

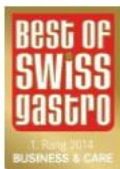


## Royal Business Restaurants GmbH: Die Frischerevolution in der Betriebsgastronomie

Die Royal Business Restaurants GmbH ist Spezialist für gehobene Gastronomie in anspruchsvollen Unternehmen, öffentlichen Restaurants sowie Hotels und Tagungszentren. Seit 2002 setzt das Gastro-Unternehmen kulinarische Maßstäbe in der gesunden, modernen und nachhaltigen Kulinarik. An aktuell 8 Standorten in Deutschland verwöhnen 120 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.

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](http://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:**

Leichte Frischküche „daily light“	
Ganzheitliches Ernährungskonzept: „CHICUCINA“	
Nachhaltige Regionalküche „Miles Kitchen“	
Casual Dining im CITICHI	



### **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 betreut die Geschäftsführung persönlich jedes einzelne Projekt mit Know-how und langjähriger Erfahrung aus der Großgastronomie sowie mit ausgeprägtem Lösungsbewusstsein und der Flexibilität eines mittelständisch geführten 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><b>Ralf Häveker</b> Geschäftsführer</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Kaufmännische Leitung</li><li>- Administration</li><li>- Personalwesen</li><li>- Marketing</li><li>- Vertrieb</li></ul> <p>Fach- und Führungskompetenz bei renommierten Gastronomiebetrieben im In- und Ausland und im Airline-Catering</p>
--	---

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

Mitarbeiter: 120

Bewirtschaftete Gastronomiebetriebe:

- ★ Bader GmbH & Co., Pforzheim
- ★ Barmer GEK, Stuttgart
- ★ Diehl Aviation 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
- ★ Diehl Aerospace GmbH, Überlingen am Bodensee