

»PRESSEINFORMATION, 3. APRIL 2015«

Österreich frisch genießen: Rund sechs Millionen Gäste kehren bei Landzeit ein

HÖCHSTE QUALITÄT, FRISCHE PRODUKTE UND REGIONALE SCHMANKERLN ZEICHNEN DAS ERFOLGREICHE UNTERNEHMEN AN ÖSTERREICHS AUTOBAHNEN AUS.

Kundenbegeisterung ist absolutes Muss

Die tollen Erfolge beim ASFINAG Raststationen-Test, die Eröffnung des Standortes Steinhäusl bei Wien sowie das Zehn-Jahresjubiläum von Landzeit zu den Höhepunkten des Landzeit-Geschäftsjahres 2014. Landzeit überzeugt mit seinen vielfältigen hochwertigen Qualitätsprodukten. „Kundenzufriedenheit ist uns zu wenig. Kundenbegeisterung ist ein absolutes Muss“, betont Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger. Rund sechs Millionen begeisterte Gäste kehren im Schnitt jährlich bei Landzeit ein. Das Unternehmen beschäftigt 880 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und schloss das vergangene Jahr mit einem Umsatz von rund 50 Millionen Euro ab.



Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger

Steaks von der hauseigenen Fleischreiferei

Die Liebe zum Detail, Harmonie, Frische und Qualität sind die Basis für ein unvergessliches Erlebnis. Damit schreibt Landzeit Geschichte an Österreichs Autobahnen. Seit bereits mehr als zehn Jahren begeistert das Unternehmen mit höchster Qualität, frischen Produkten und Schmankerln aus der Region. Im vergangenen Jahr nutzten rund sechs Millionen Gäste ihren Stopp bei Landzeit zum Rasten und Genießen. Mit 880 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern an 16 Standorten erwirtschaftete Landzeit einen Umsatz von ca. 50 Millionen Euro. „Qualität und Frische stehen bei den Gästen hoch im Kurs“, weiß Wolfgang Rosenberger. Besonders beliebt sind Steaks, die in der hauseigenen Fleischreiferei 50 Tage reifen. „So kann sich der Geschmack perfekt entfalten“, erklärt der Landzeit-Chef. Die Steaks werden mit einer speziellen Kräutermarinade zubereitet und vom Grillardin auf dem Holzofengrill fettarm gebraten.



Rund 22,8 Millionen Euro investierte Landzeit in das neue Gourmet-Markt- und à la carte-Restaurant mit Essbar, Motor-Hotel und Seminarcenter Steinhäusl bei Wien.

Qualität und Frische als oberste Gebote

„Österreich frisch genießen“ heißt das Motto von Landzeit. Die Frische-Philosophie zieht sich durch alle Angebote von Landzeit. Der Bogen spannt sich dabei vom Einkauf der Produkte über die Zubereitung bis zur Präsentation der Gerichte. Neben der hauseigenen Fleischreiferei gehören unter anderem auch die hauseigene Fischräucherei, die Landzeit Kaffeerösterei, die Landzeit Gelateria sowie die Landzeit Bäckerei zu den besonderen Innovationen des Unternehmens. Delikatessen und Salate werden mehrmals am Tag frisch zubereitet. Jeder zweite Besucher greift bei Landzeit zu den Köstlichkeiten am Salat-Buffer.

„Unser schmackhaftes Buffet überzeugt auch viele Fleischesser“, weiß Wolfgang Rosenberger. Täglich werden mehr als zwölf verschiedene Salate angeboten. Mit köstlichen Dressings, edlen Essigen und Ölen vom Wiener Naschmarkt und frischen Kräutern und Sprossen werden diese verfeinert. Abgerundet wird das Frischeangebot mit täglich frisch gebackenen Torten, Kuchen und Strudeln, frisch geschnittenen Früchten sowie frisch gepressten Obst- und Gemüsesäften.

Sieger beim ASFINAG Raststationen-Test 2014

Besonders stolz sind Wolfgang Rosenberger und sein Team auf die tollen Erfolge beim ASFINAG Raststationen-Test 2014. Landzeit Mondsee wurde Erster. Tester lobten vor allem das freundliche Personal, die Top-Qualität der Speisen und Getränke sowie den beeindruckenden Ausblick auf den glitzernden See, die Drachenwand und den Schafberg. Der 3. Platz ging an Steinhäusl bei Wien, der 4. Platz an Aistersheim und Platz 5 an Tauernalm. „Diese Auszeichnungen sind ein Ansporn für unsere Arbeit“, betont der Landzeit-Gastgeber. Zu den weiteren Höhepunkten des abgelaufenen Geschäftsjahres gehörten die Eröffnung es neuen Standortes Steinhäusl bei Wien sowie das zehnjährige Bestehen von Landzeit.

Mehr als 4.400 Restaurantplätze an 16 Standorten

Landzeit bietet derzeit an 16 Standorten 4.410 Restaurantplätze. An sieben Standorten sorgen 223 Zimmer für Ruhe und Erholung. Rasten und Tagen stehen in 19 Seminarräumen in fünf Seminarzentren auf dem Programm. 85 Prozent der Einnahmen kommen von der Konsumation der Speisen und Getränke. 15 Prozent entfallen auf die Shops. Ausgewählte Produkte können ab sofort auch auf der Website unter www.landzeit.at bestellt werden.

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.



Landzeit Mondsee belegte beim ASFINAG Raststations Award 2014 den 1. Platz.

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