

ΨASSERMANN
CATERING



01 / unsere leidenschaft

Sport-, Kultur- und Corporate Events –
Wir sind Ihr Hospitality-Partner



02 / sport events

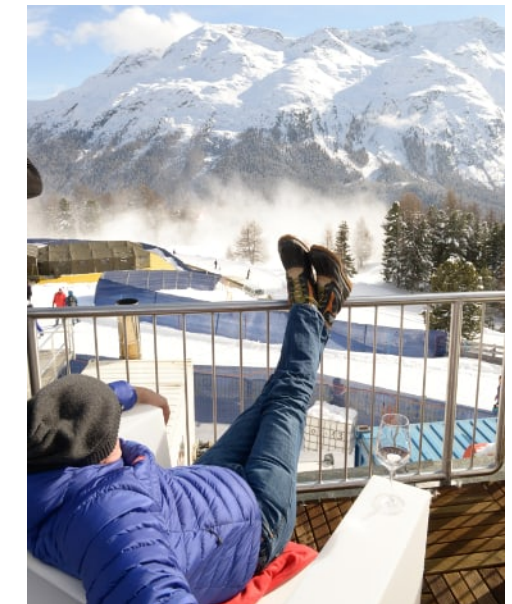
Ob Fussballspiele, Wintersport, Golf-, Reit- oder Tennisturniere – wir lieben das besondere Flair einer Sportveranstaltung und wissen, was es heisst, Sponsoren, Gäste und Fans zu begeistern und dafür die richtige Plattform und das adäquate Ambiente zu schaffen.



Official Supplier |
FIS Alpine Ski-WM
St. Moritz 2017



VIP-Catering an 11 Tagen | 15.000 Gäste
gesamt | Konzeption von Raum und Food





02/ sport
event

WASSERMANN
CATERING



Hospitality-Catering Swiss Indoors ATP-Tennisturnier



7 Tage | 8.400 Gäste, davon 5.600 VIP, 2.800 im à la carte - Restaurant



02 / sport
event



VIP-Catering | Chi Classics Basel Reitturnier

LONGINES **CHI CLASSICS** BASEL

4 Tage | 5.200 Gäste, davon 4.000 VIP, 1.200 im à la carte- Restaurant



02 / sport event



VIP-Catering | FEI World Cup Finals

FEI
WORLD CUP™
FINALS 2025
BASEL

LONGINES

4 Tage | 5.200 Gäste, davon 4.000 VIP, 1.200 im à la carte- Restaurant



03 / kultur events

Konzerte, Musicals oder Kulturanlässe: Die besondere Atmosphäre erfordert besondere Food- und Raumkonzepte. Wir stimmen dies auf den jeweiligen Anlass ab. Sie sorgen für den Genuss für Augen und Ohren. Wir kümmern uns um den richtigen Genuss für den Gaumen.



Hospitality- und Public Catering | Baloise Session

Baloise session

Konzertreihe in Club-Atmosphäre in der Eventhalle an der Messe Basel
12 Tage | 18.000 Gäste gesamt | VIP - Catering – Village & Club | Crew Catering, Public

03/ kultur
events



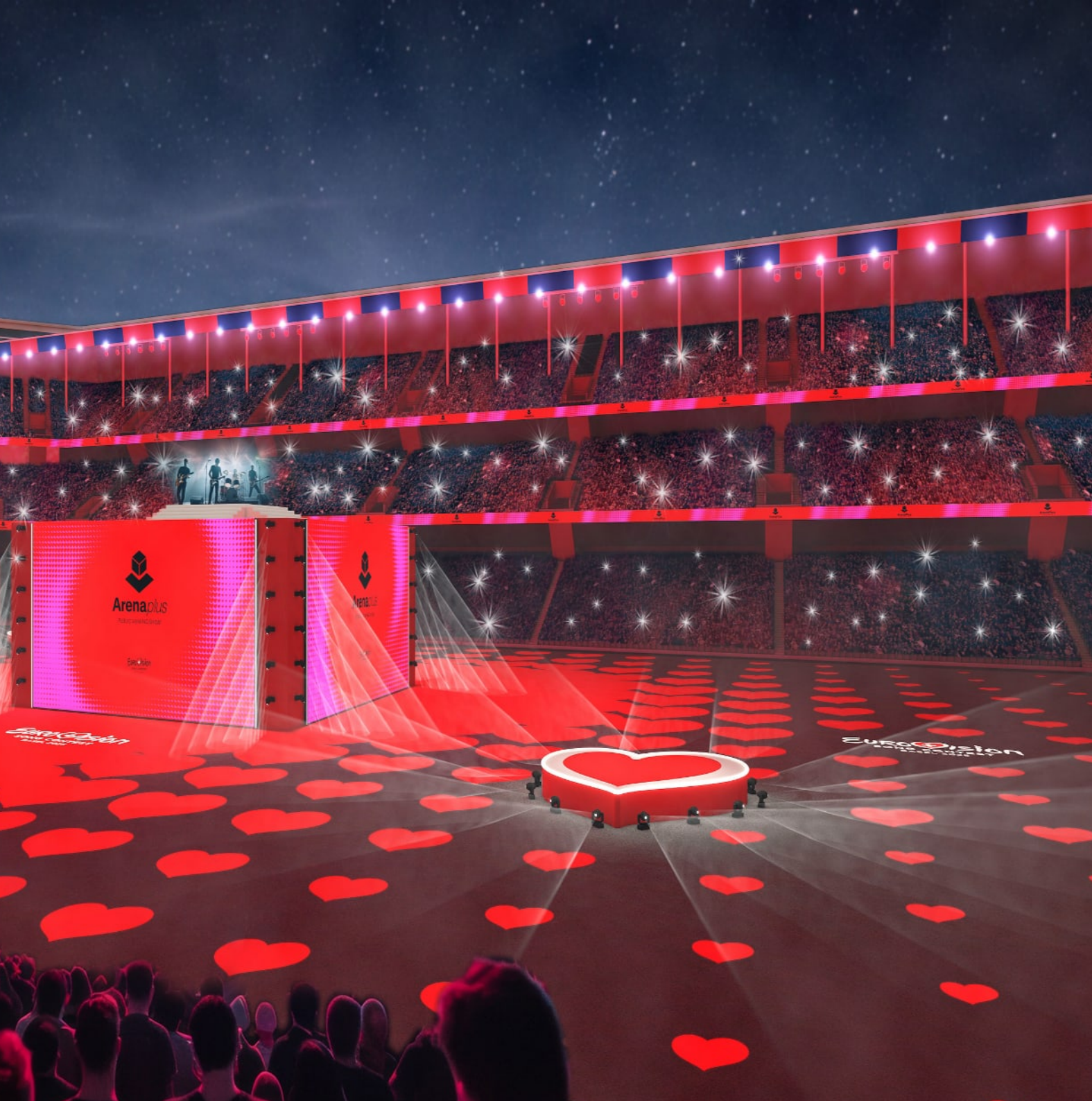
03/ kultur
events



Eventcatering Basel Tattoo



Open Air Musik-Show im ehemaligen Kasernenareal Basel
10 Tage | 5.500 Gäste | VIP-Catering und Helferfest



Eventcatering Eurovision Song Contest Basel

EURO  **vision**
SONG CONTEST
BASEL 2025

Europäischer Musikwettbewerb | Basel als Host-City |
1 Woche | 5.250 Gäste | VIP-Catering in 2 Locations
6 Wochen | 46.000 Mahlzeiten | Crewcatering

03/ kultur events



Konzerte | Open Air

Helene Fischer

1.000 VIP-Gäste | 30.000 Zuschauer Public

Metallica

800 VIP-Gäste | 40.000 Zuschauer Public



04 / corporate events

Ob Mitarbeiterfest, Kongress, Seminar oder Generalversammlung: Wir wissen, wie Ihre Gäste sich wohlfühlen. Unsere Logistik, unser Service- und Projektleiter-Team bringt die jeweils nötige Erfahrung mit. Die Location suchen wir für Sie aus oder wir kommen zu Ihnen – dorthin wo, Sie feiern möchten.

Wir beraten und catern die Global Player aus den unterschiedlichsten Branchen genauso wie Vereine, Verbände und KMU. Jeder Einzelne kann von uns erwarten, dass er ein individuelles Angebot und eine auf das Event zugeschnittene Leistung bekommt. Wir planen vom ersten Gedanken der Veranstaltung bis zur Verabschiedung der Gäste gemeinsam mit unseren Auftraggebern.

Auszug aus unserer Kundenliste



FABERGÉ





05/ exklusiv preferred

Unsere Partnerschaften sind langfristig. Deshalb haben sich einige Locations in Basel dafür entschieden, uns als exklusiver oder Preferred Hospitality-Partner zu beauftragen. Darauf sind wir stolz und wir tun alles dafür, dass Kunden und Gäste mit unserer Dienstleistung in Sachen Catering, Küche, Service und Logistik zufrieden sind.



Catering-Partner Stadion St. Jakob-Park, Basel | Spieltage und Events



An Spieltagen

ca. 1.350 Gäste im VIP-Bereich | bis zu 37.000 Gäste an den Verkaufsständen

Nicht-Spieltage | 600 Events pro Jahr

Der St. Jakob-Park ist als grösstes Stadion der Schweiz dank seines vielfältigen Raumprogramms abwechslungsreich und einzigartig.

Wir realisieren vielfältige Events in unterschiedlichen Grössen: Von der Generalversammlung über Konzerte, von der Produktpräsentation bis hin zum Mitarbeiterfest: Wir hinterlassen bleibende Eindrücke.



05/ exklusiv



Catering-Partner AIL Arena Lugano | Spieltage und Events



An Spieltagen

ca. 370 Gäste im VIP-Bereich | bis zu 8.400 Gäste an den Verkaufsständen

Nicht-Spieltage

Die AIL Arena bietet vielseitige Räumlichkeiten für Events von Firmen und Eventagenturen. Es gibt grosse Flächen mit Blick in den Innenraum des Stadions und flexible Raumkonzepte für Workshops, Tagungen oder Kongresse.



05/exklusiv

Offizieller Catering-Partner der MCH Group

Bei allen Events in den Messehallen sind wir von Wassermann & Company für die Gastro-nomie verantwortlich. Bei allen Messen und Veranstaltungen, die dort statt finden, bieten wir Eventcatering und Lieferservice für Aussteller und Firmenkunden an.



Art | Basel

Art Basel
7 Tage | 8.000 Hospitality-
Gäste 15 Outlets für 95.000
Besucher



Swissbau
5 Tage | 6.000 Gäste
22 Outlets für 105.000
Besucher



Giardina
5 Tage | 50.000 Besucher

Fespo
3 Tage | 50.000 Besucher

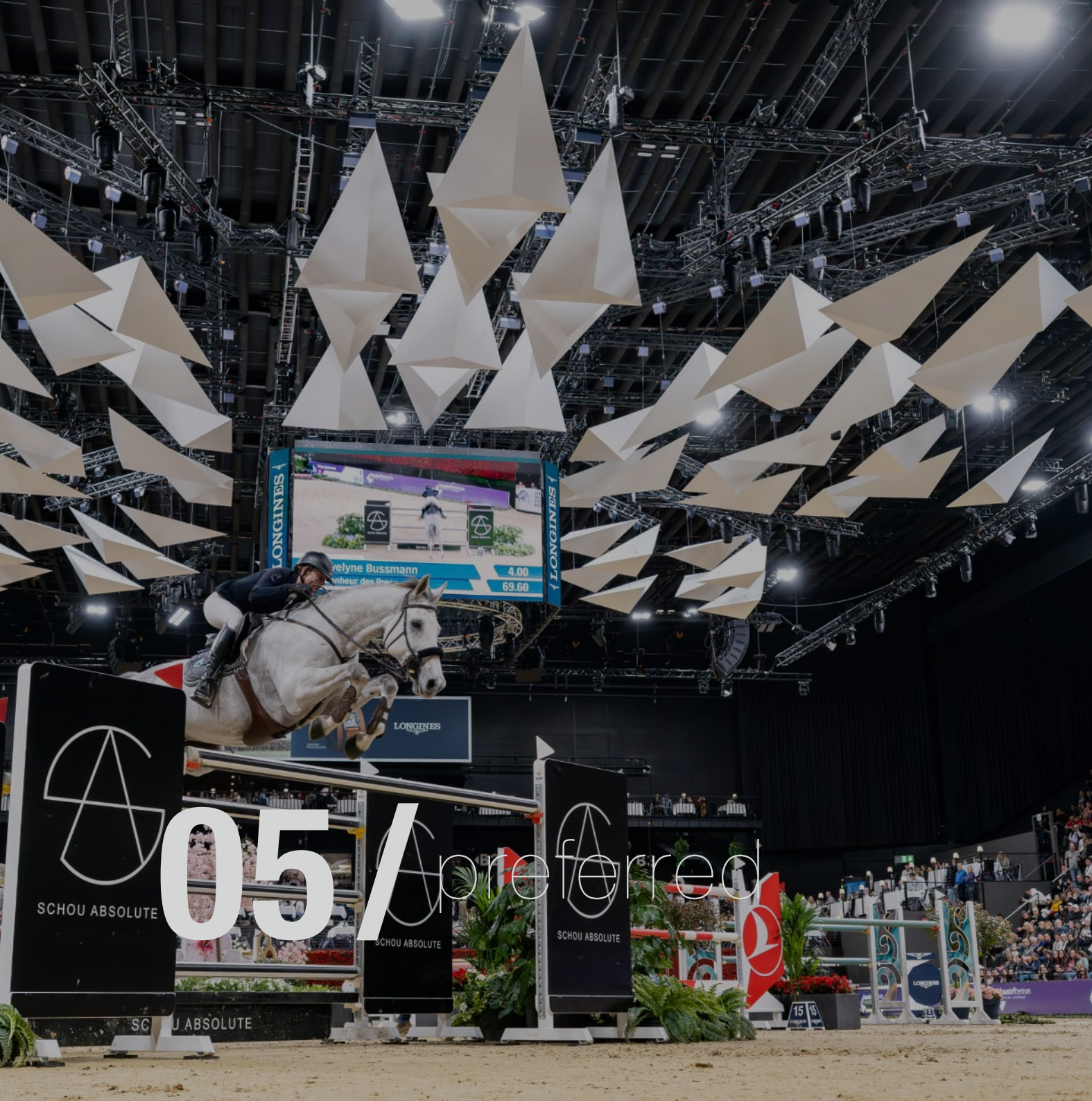


Exklusiver Gastronomie-Dienstleister Congress Center Basel

Congress Center  Basel

2000 Veranstaltungen pro Jahr in jeder Gröszenordnung

Wir catern exklusiv im flächenmässig grössten Kongresszentrum der Schweiz und bringen das gastronomische Knowhow für Kongresse, Konferenzen, Seminare, Ausstellungen und Generalversammlungen in den multifunktionalen Räumen mit.



Preferred Hospitality-Partner

St.Jakobshalle | Basel

Die St. Jakobshalle Basel wurde in 2019 modernisiert und als multifunktionale Arena wieder eröffnet. Veranstaltungen wie Swiss Indoors, das CSI Reitturnier oder Firmen-Veranstaltungen in unterschiedlicher Grösse finden dort statt. Wir decken vom klassischen Eventcatering hin zum VIP-Anlass über Bankett alles ab - immer in erstklassiger Qualität.



05/ preferred



Hier sind wir stolzer Catering-Partner:

Musical Theater Basel Theater 11.

STADTCASINO BASEL



06/ zwei argumente ...

Warum Sie uns vertrauen können

Kontinuität

Am liebsten mögen wir langjährige Partnerschaften auf Augenhöhe. Unsere Kunden sind uns treu, weil wir uns gemeinsam entwickeln: Wir erarbeiten Ideen, Food- und Raumkonzepte, übernehmen Ticketing und Eventmanagement und optimieren stets aufs Neue die jeweiligen Anlässe.

Grösse

Neben einem fixen Ansprechpartner und einem erfahrenen Projektteam sind 100 Festangestellte täglich im Einsatz. Unsere Strukturen sind auf Wachstum ausgerichtet. 800 temporäre Angestellte sorgen für einen hohen Qualitätsstandard in Küche und Service.



06/ und ein drittes argument ...

Wir sind nach ISO 9001 und 14001 zertifiziert

Nachhaltigkeit & Qualität

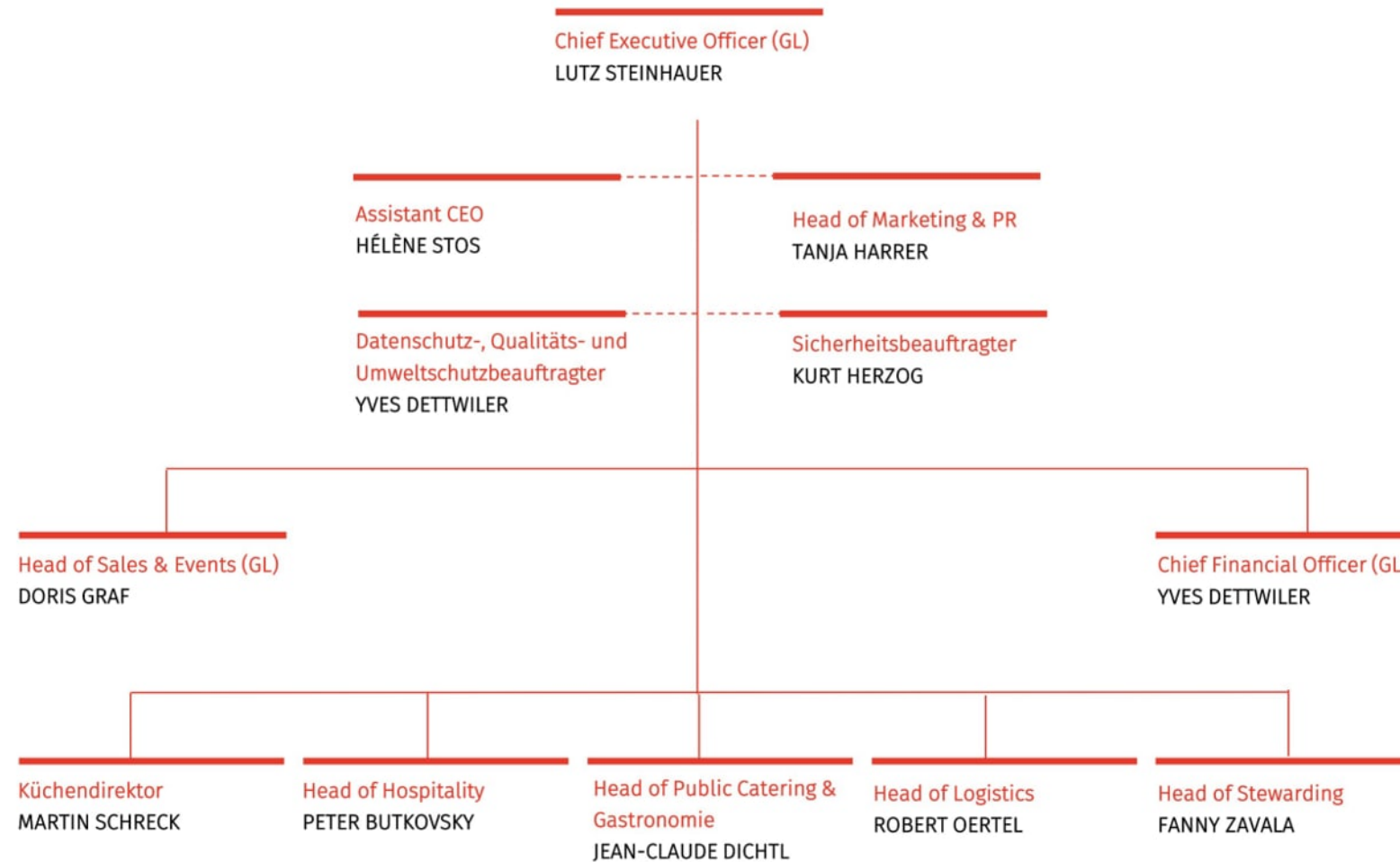
Seit Firmengründung verfolgt Wassermann Catering das Ziel nachhaltigen Wirtschaftens. Unserer Nachhaltigkeitsstrategie und unserem Qualitätsmanagement liegt unser Managementsystem zu Grunde. Als Leading Partner von Swisstainable tragen wir dazu bei, die Schweiz als Destination weiter zu stärken.

Die Themen Foodwaste, Energieeinsparung, ressourcenschonendes Handeln aber auch artgerechte Tierhaltung, kreative vegetarische Gerichte, Fair Trade beschäftigen uns in allen relevanten Abteilungen. So agieren wir nach unserer Prämisse, unseren Betrieb in allen Bereichen immer wieder zu prüfen, zu hinterfragen und zu analysieren, so dass wir unser Cateringleistungen klimafreundlich anbieten können.

Jeder unserer Kund:innen verfolgt andere Ziele - hier beraten wir hinsichtlich bestmöglicher nachhaltiger Ansätze - sowohl im Hospitality als auch im Public Catering.

07/ festes fundament – unsere struktur

Organigramm





Frank Wassermann, Gründer &
Verwaltungsratspräsident

08 / historie und erfahrung

Eventcatering seit 1991

Erfahrung über Jahrzehnte weist der Gründer von Wassermann & Company Frank Wassermann auf. Seine Expertise im Catering reicht bis ins Jahr 1991 zurück. Er zeichnete verantwortlich für das Catering in der Allianz Arena, im Olympiapark München mit Olympiahalle und Olympiastadion sowie für zahlreiche internationalen Kultur- und Konzert-Veranstaltungen.

Im Juli 2014 wagte Frank Wassermann den Schritt in die Selbständigkeit in der Schweiz, in dem er das Hospitality-Catering im Stadion St. Jakob-Park für den FC Basel 1893 übernahm. 2016 kamen die Messe Basel mit dem Congress Center hinzu sowie zahlreiche Events in der St. Jakobshalle Basel, im Stadtcasino, im Musicaltheater Basel. Zudem catert das Unternehmen für die Gäste der Swiss Indoors Basel, bei den CHI Classics und auf zahlreiche Corporate Events wie Kongressen, Tagungen, Weihnachtsfeiern, Produktpräsentationen, Workshops, Jubiläen, etc. Seit 2022 ist Wassermann Catering in Zürich exklusiver Cateringpartner an der Messe und im Theater 11. Highlights in der Firmengeschichte waren die UEFA Women`s Euro 2025, das FEI World Cup Final 2025, der Eurovision Song Contest 2025 sowie das Europacup-Finale und das VIP-Catering für die FIS Alpine Ski-WM in St. Moritz.

Die Geschäftsleitung | Erfahrenes Team mit Kompetenz und Weitblick

Seit 2016 sind Lutz Steinhauer (CEO) und Doris Graf (Head of Sales & Events) Teil der Führungscrew. Yves Dettwiler (CFO) kam 2022 ins Team der Geschäftsleitung.



Yves Dettwiler, CFO | Doris Grad, Mitglied der Geschäftsleitung & Head of Sales & Events | Lutz Steinhauer, CEO
v.l.n.r.



09/philosophie

Individualität für jedes Event

Wir konzipieren massgeschneiderte Veranstaltungskonzepte in allen Grössenordnungen und stehen für ehrliche, authentische Serviceleistung.

Unser Anspruch: so viel Lokalkolorit und Bodenständigkeit wie möglich und so viel Internationalität und Innovation wie nötig. Neben authentischer und ehrlicher Küchenleistung konzipieren wir Events und schaffen Atmosphäre.

100 Festangestellte und mehr als 800 temporäre Mitarbeiter machen jede Veranstaltung zu einem erfolgreichen Erlebnis – vom ersten Gedanken an das Event bis zur Verabschiedung aller Gäste.

Wir stehen für höchste Qualität, in dem wir an Spiel- und an Eventtagen mit Projektleitern, Service, Köchen, Logistik und Equipment zur richtigen Zeit am richtigen Ort sind und unseren Philosophie von Dienstleistung und Gastfreundschaft leben.



Wassermann & Company AG

St. Jakobs-Strasse 395 | 4052 Basel
+41 61 201 08 45 | sales@wassermann-company.ch

www.wassermann-company.ch