



Gelungene Premiere für C+C Academy Online-Küchenparty

- Virtuelle Variante der beliebten Ideenküche ergänzt im Zuge der Pandemie das Schulungs- und Seminar-Programm von WASGAU C+C für Gastronomie und Gastgewerbe
- Neues Online-Veranstaltungsangebot der Chef Competence Academy findet mit rund 100 Teilnehmern erfreulich hohen Anklang – Für die Fortsetzung im Juni sind Online- und Präsenz-Angebote vorgesehen

Pirmasens, 1. März 2021. COVID-19 stellt Gastronomie und Gastgewerbe vor extrem hohe Herausforderungen. Dennoch oder gerade deswegen gilt es, inhaltlich am Ball zu bleiben und sich auf künftige Aufgaben vorzubereiten. Vor diesem Hintergrund hat die WASGAU C+C Großhandel GmbH aus Pirmasens das Schulungs- und Seminar- Programm ihrer Chef + Competence Academy (C+C Academy) um Pandemie-konforme Formate ergänzt. Erstmals fand jetzt mit der Online-Küchenparty auch eine virtuelle Variante der Ideenküche statt, die in enger Zusammenarbeit mit dem Convenience-Spezialisten Block Menü als traditionelle Präsenzveranstaltung durchgeführt und sehr gut angenommen wird.

Zubereiten, Anrichten, begleitende Wein-Tipps von der hauseigenen WASGAU C+C Weinfachberaterin wie auch Hilfestellungen zur Kalkulation: Mit rund 100 Teilnehmern bei der Premiere am 23. Februar war das annähernd zweistündige, kostenlos angebotene und live gestreamte Seminar sehr gut besucht; eine YouTube-Aufzeichnung ist unter <https://fal.cn/3dBU1> abrufbar.

Das erfreulich positive Feedback einer durchgeführten Teilnehmerbefragung im Rücken, wird die Reihe im Juni fortgeführt. Als Termin für die C+C Academy Online-Küchenparty wurde Dienstag, 8. Juni, von 15.00 bis 17.00 Uhr festgesetzt. Ob wie geplant ein zusätzliches, für den 9. Juni terminiertes Präsenz-Angebot durchgeführt werden kann, entscheidet sich nach den dann aktuell geltenden Restriktionen und Möglichkeiten.

Zu den weiteren Online-Angeboten der C+C Academy zählen insbesondere mit den „Masterclasses“ 60-minütige kostenlose Schulungen für Küchenprofis zu aktuellen Themen und die WASGAU Online-Weinprobe. Die zu den gesetzlich verbindlich vorgeschriebenen Pflichtschulungen gehörenden HACCP-Kurse finden nach wie vor und unter entsprechend strengen Abstands- bzw. Hygieneregulungen ausschließlich als Präsenzveranstaltungen statt an den fünf WASGAU C+C-Standorten in Bad Kreuznach, Kaiserslautern, Neunkirchen, Neustadt an der Weinstraße und Pirmasens.



[Hier](#) geht es zum aktuellen Seminarangebot der C+C Academy mit Beschreibung von Angeboten und Referenten nebst den Terminen und Veranstaltungsorten sowie Informationen zur Anmeldung: <https://www.cc-chefacademy.de/termine.html>.

„Wir haben uns intensiv damit beschäftigt, wie wir unsere Services auch gerade in diesen herausfordernden Zeiten anbieten können“, erklärt Robert Ziegler, geschäftsführender Gesellschafter der Weinstraßen C+C Großhandels GmbH. „Umso mehr freuen wir uns über die rege Teilnahme an unserer ersten Online-Küchenparty und natürlich auch die erstklassigen Bewertungen.“ In deren Tenor wurde die Online-Veranstaltung als „sehr gute Veranstaltung“ gelobt, in der „toll erklärt und gut gezeigt“ wurde. Als einziger Wermutstropfen wurde lediglich dem „fehlenden Geschmackserlebnis“ ein wenig nachgetrauert.

Hintergrund zum Konzept: Die angemeldeten Teilnehmer erhalten das genaue Thema der Online-Küchenparty mit dem dort präsentierten Menü inklusive Link zum Streaming im Vorfeld zugeschickt. Während der Veranstaltung können Fragen eingebracht werden, deren Beantwortung möglichst noch während der Live-Sendung erfolgt. Im Anschluss an das Event erhalten die teilnehmenden Kunden der WASGAU C+C zusätzlich eine Musterbox mit Produkten und den Rezepten zum Nachkochen.

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“ von United Against Waste etwa die Möglichkeit, sich an zwei Tagen zum anerkannten Berater für Deutschen Wein ausbilden zu lassen. Weitere Bestandteile sind außerdem HACCP-Lebensmittelhygiene-Schulungen, der Kurs „Weinsensorik 1“ sowie viele andere mehr. Das komplette Jahresprogramm der C+C Academy und weitere Informationen sind unter <https://www.cc-chefacademy.de> erhältlich.

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 konzerninterne 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 Gesamtortiment beträgt über 50 Prozent. Weitere Informationen sind unter <https://wasgau-ag.de> erhältlich.

20210301_was

Begleitendes Bildmaterial:



Impressionen von der 1. C+C Academy Online-Küchenparty



Robert Ziegler,
Geschäfts-
führender
Gesellschafter
Weinstraßen C+C



Logo WASGAU C+C
Großhandel GmbH

[Download unter https://ars-pr.de/presse/20210301_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>