

PRESSEINFORMATION

Catering mit neuen Chancen

ROTH Catering & Events in Niedersachsen setzt auf Nachhaltigkeit



Familie Roth in zweiter Generation geht stets mit der Zeit und baut Catering- & Event-Konzept aus

ROTH Feierwerk in Isenbüttel

Foto-Credits: ROTH Catering & Events – Download über Hyperlink oder hier: <https://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/index.html?dir=roth>

Isenbüttel, 16. Januar 2019 (primo PR) – Seit über 30 Jahren haben kulinarische Meisterleistungen aus dem Hause ROTH in der niedersächsischen Harz-Heide Region Tradition. Der Familienbetrieb rund um das Ehepaar – dem Schweizer Firmengründer Heinrich Roth und der waschechten Niedersächsin Ingeburg Roth – startet 2019 mit neuem Anspruch und Zeitgeist. Dafür wurde das Konzept für Caterings und Events zukunftsfähiger gemacht. Die Mischung aus Schweizer Qualität, nachhaltigem Bewusstsein und dem Serviceversprechen „Alles aus einer Hand“ ragen dabei heraus. Die Erfolgsgeschichte von ROTH vom klassischen Metzgereibetrieb zum Pionier für Partyservice legt auch nun mit der zweiten Generation aus Tell, Jörg und Christina weitere Meilensteine. Weitere Informationen unter der neuen Website www.roth-catering.de, telefonisch unter 05374 / 95515-0 oder per Email an info@roth-catering.de.

„Wir gehen stets mit der Zeit“, erläutert Heinrich Roth, „um unsere Kunden mit unserem Konzept zu begeistern.“ Eine Unternehmensphilosophie, die den Schweizer in seinem Leben vom Metzger zum Caterer immer begleitet und den Weg für einen erfolgreichen Familienbetrieb geebnet hat.

Fokus auf Nachhaltigkeit und „zero waste“ bei ROTH Catering & Events



Im Zeitalter einer sich stetig verändernden Gesellschaft, die sich immer mehr nachhaltig orientiert, sind kreative Ideen auch im Cateringbereich gefragt. „Wir sind zwar eine Familie mit Metzgereitradition, können aber auch anders“, schmunzelt Sohn Tell Roth. „Mit Kreativität und Innovation gestalten wir aktiv unsere Zukunft“, ergänzt seine Schwester Christina, die für die

Küchenleitung zuständig ist. Beide freuen sich zum Beispiel auf die neuen veganen und vegetarischen Varianten im umfangreichen Catering-Portfolio der Firma wie Quinoa-Chili, Grillkäse oder Vollkornnudeln. Das Besondere: Alles wird selbst zubereitet und hat das Schweizer Qualitätsversprechen im Herz. Hinter den Kochtöpfen von ROTH steht ein 12-köpfiges Küchenteam, das auf Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe komplett

Pressekontakt: primo PR, Nuray Güler & Anne Heußner

Am Borsdorfer 13, 60435 Frankfurt

Tel: +49 6154 8019364 / +49 69 530 546 50

info@primo-pr.com, www.primo-pr.com

PRESSEINFORMATION

verzichtet und Müll mit dem Ziel „zero waste“ vermeidet. Natürlich kommt auch modernste umweltfreundliche Technik zum Einsatz wie eine Hackschnitzelheizung und CO₂-Kühlung. „Der Einsatz von umweltfreundlichen Produkten im Unternehmen und gesamten Catering-Prozess sowie fairer Einkauf bei regionalen Lieferanten sind bei uns Standard und garantieren auch faire Preise“, so der zweite Sohn im Bunde Jörg Roth, verantwortlich für Technik und Logistik. Hochwertiges Gemüse vom Spargelhof um die Ecke, Geflügelprodukte aus artgerechter Haltung und getreidebetonter Fütterung in der Nähe, Bäckereiprodukte aus der Region und nach überlieferten Rezepturen sind nur einige Beispiele der Zusammenarbeit mit langbewährten Partnern. Darüber hinaus stehen für das gesamte Team mehr Umweltschulungen und Gesundheitstrainings auf dem Plan, um das Verhalten gegenüber Nachhaltigkeit auch im eigenen Leben zu optimieren. Flexible Arbeitszeiten, übertarifliche Bezahlung und ein moderner Arbeitsplatz sorgen für ein zufriedenes Team und damit für glückliche Kunden.

Gesundes Catering in ausgewählten Locations

Eine weitere Besonderheit ist das Angebot in den eigenen und gepachteten Locations. Im hippen **Campus Fallersleben** zum Beispiel, in direkter Nachbarschaft der Bürogebäude von Volkswagen Marketing, stellt ROTH gerade auf Mehrweg-Kaffeebecher um und verwendet keinerlei Plastikbehälter. Die Suppen werden täglich hausgemacht und bieten zusammen mit der veganen und vegetarischen Speisenauswahl besonders Büroangestellten leichte und gesunde Ernährung. Das einzigartige **Mühlenmuseum Gifhorn** bietet verschiedene Eventflächen und verfügt auch über eine Bäckerei vor Ort. Hier werden Brote und verschiedene Blechkuchen noch nach traditionellen Rezepten gebacken, die komplett ohne Zusatzstoffe oder Backtriebmittel auskommen. In der **Stadthalle Gifhorn** wurde das Angebot für Tagungen nachhaltig optimiert. Die Auswahl an leichten Speisen mit regionalen Zutaten kommt besonders gut an.

Immer wieder beliebt: Das Sonntagsfrühstück im ROTH Feierwerk mit Spielecke



Auch beim Frühstück macht ROTH keine Abstriche und setzt auf hausgemachte Frische und innovatives Speisenangebot. So ist das Sonntagsfrühstück im ROTH Feierwerk in Isenbüttel bei Groß und Klein sehr beliebt, zumal auch eine Spielecke vorhanden ist. Die Mischung aus Schweizer Köstlichkeiten und regionalen Speisen ist einzigartig in der Region. An der Live-

Cooking-Station werden Berner Rösti, Eierspeisen und Waffeln frisch zubereitet und verschiedene Beilagen angeboten. Die süßen und herzhaften Leckereien variieren je nach Saison durch Einsatz regionaler Produkte.

Noch bis zum März findet das Frühstück jeden Sonntag von 10 bis 13 Uhr statt (von April bis Oktober jeden 1. und 3. Sonntag). Das Sonntagsfrühstück kostet 18,50 Euro pro Person inklusive Brot- und Brötchenauswahl, Kaffee, verschiedene Teesorten und Saftbar. Kinder zwischen drei und fünf Jahren zahlen nur fünf Euro und zwischen sechs und zwölf Jahren nur zwölf Euro. Um Vorab-Reservierung wird gebeten, telefonisch unter 05374 / 95515 – 0 oder per Email an info@roth-catering.de.



PRESSEINFORMATION

Von der Metzgerei zum Pionier für Partyservice

Es fängt alles in den 70er Jahren an. Ingeburg, waschechte Niedersächsin, ist Verkäuferin in einer Metzgerei in der Schweiz und lernt dort Heinrich Roth kennen. Beide verlieben sich und entscheiden sich nordwärts zu ziehen. 1987 eröffnen sie dann ihre gemeinsame Metzgerei ROTH of Switzerland in Wolfsburg, die zunächst als Freibank für Fleisch dient. Schnell verändert Senior Roth aber das klassische Metzgereigeschäft und wird Pionier für Partyservice aus der Metzgerei heraus. Zu Zeiten als noch kaum eine andere Metzgerei Partyservice anbietet, wird bei ROTH bereits hinter den Kulissen gekocht. Das ist der Start für ein zukunftssicheres Unternehmen, denn das klassische Metzgereigeschäft fängt an auszusterben. Zu der Zeit eröffnen nämlich immer mehr Supermärkte Frischetheken und stattdessen ihre Kühlschränke zunehmend mit Fleisch aus.

Die nächste Innovation kommt im Jahr 2001 mit der Pacht des Congressparks Wolfsburg. Heinrich Roth investiert stark in Equipment und kann Events so nicht nur mit Speisen versorgen, sondern auch mit kompletter Ausstattung wie Tische, Stühle, Heizpilze, Grills, mobile Bars, Dekoration und vieles mehr. So entwickelt sich das Cateringgeschäft mit dem Schwerpunkt: Für Events alles aus einer Hand. Eine eigene Floristik sowie weitere Leistungen wie Musik und Fotografen ergänzen das Komplettangebot.

Schweizer Qualitätsbewusstsein und Leidenschaft für hochwertiges kulinarisches Handwerk sowie Zeitgeist ist auch den Kindern Tell, Jörg und Christina eigen, die die zweite Generation im Familienbetrieb bilden – beste Basis für weiteren Erfolg im Unternehmen ROTH.

Weitere Informationen zur Geschichte ROTH sind hier abrufbar: <https://www.roth-catering.de/de/ueber-uns/tradition-historie.php>