



## Ressourcen sparen in der Küche: Premiere für Seminar der C+C Academy

**Cash + Carry-Spezialist WASGAU C+C richtet sich in Kooperation mit UNITED AGAINST WASTE im Seminar „Lebensmittelverschwendung reduzieren und Kosten sparen“ an alle Arten gastronomischer Betriebe**

**Pirmasens, 25. September 2019.** Aktuellen Schätzungen zufolge wird jährlich weltweit rund ein Drittel der Lebensmittel vernichtet – zugleich hungert eine Milliarde Menschen. Noch abgesehen von diesem moralischen Problem müsste gut die Hälfte der Millionen von Tonnen an Lebensmitteln erst gar nicht im Müll landen. Hinzu kommen konkrete wirtschaftliche Folgen gerade auch für gastronomischen Betriebe, die durchschnittlich 20 bis 25 Prozent der eingekauften Lebensmittel wegwerfen. Diese Quote könnten sie mit den richtigen Konzepten und Vorgehensweisen ohne Qualitätsverlust halbieren und damit zugleich ihr Betriebsergebnis nachhaltig steigern. Vor diesem Hintergrund feierte am 18. September 2019 das neue Seminar „Lebensmittelverschwendung reduzieren und Kosten sparen“ im Angebot der Chef + Competence Academy (C+C Academy) der Pirmasenser WASGAU C+C Großhandel GmbH erfolgreich Premiere. Für die speziell für Betriebsleiter, Küchenleiter und Köche aus allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung sowie aus der Gastronomie konzipierte Veranstaltung kooperiert der Cash + Carry-Spezialist eigens mit dem renommierten UNITED AGAINST WASTE e. V.

Die Auftaktveranstaltung des Seminars fand in den Räumen des Hotel-Restaurant Kunz in Pirmasens-Winzeln statt. Sascha Schwarz, einer der hauseigenen Köche, gehörte auch zu den Teilnehmern, außerdem Mitarbeiter einer Kindertagesstätte und eines Catering-Services. Kompetenter Referent vor Ort war Torsten von Borstel, der Geschäftsführer von UNITED AGAINST WASTE. Als Initiator von nachhaltigen Marken und Kampagnen entwickelt er zukunftsweisende Projekte und Konzepte zur Reduktion von Lebensmittelabfällen speziell für den Außer-Haus-Markt, zudem ist er Gründer des Kompetenz-Netzwerks „meine-schulmensa“. Unterstützt wurde er von Claas Männel, Referent Nachhaltigkeit der WASGAU Produktions & Handels AG.

Hier geht es zum aktuellen Seminarangebot der C+C Academy: <https://www.cc-chefacademy.de>



### **Abfälle reduzieren und Kosten sparen**

Inhaltlich fußt das neue Seminar „Lebensmittelverschwendung reduzieren und Kosten sparen“ auf Abfallmessungen von UNITED AGAINST WASTE, aus denen sich Rückschlüsse auf bestimmte Abläufe im Betrieb ziehen lassen. Dabei hat sich die C+C Academy ein ebenso praxisnahes wie bewusst unkonventionelles Konzept überlegt: Startpunkt ist der Lebensmittelabfall in der Tonne. Einen Liter Abfall kann ein gastronomischer Betrieb mit vier bis sechs Euro Entsorgungskosten berechnen – wird hier entsprechend reduziert, lassen sich jährlich Ersparnisse von bis zu 80.000 Euro erzielen, die wiederum für eine bessere Lebensmittelqualität frei werden. Oft sind schon mit kleinen Veränderungen in der Lagerhaltung, bei der Produktion von Mahlzeiten und der Portionierung entscheidende Verbesserungen möglich. Welche Maßnahmen dies sein können, wird in vier Modulen gemeinsam ausgearbeitet. Ein weiterer wichtiger Punkt auf der Seminar-Agenda der Veranstaltung sind zudem grundsätzliche Informationen zum Thema Nachhaltigkeit. „Die Herausforderungen zu erkennen, daraufhin die Prozesse zu optimieren und auch die Mitarbeiter zu sensibilisieren, spart aber nicht nur bares Geld“, erläutert Claas Männel. „Diese Erkenntnisse verhelfen auch grundsätzlich zu einem bewussteren und nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln und schonen die Umwelt. Und dies wird umso wichtiger angesichts der Impulse von Verbraucherschützern, die strengere gesetzliche Regelungen fordern.“

Die Seminarteilnehmer zeigten sich nach der ersten Veranstaltung durchweg zufrieden, so dass der Workshop auch 2020 wieder stattfinden wird. „Ich habe mich für diesen Workshop entschieden, weil ich es in meiner jahrzehntelangen Tätigkeit schon immer vermieden habe, Lebensmittel wegzuerwerfen, und ich versuche auch im Arbeitsalltag andere Menschen dafür zu sensibilisieren. Der gute inhaltliche Aufbau des Seminars, die vermittelten Informationen und nicht zuletzt der Austausch mit ‘Gleichgesinnten’ waren äußerst produktiv und wir konnten zahlreiche Anregungen und Tipps mitnehmen, um noch besser zu werden“, erklärt Barbara André, Köchin in der Kindertagesstätte Arche Noah in Enkenbach. „Der Workshop war sehr praxisnah und zu keiner Zeit langweilig“, bringt es John Wintjen, Küchenchef im Hotel ISG Heidelberg, auf den Punkt. „Für unser Hotel sehe ich große finanzielle Einsparungspotenziale, außerdem können wir nachhaltiger arbeiten und uns mehr für die Umwelt engagieren – ein wichtiges Thema gerade auch für Auszubildende, denen ich diese Veranstaltung sehr empfehle, damit sie von Beginn an nachhaltiger und ressourcenschonender agieren können.“



### 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“ beispielsweise ein Frischfisch-Seminar und die Möglichkeit, sich an zwei Tagen zum anerkannten Berater für Wein ausbilden zu lassen. Ein wichtiger Bestandteil sind außerdem HACCP-Lebensmittelhygiene-Schulungen, die Veranstaltungen „Qualität und Wirtschaftlichkeit“ und „Innovationen aus der Ideenküche“ oder das Kaffeeseminar und das Basisseminar „Deutscher Wein“. Weitere Informationen sind unter <https://www.cc-chefacademy.de> erhältlich.

### 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 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 Vertriebsschienen 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.

20190925\_was

### Begleitendes Bildmaterial:



Impressionen Workshop „Lebensmittelverschwendung reduzieren und Kosten sparen“ der C+C Academy



Logo WASGAU C+C Großhandel GmbH

[ Download unter [https://ars-pr.de/presse/20190925\\_was](https://ars-pr.de/presse/20190925_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

[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 6331 5543-13

Telefax: +49 6331 5543-43

[MOvermann@ars-pr.de](mailto:MOvermann@ars-pr.de)

<https://ars-pr.de>