

40 Jahre Rosenberger: Beste Gastlichkeit, Innovation und Tradition an Österreichs Autobahnen



Reichhaltiges Salatangebot bei Rosenberger (Foto:)

Credit: Rosenberger/Rita Newman

Fotograf: Rita Newman



Österreichkarte mit allen 19 Rosenberger-Standorten

Credit: Rosenberger

Fotograf: Rosenberger



Die Geschwister Melina und Kris Rosenberger

Credit: Rosenberger/Rita Newman

Fotograf: Rita Newman

St. Pölten (TP/OTS) - Nur wenige Gastronomen an Europas Autobahnen können auf eine ähnliche Erfolgsgeschichte zurückblicken wie Rosenberger. 1972 eröffnete Heinz J. Rosenberger das erste Restaurant mit Direktanbindung an die Autobahn und begründete damit in Österreich eine völlig neue Kultur des Rastens beim Reisen. Heuer feiert das Unternehmen sein 40-jähriges Bestandsjubiläum - mit 19 Standorten in ganz Österreich, 20 Restaurants (A-la-Carte- und Markt-Restaurants), drei Motor-Hotels und sieben Tagungs-Centers. Rosenberger ist damit nicht nur die traditionsreichste, sondern auch die stärkste Marke an Österreichs Autobahnen.

Innovation seit 40 Jahren

Heinz J. Rosenberger kann als der große Pionier in Österreichs Autobahngastronomie bezeichnet werden. Auf seine Initiative wurden die ersten Kassensysteme für eine rasche Zahlungsabwicklung installiert, Frische-Buffets mit großer Salatauswahl arrangiert, die ersten Geschenk- und Souvenir-Shops sowie die ersten Markt-Restaurants eingerichtet. Und von allem Anfang an wurde den jungen und ganz jungen Gästen bei Rosenberger ein besonderes Service geboten - durch den Kinder-Geburtstags-Club, eigene Kinder-Speisekarten, weitläufige Spielplätze, attraktiv eingerichtete Spielecken, die Kinder-Tischsets und nicht zuletzt die so beliebten Rosenberger-Kronen.

In jüngerer Vergangenheit zeigte sich die Innovationsfreude des Unternehmens durch die Neugestaltung zahlreicher Standorte. Damit bietet Rosenberger mehr als sechs Millionen Gästen jährlich beste Gastlichkeit im zeitgemäßen Wohlfühlambiente.

Traditionell: Rosenberger-Frischegarantie und österreichische Genusskultur

Seit 40 Jahren gilt für das kulinarische Angebot von Rosenberger: frisch, saisonal, regional. Als Botschafter typisch österreichischer Gastlichkeit ist es Rosenberger ein besonderes Anliegen, die Köstlichkeiten der regionalen Küche zu präsentieren. Deshalb findet der Gast in allen Rosenberger-Restaurants neben mediterranen und internationalen Spezialitäten auch die Klassiker der österreichischen Küche und eine Auswahl an Gerichten der österreichischen Regionalküchen.

Auch die weithin bekannte österreichische Kaffeekultur hat bei Rosenberger eine starke Präsenz. Legendär ist mittlerweile die Rosenberger-Kaiser-Melange, die den Gästen neben Kaffeegenuss auch ein "Häferl zum Mitnehmen" beschert.

Dem immer wichtiger werdenden Thema der bekömmlichen Ernährung wird in den Rosenberger-Restaurants durch die Linie "Rosenberger-Frisch & Vital" Rechnung getragen. Diese umfasst leichte, erfrischende, vitaminreiche Snacks, die genau auf die Bedürfnisse der Autofahrer abgestimmt sind.

Neue Standorte für noch mehr Gelegenheiten zum Rasten beim Reisen

Im letzten Jahr konnten von Rosenberger drei neue Standorte

geschaffen werden. An der viel befahrenen Brenner-Autobahn wurde Österreichs höchst gelegenes Autobahn-Restaurant (1350 m ü. M.) mit 300 Plätzen in Betrieb genommen, Deutschfeistritz wurde für die hohen Standards der Rosenberger-Gastlichkeit adaptiert, und an der S1 bei Deutsch-Wagram wurde von Rosenberger ein architektonisch hoch interessantes Markt-Restaurant mit Motor-Hotel, Tagungsbereich und speziellem Kinderrestaurant geschaffen.

Dazu wurden weitere Standorte revitalisiert und mit neuen Attraktionen versehen. So auch das City-Restaurant in der Wiener Innenstadt, das auf drei Ebenen mehr als 500 Gästen Platz bietet und mit dem Bistro-Konzept "R to go" auch für den sehr eiligen Gast Rosenberger-Köstlichkeiten bereit hält.

Noch mehr Vorteile im Jubiläumsjahr

"40 Jahre Rosenberger" soll nicht nur ein Fest für das Team der Rosenberger-Restaurants werden, sondern vor allem auch eines für die Reisenden auf Österreichs Autobahnen. Daher werden 2012 die Gäste von Rosenberger mit zahlreichen Überraschungen verwöhnt. Monat für Monat gibt es andere nette Aufmerksamkeiten, die das Rasten bei Rosenberger noch attraktiver machen. Im Mai beispielsweise wird zu jeder Rosenberger-Torte eine Kaisermelange zum Vorteilspreis serviert, und die Sommermonate Juli und August stehen im Zeichen eines besonderen Kinder-Verwöhn-Programms.

Ausgezeichnete Gastronomie

Neben der beständigen Erneuerung sind freundlicher Service, angenehmes Ambiente und frisch gekochte Speisen aus besten Zutaten die Faktoren des Rosenberger-Erfolgs. Ganz wesentlich ist der große Zuspruch auch den mehr als 900 Mitarbeitern zu verdanken, die als motiviertes Team für das Wohl der Gäste sorgen.

Das hohe Niveau der Rosenberger-Gastlichkeit wird und wurde von objektiven Medien vielfach gewürdigt: so zum Beispiel durch die Verleihung der "Trophée Gourmet" des Feinschmecker-Guides A la Carte oder des renommierten Hamburger-Preises für System-Gastronomie. Bei flächendeckenden Autobahn-Restaurant-Tests belegen Häuser von Rosenberger mit schöner Regelmäßigkeit Spitzenplätze.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

Rückfragehinweis:

Rosenberger Zentralverwaltung
Harlanderstraße 112, 3104 St. Pölten
Tel. 02742/88 17 15-0, Mag. Melina Rosenberger
zentrale@rosenberger.cc

www.rosenberger.cc

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/2511/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0009 2012-03-27/16:59

271659 Mär 12

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20120327_TPT0009