



## WASGAU C+C-CUP 2019 kürt Gastro-Profis von morgen

- **Cash + Carry-Spezialist WASGAU C+C ermittelt gemeinsam mit der Berufsbildenden Schule Ludwigshafen die Besten unter den Auszubildenden zum Koch und zur Restaurantfachkraft in der Region**
- **Kreativ-Wettbewerb zielt auf Förderung von Engagement und Begeisterung für die Ausbildung in der Gastronomie**

**Pirmasens, 31. Januar 2019.** Herzlichen Glückwunsch zum Gewinn des WASGAU C+C-CUP 2019: Alena Müller vom Deidesheimer Hof in Deidesheim und Lars Laakmann vom Gesellschaftshaus BASF in Ludwigshafen heißen die Sieger im diesjährigen Wettbewerb der WASGAU C+C Großhandel GmbH, Pirmasens, für Auszubildende zur Restaurantfachkraft bzw. zum Koch in Rheinland-Pfalz und dem Saarland. Bereits zum 18. Mal hatten der Cash + Carry-Spezialist und die Berufsbildende Schule Ludwigshafen (Fachbereich Technik II) den Gastronomie-Nachwuchs aus der Region dazu eingeladen, sein Können am Herd und im Service vor Fachjuroren unter Beweis zu stellen. Ziel der Veranstaltung ist es dabei, den Jung-Köchen und -Servicekräften eine Plattform dafür zu bieten, sich im sportlichen Wettkampf auf kreative Weise zu messen. Zudem bietet sie Möglichkeit, die positive Einstellung zu den ebenso interessanten wie breitgefächerten und auch anspruchsvollen Dienstleistungen in der Gastronomie zu fördern. Als Schirmherrin des WASGAU C+C-CUP fungierte die rheinland-pfälzische Ministerpräsidentin Malu Dreyer gemeinsam mit ihrem saarländischen Amtskollegen Tobias Hans.

Von den insgesamt 82 Teilnehmern an der theoretischen Prüfung, die bereits im vergangenen Jahr stattgefunden hat, wurden jetzt die besten 12 aus jeder der beiden Gruppen „Koch“ und „Restaurantfachkraft“ zur praktischen Prüfung am 28. Januar 2019 in den Räumen der BBS Ludwigshafen eingeladen. Unter dem Motto „Bock auf Meer“ waren die Auszubildenden zum Koch aufgefordert, im engen zeitlichen Rahmen ein mehrgängiges Menü für sechs Personen zu kreieren. Nach Überzeugung der mehrköpfigen Fach-Jury bot Lars Laakmann hier die beste Leistung; auf Platz 2 und 3 folgen Felix Schraut vom Deidesheimer Hof und Nina Lux vom Kurpark-Hotel in Bad Dürkheim. Die Restaurantfachkraft-Azubis erhielten die Aufgabe, einen zum gleichen Thema passenden Begrüßungs-Cocktail zu kreieren sowie eine ansprechende Dekoration für einen Stehtisch-Empfang inklusive Servieren. Der beurteilenden Fach-



Jury zufolge meisterte Alena Müller diese Herausforderung optimal, Platz 2 und 3 gingen an Melina Radke bzw. Anna-Maria Löffler, die beide im Hotel René Bohn in Ludwigshafen ihre Ausbildung absolvieren. Alle sechs Gewinner erhalten für ihre hervorragenden Leistungen wertvolle Preise und überaus attraktive Weiterbildungsangebote.

„Wir freuen uns sehr über die erneut rege Beteiligung am nunmehr 18. WASGAU C+C-Cup, der über die Jahre zu einer echten Traditionsveranstaltung geworden ist. Einmal mehr haben uns die Leidenschaft und das Engagement begeistert, die die Auszubildenden in der Gastronomie unserer Region in diesem doch vielfach herausfordernden Metier im Wettbewerb an den Tag gelegt haben. Unser Dank gilt allen, die mitgemacht haben – dazu zählen selbstverständlich auch die versierten Profis, die sich für die beiden Fach-Jurys zur Verfügung gestellt haben. Den Gewinnern noch einmal herzlichen Glückwunsch und alles Gute für den weiteren Lebensweg“, kommentiert Ambroise Forssman-Trevedy, Vorstandssprecher der WASGAU AG.

### 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. 20190131\_was

### Begleitendes Bildmaterial:



Wettbewerb Restaurantfachkraft  
(v.l.n.r.): Anna-Maria Löffler, Alena Müller, Melina Radke



Wettbewerb Koch (v.l.n.r.):  
Lars Laakmann, Nina Lux,  
Felix Schraut



Der WASGAU C+C-CUP 2019

[ Download unter [https://ars-pr.de/presse/20190131\\_was](https://ars-pr.de/presse/20190131_was) ]

## Pressemeldung



### 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](mailto: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](mailto:MOvermann@ars-pr.de)  
<https://ars-pr.de>