



WASGAU WEINSTRASSEN C+C feiert 20. Geburtstag

- **Der Cash+Carry-Markt in Neustadt an der Weinstraße präsentiert sich seit der Eröffnung im Jahr 2000 als sachkundiger Lieferant hochwertiger Lebensmittel und Weine sowie ausgewählter Vorderpfälzer Spezialitäten**
- **Umfassende Beratung und Services, Qualitätsprüfungen sowie hauseigene Events und Informationsangebote als Erfolgsgaranten**
- **Kunden dürfen sich zum Jubiläum auf besondere Angebote und Programm-Highlights freuen wie einem Showkocher mit Johann Lafer**

Pirmasens, 4. September 2020. Herzlichen Glückwunsch, WASGAU WEINSTRASSEN C+C! Der Cash+Carry-Markt blickt auf seine jetzt 20-jährige Geschichte in Neustadt an der Weinstraße zurück. Anlässlich des Jubiläums warten auf die Kunden am 17. und 18. September 2020 jeweils von 9 bis 18 Uhr ganz besondere Angebote wie etwa ein 13-prozentiger Rabatt auf die meisten Artikel¹. Am 17. September findet von 11 bis 18 Uhr ein Showkocher mit Johann Lafer statt. Einen weiteren Höhepunkt stellt die große Geburtstagstombola dar mit Toppreisen wie einem Jung-Stier, einem Hotel-Gutschein im österreichischen Montafon, einem E-Roller und einiges mehr.

Seit Eröffnung im Jahr 2000 – die Grundsteinlegung fand am 1. Oktober 1999 statt – hat sich unter der Regie des geschäftsführenden Gesellschafters Robert Ziegler am Standort in der Joachim-Meichßner-Straße 2 einiges getan. So vergrößerte sich durch einen Geländezukauf im Jahr 2009 das Areal auf insgesamt 16.000 qm mit einer aufwändig gestalteten Parkanlage. Rund 4.000 qm nimmt die ideenreich und saisonal wechselnd ausgestattete Verkaufsfläche ein mit ihren etwa 19.000 Artikeln; auch ist ein Zugriff auf über 45.000 Artikel in der Listung von WASGAU C+C möglich. Dabei hat sich der Markt insbesondere in seinem Sortiment an Fleisch- und Wurstwaren stetig weiterentwickelt, das breitgefächerte Angebot an regionalen und saisonalen sowie Frische-Produkten ist ein weiteres Highlight bei den Kunden. Diese kommen derzeit zu 85 Prozent aus der Gastronomie, zehn Prozent sind klassische Großverbraucher, zu den restlichen Kunden zählen beispielsweise Anwälte, Ärzte oder Architekten. Sie stammen aus dem ausgedehnten

¹ Der Jubiläumsrabatt gilt auf alles außer Pfand, Tabakwaren, Block Menü, Aktionsware und -preise – außerdem nur bei Abholung und nur solange Vorrat reicht! Ferner gilt er nicht in Verbindung mit weiteren Rabattaktionen.



ten Einzugsgebiet, das bis ins Umland von Heidelberg, Mannheim, Karlsruhe und Worms reicht.

Für eine durchgängig hohe Güte des Warensortiments sorgen umfassende Qualitätsprüfungen durch eigene geschulte Mitarbeiter. Im Zuge dessen wird sich der Neustädter C+C-Markt im kommenden Jahr nach DIN ISO 9001 sowie den Richtlinien der International Featured Standards (IFS) zu Lebensmittel-, Produkt- und Servicestandards zertifizieren. Gleichzeitig wird die Digitalisierung weiter vorangetrieben.

Hinter dem langjährigen Erfolg des WEINSTRASSEN C+C stehen die engagierten Mitarbeiter, deren Zahl sich von ursprünglich 53 auf aktuell 86 erhöht hat; viele von ihnen sind bereits seit vielen Jahren im Markt beschäftigt. Über kontinuierliche Schulungen des gesamten Teams hinaus liegt der Fokus gerade auch auf der intensiven Förderung des Nachwuchses: Bislang wurden alle Auszubildenden nach ihrem Abschluss übernommen.

Als ein wichtiger Erfolgsgarant gilt auch der 2015 erfolgte Aufbau der „Ideenküche“ im WEINSTRASSEN C+C. Diese Initiative beinhaltet Kochshows und Seminare, Events zur Vorstellung von neuen Produkten von Industriepartnern sowie die Ausrichtung von Sitzungen des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands DEHOGA. Zu den weiteren Marken der Qualitätsphilosophie im Neustädter Markt gehören darüber hinaus die „Chef Competence Academy“, „First Class“, „C+C Weinwelt“, „Weinstrassen C+C Café“ und „Produkte aus der Pfalz“.

„Wir freuen uns sehr über unser Jubiläum, zeigt es doch, wie fest verankert das WEINSTRASSEN C+C bei Unternehmen, Organisationen und sonstigen Gewerbetreibenden in der Neustädter Region und weit darüber hinaus ist“, kommentiert Robert Ziegler. „Garanten dafür sind die Frische und hohe Qualität unserer breitgefächerten Produktpalette genauso wie unser attraktiv eingerichteter Markt. Nicht zuletzt können unsere Kunden aber vor allem stets auf unsere freundlichen und kompetenten Mitarbeiter zählen, die für besten Service stehen. Der stetige Erfolg ist natürlich Ansporn für uns, auch künftig ein besonderes Einkaufserlebnis zu bieten, das keine Wünsche offenlässt.“



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 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-Warengruppen am Gesamtsortiment beträgt über 50 Prozent. Weitere Informationen sind unter <https://wasgau-ag.de> erhältlich.

20200904_was

Begleitendes Bildmaterial:



Video WASGAU WEINSTRASSEN C+C

<https://wasgau-cc.de/maerkte/weinstrassen-cc/>



Logo WASGAU C+C Großhandel GmbH

[Download unter https://ars-pr.de/presse/20200904_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
<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>