

»PRESSEINFORMATION IM AUGUST 2019«

Landzeit kocht noch echt frisch: Zum zweiten Mal in Serie wurde Landzeit zum Superbrands Austria ausgezeichnet

DIE AUSWAHL ZUM SUPERBRANDS-UNTERNEHMEN ERFOLGTE NACH EINEM INTENSIVEN, MEHRSTUFIGEN VERFAHREN.

Zum zweiten Mal in Serie ausgezeichnet

„Das ist unser schönstes Geburtstagsgeschenk“, freut sich Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger über die Auszeichnung Superbrands Austria 2019. Das Qualitätsunternehmen an Österreichs Autobahnen, das heuer seinen 15. Geburtstag feiert, bekam diese Auszeichnung zum zweiten Mal in Serie.

Unverwechselbare Produkte und konstante Qualität

Das Zertifikat Superbrands 2019 bescheinigt Landzeit unverwechselbare Produkte sowie eine konstante Qualität. „Wir kochen noch echt frisch. Das schmecken unsere Gäste“, ist Wolfgang Rosenberger überzeugt. Landzeit bereitet als der Qualitätsanbieter an Österreichs Autobahnen Tortenmassen, Pasta, Aufläufe, Saucen und vieles mehr selber, jeweils vor Ort im Restaurant, zu. Steaks kommen aus der hauseigenen Fleischreiferei, Lachs von der hauseigenen Fischräucherei, Brot und Gebäck werden täglich frisch geknetet und gebacken, Milch und Fruchteis mit viel frischen Früchten im hauseigenen Eislabor täglich frisch gerührt und gefroren. Landzeit legt Wert auf Saisonalität und Regionalität. So gibt es sechs verschiedene saisonale Spezialitätenkarten mit Zutaten der jeweiligen Saison wie unter anderem Kürbis, Eierschwammerl oder frische Kräuter. In den acht à la carte-Restaurants werden Gäste mit Schmankerln aus der Region und innovativen Gerichten verwöhnt.

Perfekt geschultes Team

Viele Produkte kommen von ausgewählten Lieferanten aus der Region. Alle Gerichte werden nach der Bestellung frisch zubereitet. „Echt frisch kochen ist sehr viel schwieriger als die Zubereitung von Fast Food“, sagt der Landzeit-Gastgeber. Eine wichtige Rolle beim Qualitätsanbieter an Österreichs Autobahnen spielt auch das gut geschulte Team, das mit Leidenschaft seinen Beruf ausübt. „Unser Team gehört zu den Besten“, betont Wolfgang Rosenberger, dem Schulungen und Produktentwicklungen sehr am Herzen liegen. Mit 561 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern kann Landzeit seiner Qualitätsphilosophie nur treu sein, wenn regelmäßig Schulungen in der Landzeit-Akademie stattfinden.



Landzeit wurde zum zweiten Mal in Serie als Superbrands ausgezeichnet: Regional Director Superbrands CEE Mag. András Wiszkidenszky überreicht Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger (l.) das Zertifikat Superbrands Austria 2019.



Im Zentrum der Frische: Wolfgang Rosenbergers Passion ist seine Leidenschaft für frische gesunde Lebensmittel und eine bessere Lebensqualität durch gesunde Ernährung.

Intensives Auswahlverfahren

Die Auswahl zum Superbrands-Unternehmen erfolgte nach einem mehrstufigen Verfahren. Für die Erhebung wurden einzelne Marken vom Marktforschungsinstitut GfK ausgewählt und in einer bundesweiten Umfrage der Bevölkerung zur Bewertung vorgelegt. Dabei beurteilten die Befragten klare und besonders relevante Vorteile der Unternehmen gegenüber ihren Mitbewerbern. Ein besonderes Augenmerk lag auf Kriterien wie Bekanntheit, Beliebtheit, Reputation, Tradition und Nachhaltigkeit. Die begehrten Titel Superbrands werden seit mehr als drei Jahrzehnten in nahezu 90 Ländern von Superbrands ermittelt, einer international agierenden Organisation und führenden Autorität in der Markenbewertung. Mit der Titelverleihung werden die profiliertesten Marken vor den Vorhang geholt. Die offizielle Liste der Superbrands 2019 wird bei der Preisverleihung im Herbst dieses Jahres veröffentlicht.

Vision, mit der Frischephilosophie von Landzeit die Welt verbessern

Es gibt viele Möglichkeiten, an Österreichs Autobahnen und Autobahnabfahrten Essen und Trinken zu sich zu nehmen. Landzeit lehnt Fast Food-Konzepte ab, erkennt die Zeichen der Zeit, spürt und weiß, dass die Frische-Mission immer wichtiger für die Menschen wird. Die Vision, die Wolfgang Rosenberger und sein Team haben, ist die Welt der Autofahrer mit großzügiger Gastfreundschaft zu bereichern, mit der Landzeit-Frischephilosophie die Welt zu verbessern sowie das tägliche Leben der Gäste als etwas Besonderes zu gestalten. „Alle sollen wissen, wie gut und köstlich frisch gekochtes, gesundes Essen schmeckt!“, betont Wolfgang Rosenberger.

Weitere Informationen unter: www.landzeit.at

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. Das Unternehmen ist somit ein wichtiger Repräsentant der österreichischen Gastlichkeit. Pro Jahr werden bei Landzeit bis zu sechs Millionen Gäste von 561 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verwöhnt. Knapp 4.400 Sitzplätze, 250 Motor-Hotelzimmer und 400 Konferenzsitzplätze laden zum kulinarischen Genießen, Rasten und Tagen ein.

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



Fisch Mixed Grill „Landovia“:
Gegrilltes Lachs- und Schwertfischfilet gewürzt mit Limetten-Kräuter marinade und Meersalz aus dem Fischerdorf Guérande in der Bretagne/Frankreich. Serviert wird die Spezialität mit sautiertem Zucchini-Jungzwiebel-Champignon Gemüse und einer Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahm-Dip.

Fotos: Landzeit



Echt frisch gekocht!
Zwei Jahre in Folge prämiert!



Zwei Jahre in Folge prämiert!