



WASGAU C+C lädt Gastrobranche ein zur 8. Sortimenta

- Cash + Carry-Spezialist bietet auf der zweitägigen Innovationsmesse in Kaiserslautern für Entscheider aus der Gastronomie und Großverbraucher attraktive Plattform zur Präsentation neuester Produkte und Dienstleistungen von mehr als 100 Partnern aus der Markenindustrie und der Region
- Kostenfreies hochwertiges Catering, Vorträge zu den Themen Lebensmittelhygieneschulung und Salat, Digital-Zone, Wein- und Kaffeelounge sowie Gelegenheit zur Stadionführung

(Sortimenta 2019, 19./20. Februar, Fritz-Walter-Stadion Kaiserslautern/VIP-Bereich Ebene 1900, 10.00-17.00 Uhr)

Pirmasens, 16. Januar 2019. „Gehen Sie mit uns auf Entdeckungsreise“ – unter diesem Motto steht 2019 die nunmehr achte Auflage der Sortimenta am 19. und 20. Februar in Kaiserslautern. Die seit 2005 im Zwei-Jahres-Rhythmus stattfindende Innovationsmesse des Cash + Carry-Spezialisten WASGAU C+C Großhandel GmbH, Pirmasens, richtet sich exklusiv an Fachbesucher aus der Gastronomie sowie Großverbraucher aus der Region Rheinland-Pfalz und Saarland; hier liegen auch die insgesamt sechs WASGAU C+C-Märkte in Neunkirchen/Saar, Wadern, Kaiserslautern, Bad Kreuznach, Neustadt an der Weinstraße und Pirmasens. Im VIP-Bereich Ebene 1900 des Kaiserslauterer Fritz-Walter-Stadions präsentieren jeweils von 10.00 bis 17.00 Uhr mehr als 100 namhafte Aussteller aus der Markenindustrie und der Region ihre neuesten Produkte und Dienstleistungen. Das Fachpublikum hat so die Möglichkeit, im direkten Kontakt mehr zu aktuellen Trends und Innovationen in allen Sortimentsbereichen zu erfahren, die verschiedenen Produkte „mit allen Sinnen“ zu testen und wertvolle Informationen für das eigene Tagesgeschäft mitzunehmen.

Vor Ort erhalten alle Sortimenta-Besucher an beiden Tagen ein hochwertiges und kostenloses Catering. Außerdem besteht die Gelegenheit zur Teilnahme an zwei ebenfalls kostenfreien Fachseminaren. Der Vortrag „Lebensmittelhygieneschulung“ am 19. Februar um 11.00 Uhr bzw. am 20. Februar um 15.00 Uhr beleuchtet dabei die wichtigsten Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln im Kontext der gesetzlichen Schulungspflichten und zählt als Personalschulung; jeder Teilnehmer erhält ein Zertifikat. WIBERG, das internationale Gewürzhaus mit Hauptsitz im österreichischen Salzburg, lädt am 19. Februar um 15.00 Uhr bzw. am 20. Februar um 11.00 Uhr ein zum Seminar „Da haben wir den Salat“: Aufgeteilt in die vier Bereiche Salatsaucen und -dressings, Klassiker, Inspirationen und Toppings stehen das Thema Salat und dessen einfache wie genussvolle Zubereitung im Zentrum der Veranstaltungen.



Erstmals wird es bei der diesjährigen Sortimenta eine Digital-Zone geben, in der sich Interessierte unter anderem über Intergast-Online, die innovative EDV-Lösung für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, informieren können. Darüber hinaus erwarten im Panorama-Café eine Wein- und Kaffeelounge sowie innovative Tischdekorationsideen die Gäste. Der VIP-Bereich bietet zugleich einen herrlichen Blick auf die Stadt Kaiserslautern und das WM-Stadion auf dem Betzenberg. Auf Anmeldung an der Information kann eine kostenlose Stadionführung um 11.30 bzw. 16.00 Uhr gebucht werden.

Hintergrundinformationen zur WASGAU Produktions & Handels AG

Die WASGAU Produktions & Handels AG mit Sitz im westpfälzischen Pirmasens zählt zu den wenigen selbstständigen Lebensmittel-Handelsunternehmen in Deutschland und hat einen Einkaufsverbund mit der REWE Markt GmbH, Köln. Die Märkte und Geschäfte finden sich mit regionalem Schwerpunkt in Rheinland-Pfalz und dem Saarland sowie im Nordwesten Baden-Württembergs. Den Kern der Handelstätigkeit bilden 77 WASGAU Super- und Verbrauchermärkte mit Verkaufsflächen zwischen 600 und 3.200 Quadratmetern; daneben betreibt WASGAU sechs Cash+Carry-Betriebe als Partner für Gastronomie und Großverbraucher. Über 85 Prozent des Umsatzes werden innerhalb dieser Vertriebslinien erzielt. Die konzerneigene WASGAU Metzgerei und WASGAU Bäckerei versorgen die Märkte und Geschäfte mit Fleisch- und Wurstwaren sowie mit Backwaren und Konditorei-Erzeugnissen. Der Anteil der Frische-Warenggruppen am Gesamtsortiment beträgt über 50 Prozent. Weitere Informationen sind unter <https://wasgau-ag.de> erhältlich.

20190116_was

Begleitendes Bildmaterial:



Die Sortimenta der WASGAU C+C im Fritz-Walter-Stadion Kaiserslautern – Logo und Impressionen

[Download unter https://ars-pr.de/presse/20190116_was]

Weitere Informationen:

WASGAU Produktions & Handels AG
Isolde Woll
Blocksbergstraße 183
D-66955 Pirmasens
Telefon: +49(0)6331/558-281
Telefax: +49(0)6331/558-999-281
isolde.woll@wasgau-dlog.de
<https://wasgau-ag.de>

Ansprechpartner für die Presse:

ars publicandi GmbH
Martina Overmann
Schulstraße 28
D-66976 Rodalben
Telefon: +49(0)6331/5543-13
Telefax: +49(0)6331/5543-43
MOvermann@ars-pr.de
<https://ars-pr.de>