

PRESSEMITTEILUNG

Die WISAG Event Catering übernimmt gastronomische Umsetzung für zwei Events von Linde Material Handling

Zwei Eventformate, rund 730 Gäste: Die WISAG Event Catering zeigt Bandbreite im Linde Experience Hub

Frankfurt am Main, 2. Oktober 2026 – Zwischen exklusivem Fine Dining und modernem Brunch: Die WISAG Event Catering hat im ersten Halbjahr 2026 zwei Veranstaltungen von Linde Material Handling im Linde Experience Hub in Aschaffenburg gastronomisch begleitet. Während bei der Neuprodukteinführung der persönliche Service und die handwerkliche Inszenierung im Mittelpunkt standen, setzte der anschließende Product Brunch auf ein offenes Verpflegungskonzept mit flexiblen Kommunikationsmöglichkeiten.

Den Auftakt bildete eine Neuproduktvorstellung mit 230 Teilnehmenden, bei der die gastronomische Umsetzung im Service à la guéridon (englischer Service) erfolgte. Dabei richtet das Team der WISAG direkt am Tisch der Gäste auf einem Beistellwagen an, tranchiert und finalisiert die Speisen. Diese anspruchsvolle Serviceform verbindet handwerkliche Präzision mit persönlicher Betreuung und setzt gleichzeitig visuelle Akzente. Individuelle Anpassungen wie der Gargrad, Saucen oder Beilagen ermöglichen ein exklusives und hochwertiges Gästelerlebnis.

Im Rahmen der zweiten Veranstaltung fand ein Product Brunch mit rund 500 Teilnehmenden statt. Die WISAG setzte dabei ein modernes Brunchkonzept um, das eine kontinuierliche und flexible gastronomische Begleitung über den gesamten Veranstaltungszeitraum sicherstellte. Das offene Format förderte den persönlichen Austausch und schuf Raum für individuelle Aufenthaltsphasen sowie gezielte Gespräche im Umfeld der Bühnenpräsentation.

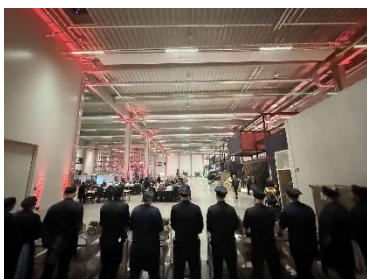
„Im Linde Experience Hub haben wir zwei völlig unterschiedliche Formate entwickelt und umgesetzt“, sagt Georgios Krokos, Leiter der WISAG Event Catering. „Vom exklusiven Service direkt am Tisch bis zum offenen Brunch für mehrere hundert Gäste. Genau diese Bandbreite zeichnet uns aus. Sie zeigt, wie gezielt sich Atmosphäre steuern lässt und wie entscheidend die Details sind.“

Veranstaltungsort war der rund 5.500 Quadratmeter große Linde Experience Hub in Aschaffenburg. Die multifunktionale Location vereint Schulungsräume, Präsentationsflächen und realitätsnahe Demoareale und wird für internationale Produktpräsentationen, Trainings sowie Kunden- und Händlerveranstaltungen genutzt.

Mit der Umsetzung der beiden Veranstaltungen unterstreicht die WISAG Event Catering ihre Kompetenz in der Betreuung unterschiedlichster Eventformate: von exklusiven Servicekonzepten bis hin zu Großveranstaltungen mit mehreren hundert Gästen.



Die WISAG Event Catering hat im ersten Halbjahr 2026 zwei Veranstaltungen von Linde Material Handling im Linde Experience Hub in Aschaffenburg gastronomisch begleitet. Bildquelle: WISAG



Beim Service à la guéridon (englischer Service) richtet das Team der WISAG direkt am Tisch der Gäste auf einem Beistellwagen an, tranchiert und finalisiert die Speisen. 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, 2026.

Über die Linde Material Handling GmbH & Co. KG

Linde Material Handling (MH) ist ein weltweit tätiges Intralogistikunternehmen und gehört zur KION GROUP AG. Rund 9.700 Verkaufs- und Servicemitarbeitende bei Linde MH sowie den selbstständigen Netzwerkpartnern sorgen an rund 700 Standorten quer über alle Kontinente für eine große Kundennähe. In der mittlerweile 121-jährigen Unternehmensgeschichte hat sich Linde MH zu einem umfassenden Anbieter für Materialflusslösungen entwickelt. Dazu gehören Gegengewichtsstapler bis 18 Tonnen, manuelle und automatisierte Lager- und Systemtechnikgeräte, mobile Roboter und EX-geschützte Flurförderzeuge sowie eine stark wachsende Zahl an Softwarelösungen, Beratungsleistungen und Services. Die Marke Linde steht für ein Höchstmaß an Performance. Erreicht wird dies unter anderem durch technische Innovationskraft, beste Fahrerergonomie, ein Höchstmaß an Sicherheit und ein breites Angebot an Energieoptionen sowie passgenaue, kundenspezifische Lösungen.

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.

Weitere Informationen:

WISAG Facility Service Holding SE
Alena Stephan
Referentin Unternehmenskommunikation
Herriotstraße 3, D-60528 Frankfurt am Main
Mobil: +49 1736105501
E-Mail: alena.stephan@wisag.de
Website: www.wisag.de