catering RWS service

Regional. Wirtschaftlich. Schmackhaft.

Ihr täglicher Ernährungspartner aus der Region

wirklich nah. persönlich da.

Wirklich nah. Persönlich da.

Jeden Tag bringe ich Ihnen das Essen frisch ins Haus.

Mit einem Qualitätsmanagement nach DIN 9001 sorgen wir für Produktsicherheit. Unsere Hygiene-anforderungen übertreffen das gesetzlich vorgeschriebene Maß.

Ob für Kinder oder die eher reifere Generation – ich weiß genau, für wen ich koche.

Wir arbeiten mit eigenen Ernährungskonzepten für Kinder und Senioren sowie zugeschnittenen Menülinien.

Ich bin von hier, genauso regional ist auch unser Essen.

Saisonal wechselnde Zutaten und regionale Rezepturen gehören bei uns zum Verpflegungskonzept.

Ich komme pünktlich und auf kurzem Wege.

Unsere Produktionsküchen befinden sich direkt beim Kunden oder ganz in seiner Nähe. Auch dank eigener Fahrzeugflotte sind wir wirklich nah, persönlich da.

Und frisch müssen unsere Zutaten sein.

Wir sind ein Frischkostanbieter und kochen bewusst auf Basis des Frischekonzeptes.

Und ein Lächeln gibt's bei uns stets mit auf den Teller.

Unsere Mitarbeiter sind serviceorientiert, arbeiten verlässlich vor Ort und stehen intensiv mit unseren Kunden in Kontakt.

Wir servieren Qualität

Wir sind ein Frischkostanbieter. Wir bewirten Menschen jeden Alters mit ausgewogenen Speisen, fördern eine ernährungsbewusste Lebensweise bei Jung und Alt und gehen nachhaltig mit Lebensmitteln um. Dafür stehen wir mit unserem Namen: RWS – Regional. Wirtschaftlich. Schmackhaft.

Die **RWS Cateringservice GmbH** ist auf die Gemeinschaftsverpflegung in Kindertagesstätten und Schulen, Senioren- und Behinderteneinrichtungen sowie in Krankenhäusern oder Fachkliniken spezialisiert. Zudem betreiben wir Betriebsrestaurants, Kantinen und Cafeterien.

Die Grundlage für eine Speisenversorgung mit viel Abwechslung bildet eine sorgfältige und zugleich individuelle Speisenauswahl. Saisonal wechselnde Zutaten und regionale Rezepturen gehören bei uns zum Verpflegungs-konzept. Wir sorgen in Produktion und Lieferkette für einen zuverlässigen Service, der höchsten Ansprüchen an Speisenqualität und Produktsicherheit genügt. Das gelingt uns durch:

- ein abwechslungsreiches und auf Kundenwünsche angepasstes Speisen- und Serviceangebot,
- einen hohen Frischkostanteil,
- eine schonende Zubereitung unserer Speisen, bei der möglichst viele Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben und durch
- kontrollierte Hygiene und Sauberkeit.

Erfahrung nach Rezept!

Im sozialen Bereich verfügen wir über einen besonderen Erfahrungsschatz. Mehr als 250 Kindertages- und 80 Senioren- und Behinderten-einrichtungen vertrauen unserem Verpflegungskonzept mit speziellen Menülinien.

Sie legen Wert auf fachlich kompetenten Austausch, persönlichen Kontakt und Regionalität? Wir auch! Wir sind wirklich nah, persönlich für Sie da – mit:

- unseren Produktionsküchen in Ihrer Region,
- einer optimierten, kundenbezogenen Speiseplangestaltung,
- Speisenzubereitung nach regionalen Rezepturen,
- unserer umfassenden Kunden-betreuung vor Ort und mit
- der Verwendung von Waren und Produkten regionaler Lieferanten.

» Ernährung bildet die Grundlage unseres Lebens.

Wir liefern diese Basis – für Jung und Alt an 365 Tagen im Jahr. Wir sind uns bewusst, dass wir damit eine hohe Verantwortung für die Gesundheit und die Lebensqualität unserer Kunden tragen. Jeder Mensch beurteilt die Qualität und den Geschmack von Speisen individuell. Mit unserem abwechslungsreichen Angebot gehen wir auf persönliche Vorlieben, aber auch regionale Besonderheiten und medizinische Erfordernisse ein.

Wir leben unseren Slogan ‚wirklich nah. persönlich da.' Die persönliche Kundenbetreuung vor Ort ist uns sehr wichtig. Unsere Bereichs- und Küchenleiter arbeiten eigenverantwortlich und erhalten viel Entscheidungsspielraum. Das motiviert sie, eigene Ideen einzubringen und in die Tat umzusetzen.

Wir kochen gern und ganz bewusst auf Basis des Frischkostkonzeptes. Unsere Küchen befinden sich immer in der Nähe unserer Kunden. Das sichert kurze Transportwege und den täglichen persönlichen Kontakt zu jeder Einrichtung.

In einem Punkt sind wir kompromisslos: Im Rahmen unseres Qualitätsmanagementsystems muss die Produktsicherheit immer gewährleistet sein. Unsere hausinternen Hygieneanforderungen gehen weit über das rechtlich notwendige Maß hinaus. Unsere Küchen können sich jederzeit sehen und prüfen lassen.

Mit diesen Grundsätzen haben wir uns zu einem soliden und stabilen mittelständischen Unternehmen entwickelt. Wir betreiben ein Handwerk, das permanent Veränderungen unterliegt: gesellschaftlichen, kulturellen, gastronomischen und rechtlichen. Für uns bedeutet das, immer selbstkritisch am Ball zu bleiben.

Wir sind nah an unseren kleinen und großen Essenteilnehmern dran und verlässlich vor Ort. Was wir versprechen, halten wir ein und setzen wir um. Sicher ist das einer der Gründe, warum so viele Kunden und Mitarbeiter der ersten Stunde bei uns sind. Nehmen auch Sie uns beim Wort!«

C. Härtel

Cornelia Härtel
Geschäftsführerin der RWS Cateringservice GmbH

Aus der Region auf Ihren Tisch

Mit unserer kundennahen Produktion und rund 500 fachkundigen Mitarbeitern in Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen, Berlin, Brandenburg und Niedersachsen haben wir uns einen Namen als zuverlässiger, gesundheitsbewusster und innovativer Ernährungspartner erworben. Unser Anspruch: Eine Speisenversorgung für Jung und Alt nach Ihren Wünschen – aus Ihrer Küche oder aus einer unserer Küchen in Ihrer Nähe.

Kindertageseinrichtungen

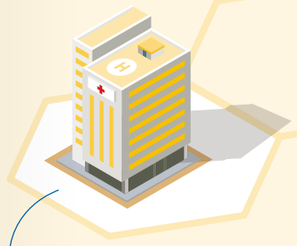
Wir zählen zu den bedeutenden Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung für Krippen- und Kindergartenkinder in Deutschland: In mehr als 250 Kindertagesstätten haben wir bereits die Jüngsten versorgt.

Seniorenеinrichtungen

In über 80 Seniorenеinrichtungen steigern wir das Wohlbefinden bereits mit schmackhaftem Essen und gutem Service. Wir arbeiten eng mit dem Pflegepersonal Ihrer Einrichtung und dem Heimbeirat zusammen und begleiten hausinterne Veranstaltungen.

Behinderteneinrichtungen

Uns ist der enge Kontakt zu Ihren Bewohnern und Mitarbeitern wichtig. Wir sorgen dafür, dass genau das auf den Tisch kommt, was gebraucht wird. Bewohner können sich an der Speisenausgabe beteiligen.



Medizinische Einrichtungen

Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir für Ihr Haus ein auf die Bedürfnisse von Patienten und Gästen zugeschnittenes Verpflegungskonzept, setzen es praktisch um und übernehmen das Management.

Betriebsrestaurants und Kantinen

Jede Pause ein Genuss! So vielfältig wie die Gästeerwartungen sind, gestaltet sich unser Angebot für Ihre Kantine oder Cafeteria. Genauso flexibel ist unser Abrechnungssystem: mit Bargeld oder elektronisch.

Schulen und Mensen

Schulverpflegung, die ankommt! Mit Abwechslung und Ideen auf dem Speiseplan sind wir die Alternative zu Fast Food und stellen sicher, dass Essen Spaß macht. Dabei richten wir uns nach Ihrem Schulrhythmus. Unser Online-Bestell- und -Abrechnungssystem erleichtert die Abläufe.

Guter Geschmack. Guter Partner.

Gutes Essen entsteht nicht aus der bloßen Summe der Zutaten. In eine appetitliche Mahlzeit fließt viel mehr ein: Frische Ideen, zeitgemäße Konzepte, regionaltypisches Flair, Vielfalt, Erfahrung, Handwerk und Individualität. Für guten Geschmack sind wir ein guter Partner. Dafür sorgen wir mit speziell ausgerichteten Menümarken.

RWS Junior ist unser Rezept für eine frische und kindgerechte Ganztagesversorgung nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Für Kinderkrippen, Kindergärten und Schulen kochen wir ein abwechslungsreiches und frisches Mittagessen. Dabei können Heranwachsende und Eltern täglich aus bis zu vier Menülinien wählen.

Bewährte regionale Rezepturen, moderne Zubereitungsformen sowie die Essensbiographien bilden die Säulen unserer Menümarke **RWS Senior**. Wir versorgen Bewohner in Pflegeheimen ganztägig mit einem Angebot aus Vollkost, leichter Vollkost und speziellen Sonderkostformen – mit bis zu sieben Einzelmahlzeiten am Tag gemäß der Empfehlung des Medizinischen Dienstes der Krankenversicherungen (MDK).

Wir setzen auf eine ganzheitliche Betreuung und komplexe Versorgungslogistik Ihres Hauses: von der Menüerfassung über die Umsetzung von Diätvorgaben bis hin zum Stationsservice. Für Patienten und Kurgäste stellen wir mit **RWS Med** mindestens drei Menülinien aus Vollkost, leichter Vollkost, vegetarischen Speisen und speziellen Sonderkostformen bereit. Gern auch als ganztägige Patientenversorgung.

Wir betreiben Ihre Betriebskantine, Mensa oder Cafeteria! Gemeinsam stimmen wir Ihr maßgeschneidertes Pausenangebot **RWS Business** für Mitarbeiter, Gäste und Studenten ab. Dies kann frisch zubereitete, frei wählbare Mittagsmenüs mit einer Salat- und Aktionstheke, eine Getränke- und Kaffeebar mit Snack- und Mitnahmeangeboten sowie einen mobilen Tagungs- und Veranstaltungsservice umfassen.

Jenny Scholz
Assistentin der Bereichsleitung

„Ich finde es gut, wenn wir wissen, für wen wir kochen. Daher halten wir einen engen Kontakt zu unseren Kunden und Essensgästen. Das schafft Vertrauen. Wir laden zu Küchenbesuchen ein, kommen zu Aktionen in Kitas, begleiten Feste in Seniorenheimen. Bei Heimbeiratssitzungen suchen wir das Gespräch. So bekommen wir nützliche Hinweise, die wir gern in die Küchen mitnehmen.“

Holger Pohl
Fahrer

„Seit sieben Jahren bringe ich unsere Speisen und Getränke in Kitas und Schulen in Leipzig und Umgebung. Je nach Lieferumfang sind wir mit unterschiedlich großen Fahrzeugen unterwegs. Sollte mal ein Transporter kaputt gehen, steht sofort Ersatz bereit. Mit unserer Fahrzeugflotte können wir flexibel agieren. Mir sichert sie einen mobilen Arbeitsplatz und den täglichen Kontakt mit Menschen.“

Jörg Berger
Diätkoch

„In meinem Küchenbereich gibt es eher kleine Töpfe und Pfannen. Ich bereite individuelle Menüs zu. Etwa Diätkost nach medizinischen Erfordernissen, Sonderkostmenüs für Allergiker oder Mahlzeiten, die aus religiösen Gründen kein Schweinefleisch enthalten. Die ernährungswissenschaftlichen Entwicklungen gehen schnell voran, der fachliche Austausch mit unserer Ökotrophologin hilft mir sehr.“

Flexibel auch an heißen Tagen

Ob an heißen Tagen oder in unvorhergesehenen Situationen – mit uns ist Ihr Tisch stets gedeckt. Mit zusätzlichen Getränken, Kaltschalen und erfrischenden Alternativen begegnen wir der Sommerhitze. Ebenso haben wir für den Havariefall einen Notfallplan in petto.

Service, der passt

Den passenden Ernährungspartner zu finden, ist eine Entscheidung, die nicht allein in der Küche getroffen wird. Kunden schätzen unsere individuelle Rundum-Betreuung. Sie umfasst auch cateringnahe Services wie:

- den Wareneinkauf und -logistik,
- die Frühstücks-, Vesper- und Abendbrotzubereitung,
- die Verteilung der Mahlzeiten innerhalb Ihres Hauses,
- die Essenausgabe,
- den Speisenservice im Speisesaal,
- den Spüldienst und die Reinigung der Essenausgabeküche.

Partner aus der Region

Die Herkunft unserer Lebensmittel ist uns genauso wichtig wie deren nachhaltige Verarbeitung. Bei der Auswahl unserer Lieferanten legen wir besonderen Wert auf den Nachweis von Zertifizierungen sowie die Erfüllung strenger Qualitäts- und Lieferkriterien.

Kontrolliert und sicher essen

Unser hauseigenes Kontrollsystem gewährleistet Qualität und Hygiene von der Warenanlieferung bis zur Speisenausgabe. Für jede Küche gelten individuelle Vorbeuge- und Kontrollpläne zur Reinigung, Desinfektion und Hygiene, die auch Trinkwassertests einschließen. Kernstück ist unser HACCP-Konzept.

Gut beraten

Wenn es um Themen wie Laktoseintoleranz, Sonderkost für Allergiker oder Schonkost geht, ist unsere Ökotrophologin die richtige Ansprechpartnerin. Gemeinsam mit ihr entwickeln wir neue Rezepturen und Zubereitungsformen. Und wir sind auch in der Praxis gut beraten.

Engagement, das sich auszahlt

Wir haben Interesse an stabilen, langfristigen Kundenbeziehungen. Deshalb sind wir gegenüber Investitionen offen. Wir kooperieren perspektivisch mit Ihnen bei:

- der Beratung und Neuerrichtung von Produktionsküchen,
- dem Umbau und der Ausstattung bestehender Produktionsküchen und bei
- der Beratung und Ausstattung von Ausgabe- bzw. Verteilerküchen.

Zertifizierte Qualität

In unseren nach DIN 9001 zertifizierten Küchen setzen wir hohe Standards. Die Basis unserer Betriebs- und Produktionsabläufe bildet unser Qualitätshandbuch. Ein Qualitätsversprechen, das sich fortsetzt: mit regelmäßigen Schulungen und fachlichen Weiterbildungen unserer Küchenteams.

Immer nah dran

Ein Konzept – zwei Worte: flexibel und regional. Gern betreiben wir die Küche direkt bei Ihnen im Haus oder beliefern Sie aus einer unserer Produktionsküchen ganz in Ihrer Nähe.

Die RWS Gruppe: leistungsstark und souverän

Die **RWS Cateringservice GmbH** gehört zur RWS Gruppe, einem mittelständischen Unternehmensverbund für werterhaltendes infrastrukturelles Gebäudemanagement. Seit Jahrzehnten fest am Markt etabliert bietet die RWS Gruppe mit ihren drei Gesellschaften ein breit gefächertes und individuelles Serviceangebot in den Bereichen Gebäudereinigung, Gemeinschaftsverpflegung und Sicherheitsdienstleistungen.

Saubere Arbeit.

1992 als erstes Unternehmen der RWS Gruppe gegründet, hat sich die **RWS Gebäudeservice GmbH** schnell zu einem zuverlässigen und persönlichen Partner für die werterhaltende Reinigung von Gebäuden, für Hausmeister- und Wirtschaftsdienste sowie die Außenanlagenpflege entwickelt. Mit über 750 Kindertagesstätten und Schulen sowie 275 Heimeinrichtungen kommen Auftraggeber insbesondere aus dem sozialen Bereich, aber auch aus Verwaltung, Handel und Industrie.

Mit Sicherheit für Sie da.

Mit der **RWS Sicherheitsservice GmbH** wurde das Dienstleistungsangebot der RWS Gruppe im Jahr 2005 komplettiert. Der zuverlässige und wertebewusst agierende Fachdienstleister sichert den Schutz und die Unversehrtheit von Menschen, bewacht und bewahrt wirtschaftliche und kulturelle Werte, Anlagen und Gebäude. Die Servicepalette umfasst Zugangskontrollen, Empfangs- und Rezeptionsdienste, schließt Bewachung mit Bewaffnung sowie Notruf- und Brandschutzsysteme ein.

wirklich nah. persönlich da.

Wirklich nah. Persönlich da.

Als mittelständischer Unternehmensverbund stehen wir für zuverlässige und kundenorientierte Lösungen und legen größten Wert auf die persönliche und kompetente Betreuung unserer Kunden. Bei RWS heißt dieses Versprechen kurz: „wirklich nah. persönlich da.“ Das heißt:

- Wir schließen klare und transparente Leistungsvereinbarungen.
- In diesem vertraglichen Rahmen sichern wir unseren Kunden das Optimum an Service.
- Langfristige Kundenbeziehungen stehen vor kurzfristigem Gewinn. Dafür machen wir sehr vieles möglich, doch nicht um jeden Preis.
- Gemeinsam mit unseren Kunden entwickeln wir unsere Dienstleistungen weiter und gehen dabei auch neue Wege.

Birgit Hemesath
Küchenleiterin

„Meine Arbeit bei RWS: das ist Leidenschaft am Kochen, das Gefühl, ein Team zu sein und die Nähe zu unseren Essensgästen. Und auch die Stimmung in der Küche passt – selbst wenn’s mal hektisch ist. Jeder neue Mitarbeiter bekommt genügend Zeit und Unterstützung, sich bei uns einzuarbeiten. Wir haben viele Schulungen, damit die Qualität stimmt.“

Eine berufliche Heimat mit Aussicht

Wir reinigen, kochen und bewachen. Wer bei RWS arbeitet, erfüllt echte Grundbedürfnisse von Menschen. Als überregional tätiger Unternehmensverbund bieten wir über 3.500 Mitarbeitern aller Altersgruppen und verschiedener Qualifikationen eine berufliche Heimat sowie langfristige Entwicklungs- und Aufstiegsperspektiven.

Erfolgsgarant: Persönlichkeit und Qualifizierung

Unsere Persönlichkeit macht den Unterschied. Wir setzen auf die ausgeprägte fachliche und soziale Komptenz, das Engagement und die Kreativität aller Mitarbeiter. Diese fördern und entwickeln wir kontinuierlich. Mit der RWS Akademie haben wir eine eigene Plattform, die alle Fortbildungsaktivitäten koordiniert und bündelt. Diese reichen von Basisseminaren für Neueinsteiger bis hin zu fachlichen und persönlichen Weiterbildungsangeboten.

Carmen Hielscher
Sekretärin der Geschäftsführung

„Ich bin von Anfang an dabei und mit dieser langen Betriebszugehörigkeit keine Ausnahme. Ich fühle mich mit RWS verbunden und bin mit ihr gewachsen. Der offene Gedankenaustausch zwischen den Kollegen, das offene Ohr der Geschäftsführung und das Gefühl, an einem Strang zu ziehen, das alles motiviert mich und lässt mich gern auf Arbeit kommen.“

Unser Service auf einen Blick

1 Regionaler Partner, regionale Speisen
Basis für die Bestellung unserer Menüs ist unser Speiseplan, den unsere Küchenleiter erarbeiten. Dabei werden Kundenwünsche, regionale Besonderheiten und das saisonale Angebot beachtet.

2 Nicht nur eine Frage des Preises
Nahrungsmittel bestellen wir bei unseren zertifizierten Lieferanten. Damit Endverbraucherpreise stabil bleiben, versuchen wir günstig einzukaufen, aber nie billig. Die Qualität muss stimmen.

3 Frisch und vollwertig – sicher verpackt
Erzeuger und Händler liefern uns die Ware meist am Morgen des Tages, an dem sie auf unserem Speiseplan stehen. Die Zusammenabeit mit regionalen Lieferanten sichert kurze Anfahrtswege und Lieferqualität für frische Waren.

4 Kontrolle sichert Qualität
Alle eingetroffenen Lebensmittel werden von uns geprüft und mit der Bestellung abgeglichen. Stichprobenartige sensorische Kontrollen auf Aussehen und Frische, bei gekühlten Waren auch auf die Temperatur, gewährleisten die Qualität.

5 Gekonnt wirtschaften – wenig Lagerhaltung
Während wir frische Waren meist sofort verarbeiten, lagern wir länger haltbare Naturalien unter optimalen Bedingungen. Mit unserer überschaubaren Lagerhaltung setzen wir darauf, dass exakt und frisch nach Rezeptur gekocht wird.

6 Hier wird richtig gekocht!
Nach der exakten Rezeptur und mit viel Erfahrung bereiten unsere Köche täglich viele Portionen zu. So wird gesichert, dass unsere Kunden genau das Essen erhalten, was im Speiseplan ausgewiesen ist und sie bestellt haben.

7 Kompass zu sicherer Verpflegung
Für Menschen mit Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten bieten wir Sonderkost an. Sie wird unter Anleitung unserer Diätköche separat zubereitet, portioniert, individuell verpackt und beschriftet. Unser Speiseplan weist Allergene und Zusatzstoffe aus.

Regional.
Wirtschaftlich.
Schmackhaft.

8 Qualität, die Sie schmecken
Bevor wir die Speisenkomponenten in die Transportbehälter oder auf Teller portionieren, schmecken sie unsere Küchenleiter oder Köche am Küchenpass ein letztes Mal ab.

9 Portioniert nach Wunsch
Ihren Wünschen entsprechend wiegen wir die Speisen entweder in sogenannte Gastro-Norm-Behälter aus oder richten die Mahlzeiten in Menüschalen oder auf Tellern an.

10 Schnell und flexibel mit eigenen Fahrzeugen
Bei uns erhalten Sie alles aus einer Hand.
Wir bringen Ihre Speisen und Getränke täglich in Ihre Einrichtung – in bester Qualität und unter Einhaltung aller Sicherheits- und Hygienevorschriften.

11 Anlieferung nach Bestellung
Wir liefern unsere Speisen in Thermobehältern namhafter Hersteller aus. Damit bleibt warmes Essen heiß, während Kaltspeisen gleichbleibend gekühlt werden, bis sie bei Ihnen eintreffen.

12 Frisch zu Tisch
Gern geben wir Ihren Kindern, Bewohnern, Patienten und Gästen die Mahlzeiten in Ihrem Speisesaal aus, übernehmen cateringnahe Hauswirtschaftsdienste und den Spüldienst.

13 Alles aus einer Hand: in Heimen und Kliniken
Speisenzubereitung und -auslieferung sind unser Kerngeschäft. Zudem erledigen wir Hol- und Bringedienste sowie Vor- und Nachbereitungsarbeiten auf den Stationen Ihres Heimes oder Ihrer Klinik.

14 Nach dem Essen ist vor dem Kochen
Unsere Mitarbeiter in der Spülküche lassen Kochutensilien, Geschirr und Transportbehälter wieder blitzen. Wir legen Wert auf energieeffiziente Spültechnik und den umweltschonenden Einsatz hochwertiger Reinigungsmittel.

15 Was beim Essen übrig bleibt
Um die Entsorgung und den Transport von Essensresten kümmern sich unsere zertifizierten Partner.

Klar Teil des Küchen-ABC: persönliche Hygiene

Sauberkeit und (Produkt-) Sicherheit ist das A und O. Bevor unsere Mitarbeiter die Küche betreten, achten sie auf gründliche Personalhygiene, legen Ihre Küchenkleidung an und nutzen spezielle Hygienecenter vor dem Eingang.

Wirklich nah, persönlich für Sie da

In der Servicezentrale bearbeiten wir Anfragen rund um die Speisenbestellung, nehmen Essenanmeldungen und Adressänderungen entgegen. Unsere regionalen Verantwortlichen betreuen Sie und Ihre Einrichtungen vor Ort.

RWS Cateringservice GmbH
Diana Theil
Sekretärin der Geschäftsführung
Gebäude 33
Am Alten Flughafen 1
04356 Leipzig

Telefon: 0341 561067-13
Telefax: 0341 561067-235
E-Mail: info@rws-cateringservice.de

Wir sind wirklich nah
und persönlich für Sie da.

Sie haben Fragen?
In einem individuellen
Gespräch beantworten
wir diese gern.

Chemnitz
Telefon: 0371 3350684

Dresden
Telefon: 0351 82146576

Erfurt
Telefon: 0361 6534005

Leipzig
Telefon: 0341 561067241

Potsdam
Telefon: 0331 58169336

Unternehmen der RWS Gruppe

RWS

www.rws-gruppe.de