

Erfolgreiches Comeback für Fachmesse Sortimenta

- **Innovationsmesse von WASGAU C+C Großhandel bot am 11. und 12. Februar 2025 unter dem Motto „regional netzwerken | innovativ + nachhaltig“ exklusive Plattform für Fachbesucher aus Gastronomie und Großverbraucher aus der Region Rheinland-Pfalz/Saarland**
- **Präsentation der Produkte und Dienstleistungen von rund 70 Ausstellern, Showroom von Schöller Mövenpick, Eventküche und Seminare zu praxisnahen Themen im Fritz-Walter-Stadion in Kaiserslautern**

Kaiserslautern und Pirmasens, 13. Februar 2025. Nach einer sechsjährigen Pause hat die WASGAU C+C Großhandel GmbH am 11. und 12. Februar 2025 wieder eingeladen zur Innovationsmesse Sortimenta im Fritz-Walter-Stadion in Kaiserslautern. „regional netzwerken | innovativ und nachhaltig“ lautete das Motto der nunmehr 9. Auflage der Veranstaltung, die exklusiv Branchenexperten aus der Gastronomie und Großverbraucher in der Region Rheinland-Pfalz und Saarland adressiert; genau dort sind auch die insgesamt sechs WASGAU C+C-Märkte des Pirmasenser Cash + Carry-Spezialisten ansässig. Vor Ort wurde an beiden Tagen jeweils von 10.00 bis 17.00 Uhr der VIP-Bereich Ebene 1900 mit seinem herrlichen Blick auf die Stadt und das Stadion zum Hotspot für frische Ideen und spannende Innovationen. Rund 70 Aussteller – allesamt WASGAU C+C-Partner und erwiesene Experten aus allen Sortimentsbereichen der Gastronomie und Großverbraucherwelt – gaben Einblicke in ihre Produkte und Dienstleistungen. Im direkten Kontakt konnte sich das Fachpublikum genauer zu den Angeboten informieren und die Produkte auch selber testen, um sie gegebenenfalls im eigenen Betrieb einzuführen.

Darüber hinaus bot die Sortimenta die Gelegenheit zur kostenfreien Teilnahme an zwei Fachseminaren. Das HACCP-Seminar vermittelte dabei die wichtigsten Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln und gilt als Personalschulung inklusive Ausgabe eines Zertifikats. Das Kalkulationsseminar wiederum zeigte den Teilnehmern aus Lebensmittelunternehmen wie etwa Gastronomie oder Hotellerie anhand der Erörterung aller wichtigen Marketinginstrumente auf, wie sie mit einer Umgestaltung ihres Speisen- und Getränkeangebotes ihre im Betrieb vorhandenen Ertragspotenziale deutlich besser ausschöpfen. In der Erlebniswelt Eventküche wurden handgemachte Convenience-Produkte vorgestellt ebenso wie Möglichkeiten einer digitalen Unterstützung für den Service von der Reservierung bis zur Tischbestellung via QR-Code. In einem eigenen Showroom präsentierte ein Team von Schöller Mövenpick seine Eiskreationen, außerdem stellte der bekannte Küchenmeister Uwe Schmorde sein Können live unter Beweis. Nicht zuletzt gab es auch einzigartige Führungen im traditionsreichen Stadion auf dem Betzenberg.

Im Rückblick zeigt sich Michael Stadtfeld, Vertriebsleiter der WASGAU C+C Großhandel GmbH, überaus zufrieden mit der 9. Sortimenta: „Mit mehr als 700 Besuchern haben wir an die Zahlen der letztmals 2019 durchgeführten Veranstaltung angeschlossen und sie sogar etwas übertreffen können. Großes Lob kam dabei auch von den Ausstellern, die uns durchweg eine hohe Qualität ihrer Messekontakte zurückgemeldet haben.“

Stimmen von Ausstellern

Erstmals auf der Sortimenta vertreten war die Winzergenossenschaft **Deutsches Weintor** aus dem pfälzischen Ilbesheim. Der langjährige WASGAU-Lieferant war angereist, um Gastronomen und Hoteliers sein Angebot an Wein, Sekt und Secco zu präsentieren – aber auch, um „im direkten Kontakt wertvolle Impulse aufzunehmen“, wie Key Account Manager Benjamin Liebel mit positivem Resümee erklärt. Als klaren Trend sieht er alkoholfreie Weine und Seccos, die sich wachsender Beliebtheit erfreuen.

Neben vielfältigen Produkten aus Hühnereiern gehören mittlerweile auch pflanzenbasierte Ei-Alternativen zum Angebot von **EIPRO** aus dem niedersächsischen Lohne. Ergänzend zur Produktinformation auch ein Tasting anzubieten, hält Gebietsverkaufsleiter Christian Jansa für ganz entscheidend. Über großen Anklang berichtete er von der Linie pasteurisierter Eier: „Durch die schonende Wärmebehandlung in der Schale bleiben unsere Eier natürlich und zugleich lebensmittelsicher.“

„Die Sortimenta stellt für uns eine bedeutende Plattform zur Kundenpflege dar“, so Thomas Knebel, Gebietsverkaufsleiter bei **Erhard Kühn**. Auch auf den Hausmessen von WASGAU C+C ist das Mannheimer Unternehmen mit seinem breiten Handelssortiment aus Wurst- und Fleischwaren gern vertreten. „Für uns war und ist es sehr wichtig, die Endkunden mit ihren Bedarfen immer wieder neu kennenzulernen – und uns mit ihnen direkt über unsere Produkte austauschen zu können.“

Heiko Saad, bei **GastroFett** aus dem saarländischen Kirkel zuständig für den Vertrieb, freute sich über die „willkommene Präsentation beim Endkunden aus Gastronomie und Hotellerie“. Auf der Sortimenta sah er die große Chance, die Endkunden direkt von den Vorzügen des Angebots zu überzeugen. Mit eigener Logistik werden u. a. gebrauchte Fette und Öle abgeholt und daraufhin zur Herstellung von Bio-Diesel verwendet. Aktuell soll am Standort Kirkel eine neue Biogasanlage entstehen.

PAPSTAR aus Kall nutzte den Messeauftritt, um neben den klassischen Einmalprodukten jetzt auch Mehrwegartikel vorzustellen für Pfandsysteme von Gastronomie und Hotellerie. Den Auftritt auf der Sortimenta sah Account Manager Axel Monath als bewährten Zugang zu den Endkunden: „Am Messestand erhalten wir wertvolle Rückmeldungen aus erster Hand und profitieren damit direkt von dem Erfahrungsaustausch mit unseren Kunden.“

Laura Jäckle, zuständig für den vertrieblichen Innendienst bei **Pasta Romana** aus Homburg/Saar, freute sich über die gute Frequentierung ihres Stands. Der Familienbetrieb ist als Tochter von Dr. Theiss Naturwaren auf die Herstellung italienischer Nudelgerichte mit hausgemachten Füllungen spezialisiert. „Mehr vegan, weniger Ei“ nahm sie als deutlichen Trend wahr, zu dem beispielsweise ihre neue vegane Bio Mini Ravioli bestens passt.

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. Die Märkte und Geschäfte finden sich mit regionalem Schwerpunkt in Rheinland-Pfalz und dem Saarland. Den Kern der Handelstätigkeit bilden über 70 WASGAU Super- und Verbrauchermärkte mit Verkaufsflächen zwischen 400 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 etwa 50 Prozent. Weitere Informationen sind unter <https://wasgau.de> erhältlich.

20250213_was

Begleitendes Bildmaterial:



Impressionen von der Fachmesse Sortimenta 2025 von WASGAU C+C



Stand von Deutsches Weintor auf der Sortimenta



Stand von EIPRO auf der Sortimenta



Stand von Erhard Kühn auf der Sortimenta



Stand von GastroFett auf der Sortimenta



Stand von PAPSTAR auf der Sortimenta



Stand von Pasta Romana der Sortimenta

[Download unter https://ars-pr.de/presse/20250213_was]

Text-/Bild-Download unter https://ars-pr.de/presse/20250213_was



Fachgroßhandel
für Gastronomie + Großverbraucher

Pressemeldung

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

<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

<https://ars-pr.de>