

PRESSEMITTEILUNG

Die WISAG überzeugte bei den WTT Champions Frankfurt 2024

Weltklasse Tischtennis mit der WISAG Catering in Frankfurt

Frankfurt am Main, den 13. März 2025 – Ein absolutes Highlight für die Tischtennis-Fans fand vom 3. bis 10. November 2024 in Frankfurt am Main statt. Bei den WTT Champions Frankfurt 2024 trafen die 64 besten Tischtennisspielerinnen und -spieler der Welt in der Süwag Energie Arena aufeinander. Das Turnier der WTT-Serie war mit einem Preisgeld in der Höhe von 500.000 US-Dollar ausgeschrieben. Dabei ging es nicht nur um hohe Preisgelder, sondern auch um Weltranglistenpunkte. Für das Publikum und Sportinteressierte fand ein Rahmenprogramm rund um das Hallengelände statt, und im Fan-Village gab es Mitmachaktionen und die Gelegenheit, die Stars näher kennen zu lernen. Für das Catering beauftragte der Veranstalter die WISAG Event Catering, die VIP-Gästen sowie dem Publikum kulinarische Genüsse auf höchstem Niveau bot.

Das Cateringunternehmen war für das Angebot im VIP-Bereich verantwortlich, in dem täglich mittags und abends rund 200 Gäste erwartet wurden. Im Public-Bereich versorgte das Unternehmen, das Teil der WISAG Gruppe ist, bis zu 4.500 Besucher. Mit einer Auswahl an asiatischen Vorspeisen, Snacks, Suppen, Hauptgerichten und Desserts überzeugte der Caterer. Zum Highlight in diesem Bereich avancierten der Papaya-Karotten-Salat und die asiatischen Suppen Miso und Pho Ga, eine Hühnerbrühe mit Zitronengras, Ingwer und Reismudeln. Zum absoluten Topseller in der Halle und auch im VIP-Bereich entwickelten sich die handgemachten asiatischen Teigtaschen – insgesamt 10.000 Stück reichte die WISAG an der All Day Gyoza Station über die Theke. Zu einem weiteren kulinarischen Publikumsrenner entwickelte sich das beliebte thailändische Gericht Khao Pad Gai – gebratener Reis mit Shrimps, Tofu, Ingwer und Limette.

Vor dem Hintergrund des außergewöhnlich hohen Anteils asiatischer Teilnehmer und Besucher hatte der Auftraggeber entschieden, bei der Speisenauswahl ausdrücklich die asiatische Herkunft der Gäste zu berücksichtigen. Um diesem Briefing und der geforderten hohen Qualität bei der Zubereitung der asiatisch angehauchten Speisen gerecht zu werden, nutze das Team der WISAG frische Produkte von den asiatischen Märkten in Frankfurt. Eine weitere, oft wenig beachtete logistische Herausforderung, meisterte die WISAG Event Catering mit Bravour: Während des gesamten Turniers gelang es, die Buffets so zu bestücken, dass die Speisenauswahl für die Gäste jederzeit frisch und optisch ansprechend war und gleichzeitig dem Aspekt der Wirtschaftlichkeit Rechnung getragen wurde.



Bildquelle: WISAG



Bildquelle: WISAG



Bildquelle: WISAG



Bildquelle: WISAG

Presseservice:

Diese Meldung sowie weiteres Text- und Bildmaterial können Sie auf den [Presseseiten](#) der WISAG Facility Service im Internet unter www.wisag.de herunterladen. Quellenangabe/ Copyright für Bilder und Grafiken: WISAG, 2025.

Über die WISAG Event Catering GmbH & Co. KG

Die WISAG Event Catering bietet maßgeschneiderte kulinarische Konzepte für Veranstaltungen jeder Art für bis zu 10.000 Gäste – von exklusiven Kunden-Events über Messen bis hin zu Weihnachtsfeiern. Von Fine Dining über Flying Buffets und Fingerfood bis hin zu individuellen Menüs – die WISAG Event Catering sorgt als Gastgeber mit Herz für unvergessliche Geschmackserlebnisse. Als Teil der WISAG Catering, die täglich Menschen in Unternehmen, Krankenhäusern, Bildungs- und Gesundheitseinrichtungen versorgt, legt das Unternehmen besonderen Wert auf hochwertige Zutaten, handwerkliche Zubereitung und erstklassigen Service. Die WISAG Catering ist Teil des Geschäftsbereichs Facility Service der WISAG, einem der führenden Anbieter von technischen und infrastrukturellen Dienstleistungen für Immobilien, der in Deutschland mit rund 35.000 Mitarbeitenden und mehr als 200 Niederlassungen für seine Kunden im Einsatz ist.

Kontakt WISAG:

WISAG Facility Service Holding SE
Alena Stephan
Unternehmenskommunikation
Herriotstraße 3, 60528 Frankfurt am Main
Telefon: +49 69 505044-335
E-Mail: alena.stephan@wisag.de
Website: www.wisag.de