



Erfolgreiches Stelldichein der Gastrobranche

Rund 1.100 Fachbesucher auf der Branchenmesse Sortimenta haben sich in Kaiserslautern bei über 100 Ausstellern über Innovationen und Trends aus Gastronomie und Hotellerie informiert

Pirmasens, 22. Februar 2019. „Gehen Sie mit uns auf Entdeckungsreise“ lautete das Motto der 8. Sortimenta, die am 19. und 20. Februar 2019 im VIP-Bereich des Kaiserslauterer Fritz-Walter-Stadions stattfand. Die erfreuliche Bilanz der Veranstaltung: Rund 1.100 Fachbesucher folgten der Einladung zu der Gastro-Branchenmesse, um sich bei den angereisten über 100 Ausstellern aus der Markenindustrie und der Region eingehend über deren neueste Produkte und Dienstleistungen zu informieren. Regen Zulauf verzeichneten zudem die angebotenen HACCP-Vorträge zum Thema Lebensmittelhygiene mit 230 Teilnehmern.

Die Sortimenta richtet sich bereits seit 2005 alle zwei Jahre exklusiv an Gastro-nomen, Hoteliers und gewerbliche Großverbraucher in den Regionen Rheinland-Pfalz und Saarland. Ausrichter ist die in Pirmasens ansässige WASGAU C+C Großhandel GmbH mit ihren insgesamt sechs C+C-Märkten in Neunkirchen/Saar, Wadern, Kaiserslautern, Bad Kreuznach, Neustadt an der Weinstraße und Pirmasens.

„Die Sortimenta war erneut der Treffpunkt für unsere gastronomischen Kunden und ich freue mich, dass unsere neue Mischung aus Produktinnovationen, gedecktem Tisch, digitaler Zone und Seminaren gut ankam“, erklärt Peter Scharf, Geschäftsführer der WASGAU C+C Großhandel GmbH.

„Die Region spielt eine immer wichtigere Rolle – ökologisch wie ökonomisch – und entsprechend werden auch immer mehr regionale Produkte nachgefragt“, so Benedikt Schäfer, Standortmanager bei Boxberg C+C in Neunkirchen. „Als Problemlöser unserer Kunden liefern wir ihnen neben den Markenprodukten namhafter Hersteller auch Angebote aus der Region. Beide waren vor Ort präsent und haben ihre neuesten Produkte und Dienstleistungen vorgestellt. Das hat in Kombination zu einer hohen Wertigkeit der Messe für die Fachbesucher geführt.“

Auch wenn seine Kunden die vergleichsweise weitere Anfahrt hatten, zeigt sich Ingo Kienle, Standortmanager bei Nahe C+C in Bad Kreuznach, sehr zufrieden mit der Messe. Der Mix aus Präsentation, Degustation und Schulung war seiner Einschätzung nach für den Erfolg der Veranstaltung maßgeblich. „Eben sachlich, fachlich, aber auch persönlich“, wie er betont. „Gerade die Möglichkeit, im direkten Kontakt mit dem Hersteller Hintergründe zu besprechen und Erfahrungen austauschen zu können, macht nun mal den Charme der Sortimenta aus.“



Messerundgang

Mit der Block House Fleischerei GmbH und der Block Menü GmbH waren gleich zwei Anbieter der **Block-Gruppe aus Hamburg** vertreten. Historisch entstanden aus dem Anspruch, allen eigenen 50 Steakhäusern die gleichen Produkte in durchgängig hoher Qualität zu liefern, hat sich Block House zum Fleischlieferanten entwickelt. Zu den Spezialitäten gehören neben hochwertigen Steakangeboten mittlerweile auch Convenience-Produkte von der Vorspeise über Suppe und Gemüse bis hin zu Hauptgang und Dessert. „Es gibt immer weniger Köche“, betont Martin Garcia, bei Block Menü als Gebietsleiter für Rheinland-Pfalz, Saarland und Hessen zuständig. „Mit unserem hochwertigen Convenience-Angebot schließen wir hier eine Lücke und profitieren insofern vom Fachkräftemangel.“ Als besonders beliebt nennt er dabei exemplarisch die klassischen deutschen Speisen wie etwa Hühnerfrikassee.

Mit ihren Tiefkühlbackwaren ist die **CSM Deutschland GmbH** angereist. Das in Bremen beheimatete Unternehmen unterhält u.a. einen Produktionsstandort in **Bingen** und gehört über die weltweit tätige CSM-Gruppe zum Investor Rhône Capital. Von einst Donuts, Muffins und Cookies hat sich das Portfolio zu einer umfangreichen Produktpalette entwickelt mit allerlei Süßem bis hin zu herzhaften Artikeln. Markus Seel, seines Zeichens Frozen Bakery Specialist, freut sich über das starke Interesse an seinem Stand. „Man kann sich über vieles informieren, aber bei Backwaren kann nun mal nichts die Verkostung ersetzen“, zeigt er sich überzeugt. Sehr viele Entscheider hätten auf der Sortimenta genau das getan und sich von der Qualität der Produkte überzeugen können. Von dem direkten Austausch würden letztlich beide Seiten profitieren, so Seel weiter.

Erst seit September 2018 ist das Weingut **Heinz Pfaffmann aus Walsheim/Pfalz** in den ersten drei Märkten von WASGAU C+C erhältlich, nämlich in Neustadt/W., Bad Kreuznach und Pirmasens; die Märkte in Kaiserslautern und Neunkirchen folgen schon bald. Die große Besonderheit beschreibt Pawel Hener, der kaufmännische Leiter des Weinguts: „Wir bieten seit 2016 ausschließlich Weine in Bio-A-Qualität an und sind mit 34 ausgebauten Sorten das größte Bio-Weingut in Deutschland.“ Im Rahmen einer Rezertifizierung seien die Produkte erst kürzlich auf 150 Chemikalien hin untersucht worden und das mit durchgängig nachweislosem Ergebnis, wie er anschaulich die Reinheit beschreibt. „Gerade mal acht Prozent der gesamten deutschen Rebfläche ist Bio-bewirtschaftet und mit unserer vergleichsweise hohen Jahresleistung von 1,5 Mio. Liter eignen wir uns ideal als Lieferant für den Wiederverkauf“, so Hener weiter. Vom ersten Sortimenta-Auftritt ist er positiv überrascht und betont das große Interesse, aber auch



den Sachverstand des Publikums, das gezielt suche und dabei nicht nur nach eigenem Gusto gehe, sondern sich gerade auch nach dem Geschmack seiner Gäste orientiere.

Die **OVENO GmbH aus St. Wendel** gehört zu den Ausstellern, die bislang auf allen Sortimenta-Messen dabei waren. Vorgestellt wurden die DAVIGA-Kassenlösungen für die Gastronomie. Systeme wie diese müssen mittlerweile ihre Daten über zehn Jahre hinweg speichern können und über eine Schnittstelle für die Finanzbehörden verfügen. „Hier geht es vor allem um das Thema Kassennachschaue“, wie der Vertriebsbeauftragte Heiko Fries erklärt. „Den Prüfern muss auch technisch ermöglicht werden, jederzeit unangekündigt und bei laufendem Betrieb die Kassenführung zu überprüfen.“ Eine Tendenz sieht Fries darin, die Systeme nicht nur als Kassen, sondern vermehrt auch als Steuerungsinstrumente fürs Controlling zu nutzen. Als ein Beispiel von vielen nennt er ermittelte Umsatzspitzenzeiten, die direkt in die Personalplanung einfließen können.

Noch bis Anfang des Jahres nur in den WASGAU C+C-Märkten präsent, ist die **Pasta Romana GmbH aus Homburg/Saar** mit ihren gefüllten Teigwaren wie „Tortellini Ricotta Spinat“ oder „Cannelloni Carne“ heute in allen WASGAU Frischemärkten zu haben. Jessica Seel, bei Pasta Romana zuständig für den Vertrieb im Gastronomiebereich, freut sich über die zahlreichen Möglichkeiten zum Fachgespräch am Verkostungsstand, wo viel probiert und hinterfragt wurde. Als Trends im Pasta-Bereich und somit im eigenen Angebot vertreten benennt sie Zutaten wie Ziegenkäse, Feige und Rote Beete.

Am Stand der **Rosemarie Eppers GmbH & Co. KG aus Saarbrücken** wurden Gewürze und Würzsoßen verkostet. Das Unternehmen bezieht seine Rohstoffe aus aller Welt und produziert zentral am saarländischen Sitz. Die Produkte sind bundes- und europaweit zu haben, geliefert wird direkt an Metzgereien und Industriekunden; auch ein Online-Shop gehört zur Vertriebsschiene. Geschäftsführer Ralf Leyendecker berichtet von einer langjährigen Zusammenarbeit mit der WASGAU Metzgerei, an die sein Unternehmen Zutaten liefert. Sein erst Ende letzten Jahres neu entstandenes Gastrokonzept habe jetzt zur Listung der Produkte in den WASGAU C+C-Märkten geführt. Front-Cooking-Mühlen mit erlesenen Inhalten wie Urwaldpfeffer (mit jährlich insgesamt nur 2.000 kg Erntevolumen) sind dort zu haben, Gewürze, aber gerade auch die konzentrierten Gastrosoßen von Eppers. Die, so Leyendecker, könnten noch verlängert oder verfeinert werden, seien aber grundsätzlich schon servierfertig. „Das ist praktisch und spart Zeit.“ Als entsprechend gut bezeichnet er die Resonanz auf der Sortimenta und betont dabei die hohe Qualität der Gespräche auf Entscheidungsebene.



Zum dritten Mal in Folge gehörte die **Schwollener Sprudel GmbH & Co. KG aus Schwollen** im Landkreis Birkenfeld zu den Ausstellern. Gebietsverkaufsleiterin Carmen Hahn betont den direkten Draht zu Gastronomen, Verantwortlichen aus Kantinen, Kindergärten und vielen anderen Bereichen, den die Sortimenta ihr bietet. „Regionalität spielt eine große Rolle – der Kunde will heute wissen, wo die Produkte herkommen, und sieht auch nicht ein, warum sie um den halben Kontinent gefahren werden sollten, wenn sie doch in hoher Qualität auch aus der Region kommen können.“ Neben Mineralwasser stehen Erfrischungsgetränke wie Apfelschorle oder auch die beliebte Traubenschorle aus Nahe-Trauben auf dem Lieferprogramm. Als Trend sieht sie die Renaissance der Glasflasche: „Eine Entwicklung ‘zurück zum Glas’ zeichnet sich ab, nicht zuletzt deshalb haben wir Ende 2018 eine neue Abfüllanlage für Glasflaschen eingerichtet.“

Hintergrundinformationen zur WASGAU Produktions & Handels AG

Die WASGAU Produktions & Handels AG mit Sitz im westfälischen 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 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 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.

20190122_was



Begleitendes Bildmaterial:



Pasta Romana GmbH,
Homburg/Saar



OVENO GmbH, St. Wendel



Rosemarie Eppers GmbH
& Co. KG, Saarbrücken



Heinz Pfaffmann,
Walsheim/Pfalz



CSM Deutschland GmbH,
Bingen



Schwollener Sprudel GmbH
& Co. KG, Schwollen



Block-Gruppe, Hamburg



Sortimenta-Logo



Impressionen von der Sortimenta 2019



Impressionen von der Sortimenta 2019



Impressionen von der Sortimenta 2019

[Download unter https://ars-pr.de/presse/20190222_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>