

# USPs

*Levy Restaurants*

Sieben Punkte heben uns dabei deutlich vom Wettbewerb des Marktes ab.

1. IMPULSGEBER
2. GASTRONOMISCHE QUALITÄT
3. PERSONALQUALITÄT
4. SICHERHEIT
5. GRÖSSE
6. FINANZKRAFT
7. EFFIZIENZ

# Was uns einzigartig macht:

## Die USPs von Levy Restaurants

Levy Restaurants macht keine drögen Schnittchen – wir kreieren Ereignisse. Ein Flying-Bufferet zur Produkteinführung im kurfürstlichen Schloss, jubelnde Fans im Stadion, ein Pärchen beim Candlelight-Dinner – alles Gelegenheiten, die es verdienen, zu Erlebnissen gemacht zu werden. Dafür sind wir da.

Sieben Punkte heben uns dabei deutlich vom Wettbewerb des Marktes ab.

1. **Impulsgeber** – Wir wollen Impulse im Markt setzen und das tun wir auch!
2. **Gastronomische Qualität:** Wir erschaffen die gastronomische Atmosphäre, die zum Ereignis passt!
3. **Personalqualität:** Unsere Mitarbeiter sind Ereignismacher! Als Arbeitgeber schaffen wir ein Umfeld, in dem sich diese Menschen sicher und wohl fühlen!
4. **Sicherheit:** Wir dulden keine Kompromisse bzgl. der Sicherheit, der Compliance und der Verlässlichkeit. Das ist unser Versprechen!
5. **Größe:** Wir sind eine Tochtergesellschaft der Compass Group und sind somit ein Teil des größten Cateringunternehmens der Welt. Jenseits unserer gastronomischen Kompetenz bieten wir den One-Stop-Shop für Multiservices! Das sichert dem Kunden internationale Vielfalt, Kompetenz, Verlässlichkeit und Stärke!
6. **Finanzkraft:** Wir investieren in unser gemeinsames Geschäft mit unseren Kunden und haben auch die Stärke für neue Konzepte!
7. **Effizienz:** Wer Levy Restaurants wählt, profitiert von Einkaufsvorteilen und effizienten Prozessen. Das bedeutet das beste Preis-Leistungs-Verhältnis!

## 1. Impulsgeber

Chicago, 1978: Die Brüder Larry und Mark Levy investieren in ein Feinkostgeschäft namens D.B. Kaplan's. Sie wollen dort authentische, hausgemachte Delikatessen verkaufen. Dafür holen die beiden Entrepreneurere ihre Mutter Eadie an Bord. Ihre Familienrezepte kommen gut an. So gut, dass sie ihr Geschäft ausweiten und Restaurants eröffnen: z. B. das Spiaggia in Chicago oder das Wolfgang Puck Grand Café im Walt Disney World Resort. Die Marke Levy Restaurants ist geboren. Die innovativen Gastro-Konzepte werden landesweit gefeiert. Filmstars, Sportler und Musiker geben sich in den angesagten Restaurants die Klinke in die Hand.

1982 kommen die Verantwortlichen der Chicago White Sox auf die Levy Brüder zu, weil sie für ihr Stadion ein neues, hochwertiges Catering-Konzept benötigen. Larry und Mark Levy sagen zu und revolutionieren mit ihrem Ansatz das Stadion- und Arena-Catering. Wo es vorher nur Burger, Pommes frites und Hot Dogs gab, servieren die Levy Brüder jetzt auch Gerichte, die normalerweise nur in der gehobenen Gastronomie angeboten werden. Die VIP-Bereiche werden zu wahren Gourmet-Tempeln umfunktioniert.

Super Bowl, US Open & Grammy Awards. Jedes einzelne Ereignis ist bei Levy Restaurants ein einzigartiger Impuls. Diese Innovationskraft kommt nun im Jahre 2013 auch nach Deutschland. Der nächste Impuls ist schon in Vorbereitung!

## 2. Dienstleistungsqualität

Sport- und Eventcatering ist mehr als Canapés, Bier oder ein Gläschen Champagner in der VIP-Lounge. Bei Levy Restaurants geht es um Ereignisse! Diesen Anspruch haben wir von der Stadionbratwurst, bis zum High-End-Bufferet passend zur Galaveranstaltung. Dabei überlassen wir nichts dem Zufall:

- Ganz am Anfang: Das Produkt. Gelungenes Catering fängt mit der Wahl der Lieferanten an! Bei Levy Restaurants wird hoher Wert auf frische und hochwertige Produkte gelegt. Nur wenn die Zutaten aus zertifizierten Betrieben stammen und unseren kulinarischen Ansprüchen genügen, steht einer Vollendung zu einem Produkt von Levy Restaurants nichts mehr im Wege.
- Unser internationales Kochteam kommt aus 27 Ländern. So kann kulinarische Vielfalt auch authentisch umgesetzt werden.
- Wenn die Menge kocht, müssen die Prozesse stimmen. Wir orchestrieren die Abläufe so, dass die Bratwurst in den magischen Minuten der Halbzeitpause auf den Punkt gegart ist und die Gäste beim Galadinner perfekten Service erleben können.
- Jedes Ereignis ist anders: Passend zum Anlass entwickeln unsere Küchenteams die passenden Gerichte für Ihr Event. Wir schaffen kulinarische Erlebniswelten, die Ihre Gäste niemals vergessen werden. Eine variantenreiche und genussvolle Küche vom raffinierten Fingerfood bis zum Mehrgangmenü. Unsere hauseigene Pâtisserie sorgt zum Abschluss für „verboten“ gute Desserts.

- Zu einer runden Veranstaltung gehören die passenden Getränke. Wir servieren Ihnen vom Begrüßungs-Champagner bis zum Digestif eine erlesene Auswahl an Getränken. Unser Sommelier-Service sorgt beim Essen für eine exzellente Weinbegleitung während unsere Bartender nach dem Dessert zu Höchstform auflaufen und vom Highball bis zum Gimlet die Cocktailwünsche Ihrer Gäste erfüllen.
- Gastronomische Qualität gibt es nicht ohne Atmosphäre: Unsere Locations bestechen durch ihre einzigartige Architektur. Modern, historisch oder beides? In jedem Falle unverwechselbar!
- Für unsere Levy Restaurants Design-Spezialisten sind leere Räume wie weiße Leinwände für einen Künstler. Blumenarrangements, Möbel, Kerzen – unsere Designer sorgen dafür, dass Ihr Event optimal zur Geltung kommt. Technik-Know-how und Projektmanagementspezialisten sorgen für ein harmonisches Gesamtkonzept und die richtigen Abläufe.

### **3. Personalqualität**

Als einer der größten Arbeitgeber der Welt mit über 500.000 Mitarbeitern wissen wir um die Bedeutung des Themas Personal. In der Dienstleistung liegt der Unterschied nun mal darin, mit welcher Kompetenz und Leidenschaft diese erbracht wird. Bei uns arbeiten EreignisMacher und keine Abwickler. Anders gesagt: Nur was man gerne und mit ganzem Herzen macht, wird auch für die Gäste zum Ereignis. Diesen Grundsatz leben wir!

Ob Kundenbetreuer oder Servicekraft vor Ort: Wir überlassen die Qualität unserer Mitarbeiter nicht dem Zufall. Für alle Mitarbeiter und Führungskräfte haben wir umfangreiche Personalentwicklungsprogramme, die dies sicherstellen. Es ist dabei eine unserer besonderen Kompetenzen, neue Kollegen an Bord zu nehmen und Ihnen die Fähigkeiten mitzugeben, die sie brauchen, um EreignisMacher zu sein.

Wo klare Regeln herrschen, kann man sich auf das Wesentliche konzentrieren. Tariftreue, präzise Kontrollen zur Einhaltung von Gesetzen, eine transparente und verlässliche Abwicklung aller administrativen Personalprozesse sind wichtige Voraussetzungen, ein Umfeld zu schaffen, in dem sich unsere EreignisMacher für Sie engagieren können. Und um dies sicherzustellen, haben wir mit „Speak Up!“ einen Kommunikationskanal geschaffen, in dem Mitarbeiter im Zweifel von unabhängigen Dritten Hilfe bekommen. Mit unserer Mitarbeiterbefragung „Your Voice“ haben wir ein Instrument, die Zufriedenheit unserer Mitarbeiter zu messen und entsprechend zu handeln. Eine partnerschaftliche und kooperative Beziehung zu den Mitbestimmungsgremien und Tarifpartnern sind uns wichtig.

### **4. Sicherheit**

Wir bereiten jährlich vier Milliarden Gerichte weltweit zu. Wir können vier oder 40.000 Personen gleichzeitig verzaubern und dabei stets den höchsten qualitativen Ansprüchen und Sicherheitsauflagen gerecht werden. Daher gibt es in Sachen Sicherheit keine Kompromisse

für uns! Wir legen uns strengste Kontrollauflagen über die einschlägigen Normen für Hygiene, Arbeitssicherheit und Umweltschutz hinaus auf. Wir arbeiten permanent an unserer Sicherheitskultur und haben entsprechende Kennzahlen in das Prämiensystem aller Führungskräfte bis zum Top-Management aufgenommen. Alle Lieferanten werden einem ausführlichen Audit unterzogen, bevor sie gelistet werden. Die Einhaltung dieser Qualitätsnormen lassen wir von unseren unabhängigen renommierten Partnern überprüfen.

Sicherheit bedeutet aber noch mehr: Es bedeutet die Verlässlichkeit in der Einhaltung unserer Zusagen, Vertragstreue und die Einhaltung aller Compliance-Standards eines großen internationalen, börsennotierten Unternehmens. Dies haben wir in unserem „Code of Ethics“ und dem „Code of Business Conduct“ weltweit festgeschrieben.

## **5. Größe**

Die Compass Group ist das größte Cateringunternehmen der Welt und ein führendes Unternehmen im Bereich infrastruktureller Dienstleistungen. Mit 17,1 Milliarden £ Umsatz im Geschäftsjahr 2013/2014, über 500.000 Mitarbeitern weltweit, Aktivitäten in über 50 Ländern und 50.000 Kunden, sind wir im britischen FTSE100 gelistet. Wir sind ein global agierendes Unternehmen, wissen aber, dass wir immer wieder neu lokal vor Ort überzeugen müssen. Nach dieser Prämisse handeln wir.

Internationalität bedeutet Innovationskraft aus aller Welt. Mit unserer Präsenz in über 50 Ländern können wir auch multinationalen Kunden den gleichen Qualitätsstandard vor Ort bieten und überregional managen. Ein Serviceportfolio jenseits von Food erlaubt es uns, unseren Kunden das komplette Leistungsspektrum infrastruktureller Dienstleistungen von der Reinigung bis zur Sicherheit aus einer Hand zu bieten.

Zusammengefasst bedeutet diese Größe für unsere Kunden Kompetenz, internationale Vielfalt und Leistungsfähigkeit. Die Compass Group hat einen sehr guten Ruf weltweit – unsere globalen Strukturen stellen sicher, dass dies so bleibt und wir uns kontinuierlich weiterentwickeln.

## **6. Finanzstärke**

Die Größe und wirtschaftliche Stärke des Unternehmens erlauben es uns, in das gemeinsame Geschäft mit unseren Kunden zu investieren und Budgetsicherheit zu gewährleisten. Dies ist für uns ein weiterer Ausdruck von Partnerschaft. Wir sind in der Lage, auch größere standortübergreifende Projekte zu realisieren und die Wirtschaftlichkeit dieser Investition durch professionelles Projekt- und Finanzmanagement sicherzustellen. Mit erstklassiger Bonität und den höchsten internationalen Compliance-Standards sind wir ein verlässlicher Partner, auch bei mittel- und langfristiger Kooperation. Die Entwicklung unseres Aktienkurses belegt unsere wirtschaftliche Solidität.

## **7. Effizienz**

Dass gute Qualität ihren Preis hat, ist eine Binsenweisheit. Dass der Kunde deswegen mehr bezahlen muss, ist ein Irrtum. Durch effiziente Strukturen schaffen wir höchste Qualitätsstandards zu sehr wettbewerbsfähigen Preisen. Die Größe unseres Unternehmens gibt uns qualitative und wirtschaftliche Einkaufsvorteile, von denen unsere Kunden profitieren. Unsere Arbeitsprozesse überlassen wir nicht dem Zufall, sondern werden durch die besten operativen Führungskräfte gezielt geplant und gesteuert. Schließlich wollen wir nicht, dass jemand auf seine Bratwurst oder sein Dessert warten muss. Wir kreieren schließlich Ereignisse!

**Levy Restaurants – Die EreignisMacher**