



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H

Pressemeldung

CATERING · PARTYSERVICE · MESSE-CATERING
EVENT-CATERING · GENUSSMANUFAKTUR · KOCHSCHULE
SCHIFFS-GASTRONOMIE · FULL-SERVICE

FSGG für die gesunde Verpflegung von 1.300 Sportler verantwortlich

Kanu-Sport: Siebzig Nationen paddeln in der Wedau

Für jeden Tennisspieler ist Wimbledon die größte Veranstaltung der Saison. Kanu-Sportler schauen in diesen Tagen eher nach Duisburg. Auf der Regattabahn im Sportpark Duisburg finden vom 17. bis 22. Mai drei international bedeutende Wettbewerbe statt. Über 1.300 aktive Sportlerinnen und Sportler aus 70 Nationen kämpfen in 69 Entscheidungen um die Medaillen. Damit sie gestärkt in die Rennen gehen können, hat die FSGG das Catering für diese Veranstaltung übernommen.

An den ersten beiden Wettkampftagen tragen die Para-Kanuten ihre Weltmeisterschaft aus. Am 18. und 19. Mai geht es um die Qualifikation der europäischen Kanuten für die Olympischen Spiele in Rio de Janeiro. Den sportlichen Abschluss des Kanu-Spektakels in der Wedau bildet vom 20. bis 22. Mai der 1. ICF Sprint World Cup. Hier trifft erstmals die Nationalmannschaft des Deutschen Kanu-Verbandes im Vorfeld der Weltspiele auf die starke internationale Konkurrenz. Kulinarische Hochleistung wird während des „Wimbledon des Kanu-Sports“ vom Team der Frank Schwarz Gastro Group verlangt.

Das Cateringunternehmen vom Duisburger Großmarkt ist vor, während und nach der Veranstaltung für die gesunde und ausgewogene Ernährung der über 1.300 Athletinnen und Athleten aus 70 Ländern zuständig. Dass die FSGG derartige sportliche Großveranstaltungen meistern kann, hat sie bereits 2005 bei den World Games in Duisburg und während der Kanu-WM vor drei Jahren im Sportpark an der Wedau eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Umso erfreuter zeigt sich FSGG-Geschäftsführer Frank Schwarz, dass sich die Veranstalter erneut für sein Unternehmen entschieden haben. „Als großer Event- und Sportcaterer haben wir im Laufe der Jahre viel Erfahrung gesammelt, um den Aktiven ein Höchstmaß an Qualität und Service zu bieten.“

Im Mittelpunkt steht natürlich die Ernährung. Wir kochen an insgesamt zehn Tagen besonders hochwertige Gerichte für die Leistungssportler an.“ Und die stellvertretende Geschäftsführerin Silvia Borghorst, die das Sportspektakel für die FSGG organisiert, fügt hinzu: „Hochleistungssportler benötigen eine möglichst ballaststoffarme, kohlenhydratreiche Ernährung während des Wettbewerbs. Daher bieten wir neben Nudelgerichten auch viele frische Produkte wie Salat, Gemüse und

Großmarkt Duisburg
Auf der Höhe 10
47059 Duisburg

Verwaltung / Zentrale
Tel.: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 0
Fax: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 15

info@fsgg.de
www.fsgg.de

EU Zertifizierter Küchenbetrieb
nach VO(EG) 2076



LECA
Leading Event
Caterer Association



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H

Pressemeldung

CATERING · PARTYSERVICE · MESSE-CATERING
EVENT-CATERING · GENUSSMANUFAKTUR · KOCHSCHULE
SCHIFFS-GASTRONOMIE · FULL-SERVICE

Obst an. Wir möchten aktiv dazu beitragen, dass die Sportler hier in Duisburg ihre beste Leistung der Kanu-Saison abrufen können.“

Großmarkt Duisburg
Auf der Höhe 10
47059 Duisburg

Verwaltung / Zentrale
Tel.: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 0
Fax: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 15

info@fsgg.de
www.fsgg.de

EU Zertifizierter Küchenbetrieb
nach VO(EG) 2076



LECA
Leading Event
Caterer Association