

Wilma Wunder expandiert: Nürnberger Innenstadt erhält neues Restaurant

Wilma Wunder expandiert mit neuen Restaurants in Nürnberg, Speyer und Recklinghausen, um ein kreatives Gastro-Erlebnis zu bieten.

In einer Zeit, in der gastronomische Erlebnisse von Bedeutung sind, stellt sich Wilma Wunder als ein erfolgreiches Konzept vor, das in der deutschen Restaurantlandschaft eine bedeutende Rolle spielt. Die Concept Family Franchise AG zeigt mit ihrer Marke, dass Gastronomie mehr ist als nur Essen – es geht um Gemeinschaft, kreative Kulinarik und eine bewusste Lebensweise.

Der erfolgreiche Expansionskurs

Wilma Wunder setzt ihren Expansionskurs unermüdlich fort. Die kürzlich unterzeichneten Verträge in der Innenstadt von Nürnberg für ein neues Restaurant markieren einen weiteren Schritt in der Wachstumsstrategie des Unternehmens. Momentan umfasst die Kette bereits neun Standorte und plant, bis 2025 vier weitere Restaurants zu eröffnen. Die Strategie zielt darauf ab, sowohl nationale als auch lokale Franchisenehmer zu gewinnen und attraktive Standorte in ganz Deutschland zu erschließen.

Ein vielfältiges gastronomisches Erlebnis

Die Philosophie von Wilma Wunder orientiert sich an einem durchdachten Ganztageskonzept, das den Gästen zu jeder Tageszeit ein passendes Angebot präsentiert. Bei Wilma Wunder

finden die Besucher nicht nur moderne, sondern auch traditionelle Speisen und Getränke in einer kreativen Komposition. Egal, ob zum Frühstück, Mittagessen oder Abendessen – das Ambiente und das vielfältige Menü laden dazu ein, das Restaurant als zweiten Wohnraum zu erleben.

Eine bewusste Konzeptentwicklung

„Wilma Wunder ist zwar ein Systemkonzept, aber ein Konzept mit Herz“, beschreibt Melanie Markiewicz, Konzeptmanagerin von Wilma Wunder, die Grundwerte des Unternehmens. Diese Werte beinhalten nicht nur den Genuss, sondern auch Achtsamkeit gegenüber Menschen und Umwelt. Die ständig fortschreitende Entwicklung des Konzepts zeigt sich sowohl im Interieur als auch in der Speisenvielfalt. Das Unternehmen hat sich stark auf saisonale und regionale Küche konzentriert, was die Qualität und Frische der angebotenen Gerichte unterstreicht.

Regionale Anpassungen und individuelle Freiheit

Ein weiteres Alleinstellungsmerkmal von Wilma Wunder ist die Möglichkeit für Franchisenehmer, das Menü an lokale Vorlieben anzupassen. Dies fördert nicht nur die Regionalität, sondern bringt auch kreative Impulse in die Speisekarte. Die Speisen variieren von klassischen deutschen Gerichten wie Schnitzel und Roulade bis zu innovativen veganen und vegetarischen Optionen. Die Wertschätzung für regionale Produkte zahlt sich aus und wird von den Kunden positiv aufgenommen.

Zukunftsausblick und Expansion

Die bevorstehenden Neueröffnungen in Speyer und Recklinghausen im vierten Quartal 2024 sowie in Nürnberg und Bochum im Jahr 2025 sollen die Erfolgsgeschichte von Wilma Wunder fortsetzen. Diese neuen Standorte bieten nicht nur Platz für kreatives Kochen, sondern auch für die Gemeinschaft, die durch das Zusammenspiel von Gästen, Mitarbeitern und der Philosophie des Unternehmens gefördert wird.

Einladung zur Mitarbeit und Engagement

Das Unternehmen ist ständig auf der Suche nach engagierten Franchisenehmern, die bereit sind, die Vision von Wilma Wunder zu teilen und zu verwirklichen. Mit der Kombination aus Tradition und Innovation schafft Wilma Wunder ein einzigartiges gastronomisches Erlebnis, das nicht nur die Gaumen erfreut, sondern auch die sozialen Beziehungen stärkt. „Wir freuen uns darauf, mit neuen Franchisepartnern zusammenzuarbeiten und die Marke weiter auszubauen“, fügt Markiewicz abschließend hinzu.

- **NAG**

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de