



»PRESSEINFORMATION IM SEPTEMBER 2017«

## Österreichs Unternehmen im Test: Landzeit ist „Service-Champion“

DER QUALITÄTSANBIETER AN ÖSTERREICHS AUTOBAHNEN IST DIE NR. 1 DER SYSTEMGASTRONOMIE UND ERREICHT PLATZ 10 IM ÖSTERREICHWEITEN GESAMT-RANKING DER 250 UNTERSUCHTEN UNTERNEHMEN UND 28 BRANCHEN.

### Mit der Qualitäts-Philosophie auf dem richtigen Weg

Landzeit ist Service-Champion und somit die Nummer eins der österreichischen Systemgastronomie. Dies ergab eine Servicebefragung bei Kunden durch die ServiceValue GmbH in Köln. Im Gesamtranking gehört Landzeit zu den Top Ten-Betrieben. Untersucht wurden österreichweit insgesamt 250 Unternehmen und 28 Branchen. „Diese Würdigung beweist, dass wir mit unserer Qualitäts-Philosophie den richtigen Weg eingeschlagen haben und ist zugleich Ansporn für die Zukunft“, freut sich Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger über die Auszeichnung „Service-Champion“ in Gold.

### Landzeit gehört zu den Top Ten-Betrieben

„Die Freude war riesengroß, als wir informiert worden sind, dass Landzeit der Service-Champion der österreichischen Systemgastronomie ist“, erinnert sich Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger. Das Qualitätsrestaurant an Österreichs Autobahnen führt das Branchenranking vor Akakiko, Nordsee und Vapiano an. Landzeit ist aber nicht nur die Nummer eins in der Kategorie Systemgastronomie. Das Unternehmen gehört auch im Gesamtranking zu den Top Ten-Betrieben. Für den 10. Platz wird Landzeit wie weitere 39 Unternehmen – darunter unter anderem Wutscher Optik, dm-drogerie markt, Bipa, Radisson, zalando.at und Thalia – mit der höchsten Auszeichnung „Service-Champion“ in Gold gewürdigt. Österreichs größtes Service-Ranking wurde zum dritten Mal durchgeführt. Die Grundlage ist eine breit angelegte Kundenbefragung zum erlebten Service. Die Befragung erfolgt eigeninitiiert und ohne Beteiligung der bewerteten Unternehmen. Die Studie führte die renommierte deutsche Analysegesellschaft ServiceValue GmbH in wissenschaftlicher Kooperation mit der Goethe-Universität Frankfurt durch.

### Service Experience Score: verständlich und effizient

Bei der Befragung wird der Service Experience Score (SES) angewandt. Diese Methode ist ein zuverlässiges und zugleich einfaches Instrument zur Messung des erlebten Kundenservices. Der SES ist darüber hinaus ein verlässlicher Gradmesser für Kundenbindung, weil er mit der Weiterempfehlung, der Wiederwahl, dem Kauf zusätzlicher Produkte und Dienstleistungen sowie einer emotionalen Verbundenheit einhergeht. Diese Zusammenhänge haben sich bereits in verschiedenen Dienstleistungsbereichen ergeben und weisen darauf hin, dass der SES ein Messinstrument ist, welches die Zufriedenheit der Kunden mit dem Service eines Unternehmens gut widerspiegelt. Landzeit-Gäste ein ganz besonderer.

### Nr. 1 der Systemgastronomie Österreich 2017

Anbieter	Wert
1. Landzeit	81,3 %
2. Akakiko	81,2 %
3. Nordsee	80,8 %
4. Vapiano	79,0 %
5. McDonald's	75,4 %
6. Rosenberger	73,8 %
7. Autogrill	> 72,8 %
8. Burger King	> 72,8 %
9. Pizza Mann	> 72,8 %
10. Schnitzelhaus	> 72,8 %

### Service-Champions Gesamtranking Österreich 2017

Anbieter	Wert
1. Wutscher Optik	86,7 %
2. dm-drogerie markt	84,5 %
3. zalando.at	82,7 %
4. Radisson/Rad. Blu	82,6 %
5. Bipa	82,3 %
6. Ibis	82,0 %
7. Morawa	81,8 %
8. Best Western	81,4 %
9. Thalia	81,3 %
10. Landzeit	81,3 %

## Anti-Aging-Salatinnovationen halten jung und gesund

Die besondere Kompetenz von Landzeit ist, hohe Qualität mit kurzer Wartezeit zu verbinden. Bereits bei der Entwicklung eines Rezepts wird überlegt, wie die Frische den Gast möglichst perfekt erreicht. So wird beispielsweise Gemüse täglich frisch geliefert und für Pfannengerichte und Salate zubereitet. Frische Produkte enthalten keine ungesunden Konservierungsstoffe. Gleichzeitig bleiben wertvolle Vitamine erhalten. Zu den jüngsten Salatinnovationen gehören Kreationen unter anderem mit gesunden Belugalinsen, Bulgur, Couscous, Dinkel, Kichererbsen, Quinoa, Sojabohnen und Berglinsen. Mit diesen Anti-Aging-Köstlichkeiten essen sich Gäste jung und gesund.

## Eigenproduktion für mehr Frische

Der Eigenfertigungsgrad bei Landzeit ist sehr hoch. So bereitet der Qualitätsanbieter an Österreichs Autobahnen Tortenmassen, Pasta, Aufläufe, Saucen und vieles mehr selber zu. Speisen werden in kleinen Chargen frisch produziert. Wenn immer es möglich ist, kommen die Lebensmittel von regionalen Lieferanten. Um ein abwechslungsreiches Angebot gewährleisten zu können, bietet Landzeit eine Vielfalt an Speisen mit saisonalen und regionalen Zutaten an. Dabei wird auf Nährwerte und Verträglichkeit ebenso geachtet wie auf den guten Geschmack.

## Vision von Landzeit

„Wenn Gäste auf der Autobahn unterwegs sind, wollen diese nur noch bei Landzeit einkehren“. Diese Vision leitet sich vom Landzeit-Grundsatz ab, Gäste mit frischen, saisonalen Speisen und warmherzigem, effizientem Service zu begeistern. „Oft werden Restaurantbesucher durchschnittlich oder unter dem Durchschnitt zufriedengestellt“, weiß Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger, aus eigener Erfahrung. Um in seinen Restaurants Gäste bestmöglich verwöhnen zu können, wurden in den vergangenen drei Jahren ein revolutionäres Qualitätssicherungsprogramm und ein kulinarischer Ausbildungsplan ins Leben gerufen. Zudem macht Wolfgang Rosenberger sein Team immer wieder darauf aufmerksam, dass alle an einem Strang ziehen müssen. Alle Mitarbeiter nehmen wichtige Positionen ein – vom Geschäftsführer über den Küchenchef bis zu den Reinigungskräften. Gäste sind begeistert von Landzeit. Sie schätzen die innovative Rezeptentwicklung, die tägliche Lieferung von Frischwaren, die Zubereitung der à la minute-Bestellung, die zeitgemäße, gesunde und regionale Hausmannskost sowie den guten Geschmack.



### Anti-Aging-Salate:

*Sich gesund und fit essen mit frischen und saisonalen Gerichten. Laut Landzeit ein starker Trend bei Familien und Gästen ab 35 Jahren, als Gegentrend zu Fast Food. Salatkreationen mit Belugalinsen, Bulgur, Quinoa und Co. gehören zu den jüngsten Innovationen bei Landzeit.*



**Vorreiter an Österreichs Autobahnen:**  
*Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger steht für gesunde und frische Gerichte.*

*Fotos: Landzeit*

## 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.

### **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](mailto:zentrale@landzeit.at)