

PRESSEMITTEILUNG

Internationale Gerichte bringen Abwechslung in den Ernährungsalltag

WISAG Catering startet kulinarische Weltreise

Frankfurt am Main, den 17. November 2022 – Zum Jahresausklang bietet die WISAG Catering in ihren Betriebsrestaurants schmackhafte Gerichte der internationalen Küche an. Am 21. November startet die kulinarische Weltreise und bringt so Abwechslung in die Mittagspause.

Fiskekaker aus Norwegen, Shakshuka aus Marokko, Churros aus Mexiko und chinesische Blumenkohlsuppe – diese und zahlreiche weitere Gerichte sollen den Gästen die internationale Vielfalt an leckeren Gerichten näherbringen und ihren Horizont genussvoll erweitern.

Auszubildende und Nachwuchsköche der WISAG Catering haben die Aktion entwickelt. Sie wählten fünf Länder verschiedener Kontinente aus, die durch unterschiedliche kulturelle Einflüsse ein breites Spektrum an Speisen abbilden. Das Auge isst ebenfalls mit: Eine ländertypische Dekoration der Betriebsrestaurants sorgt für das entsprechende Flair und lässt Urlaubsfeeling aufkommen.

Neben den erfahrenen Küchenprofis der WISAG Catering stand den Azubis als Mentor und Coach der langjährige TV- und Sternekoch Peter Scharff zur Seite. Der Kräuter- und Gewürzexperte schulte den Nachwuchs in der „Aromatik der Kontinente“.

„Mit der kulinarischen Weltreise wollen wir unsere Gäste begeistern und gleichzeitig die Kreativität unserer Azubis und Nachwuchsköche fördern. Sie haben viel Herzblut in die Vorbereitung gesteckt, Verantwortung übernommen und gelernt, wortwörtlich über den eigenen Tellerrand hinauszuschauen“, sagt Steffen Lübow, Produktmanager bei der WISAG Catering GmbH & Co. KG, zu der außergewöhnlichen Aktion.



Mit dem spanischen Dessert Tocino de Cielo („Himmelspeck“) und vielen weiteren Speisen aus aller Welt nimmt die WISAG Catering ihre Gäste mit auf eine kulinarische Weltreise



Auszubildende und Nachwuchsköche der WISAG Catering haben für die Aktion in den Betriebsrestaurants köstliche Gerichte verschiedener Kontinente zusammengetragen



Besondere Aktion in den Betriebsrestaurants: Die WISAG Catering fördert die Kreativität und das Verantwortungsbewusstsein ihrer Azubis und Nachwuchsköche

Presseservice:

Diese Meldung sowie weiteres Text- und Bildmaterial können Sie auf den [Presseseiten](#) der WISAG Facility Service im Internet unter www.wisag.de herunterladen.

Über die WISAG Facility Service – Spezialist für Immobilien:

Das Kerngeschäft der WISAG Facility Service sind technische und infrastrukturelle Dienstleistungen für Immobilien: Facility Management, Gebäudetechnik, Gebäudereinigung, Sicherheit & Service, Catering, Garten- & Landschaftspflege sowie Consulting & Management. Die einzelnen Dienstleistungsbereiche zählen zu den jeweils wichtigsten Anbietern ihrer Branche. Für unterschiedliche Segmente bietet der Immobilienexperte spezielle Servicepakete an. So zum Beispiel für das Gesundheits- und Sozialwesen, für Handel und Logistik, für Hotels und für die Wohnungswirtschaft.

Mit mehr als 19.800 Kunden, rund 31.000 Mitarbeitern und einem Umsatz von 1,223 Mrd. Euro im Jahr 2021 ist das Unternehmen einer der führenden Facility-Service-Anbieter in Deutschland. Das Unternehmen ist Teil der WISAG Gruppe, die mit knapp 50.000 Mitarbeitern an mehr als 250 Standorten im In- und Ausland aktiv ist.

Kontakt WISAG:

WISAG Facility Service Holding AG
Cora Jakubin
Referentin Unternehmenskommunikation
Herriotstraße 3, 60528 Frankfurt am Main
Telefon: +49 69 505044-187
E-Mail: cora.jakubin@wisag.de
Website: www.wisag.de