



Völlig neue Einkaufserlebnisse im Lautertal C+C

- **Umfangreiche Umbauarbeiten und Neubau am WASGAU Cash+Carry-Standort in Kaiserslautern schaffen technische und organisatorische Voraussetzungen für Umstellung des Hauptgeschäftsfelds vom Abhol- auf Zustellmarkt**
- **Nachhaltige Baumaßnahmen nach Green-Building-Richtlinien beinhalten unter anderem Photovoltaikanlage und Dachbegrünung**
- **Offizielle Einweihung voraussichtlich im Juni 2024 – Einkauf zu gewohnten Öffnungszeiten bleibt durchgängig möglich**

Pirmasens, 5. Mai 2023. Große Ereignisse werfen ihre Schatten voraus: Der Lautertal C+C wird derzeit umfassend umgebaut, modernisiert und um einen Neubau ergänzt. Hintergrund der Arbeiten im WASGAU C+C-Standort in Kaiserslautern ist die Verlagerung des Hauptgeschäftsfelds vom Abholmarkt zum Zustell-/Abholmarkt aufgrund des veränderten Kundenverhaltens. Für reibungslose Prozesse bei den damit einhergehenden neuen Abläufen gilt es die entsprechenden technischen und organisatorischen Voraussetzungen zu schaffen. Auch im Lautertal C+C folgen dabei alle Maßnahmen gemäß der WASGAU-Nachhaltigkeitsphilosophie den Richtlinien des Green Building, die Investitionskosten liegen bei ca. 10 Mio. Euro. Der größte und umsatzstärkste C+C-Markt, der gleichzeitig als Logistikstandort für die anderen WASGAU C+C-Betriebe dient, feiert voraussichtlich im Juni 2024 seine offizielle Wiedereröffnung als Zustell-/Abholmarkt. Bis dahin kann die Kundschaft mit nur geringen Einschränkungen durchgängig weiter ihre Einkäufe vor Ort tätigen. Im Anschluss erwartet sie in einer komplett klimatisierten Umgebung eine gänzlich neue Verkaufsatmosphäre mit modernster Kühltechnik auf deutlich mehr Fläche. Bestellungen sind sehr komfortabel über den [Online-Shop](#) bzw. über die Intergast EasyOrder App auch via Smartphone oder Tablet möglich.

Weitere C+C-Märkte unterhält WASGAU in Neunkirchen, Wadern, Bad Kreuznach, Pirmasens und Neustadt an der Weinstraße.

Strategische Ausrichtung auf geänderte Kundenbedürfnisse

Der Lautertal C+C-Markt mit seinem aktuell 85-köpfigen Team wurde im Jahr 2000 im westpfälzischen Kaiserslautern eröffnet; das Einzugsgebiet umfasst mit der Kernstadt und dem Umland rund 200.000 Einwohner. Zu Beginn lag der Umsatzanteil bei 80 Prozent Abholung und 20 Prozent Zustellung – mittlerweile macht die Zustellung 60 Prozent aus,



denn aufgrund strengerer HACCP-Regelungen in der Gastronomie wechselten viele Abholkunden zur Zustellung. Zugleich kamen neue Kundengruppen im Großverbrauchersegment hinzu wie etwa Krankenhäuser, Pflegeheime oder Möbelhäuser und es wurden weitere Vertriebsgebiete erschlossen im Saarland sowie im Raum Mannheim und Heidelberg. Um dieser Entwicklung Rechnung zu tragen, fiel der Entschluss zu einem umfassenden Ausbau des Zustellstandorts Kaiserslautern.

Das Projekt gliedert sich in insgesamt sechs Bauabschnitte; Bauträger sind die WASGAU Bauabteilung und das Planungsbüro Weiland aus dem saarländischen Bous. Im ersten Bauabschnitt wurde seit November 2022 der Raum für TK-Ware als der am stärksten wachsenden Warengruppe um 400 qm erweitert. Der jetzt anstehende zweite Bauabschnitt umfasst die Errichtung eines Vordergebäudes für die Anlieferung bzw. die Büros für den Telefonverkauf sowie die Erneuerung der Kundenaufzüge. Die nachfolgenden Bauabschnitte schaffen die Voraussetzungen für ein optimiertes Handling von Obst & Gemüse und Molkerei sowie die Erfüllung der Anforderungen von IFS-zertifizierter Metzgerei, Frischfisch und Zustellung. Zudem entsteht Platz für zusätzliche Sortimente, wie sie beispielsweise die Kooperation mit Froneri mit sich bringt, dem Spezialisten für Eis, Kuchen und Torten. Als dessen exklusiver Partner kann der Lautertal C+C-Markt die Eis-Sortimente der Marken Mövenpick, Nestlé Schöller, Nuii, OREO, Milka, SMARTIES, EXTRÊME, KITKAT, TOBLERONE und Antica Gelateria del Corso sowie die bewährten Tiefkühlbackwaren von FRONERI Schöller führen.

Der Fuhrpark wächst ebenfalls. Neben den bestehenden 13 Fahrzeugen für die Zustellung (sieben 18 t und je zwei 3,5 t, 7,5 t und 12 t) kommen in diesem Jahr noch zwei weitere Diesel-LKW mit modernster Technik hinzu; auch ist der Ausbau der LKW-Flotte mit Elektro-LKW in der Planung. Die LKW können über zusätzliche Rampen ans Gebäude und die 200 qm gekühlte Kommissionsfläche heranfahren. Auch bei den Mitarbeitenden verstärkt sich Lautertal C+C in den Bereichen TK, Telefonverkauf, Kommissionierung und Fahrpersonal.

Nachhaltiger Umbau nach Green-Building-Richtlinien

Wie bei allen Um- und Neubauten von WASGAU liegt der Fokus auch im Lautertal C+C auf Nachhaltigkeit. Geheizt wird der Markt mit der Abwärme der Kühl- und Tiefkühlsysteme, im Winter kann eine Wärmepumpe zugeschaltet werden. Die neuen Kühlmöbel für Frische- und TK-Produkte entsprechen modernster Technik und arbeiten äußerst sparsam. Auf dem neu errichteten Gebäude wird das Dach begrünt, außerdem gibt es eine



Photovoltaikanlage. Der darüber erzeugte Strom unterstützt den durch die erweiterte Kühlumgebung höheren Bedarf in den Monaten April bis Oktober. Gleichzeitig wird Strom gespart durch die konsequente Einhausung der Abteilungen für Molkerei und Obst & Gemüse. Nicht zuletzt steht für die künftigen klimafreundlich elektrisch angetriebenen LKW auch die notwendige Ladestruktur zur Verfügung.

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

20230505_was

Begleitendes Bildmaterial:



Logo WASGAU C+C

[Download unter https://ars-pr.de/presse/20230505_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>