



## Chef + Competence Academy bietet Mix aus Neuem und Bewährtem

- Nach erfolgreichem Seminarjahr 2019 präsentiert WASGAU C+C das neue Veranstaltungsangebot der WASGAU C+C Academy 2020 mit erweitertem Angebot für Gastronomie und Gastgewerbe allgemein
- Mit im Programm sind jetzt unter anderem auch vertiefende Kurse zu Trendthemen wie Wein und Kaffee sowie Gründerseminare und Aufbaukurse für Auszubildende

**Pirmasens, 2. Januar 2020.** Der erfreuliche Erfolg der Chef + Competence Academy (C+C Academy) hat sich auch im Seminarjahr 2019 weiter fortgesetzt: Mehr als 300 Teilnehmer besuchten im letzten Jahr die 21 durchgeführten Kurse. Vor diesem Hintergrund baut der Cash + Carry-Spezialist WASGAU C+C Großhandel GmbH, Pirmasens, sein Veranstaltungsprogramm für 2020 gegenüber dem Vorjahr aus. Die insgesamt 26 ausgeschriebenen Veranstaltungen richten sich an Gastronomen und Vertreter des Gastgewerbes allgemein. Ihre bunte Mischung aus Schulungen, Seminaren und Live-Cookings liefert allerlei kreative Ideen und praktische Anleitungen fürs kulinarische Geschäft genauso wie etwa gewinnbringende Tipps zu Nachhaltigkeit (und betriebs-) wirtschaftlichen Themen.

Die HACCP-Lebensmittelhygiene-Schulungen werden erneut an allen der sechs WASGAU C+C-Standorte in Bad Kreuznach, Kaiserslautern, Neunkirchen, Neustadt an der Weinstraße, Pirmasens und Wadern angeboten. Alle anderen Veranstaltungen finden an unterschiedlichen Stellen, aber grundsätzlich immer unweit der WASGAU C+C-Märkte statt. Ebenfalls wieder mit auf dem Programm stehen unter anderem auch die Block-Menü-Seminare der Ideenküche und das Kursangebot über die Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Küche zur Erhöhung der Wirtschaftlichkeit – der Umwelt Gutes tun und damit bares Geld sparen.

Erstmals im Angebot ist der Kurs Weinsensorik 1, der inhaltlich auf der weiterhin durchgeführten Ausbildung zum anerkannten Berater für deutschen Wein aufsetzt. Die ebenfalls sehr gut angenommene Kaffeeschulung wurde zu einem kompletten Barista-Seminar weiterentwickelt. Darüber hinaus feiern mit dem IHK-Gründerseminar und dem AOK-Azubiseminar zwei kostenlose Veranstaltungen ihren Einstand.

[Hier](https://www.cc-chefacademy.de/termine.html) geht es zum aktuellen Seminarangebot der C+C Academy mit genauer Beschreibung von Angeboten und Referenten nebst Terminen und Veranstaltungsorten sowie Informationen zum Anmeldeprozedere: <https://www.cc-chefacademy.de/termine.html>



### **Mit Begeisterung für Qualität überzeugen**

„Unsere C+C Academy erfreut sich wachsender Beliebtheit unter unseren Gastronomiekunden. Daher haben wir uns entschieden, gemeinsam mit den spezialisierten Partnern mehr Kurse und zusätzliche Themen in das diesjährige Veranstaltungsprogramm aufzunehmen“, so Peter Scharf, Geschäftsführer der WASGAU C+C Großhandel GmbH. „Als fester Bestandteil des Fortbildungsangebots fördert die C+C Academy eine moderne gastronomische Betriebsführung, die Begeisterung für Qualität in den Mittelpunkt stellt und diese auch zum wirtschaftlichen Erfolgsfaktor gereichen lässt.“

### **Hintergrund C+C Academy**

Die C+C Academy vermittelt im Einzugsgebiet der WASGAU C+C Märkte an den Standorten Bad Kreuznach, Kaiserslautern, Neunkirchen, Neustadt an der Weinstraße, Pirmasens und Wadern als Ideenlieferant und Impulsgeber über Schulungen, Seminare und Live-Cookings praktische Anleitungen und Soft Skills, die aus einer modernen gastronomischen Betriebsführung nicht mehr wegzudenken sind. Die Kurse finden jeweils gemeinsam mit spezialisierten Partnern statt. So gibt es neben „Lebensmittelverschwendung reduzieren und Kosten sparen“ von United Against Waste beispielsweise die Möglichkeit, sich an zwei Tagen zum anerkannten Berater für Deutschen Wein ausbilden zu lassen. Weitere Bestandteile sind außerdem HACCP-Lebensmittelhygiene-Schulungen, der Kurs „Weinsensorik 1“ sowie viele andere mehr. Das komplette Jahresprogramm der C+C Academy und weitere Informationen sind unter <https://www.cc-chefacademy.de> erhältlich.

### **Hintergrundinformationen zu 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. Den Kern der Handelstätigkeit bilden 75 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 Vertriebsbahnen 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-Warengruppen am Gesamtsortiment beträgt über 50 Prozent. Weitere Informationen sind unter <https://wasgau-ag.de> erhältlich.

20200102\_was

## Pressemeldung



### Begleitendes Bildmaterial:



Impressionen Kaffee-Seminar



Impressionen Wein-Seminar



Logo WASGAU C+C Großhandel GmbH

[ Download unter [https://ars-pr.de/presse/20200102\\_was](https://ars-pr.de/presse/20200102_was) ]

### Weitere Informationen:

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

### Ansprechpartner für die Presse:

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