



Siegreiche Gastronomie-Azubis beim 21. WASGAU C+C-Cup

Gemeinsamer Wettbewerb von WASGAU C+C Großhandel GmbH und Berufsbildende Schule Technik II Ludwigshafen zur Förderung von Ausbildungen in der Gastronomie kürt die Besten unter angehenden Köchinnen und Köchen sowie Hotel- und Restaurant-Fachkräften in Rheinland-Pfalz und dem Saarland

Pirmasens, 2. Februar 2023. „Wald & Wein“ – unter diesem Motto sind am 30. Januar 2023 insgesamt 20 Auszubildende zum Koch/zur Köchin bzw. zur Hotel- und Restaurant-Fachkraft beim WASGAU C+C-Cup 2023 gegeneinander angetreten. Nach einer Corona-bedingten Pause konnte die traditionsreiche Veranstaltung des Cash+Carry-Spezialisten WASGAU C+C Großhandel GmbH in der Berufsbildenden Schule Technik II Ludwigshafen in ihrer nunmehr 21. Auflage wieder durchgeführt werden. Am Ende des Abends freuten sich Alexander Berrang (3. Ausbildungsjahr), Gasthaus Wommer/St. Ingbert, und Luca Trauth (2. Ausbildungsjahr), Zeiskamer Mühle/Zeiskam, dank ihres außergewöhnlichen zusammengestellten und zubereiteten Menüs über den ersten Platz in der Kategorie Küche. Im Service überzeugten Lara Rodowski (3. Ausbildungsjahr), Hotel René Bohn/Ludwigshafen, und Saskia Kiefer (2. Ausbildungsjahr), Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg/Perl-Nennig, die wie stets fachkundige Jury mit herausragenden Leistungen und nahmen den Sieg mit nach Hause.

Platz Zwei in der Kategorie Küche ging an Bunphan Kitjaroen (3. Ausbildungsjahr), Krone Hayna/Herxheim-Hayna, und Rouven Altenhofer (2. Ausbildungsjahr), Parkhotel Weiskirchen/Weiskirchen sowie im Service an Laura Hoffmann (3. Ausbildungsjahr), Parkhotel Weiskirchen/Weiskirchen, und Tom Joshua Triefelder (2. Ausbildungsjahr), Adam Müller GmbH/Tholey. Den dritten Platz sicherten sich die Koch-Azubis Felix Pojtinger (3. Ausbildungsjahr), Gartenhotel Heusser/Bad Dürkheim, und Janis Keßler (2. Ausbildungsjahr), Romantik Hotel Fasanerie/Zweibrücken, sowie die künftigen Service-Fachkräfte Elena Michely (3. Ausbildungsjahr), Parkhotel Weiskirchen/Weiskirchen, und Robin Fritsche (2. Ausbildungsjahr), Hotel René Bohn/Ludwigshafen.

Der WASGAU C+C-Cup 2023 fand – wie schon in den Vorjahren – unter der Schirmherrschaft der rheinland-pfälzischen und saarländischen Landesoberhäupter statt. Den aktuellen Ministerpräsidentinnen Malu Dreyer und Anke Rehlinger liegt der Wettbewerb dabei insbesondere deshalb am Herzen, weil er den angehenden Gastro-Profis ermöglicht, unter Praxisbedingungen ihr Können und ihre Kreativität im Zusammenspiel mit anderen unter



Beweis zu stellen. Im Rahmen der Veranstaltung können die Auszubildenden darüber hinaus wertvolle Erfahrungen sammeln, die ihnen bei ihren Abschlussprüfungen konkret helfen, und auch zusätzlich wichtige Kontakte knüpfen für ihre berufliche Karriere.

Nach der theoretischen Prüfung am 12. Oktober des vergangenen Jahres waren, an der 60 Auszubildende teilgenommen hatten, haben sich bei der entscheidenden praktischen Prüfung die jeweils zehn Besten aus beiden Kategorien Küche und Service gemessen. Hierbei handelte es sich um je fünf Auszubildende als Koch/Köchin bzw. Servicekraft Hotel/Restaurant im 2. bzw. 3. Ausbildungsjahr. Aufgabe der jungen Köchinnen und Köche war es, aus den Zutaten eines vorgegebenen Warenkorbs ein 5-Gänge-Menü zu kreieren, zu kochen und anzurichten; den charakteristischen Anforderungen des Berufs entsprechend standen dafür lediglich viereinhalb Stunden zur Verfügung. Im Service sollten die Auszubildenden im 2. Lehrjahr einen Stehtisch dekorieren, das 3. Lehrjahr kreierte einen Cocktail. Beide zusammen deckten den Gasttisch für vier Personen ein und führten den Service durch.

Alle Erst- bis Drittplatzierten haben wertvolle Preise und attraktive Weiterbildungsangebote erhalten, die Viertplatzierten professionell geschneiderte Schürzen mit dem Logo des WASGAU C+C-Cup. Schon jetzt steht fest, dass aufgrund der neuen Ausbildungsverordnung bei der nächsten Auflage des WASGAU C+C-Cups außerdem auch Azubis zur Fachkraft Küche sowie Fachkraft Gastro (jeweils im 2. Ausbildungsjahr) teilnehmen dürfen.

„Die Gastronomiebranche hat unbenommen schwere Zeiten hinter sich und auch aktuell ist die Situation nicht einfach. Umso wichtiger ist eine tatkräftige Unterstützung der jungen Servicekräfte, Köchinnen und Köche, die sich für diese anspruchsvollen Berufe entscheiden. Beim WASGAU C+C-Cup können sie ihre eigene Kreativität individuell umsetzen – und wie wir sehen, haben vor allem Lara Rodowski, Saskia Kiefer, Alexander Berreng und Luca Trauth diese Gelegenheit auf eine wirklich herausragende Weise genutzt. Auch allen anderen Teilnehmenden sagen wir herzlichen Dank fürs Mitmachen und wünschen ihnen auf ihrem weiteren Weg alles Gute“, zieht Ambroise Forssman-Trevedy, Vorstandssprecher der WASGAU AG, ein zufriedenes Fazit.

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 über 70 WASGAU Super- und Verbraucher-



märkte 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-Warenggruppen am Gesamtsortiment beträgt etwa 50 Prozent. Weitere Informationen sind unter <https://wasgau.de> erhältlich.

20230202_was

Begleitendes Bildmaterial:



Siegerinnen und Sieger beim WASGAU C+C-Cup
Hintere Reihe (v.l.n.r.): Alexander Berrang, Laura Hoffmann, Saskia Kiefer, Elena Michely, Rouven Altenhofer
Vordere Reihe (v.l.n.r.): Tom Joshua Triefelder, Lara Rodowski, Robin Fritsche



Sieger Küche beim WASGAU C+C-Cup
(v.l.n.r.): Felix Pojtinger, Alexander Berrang, Rouven Altenhofer, Luca Trauth, Bunphan Kitjaroen, Janis Keßler

[Download unter https://ars-pr.de/presse/20230202_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>