

»PRESSEINFORMATION IM JULI 2017«

Busreisen im Aufwind“

LANDZEIT VERZEICHNET BEI BUSREISEN EIN PLUS VON ZWÖLF PROZENT. FRISCHE UND QUALITÄT PUNKTEN VOR RABATT.

Bewusste Ernährung und frischer Genuss

In der Autobahngastronomie boomt das Busreisegeschäft. „Dabei überzeugt offensichtlich die Qualität und nicht das Verschleudern um jeden Preis“, freut sich Wolfgang Rosenberger, Geschäftsführer und Gründer von Landzeit und warnt: „Das Verschleudern ist auch wettbewerbsrechtlich bedenklich.“ Der Gast von heute achtet verstärkt auf das Preis-Leistungs-Verhältnis und setzt auf bewusste Ernährung sowie frischen Genuss. Die Reisesaison läuft auf Hochtouren. Auch das Busreisegeschäft steigt wieder an. „Gerade an der Autobahn locken Anbieter mit oft sehr bedenklichen Rabatten von bis zu 75 Prozent“, sagt Wolfgang Rosenberger und verweist auf die Wettbewerbsbehörde. Landzeit verzeichnet mit einer klaren Frische- und Qualitätsstrategie erfreuliche Zuwächse von aktuell zwölf Prozent. Für den Landzeit-Gastgeber ist dies ein klares Zeichen dafür, dass sich der Gast nicht um jeden Preis abspeisen lässt. Die besondere Kompetenz von Landzeit ist, hohe Qualität mit kurzer Wartezeit zu verbinden. Zudem bietet der Qualitätsanbieter an Österreichs Autobahnen für jede Brieftasche das Richtige.

Faire Kalkulation

Landzeit steht für ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis. Das Unternehmen setzt Preise nicht hinauf, um später zu rabattieren, wie das bei Massenveranstaltern im Billigtourismusbereich üblich ist. Gäste können beruhigt sein. Es gehört nicht zur Landzeit-Philosophie, dass Individualgäste Gruppengäste subventionieren bzw. lockt Landzeit Reiseleiter und Büros nicht mit Rabatten, damit sie Landzeit Restaurants besuchen. Das Unternehmen bietet ehrliche, hochwertige Qualität. „Den Gast mit Rabatten zu kaufen, ist der Tod eines Qualitätsrestaurants“, ist Wolfgang Rosenberger überzeugt.

Frisch geliefert und zubereitet

Qualität und Frische zeichnen die Landzeit-Philosophie aus. Obst und Gemüse werden täglich frisch vom Obst- und Gemüselieferanten gebracht, die frischen Produkte beinhalten keine ungesunden Konservierungsstoffe. Frisch Geerntetes bestimmt den Speiseplan. Besonders beliebt ist das gesunde Salatbuffet. Das frisch gelieferte Gemüse wird mehrmals täglich geschnitten und als Köstlichkeit fürs Buffet zubereitet. Verfeinert werden die Kreationen mit frischen Kräutern und Sprossen sowie mit feinsten Essigen und Ölen vom Wiener Naschmarkt.



Herzlich willkommen: Buschauffeure und ihre Reisegäste sind bei Landzeit immer willkommen. Zu besonderen Anlässen begrüßt Gastgeber Wolfgang Rosenberger seine Gäste persönlich.



Berühmtes und beliebtes Salat-Buffer: Bei Reisenden besonders beliebt ist das berühmte Landzeit-Salatbuffet. Das frisch gelieferte Gemüse wird täglich mehrmals frisch geschnitten und zu trendigen, gesunden Salaten und Delikatessen zubereitet. Das Ziel von Landzeit ist, hohe Qualität mit kurzer Wartezeit zu verbinden.

Auch Pfannengerichte werden auf Bestellung frisch geschwenkt und nicht aufgewärmt. Somit bleiben im Gemüse wertvolle Vitamine erhalten. Frisches Obst wird geschnitten und vor allem im Sommer gerne als gesunde Zwischenmahlzeit genossen oder zu gesunden, frisch gepressten Fruchtsäften verarbeitet. Landzeit garantiert absolute Frische.

Perfektes Timing und gute Schulung

Frisch zubereitete Gerichte müssen innerhalb kürzester Zeit serviert werden. Hier ist ein perfektes Timing angesagt. Die Bestellungen müssen in der richtigen Reihenfolge an die Köche weitergegeben werden, damit alle Gäste an einem Tisch gleichzeitig die Speisen serviert bekommen. Umsichtige, gut geschulte und motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen dafür, dass sich Gäste auch in der etwas hektischeren Reisezeit wohlfühlen und das kulinarische Angebot genießen können.

Corporate Data

Unter der Marke Landzeit präsentieren Wolfgang Rosenberger und sein Team das einzigartige Frische-Gastronomie-Konzept. Erlesene Kombinationen aus hauseigenen Rezepten bereiten Lebensfreude und Genuss. Wolfgang Rosenberger hat das Konzept der Gourmet-Märkte entwickelt und in Österreich erfolgreich umgesetzt. An 16 Standorten entlang Österreichs Autobahnen bietet Landzeit neben bester Qualität Gesundheit, Vielfalt und Herzlichkeit. Im Bereich Full Service Autobahn-Restaurants nimmt Landzeit einen Spitzenplatz ein. Sechs Millionen Gäste im Jahr genießen die Gastfreundschaft bei Landzeit. Das Unternehmen ist somit ein wichtiger Repräsentant der österreichischen Gastlichkeit.



Frisch gepresste Frucht- und Gemüsesäfte: *Frische, heimische und exotische Früchte, mehrmals täglich frisch geschnitten, garantieren maximalen Vitamingerhalt. Ebenso schätzen Landzeit-Gäste die Auswahl an frisch gepressten Frucht- und Gemüsesäften. Diese können ohne Wartezeit direkt an den Marktständen ausgewählt und mitgenommen werden.*

Fotos: Landzeit

ÜBER RÜCKFRAGEN FREUT SICH:

Mag. Elisabeth Rosenberger
Voralpenkreuz 2
4642 Sattledt, Austria
Tel.: +43 7244 20250
Fax: +43 7244 20250-320
E-Mail: zentrale@landzeit.at