.
2. **KI-unterstützter Chatbot:** Wir führen einen KI-unterstützten Chatbot ein, der unsere Kochprofis, die Kundenbetreuung und die Dienstleistungszentrale unterstützt.
3. **Digitale Tools:** Weitere digitale Tools wie die HACCP App und ein digitales Rezeptbuch werden eingeführt, um unsere Arbeitsprozesse und die Qualität im Angebot und Vielfalt zu verbessern.

### Viel getan, darauf sind wir stolz!

Mit diesem Stolz und der Entschlossenheit werden wir auch 2025 die Herausforderungen anpacken und voller Zuversicht in die Zukunft blicken.

Werner Echsle & Sandra Echsle

Gründer/in & geschäftsführende Gesellschafter/in



### **Vertrieb und Marketing:**

1. **Neukundengewinnung:** Wir werden die Neukundengewinnung in der Betriebsgastronomie und speziell im Seniorenhausmarkt vorantreiben.
2. **Optimierte Zusammenarbeit:** Die Zusammenarbeit zwischen Vertrieb und operativer Abteilung beim Onboarding neuer Kunden und Kochprofis wird optimiert, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.
3. **Unterstützung der Kochprofis:** Wir unterstützen unsere Kochprofis intensiv bei marketingrelevanten Themen und der Verkaufsförderung, um ihren Erfolg zu sichern.

### **Operative und Kundenbetreuung:**

1. **Stabilisierung und Weiterentwicklung:** Wir stabilisieren und entwickeln die Kundenbetreuung weiter, um unseren Kunden den bestmöglichen Service zu bieten.
2. **Konsolidierung der Kundenbeziehungen:** Durch mehr Dialog, Termine vor Ort und Gästefragen festigen wir die Beziehungen zu unseren Kunden.
3. **Regelmäßige Betreuung:** Wir stellen sicher, dass eine regelmäßige Betreuung erfolgt, um eine positive und langfristige Zusammenarbeit mit unseren Kunden und Kochprofis zu gewährleisten.

### **Buchhaltung und Controlling:**

1. **Zeitnahes Controlling:** Wir führen laufendes und zeitnahes Controlling mit detaillierten Analysen und Kennzahlen durch.
2. **Digitalisierung:** Der Ausbau der Digitalisierung wird mit fortschrittlicher digitaler Recherche und Automatisierungsverbesserungen durch Microsoft Power BI vorangetrieben.
3. **Verkürzte Vorlaufzeiten:** Wir verkürzen die Vorlaufzeiten bei den Auswertungen, um fristgerecht das Zahlenmaterial für Kunden und Kochprofis bereitzustellen.

### **IT und Fuhrpark:**

1. **Qualifizierungskonzept:** Wir qualifizieren Mitarbeiter und Kochprofis in der Anwendung von MS Teams und SharePoint, um ihre Effizienz zu steigern.
2. **Stabile IT-Infrastruktur:** Der Ausbau und die Stabilisierung der IT-Infrastruktur werden vorangetrieben, um eine reibungslose Arbeitsumgebung zu gewährleisten.
3. **Moderne Arbeitsumgebung:** Wir entwickeln eine moderne, KI-basierte Arbeitsumgebung mit maximaler Automatisierung, um unsere Prozesse zu optimieren.



Hier wohnt die BONVITA Family:



**bonvitagroup**



BONVITA 360° HOSPITALITY GmbH  
Weinsteige 11 | D-76534 Baden-Baden



Fon +49 (0) 7223 80146-0



[info@bonvitagroup.com](mailto:info@bonvitagroup.com)



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