

WASGAU Center Bitscher Straße gewinnt „Fleisch-Star ‘21“

Branchenjury des Fachmagazins Lebensmittel Praxis kürt Fleisch- und Wursttheke im Pirmasenser Frischemarkt der WASGAU AG als deutschlandweit beste Bedienungstheke in der Kategorie ‘2.000 bis 3.000 qm Verkaufsfläche‘

Pirmasens, 4. November 2021. Wenn „Echte Fleischeslust“ ein gern und fachmännisch gelebtes Motto ist: Die Metzgerei-Bedienungstheke des WASGAU Centers Bitscher Straße freut sich über den 1. Platz im bundesweiten Wettbewerb „Fleisch-Star ‘21“ des Fachmagazins Lebensmittel Praxis in der Kategorie ‘2.000 bis 3.000 qm Marktverkaufsfläche‘. In der Beurteilung durch eine Fachjury aus versierten Branchenexperten konnte sich der Frischemarkt der WASGAU Produktions & Handels AG am Unternehmensstammsitz in Pirmasens mit seinem Fokus auf lokale und regionale Produkte erfolgreich gegenüber der hochkarätigen Konkurrenz behaupten. Ausschlaggebend war dabei neben der überzeugenden Bewerbung insbesondere der Besuch eines „Mystery Shoppers“ vor Ort.

Die Auszeichnung der „Fleisch-Stars ‘21“ erfolgte am 29. Oktober im Rahmen einer festlichen Veranstaltung im Steigenberger Grandhotel & Spa Petersberg bei Bonn im Beisein von rund 300 Vertretern der Fleischbranche. Das Top-Event der deutschen Fleischwirtschaft fand nach einer Corona-bedingten Unterbrechung in diesem Jahr bereits zum 29. Mal statt.

WASGAU gehört regelmäßig zu den Gewinnern bei bundesweiten Wettbewerben im Lebensmittelbereich. In jüngerer Zeit zählten dazu unter anderem die Auszeichnung von gleich drei Märkten als „Supermarkt Star 2020“, der Bundessieg beim „Deutschen Frucht Preis 2020“ oder – ebenfalls für das WASGAU Center Bitscher Straße – der „Tiefkühlstar 2019“.

„Wir sind sehr stolz über unseren obersten Platz auf dem Siegereppchen, gilt doch das WASGAU Center Bitscher Straße in der gesamten Region als Anlaufstelle Nummer Eins, wenn es um guten Geschmack und beste Qualität bei Fleisch und Wurst geht“, zeigt sich Isolde Woll, Leitung Marketing bei WASGAU, begeistert über die Auszeichnung. „Unser Dank geht vor allem an das engagierte und bestens ausgebildete Team, das sich jeden Tag aufs Neue mit Leidenschaft um die individuellen Wünsche unserer Kunden kümmert.“

An der gut 21,5 Meter langen Theke in Pirmasens erwarten die Kunden ein vielseitiges Sortiment in höchster Qualität und Frische aus der hauseigenen WASGAU Metzgerei sowie eine kompetente Beratung durch langjährig ausgebildete Mitarbeiter. Die handwerklich hergestellten je rund 200 Fleisch- und Wurst-Spezialitäten basieren auf bewusst traditionellen

Rezepturen, Würzungen und Zutaten, hinzu kommen alljährlich zahlreiche spannende Neukreationen. Über das abwechslungsreiche Programm hinaus gibt es immer wieder spezielle Verkaufsthemen wie Frankreich- und Italienwochen, Grillen – nicht nur im Sommer – und deftige Köstlichkeiten vom Pfälzer Schlachtfest. Rind, Kalb, Schwein und Lamm stammen komplett aus deutscher Aufzucht, seit 2001 setzt WASGAU zudem bei Rind und Kalb ausschließlich auf Bio-Qualität. Ein optischer wie kulinarischer Hingucker im WASGAU Center Bitscher Straße ist nicht zuletzt der gläserne Reifeschrank für Dry-Aged-Beef.

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 72 WASGAU Super- und Verbrauchermärkte mit Verkaufsflächen zwischen 400 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-Warenguppen am Gesamtsortiment beträgt etwa 50 Prozent. Weitere Informationen sind unter <https://wasgau.de> erhältlich.

20211104_was

Begleitendes Bildmaterial:



Das glückliche WASGAU Team beim „Fleisch-Star ‘21“:

v.l.n.r. (hintere Reihe) Elisabeth Promberger (WASGAU Vorstand), Christian Ruppert (Marktleiter WASGAU Center Bitscher Straße), Sascha Kieninger (Geschäftsführer WASGAU Metzgerei)

(mittlere Reihe) Pascal Rottinger (Assistent der Geschäftsführung WASGAU Metzgerei), Susanne Hüther (Mitarbeiterin WASGAU Metzgerei Bitscher Straße), Hans-Jürgen Kerchner (Vertriebsleiter WASGAU Metzgerei), Reinhard Ehemann (Fachberater Metzgerei), Claudia Reinberger (Fachberaterin Metzgerei)

(vordere Reihe) Diana Legleitner (Mitarbeiterin WASGAU Metzgerei Bitscher Straße), Reinhold Gries (Bereichsleiter Metzgerei WASGAU Bitscher Straße), Heinz Kunz (stellvertr. Bereichsleitung WASGAU Metzgerei Bitscher Straße), Christian Alexander (Mitarbeiter WASGAU Metzgerei Bitscher Straße)

[Download unter https://ars-pr.de/presse/20211104_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-dlog.de
<https://wasgau.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>