

PRESSEMITTEILUNG

Bunter Sommer mit „Funky Salad“

WISAG Catering führt neue Produktlinie ein

Frankfurt am Main, den 24. Juli 2019 – Hinter klangvollen Namen wie „Green Dream“ und „Zeus meets Ra“ steckt das kreative Salatkonzept „Funky Salad“ der WISAG Catering Holding GmbH & Co. KG. In den warmen Sommermonaten hat sie dieses flächendeckend in ihren 68 Betriebsrestaurants eingeführt. Damit deckt die WISAG Catering neben Klassikern wie Burgern, Pasta, Kartoffelgerichten und Wurstspezialitäten auch eine große Salatauswahl mit ihrer neuen Produktlinie ab.

Viele Gastronomieleiter haben ihren Tischgästen das Konzept bereits in einer Aktionswoche vorgestellt. Nun werden die ausgefallenen Salatkompositionen je nach Saison und Region regelmäßig auf den Speiseplänen aller WISAG Betriebsrestaurants stehen. Die vollwertigen Salatmahlzeiten werden nicht nur über Theken, sondern auch über Front-Cooking-Bereiche angeboten. Dort werden die Zutaten mit einem Wiegemesser direkt vor den Augen der Tischgäste geschnitten, eine unter Caterern in Deutschland neuartige Zubereitungsart.

„In unseren Funky Salads stecken viel Liebe und Heimat. Es ist schön, zu sehen, wie begeistert unsere Tischgäste von den kreativen Variationen und der modernen Präsentation sind“, betont Georgios Krokos, Gastronomieleiter der WISAG Zentrale und Culinary Manager Event Catering. Gemeinsam mit seinem international zusammengesetzten Team hat er elf Salate mit dazugehörigen Dressings entwickelt. „Inspiriert von ihren Leibgerichten konnten meine Mitarbeiter ihre eigenen Ideen einfließen lassen. Entstanden ist ein erfrischendes und buntes Konzept, bei dem für jeden Geschmack etwas dabei ist und das an den Trend zu einer gesunden, nachhaltigen Ernährung anknüpft“, erklärt Georgios Krokos.

Für den Salat „Schnuckliges Zicklein“ garnieren die Köche in den Betriebsrestaurants beispielsweise Wildkräutersalat mit Ziegenkäse in einem

Kataifiteigmantel und gegrilltem Gemüse. Freuen dürfen sich die Tischgäste auch auf den orientalisches angehauchten Couscoussalat „999 und 2 Nächte“ mit Tandoorschmand oder die bunte Superfoodbowl „Lost in Ibiza“ mit Thunfisch und Hanfsamen.



Für ihr kreatives Salatkonzept „Funky Salad“ hat die WISAG Catering elf ausgefallene Salate mit dazugehörigen Dressings entwickelt.



Die Tischgäste der WISAG Catering dürfen sich zum Beispiel auf den orientalisches angehauchten Couscoussalat „999 und 2 Nächte“ freuen.



Mit ihrer neuen Produktlinie „Funky Salad“ bietet die WISAG Catering nun auch eine große Auswahl kreativer Salatideen an.

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, 2019.

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 Hotels, Logistik, Retail Service, Shopping Center und für die Wohnungswirtschaft.

Mit mehr als 19.800 Kunden, rund 32.500 Mitarbeitern und einem Umsatz von 1,124 Mrd. Euro im Jahr 2018 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.

Weitere Informationen:

WISAG Facility Service Holding GmbH
 Tamara Schreiber
 Teamleiterin Unternehmenskommunikation
 Herriotstraße 3, D-60528 Frankfurt am Main
 Telefon: +49 69 505044-103
 E-Mail: tamara.schreiber@wisag.de
 Website: www.wisag.de