

Die vivanti GmbH ist ein ganzheitliches Dienstleistungsunternehmen für innovative Systemgastronomie.

Aktuell sind wir mit dem vivanti System für Gemeinschaftsverpflegung in über 90 Betrieben, Schulen, Kindertagesstätten und Seniorenheimen deutschlandweit vertreten. Seit unserem Beginn im Jahre 1999 hat das Unternehmen pro Jahr kontinuierlich einen Zuwachs von 10 – 15 Objekten.

Im Jahr 2010 haben wir den ersten Schritt ins europäische Ausland getan und unsere erste regionale Niederlassung für Österreich in Vorarlberg eröffnet.

Mittlerweile betreuen wir 8 renommierte Betriebe in Österreich.



PRESSEMITTEILUNG

Baden-Baden, den 07.08.2013

Erstes Pilot-Objekt zertifiziert – Note: "Sehr gut"

Ein ganztägiges Audit bildet den Abschluss zu der ersten Bewertungsrunde der MyKessel Methode, die künftig in allen vivanti Objekten für einen einheitlichen Maßstab sorgen soll.

Die von vivanti seit Anfang des Jahres geleitete Betriebsgastronomie im Hause der Schöck Bauteile GmbH/ Baden-Baden, ist das erste vivanti Objekt, das sich nach dem Qualitätsmanager Programm „MyKessel 3.0“ bewerten lässt.

Auf Anhieb erreichte die Küchen-Mannschaft rund um Niederlassungsleiter Wolfgang Weller und seine Stellvertreterin Carolin Dörfler gleich zwei, von fünf möglichen, „Kesseln“. In der Bewertung liest sich das mit einem glatten „Sehr gut“. In der parallel geführten Bewertung des Öko-Faktors wurde die Betriebsgastronomie sogar gleich mit vier „Blättern“ und der Bewertung „Fantastisch“ ausgezeichnet. Damit trennt das Restaurant nur noch ein „Blatt“ von der begehrten Höchstauszeichnung.

Das vivanti Küchen-Team, nahm sich zunächst selbst unter die Lupe. Dazu wurden rund 360 Fragen in den Hauptbereichen Qualität, Marketing, Mitarbeiter und Wirtschaftlichkeit nach einem vierstufigen Punktesystem bewertet. Die Dateneingabe erfolgt einfach und unkompliziert über eine webbasierte Software, die im Vorfeld durch den Auditor individuell an den Betrieb angepasst wurde. Damit wird garantiert, dass nur relevante Kriterien in die Bewertung einfließen.

Pressekontakt
vivanti GmbH
Petra Kirstein
07223-80146-23
petra.kirstein@vivanti.de

Wir lieben was wir tun!

Im Anschluss errechnet das Programm den aktuellen Qualitätsstand und wichtige Kennzahlen zur Weiterentwicklung des Betriebs. Anhand der 21 Kennzahlen, wie Produktivität, Abfall pro Essensteilnehmer, Wareneinsatz oder auch Weiterbildungsstunden für Mitarbeiter können dann zukunftsorientierte Maßnahmen und Strategien entwickelt werden.

Bei der regelmäßigen Anwendung der Methode ergibt sich daraus ein aufschlussreicher Soll/Ist Abgleich der die Entwicklung des Betriebes abbildet.

Mit der zusätzlichen Zertifizierung durch einen externen, akkreditierten Kessel-Auditor ist nun ein Meilenstein in dem Pilotprojekt erreicht. Die Methode soll künftig in allen vivanti Objekten eingesetzt werden. Peter van Melle, Erfinder von MyKessel, hat den Audit persönlich geleitet. Der gebürtige Holländer arbeitet mit dieser Methode bereits in Österreich, Schweiz, Deutschland und Liechtenstein. Bereits über 300 Großküchen haben sich neben dem Einsatz der Methode auch zertifizieren lassen. Bisher gibt es in Deutschland nur ein Betriebsrestaurant, das mit der Bestnote 5 Kesseln und 5 Blättern ausgezeichnet ist. Der Weg dorthin hat vier Jahre gedauert. „Die größte Steigerung ist erfahrungsgemäß in den ersten beiden Jahren zu erreichen“ erklärt der Coach und Trainer „am erfreulichsten ist jedoch, dass sich innerhalb des Teams ein ganz anderes Qualitätsbewusstsein entwickelt. Ebenso wie in der Sterne-Gastronomie ist es für die berufliche Karriere ein Aushängeschild, in einem Kessel-Betrieb zu arbeiten. Ich bin mir sicher, dass das Team hier auf einem sehr guten Weg ist“.

