

## PRESSEINFORMATION

### Neues Angebot in Niedersachsen: Frisches Catering von Profis für Profis

### **ROTH Catering & Events unterstützt mit neuem Service Hotels und Restaurants im Umkreis von 30 Kilometern**



Frisch statt Convenience: ROTH Catering & Events kocht und backt für Hotels und Restaurants in der Region frisch und nachhaltig; in der Mitte Tell Roth

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

**Isenbüttel, 2. Dezember 2019 (primo PR) – Mangel an guten Küchen- und Servicekräften sorgt in vielen Hotels dafür, dass immer öfter die Küche kalt bleibt. Hier bietet ROTH Catering & Events ab sofort Hilfe an. Das erfolgreiche Familienunternehmen kann je nach Bedarf sowohl ganze Buffets liefern als auch nur einzelne Speisen der Karte ergänzend anliefern. Auch im bevorstehenden Weihnachtsgeschäft hilft das ROTH-Team Restaurants oder Hotels dabei, die Anforderungen von hohem Gästeaufkommen in der Hochsaison zu meistern. 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 machen das“ ist einer der Leitsprüche der tatkräftigen und im Bereich Catering & Events seit Jahren erfolgreichen Familie Roth. „Wenn Not am Mann oder der Frau ist und irgendwo Catering gebraucht wird, sind wir zur Stelle“, so Jörg Roth, einer der drei Gesellschafter. Von Not an Mann oder Frau hört er als Verantwortlicher für die Logistik des Unternehmens auf seinen Auslieferungsfahrten zunehmend: „Aufgrund von Personalmangel müssen immer mehr Restaurants und Hotels ihre Küchen entweder schließen oder können nur noch ein sehr eingeschränktes Angebot aufrecht halten. Das hat uns auf die Idee gebracht, diesen Unternehmen mit unserem Personal und unserem Know-how unter die Arme zu greifen.“

Steht in einem Hotel die Küche leer, so beliefert ROTH Catering & Events es mit frischen Speisen, so dass der Restaurantbetrieb wieder aufgenommen werden kann. Christina Roth, die als Gesellschafterin für die Leitung der Küche verantwortlich ist, erläutert: „Ein Küchenchef bestellt ganz einfach aus unserem Cateringkatalog und wir liefern zum besprochenen Zeitpunkt alles an. Statt Fertig- oder Convenience-Produkte kommen so Gerichte mit regionalen Zutaten in bester Qualität auf den Teller.“

Das Modell funktioniert auch für Teilleistungen. So kann sich eine kleinere Küche zum Beispiel die Vor- oder Nachspeisen liefern lassen und die Hauptgänge selbst dazu ergänzen. Auch im kommenden Weihnachtsgeschäft ist dies ein wertvoller Service. „Wir können die Angebotspalette sowohl von den Speisen her als auch von der benötigten

## PRESSEINFORMATION

höheren Menge perfekt ergänzen. Egal ob es nur Häppchen oder ganze 3-Gänge Buffets sind“, erläutert Geschäftsführer Tell Roth den neuen Service, den Hotels und Restaurants im Umkreis von 30 Kilometern rund um den Firmensitz Isenbüttel in Anspruch nehmen können. Für das Weihnachtsgeschäft hat ROTH Catering & Events eine extra Broschüre mit besonderen Events und Catering-Vorschlägen und Buffet-Empfehlungen aufgelegt, die hier abrufbar ist: [https://www.roth-catering.de/downloads/ROT-08037\\_Broschüre-Weihnachten-Privatkunden\\_DinLang\\_ohne-anschnitt\\_RZ.pdf?m=1566292791&](https://www.roth-catering.de/downloads/ROT-08037_Broschüre-Weihnachten-Privatkunden_DinLang_ohne-anschnitt_RZ.pdf?m=1566292791&).

Basis für dieses neue Angebot für Catering von Profis für Profis sind das erfahrene 50-köpfige ROTH-Team, hohe Flexibilität und die Fähigkeit, an jedem Ort mit Kreativität, Ideenreichtum und hochmotivierten Spezialisten frische und qualitativ hochwertige Küche entstehen zu lassen. Dafür ist ROTH Catering & Events bekannt. Was für das klassische Catering erfolgreich gelingt, trägt das neue Führungstrio aus Isenbüttel nun auch in Hotels und Restaurants der Umgebung. Getreu dem Motto: „Wir machen das. Nicht nur als zuverlässiger Auftragnehmer, sondern als kreativer Partner.“

### **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 1987 in die Heimat von Ingeburg zu ziehen und die Fleischerei des Schwagers zu übernehmen. Daraus gründen sie ROTH of Switzerland. Zunächst führen sie den Betrieb als Freibank für Fleisch weiter, bis Senior Roth in der Metzgerei ein Pionier für Partyservice wird. 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 und seit November 2019 als neues Führungstrio für weiteren Erfolg im Unternehmen ROTH sorgen.

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