

PRESSEMITTEILUNG

Einer der führenden Zulieferer der Luftfahrtindustrie setzt auf die WISAG

Kulinarischer Höhenflug: Die WISAG Catering startet durch bei Diehl Aviation in Laupheim

Frankfurt am Main, den 10. April 2025 – Bitte anschnallen und die Rückenlehnen senkrecht stellen: Einer der führenden Zulieferer der Luftfahrtindustrie startet durch mit einem neuen maßgeschneiderten Gastronomiekonzept. Anfang März 2025 hat die WISAG Business Catering Süd-West GmbH & Co. KG die Betriebsgastronomie bei Diehl Aviation in Laupheim übernommen. Das Team der WISAG Catering setzt auf frische, saisonale Zutaten, damit die rund 1.600 Mitarbeiter bei Diehl Aviation täglich kulinarische Höhenflüge erleben.

In der Ausschreibung hatte die WISAG mit einem kreativen Gastronomiekonzept überzeugt – individuell zugeschnitten auf die Bedürfnisse der Belegschaft von Diehl Aviation. Auf der Speisekarte stehen klassische Gerichte wie Linsen mit Spätzle genauso wie internationale Kreationen oder aktuelle Food-Trends. Das Frühstücksangebot reicht von herzhaften bis zu süßen Snacks, ergänzt durch eine sogenannte Healthy Bar und eine Front-Cooking-Station für Eierspeisen. Mittags wählt die Belegschaft aus drei täglich wechselnden Menüs, darunter ein Live-Cooking-Gericht. Alle Menülinien sind individuell auf Diehl Aviation zugeschnitten und nach Luftfahrtthemen benannt. So heißt das Frühstück etwa „Check-in“ und „Homebase“ beschreibt die regionalen Spezialitäten.

„Wir legen Wert auf maßgeschneiderte, innovative Gastronomiekonzepte. Daher war uns bei dem Auftrag der Diehl Aviation besonders wichtig, die Luftfahrt-DNA aufzugreifen – von kreativen Menülinien bis hin zur digitalen Gästekommunikation. Unser Team wird mit viel Leidenschaft dafür sorgen,

dass das Betriebsrestaurant ein Ort des Genusses und des Miteinanders wird,“ sagt Valentin Müller, Betriebskoordinator der WISAG Business Catering Süd-West.

Im Betriebsrestaurant rundet eine neue Kaffeeecke – handgefertigt in der Schreinerei der WISAG Event Service – das kulinarische Angebot ab. Damit die Beschäftigten auf dem weitläufigen Werksgelände rund um die Uhr versorgt sind, betreibt die WISAG gemeinsam mit der heiss und kalt® getränke catering gmbh 34 Automaten: mit Snacks, Frischwaren sowie Heiß- und Kaltgetränken. Auch den Konferenzservice deckt der Caterer ab.

Digitaler Komfort trifft nachhaltigen Genuss

Die WISAG legt auch beim Catering den Fokus auf Nachhaltigkeit: So setzt das elfköpfige Küchenteam auf saisonale Zutaten und sorgt für ein ausgewogenes Angebot, das vegetarische und vegane Speisen umfasst. Dank der WISAG Catering-App können die Mitarbeiter bei Diehl Aviation jederzeit die aktuellen Speisepläne einsehen und nach ihren individuellen Vorlieben oder Allergien filtern. Für mehr Effizienz im Betriebsrestaurant sorgt das smarte Kassensystem: Die Speisen und Getränke werden automatisch gescannt und die Gäste können bequem bargeldlos zahlen.

„Mit der WISAG haben wir einen Partner gefunden, der ein innovatives Gastronomiekonzept zum Leben erweckt – von der saisonalen, ausgewogenen Küche bis hin zu digitalen Lösungen. Das maßgeschneiderte Konzept verbindet kulinarische Vielfalt und Servicequalität mit einem modernen, einladenden Ambiente – ein Betriebsrestaurant, das nicht nur für Genuss, sondern auch für Austausch und Vernetzung steht,“ sagt Ines Hörnig, Business Partner HR bei Diehl Aviation.



Das Team der WISAG Catering punktet bei Diehl Aviation mit einer maßgeschneiderten Speisenauswahl und digitalen Angeboten. Bildquelle: WISAG



Im Rahmen der Eröffnungsfeier am 20. März begeisterte das Team der WISAG rund um Gastronomieleiter Daniel Matt über 1.200 Gäste mit kreativem Streetfood. Im Bild v. l.: Manuel Schmid, Director Human Resources von Diehl Aviation, Laura Karbach, Vice President Production and Head of Plant Laupheim, Valentin Müller, Betriebskoordinator der WISAG Business Catering Süd-West, Maximilian Weber, Teamleiter Vertrieb. Bildquelle: WISAG



Im Betriebsrestaurant rundet eine neue Kaffeecke – handgefertigt in der Schreinerei der WISAG Event Service – das kulinarische Angebot ab. Außerdem übernimmt der Caterer den Konferenzservice, betreut 34 Snack- und Getränkeautomaten und betreut die Wasserspender auf dem Gelände. 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 Facility Service – Spezialist für Immobilien:

Die WISAG Facility Service steht für vielfältige technische und infrastrukturelle Dienstleistungen für Immobilien. Dazu zählen Facility Management, Gebäudetechnik, Gebäudereinigung, Sicherheit & Service, Catering sowie Garten- & Landschaftspflege. Das Unternehmen entwickelt dabei individuelle Servicepakete u. a. für Büro-, Logistik-, Retail- oder Wohnimmobilien, für Rechenzentren oder für das Gesundheitswesen. Mit rund 35.000 Mitarbeitenden, 20.000 Kunden und einem Umsatz von 1,6 Milliarden Euro im Jahr 2023 ist der Immobilienexperte einer der führenden Dienstleister Deutschlands. Das Unternehmen gehört zur WISAG Gruppe, die mit mehr als 50.000 Mitarbeitenden an über 250 Standorten im In- und Ausland aktiv ist.

Weitere Informationen:

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