

PRESSEMITTEILUNG

Erfolgreiche Kooperation wurde zur Erfolgsstory im Frankfurter Ostend

100 Veranstaltungen, eine starke Partnerschaft: Die WISAG Event Catering und Union Halle feiern gemeinsamen Meilenstein

Frankfurt am Main, den 13. Oktober 2026 – 100 Veranstaltungen, fünf Jahre Zusammenarbeit und zahlreiche wiederkehrende Kunden: Die WISAG Event Catering und die Union Halle in Frankfurt haben ihre Kooperation im September 2021 gestartet und setzen diese Erfolgsstory kontinuierlich fort. Gemeinsam realisieren beide Partner heute rund zehn Veranstaltungen pro Monat – von Kongressen über Unternehmensjubiläen bis zu Gala-Veranstaltungen. Viele Kunden entscheiden sich dabei wiederholt für die Kombination aus Location und Catering.

Ein wesentlicher Faktor für die erfolgreiche Zusammenarbeit sind die über die Jahre gewachsenen, eingespielten Strukturen zwischen beiden Teams. „Nach 100 gemeinsam umgesetzten Veranstaltungen verfügen beide Teams über eingespielte Abläufe und kennen die Anforderungen und Prozesse sehr genau. Das erleichtert Planung, Logistik sowie Durchführung und schafft für Veranstalter verlässliche Ergebnisse“, sagt Georgios Krokos, Leiter der WISAG Event Catering. Feste Ansprechpartner und kurze Abstimmungswege tragen zusätzlich dazu bei, Veranstaltungen effizient umzusetzen.

Die Union Halle gehört zu den etablierten Eventlocations im Frankfurter Ostend. Die multifunktionale Veranstaltungshalle entstand im Zuge der Revitalisierung des ehemaligen Union-Geländes aus einem historischen Malzlager der Dortmunder Union Brauerei. Seit ihrer Eröffnung im Jahr 2000 wird die Location für Kongresse, Corporate Events, Tagungen, Produktpräsentationen und Galaveranstaltungen genutzt. Das Quartier rund

um die Europäische Zentralbank hat sich in den vergangenen Jahren zu einem Standort für Unternehmen der Kreativwirtschaft sowie Kultur- und Freizeitangebote entwickelt.

Die WISAG Event Catering verantwortet in der Union Halle die gastronomische Umsetzung unterschiedlicher Veranstaltungsformate. Das Leistungsspektrum reicht von Fingerfood und Flying Buffets über Buffetkonzepte und Live-Cooking-Stationen bis hin zu mehrgängigen Menüs für Galaveranstaltungen. Die kulinarischen Konzepte sind immer punktgenau auf den Anlass, die Teilnehmerzahl und den Ablauf der jeweiligen Veranstaltung zugeschnitten. Auf Wunsch übernimmt das Unternehmen darüber hinaus Leistungen wie Servicepersonal, Barbetrieb, Mobiliar, Veranstaltungstechnik, Dekoration sowie die Koordination der gastronomischen Abläufe. Dadurch erhalten Veranstalter Catering und ergänzende Eventservices aus einer Hand.

Für die Union Halle bietet insbesondere die Kombination der unterschiedlichen Leistungen der WISAG einen entscheidenden Vorteil. Das betont auch Joachim Fries, Geschäftsführer der Union Halle: „Wir schätzen die Möglichkeiten, die uns die WISAG bietet. Eine professionelle Catering-Unit in Verbindung mit einem breit aufgestellten Non-Food-Caterer ist in der Branche nicht selbstverständlich. Diese Kombination ermöglicht uns eine effiziente Zusammenarbeit mit einem verlässlichen Partner.“

Auch die Entwicklung individueller gastronomischer Konzepte spielt in der Zusammenarbeit eine wichtige Rolle. „Georgios Krokos und sein Team bereiten Cateringkonzepte mit großer Detailtiefe vor und setzen diese engagiert um. Unsere Kunden schätzen die Vielfalt und Qualität der Speisen, die einen wichtigen Beitrag zum Gesamterlebnis der Veranstaltungen leisten“, sagt Joachim Fries, Geschäftsführer der Union Halle.



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, 2026.

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 37.600 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
Telefon: +49 69 505044-335
E-Mail: alena.stephan@wisag.de
Website: www.wisag.de