

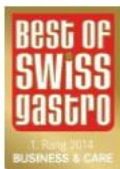


Royal Business Restaurants GmbH: Die Frischerevolution in der Betriebsgastronomie

Die Royal Business Restaurants GmbH ist Spezialist für gehobene Gastronomie in anspruchsvollen Unternehmen, öffentlichen Restaurants sowie Hotels und Tagungszentren. Seit 2002 setzt das inhabergeführte Gastro-Unternehmen kulinarische Maßstäbe in der gesunden, modernen und nachhaltigen Kulinarik. An aktuell 10 Standorten in Deutschland und der Schweiz verwöhnen 140 Mitarbeiter das Publikum mit individuellen Konzepten.

Darüber hinaus organisiert Royal Business Restaurants hochwertige Events und bietet Dienstleistungen im Bereich Gastro-Consulting einschließlich Konzeption und Planung von gastronomischen Einrichtungen an. Für 2015 werden eine weitere Expansion in Europa und ein Umsatz von ca. 25 Mio. EUR erwartet.

Die Royal Business Restaurants GmbH belegte den ersten Platz beim „Team Award 2014“ des Verbands der Köche Deutschlands e.V und gewann ebenfalls 2014 den „Best of Swiss Gastro Award“ in der Kategorie Business & Care. Des Weiteren wurde das Unternehmen in der Vergangenheit mehrfach als „Bester Caterer des Jahres“ nominiert und ausgezeichnet.



Das eigens entwickelte innovative Ernährungskonzept „Chicucina“ wurde bereits 2007 von der führenden Fachzeitschrift „Catering Inside Deutschland“ zum besten Ernährungskonzept gewählt.

Pressekontakt Deutschland:
Ralf Häveker
haeveker@royal-restaurants.com

Royal Business Restaurants GmbH
Katharinenstrasse 7
D-83043 Bad Aibling
www.royal-restaurants.com





Innovative gesunde Ernährungskonzepte mit frischen Qualitätsprodukten - für moderne Betriebsgastronomie, die schmeckt

Bei Royal Business Restaurants stehen neueste Erkenntnisse aus der Ernährungswissenschaft im Vordergrund. Auf Basis dieses profunden Wissens entsteht eine wohlschmeckende, gesunde Betriebsgastronomie auf höchstem Niveau - angepasst an individuelle und unternehmenskulturelle Voraussetzungen.

Das kulinarische Angebot setzt sich aus einer hochwertigen Kombination von internationaler und nationaler Küche sowie aus regionalen und saisonalen Köstlichkeiten zusammen. Alternativ wird auch eine umfassende Auswahl vegetarischer oder veganer Gerichte angeboten.

Bei der Zubereitung der Speisen verwenden Royal Business Restaurants ausschließlich frische Qualitätsprodukte - auf Wunsch auch aus kontrolliert biologischem Anbau.

Brands als Highlights:

<p>Leichte Frischküche „daily light“</p>	
<p>Ganzheitliches Ernährungskonzept: „CHICUCINA“</p>	
<p>Nachhaltige Regionalküche „Miles Kitchen“</p>	
<p>LOKAMI Restaurant, Bar & Lounge</p>	
<p>Casual Dining im CITICHI</p>	



Gemeinsam essen und mehr: Intensiver Service und perfekte Präsentation

Aufmerksamer und sympathischer Service wird bei Royal Business Restaurants großgeschrieben. Neben Schnelligkeit, Flexibilität und perfekter Organisation können sich die Gäste vor allem auf die Freundlichkeit des Servicepersonals freuen.

Großen Wert legt Royal Business Restaurants zusätzlich auch auf die anspruchsvolle und perfekte Präsentation der Speisen sowie auf das moderne und freundliche Ambiente der Räumlichkeiten.

Qualität und nachhaltiges Wirtschaften - für den Menschen und die Umwelt

Um gleichbleibende Qualität sicherzustellen, erfolgt der Lebensmittel-Einkauf ausschließlich bei sorgfältig ausgewählten und zertifizierten Lieferanten. Das Unternehmen orientiert sich an den hohen Qualitäts- und Hygienestandards des Airline-Caterings und unterzieht sich regelmäßigen Kontrollen durch externe Instanzen bzw. führt selbst Prüfungen bei eigenen Betrieben und Lieferanten durch.

Royal Business Restaurants legt Wert auf kurze und umweltschonende Transportwege. Außerdem stehen – soweit möglich – „fairtrade“ Lebensmittel auf der Einkaufsliste. Im Sinne der Nachhaltigkeit wird auf eine Reduzierung der Nahrungsmittelabfälle ebenso geachtet wie auf den nachhaltigen Umgang mit Energie und Mülltrennung.

Von Unternehmer zu Unternehmer: Gastro-Experten, die die Sprache ihrer Kunden sprechen

In einer flachen Hierarchie betreuen die Inhaber persönlich jedes einzelne Projekt mit Know-how und langjähriger Erfahrung aus der Großgastronomie sowie mit ausgeprägtem Lösungsbewusstsein und der Flexibilität eines mittelständischen Unternehmens.

Persönlicher Kontakt: Individuelle Konzepte in direkter Zusammenarbeit mit den Kunden

Von der ersten Idee über die gemeinsame Strategieentwicklung und die zielführende Kommunikation bis zur ergebnisorientierten, wirtschaftlichen Ausführung – alle Schritte erfolgen in individueller Abstimmung und im direkten Kontakt. Kunden profitieren dabei von der schlanken Unternehmensorganisation, kurzen Entscheidungswegen sowie von der praxisorientierten und schnellen Hands-on-Mentalität ihrer Ansprechpartner:



 <p>Ralf Häveker Geschäftsführender Gesellschafter D</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kaufmännische Leitung - Administration - Personalwesen - Marketing - Vertrieb <p>Fach- und Führungskompetenz bei renommierten Gastronomiebetrieben im In- und Ausland und im Airline-Catering</p>
 <p>Wolfgang Wieland Geschäftsführender Gesellschafter CH</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Internationale Geschäftsentwicklung - Einkauf und Nachhaltigkeit - Gastronomie-Konzepte / Innovation - operative Systeme - Internationale Geschäftsentwicklung <p>Langjährige Berufspraxis internationaler Küchen und Experte für asiatische Kochkunst</p>
 <p>Claudia Tudor Mitglied der Geschäftsleitung CH</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Marketing / Kommunikation - Innovation und Neueröffnungen - Projekte <p>Erfahren im Management der gehobenen Betriebsgastronomie</p>



**Royal Business Restaurants GmbH Deutschland
Service Center
Katharinenstr. 7
D-83043 Bad Aibling**

Mitarbeiter: 105

Bewirtschaftete Gastronomiebetriebe:

- ★ Bader GmbH & Co., Pforzheim
- ★ Barmer GEK, Stuttgart
- ★ Diehl Aircabin GmbH, Laupheim
- ★ Akademie des Sparkassenverbandes Baden-Württemberg, Stuttgart
- ★ Tesa Werk, Offenburg
- ★ THW Bundesschule Neuhausen, Neuhausen a.d.F
- ★ Sixt GmbH & Co. Autovermietung KG, Pullach im Isartal

**Royal Business Restaurants GmbH Schweiz
Service Center
Postfach 109
Schlattergasse 1
CH-8240 Thayngen**

Mitarbeiter: 35

Bewirtschaftete Gastronomiebetriebe:

- ★ Mensa BBZ, Weinfelden
- ★ Novartis Switzerland, Basel
(Bar, Lounge & Café)
- ★ H&M Hennes & Mauritz AG, Neuendorf