



docuvita Anwenderbericht:

BONFLAM



Bonflam schmeckt auch dank docuvita

Rundum den Geschmack getroffen

Alle kennen Pizza. Seit einigen Jahren erhält der italienische Exportschlager Konkurrenz. Die aus dem Elsass bekannten Flammkuchen sind in aller Munde. Wegbereiterin in der Schweiz ist die Marke Bonflam aus Gossau SG.

Ein hauchdünner, fein knuspriger Teig, klassisch belegt mit Speck und einer auf Sauerrahm und Crème fraîche basierenden, unverkennbaren Crème – natürlich serviert auf dem Holzbrett: Das sind Flammkuchen. Sie sind seit langem ein fester Wert in der Gastronomie im Elsass. Ihr nun schon mehrere Jahre anhaltender Erfolg in der Schweiz hat einen Namen – Bonflam.

Alles aus einer Hand

Marcel Erni hat die Idee entwickelt, die seit der Gründung des Unternehmens im Mai 2010 eingeschlagen hat. Aus einer Hand bietet Bonflam alles an, was Restaurants aber auch Privathaushalte benötigen, um originale Flammkuchen auf den Tisch zu zaubern. Die Liste ist lang: Angefangen bei den Böden über verschiedene Zutaten zum Belegen bis zu den Servierbrettern und eigens entwickelten Flammkuchen-Öfen. Dabei setzt Marcel Erni auf ein dezentrales System, sowohl im Handel als auch in der Produktion. Dank dieses



Feinster Flammkuchen von BONFLAM.

Aufbau kann er mit schlanken Strukturen arbeiten, ist aber trotzdem überall nahe bei den Kundinnen und Kunden. Die dezentrale Organisation verlangt allerdings auch durchdachte Prozesse und ein System, welches sämtliche Geschäftsabläufe rückverfolgbar macht. Die E-Mail ist dabei das bevorzugte Kommunikationsmittel. Die Herausforderungen waren, den E-Mailverkehr lückenlos erfassen zu können, zentral abzulegen und weiterzuverarbeiten. Von Anfang an setzte er dafür auf die Vorteile von docuvita, welches als einen Bestandteil seiner umfassenden Software auch eine durchdachte E-Mail-Archivierung anbietet.

Mehr als Ablage

docuvita bietet aber weit mehr als lediglich eine intelligente Ablage. Es beginnt schon bei der Definition der Archivierung: E-Mails können entweder selektiv archiviert werden oder der gesamte E-Mailverkehr wird automatisch abgelegt. Über anpassbare Schnittstellen lässt sich docuvita auch mit bestehenden CRM- oder ERP-Systemen integrieren. Diese Funktionalität wird von Marcel Erni sehr geschätzt. docuvita archiviert die E-Mails zusammen mit allen Dateianhängen; dabei werden E-Mails sowie die Anhänge und Metadaten indiziert und abgelegt. Diese Verknüpfungen zu datenführenden Anwendungen sind ein weiteres Plus, auf das Marcel Erni für Bonflam setzt. So können unterzeichnete Lieferscheine automatisiert verarbeitet werden – völlig unabhängig davon, wo in der Schweiz die Lieferung erfolgte. Besonders praktisch ist die digitale Zuordnung zu den bereits vorhandenen Kundendaten.

BONFLAM

Als König der Flammkuchen legen wir bei BONFLAM höchsten Wert auf Qualität und unverfälschte Ursprünglichkeit. Wie zu Urzeiten verwenden wir aus diesem Grunde für unsere frischen Flammkuchen-Böden nur reinste Zutaten und verzichten auf jegliche Art von Zusatzmitteln. Zusammen mit der Flammkuchen-Crème und den Schinkenstreifen bildet unser Flammkuchen-Boden die Grundlage für ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Leicht und knusprig.

Außer herkömmlichen Weizen-Flammkuchenböden stellen wir auch Dinkel- und Roggen-Flammkuchenböden (für Weizenallergiker) sowie Bio-Flammkuchenböden aus Weizenmehl her.

Für den perfekten Flammkuchen erhalten Sie bei BONFLAM nebst den Böden auch die Flammkuchen-Crème, Schinkenstreifen sowie Zubereitungsutensilien wie Öfen, Bretter, Spachtel, Schneider, Schaufeln und vieles mehr.
BON APPETIT AVEC BONFLAM



Gusto Palatino AG
Gozenbergstrasse 25
CH-9200 Gossau SG
Tel. +41 71 383 40 80
www.bonflam.ch

Shop & Showroom:
Industriestrasse 30
CH-9524 Zuzwil



MarcelErni

docuvita Schweiz GmbH

Bedastrasse 39
CH-9200 Gossau SG

Watterstrasse 81
8105 Regensdorf

Tel. +41 (0)71 511 45 60

info@docuvita.swiss
www.docuvita.swiss

