

## PRESSEINFORMATION

### Generationenwechsel bei Roth Catering & Events

### **Neues Führungstrio fokussiert sich auf unternehmerische Nachhaltigkeit**



Nachfolgegeneration bei Roth Catering & Events übernimmt das Zepter – Ingeburg und Heinrich Roth in der Metzgerei Roth in Wolfsburg

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

**Isenbüttel, 08. November 2019 (primo PR) – Seit einigen Jahren schon managen die Firmengründer Ingeburg und Heinrich Roth das operative Geschäft von Roth Catering & Events zusammen mit ihrem Sohn Tell Roth, der auch Geschäftsführer der GmbH & Co. KG ist. Ab sofort sind auch die beiden Geschwister Christina und Jörg Roth gleichberechtigte Gesellschafter. Das neue Führungstrio konzentriert ihre Kompetenzen auf nachhaltige Caterings und Events. Aufgrund dieser Zielsetzung werden die Aufträge rund um das Partyservice-Geschäft in Zukunft in Isenbüttel gebündelt, um Ressourcen zu optimieren. Daraus entstand die Entscheidung, den ursprünglichen Firmensitz, die Metzgerei Roth in Wolfsburg zu schließen. Weitere Informationen unter [www.roth-catering.de](http://www.roth-catering.de), telefonisch unter 05374 / 95515-0 oder per Email an [info@roth-catering.de](mailto:info@roth-catering.de).**

„Wir sind unendlich dankbar für die 30 erfolgreichen Jahre der Metzgerei. Ohne sie wären wir nie so weit gekommen, wie wir es heute sind. Aber es ist an der Zeit, sich neu zu positionieren“, erläutert Tell Roth die aktuellen Entscheidungen. „Schon unsere Eltern haben früh darauf gesetzt, unsere Stärken im Bereich Catering und Events auszubauen. Der Erfolg der letzten Jahre gibt ihrer Entscheidung Recht. Um uns ganz auf nachhaltiges Handeln und Produzieren unseres Partyservices konzentrieren zu können, haben wir uns dazu entschlossen, ihn in Isenbüttel zu bündeln und die Metzgerei in Wolfsburg zu schließen“, berichtet seine Schwester Christina, die die Leitung der Küche trägt. „Ein Aspekt zu mehr Nachhaltigkeit liegt dabei auf dem Wegfall zeitraubender Fahrtwege für Lieferungen oder Einkäufe“, weiß Jörg Roth, der sich für die Logistik des Unternehmens verantwortlich zeichnet.

„Wir haben ein tolles Team in Wolfsburg und hoffen, dass uns möglichst alle unsere sechs Metzgerei-Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an den Firmenhauptsitz begleiten. Wir sprechen mit jeder und jedem einzelnen und stellen ein Angebot für eine gleichwertige Anstellung im Unternehmen zusammen. Darüber hinaus stehen wir auch in Kontakt mit einem unserer langjährigen Geschäftspartner und Lieferanten für weitere Anstellungs-

**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](mailto:info@primo-pr.com), [www.primo-pr.com](http://www.primo-pr.com)

## PRESSEINFORMATION

Optionen“, erklärt Tell Roth, dem – ebenso wie seinen Eltern und Geschwistern – die Zukunft seiner langjährigen Kolleginnen und Kollegen sehr am Herzen liegt.

In Isenbüttel will sich das neue Dreierteam auf besonders frische und gesunde Speisen im Geschäft rund um Catering und Events fokussieren. Seit seiner Gründung vor mehr als 30 Jahren hat sich das erfolgreiche Familienunternehmen ROTH Catering & Events ein ausgezeichnetes Renommee als Kulinarik-Dienstleister für Tagungen und Events erarbeitet. Der Service umfasst inzwischen auch alle anderen Aspekte, die zur Planung einer Veranstaltung gehören wie zum Beispiel Technik, Equipment, Musik und Dekoration. Einen Überblick über diesen Rundum-Service bietet der neue Tagungsprospekt, der auch online abrufbar ist.

### **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 Speiseauswahl sorgt das Catering unter anderem mit Live-Cooking-Stationen für Begeisterung.

### **Von der Metzgerei zum Pionier für Partyservice**

Es fängt alles in den 70er Jahren an. Ingeburg, waschechte Niedersäxsin, 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 zukunftsicheres 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>