

Überzeugend in Leistung und Angebot: Doppelter Preisegen für WASGAU

- **Branchenfachblatt Lebensmittel Praxis zeichnet Pirmasenser Lebensmittel-Handelsunternehmen bei bundesweiten Wettbewerben mit gleich zwei Top-Platzierungen aus**
- **WASGAU Frischemarkt Annweiler gewinnt bei „Beste Backwarenabteilung des Jahres“ – WASGAU Frischemarkt Merchweiler unter den Top-3 beim „Tiefkühl-Star 2023“**

Pirmasens, 13. Oktober 2023. So sehen Gewinner aus: Gleich zwei WASGAU Frischemärkte waren bei bundesweiten Wettbewerben des Branchenfachmagazins Lebensmittel Praxis erfolgreich. Bereits Anfang Oktober erhielt die Bäckerei-Abteilung des Annweiler Frischemarkts der Pirmasenser WASGAU Produktions & Handels AG die Auszeichnung als „beste Backwarenabteilung des Jahres“ in der Kategorie ‘In Bedienung unter 3.000 m² Verkaufsfläche’. Am Montag, 9. Oktober 2023, kam der WASGAU Frischemarkt im saarländischen Merchweiler im Rahmen der Anuga-Messe in Köln bei der Verleihung des „Tiefkühl-Star“ unter die Top-3 in der Kategorie ‘1.500 m² bis 2.500 m²’.

Bei der Auszeichnung als beste Backwarenabteilung des Jahres konnte die Bäckerei-Bedientheke des WASGAU Markts in Annweiler am Trifels insbesondere mit ihrer Vielfalt an Brot, Brötchen, Kuchen und Teilchen überzeugen. Gelobt wurden darüber hinaus die überaus gelungene und ansprechende Präsentation an mehreren Theken und auf Regalen an der Rückwand sowie das fachlich kompetente Verkaufspersonal. Alle Backwaren stellt die in Pirmasens ansässige hauseigene WASGAU Bäckerei und Konditorei mit ausgewählten Zutaten und nach traditioneller Handwerkskunst her und liefert sie täglich frisch sowohl nach Annweiler als auch in die anderen mehr als 70 Frischemärkte des Konzerns in Rheinland-Pfalz und dem Saarland. Eine Besonderheit in Annweiler ist seit einem umfangreichen Umbau im Jahr 2019 das selbstentwickelte Gastrokonzept „Himmel & Herd“, das an die Bäckerei direkt angeschlossen ist: In gemüthlicher Atmosphäre können die Gäste hier aus einem breiten Angebot an Speisen wählen, für deren Herstellung vor allem regionale Erzeugnisse verwendet werden.



Auch der WASGAU Frischemarkt in Merchweiler erstrahlt seit umfassenden Umbaumaßnahmen im Jahr 2021 – getreu der WASGAU-Nachhaltigkeitsphilosophie nach Green-Building-Richtlinien durchgeführt – in neuem Glanz. Im Zuge dessen verfügt die 120 m² große Tiefkühl-Abteilung über eine moderne Kühltechnik mit einer CO₂-Verbundanlage inklusive einer mikrobiziden LED-Beleuchtung zur Oberflächenentkeimung in den eleganten schwarzen Kühlmöbeln; die TK-Truhen erstrecken sich über eine Länge von 44 m, hinzu kommen weitere 13,52 m an TK-Schränken. Einladend wirken auch die verwendeten Holzelemente in Verbindung mit einer frischen grünen Wandfarbe. Bei der Bewertung durch die Fachjury konnte der insgesamt 2.083 m² große Markt innerhalb seines knapp 840 Produkte umfassenden Sortiments vor allem auch mit regionalen TK-Produkten wie beispielsweise Eis oder Flammkuchen punkten.

„Wir sind sehr stolz auf den ersten Platz unseres Frischemarkts in Annweiler und die Top-3-Platzierung von Merchweiler bei den Wettbewerben von Lebensmittel Praxis, beweisen sie beide doch, dass unsere dortigen Teams ihre jeweiligen Sortimente vorbildlich und fachkundig präsentieren und damit Kundinnen und Kunden immer wieder aufs Neue begeistern können. Gerade die Backwaren-Abteilungen in unseren Märkten profitieren natürlich davon, dass all die leckeren Brote, Brötchen, Kuchen und Torten und Teilchen in der WASGAU Bäckerei und Konditorei mit hochwertigen Zutaten in echter Handarbeit hergestellt und täglich backfrisch an sie geliefert werden. Und die technisch topmoderne Ausstattung der TK-Abteilung in Merchweiler sorgt dafür, dass das gesamte Sortiment optimal sowie zugleich auch nachhaltig und ressourcenschonend gekühlt ist. Herzlichen Glückwunsch an beide Teams!“, freut sich Ambroise Forssman-Trevedy, Vorstandssprecher von WASGAU, über die Gewinne.

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

20231013_was

Begleitendes Bildmaterial:



Isa Alptekin, Leiter WASGAU Frischemarkt Merchweiler
© Lebensmittel Praxis, Fotograf: Peter Eilers



Isa Alptekin und Vivien Mainka (2./3. v. l.), WASGAU Frischemarkt Merchweiler, bei der Verleihungsfeier „Tiefkühl-Star 2023“
© Lebensmittel Praxis, Fotograf: Peter Eilers

[Download unter https://ars-pr.de/presse/20231013_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>