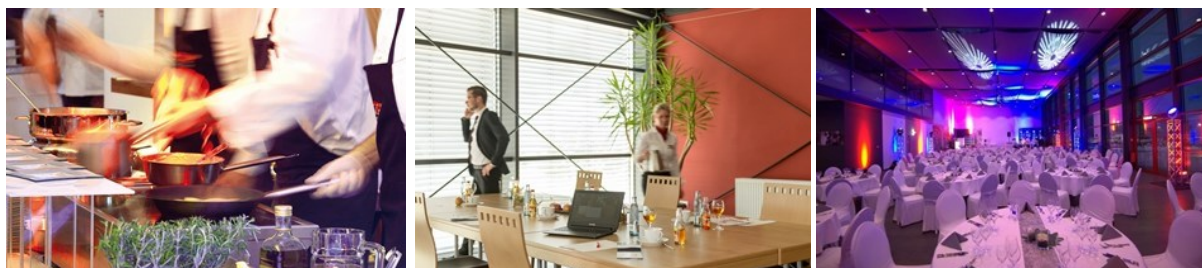


PRESSEINFORMATION

Rundum-Service und Anleitung für erfolgreiche Tagungen

Mehr als nur leckeres Buffet: Tipps von ROTH Catering & Events



Mit ROTH Catering & Events die Feinheiten des Event-Caterings erfahren

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

Isenbüttel, 27. August 2019 (primo PR) – Das Familienunternehmen ROTH Catering & Events aus dem niedersächsischen Isenbüttel hat sich längst vom Caterer zum Rundum-Event-Dienstleister entwickelt. Davon zeugen ein neu aufgelegter Tagungsprospekt sowie hilfreiche Tipps für Event-Planer im unternehmenseigenen Blog. Im Oktober findet im FEIERWERK von ROTH außerdem ein Seminar über die richtige Dramaturgie von Veranstaltungen statt. Weitere Informationen unter www.roth-catering.de, telefonisch unter 05374 / 95515-0 oder per Email an info@roth-catering.de.

Hervorgegangen aus einem Metzgereibetrieb, hat sich das erfolgreiche Familienunternehmen ROTH Catering & Events seit seiner Gründung vor mehr als 30 Jahren ein ausgezeichnetes Renommee als Kulinarik-Dienstleister für Tagungen und Events erarbeitet. Doch inzwischen umfasst der Service auch alle anderen Aspekte, die zur Planung einer Veranstaltung gehören: zum Beispiel Technik, Equipment, Musik und Dekoration. Ein weiteres Plus ist die hauseigene Floristik, die für besondere Hingucker sorgt. Einen Überblick über diesen Rundum-Service bietet der neue Tagungsprospekt, der auch [online](#) abrufbar ist.

Event-Profis geben ihr Wissen weiter

„Jedes Event, Seminar oder Firmenfest ist eine besondere Veranstaltung, die professionell vorbereitet werden muss: Von der Definition des Themas zu Beginn über die Auswahl von Location und Caterings bis hin zu Deko, Entertainment und der Betreuung der Teilnehmer während des Events“, weiß Tell Roth, der gemeinsam mit seinen Geschwistern Christina und Jörg das Erbe des Schweizer Firmengründers Heinrich Roth erfolgreich weiterführt. „Wir bieten unseren Kunden diesen maßgeschneiderten Komplettservice selbst, geben aber auch gerne unsere Erfahrungen weiter, die wir in vielen Jahren gesammelt haben“, so Roth weiter. In einem [Blog](#) auf der Website des Unternehmens finden Leser wertvolle Tipps, um Tagungen stressfrei durchzuführen.

Umfangreiche Einblicke in die Kunst, erfolgreiche Tagungen zu veranstalten, bietet auch das Seminar „[Masterclass Eventmanagement](#)“, das der Arbeitgeberverband Braunschweig zusammen mit dem Catering- und Eventteam ROTH in der größten und

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

modernsten aller ROTH Locations anbietet: Am 23. Oktober 2019 berichtet Event-Profi Chris Cuhls unter dem Titel „Details, Timing und Perfektion = magische Momente“ über Big Ideas, Storytelling, Heldenreisen und die sieben Gebote der Inszenierung. Neben dem Eventregisseur und Spezialist für Live-Kommunikation gibt auch Tell Roth im Rahmen des Seminars sein Wissen weiter: Er zeigt, was bei der Wahl einer geeigneten Location zu beachten ist und wie das passende Catering einer Veranstaltung die besondere Würze verleiht.

Eigene ROTH-Location und Genuss-Events

Ein wichtiger Bestandteil des Angebots für Veranstaltungen mit ROTH Catering & Events ist das hauseigene FEIERWERK am Firmensitz im niedersächsischen Isenbüttel. Es eignet sich für Seminare oder Tagungen jeglicher Art: Die lichtdurchfluteten Räume lassen sich im multifunktionalen Gebäude ganz unterschiedlich anordnen, sodass sich Tagungen mit kleinen Gruppen hier ebenso realisieren lassen wie Autopräsentationen oder Firmenfeste. Großzügige Terrassen bieten Platz für die Erholung der Teilnehmer in den Pausen und neben der Speisenauswahl sorgt das Catering unter anderem mit Live-Cooking-Stationen für Begeisterung.

Gemeinsames Zubereiten und Genießen steht auch bei den beliebten [Weber-Grillseminaren](#) von ROTH Catering & Events im Zentrum: Hier geht es um weit mehr als nur Würstchen und Steaks. Beim Brutzeln von knusprigen Flammkuchen, mediterranem Gemüse und sogar süßen Desserts erleben sich Arbeitskollegen gegenseitig von einer ganz neuen Seite und wachsen als Team weiter zusammen.

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 statten 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>