



Glückwunsch zum Gewinn des WASGAU C+C-Cup 2024

WASGAU C+C Großhandel GmbH und die Berufsbildende Schule Technik II Ludwigshafen honorieren zum 22. Mal hervorragende Leistungen von Gastronomie-Azubis aus Rheinland-Pfalz und dem Saarland in Küche und Service

Pirmasens, 30. Januar 2024. Abwechslungsreich, vielfältig und multikulturell präsentiert sich die Küche in Europa – gute Gründe für die WASGAU C+C Großhandel GmbH und die Berufsbildende Schule Technik II Ludwigshafen, den von ihnen gemeinsam veranstalteten WASGAU C+C-Cup in seiner 22. Auflage unter das Motto „Europa bittet zu Tisch“ zu stellen. Am Montag, 29. Januar 2024, war es dann soweit: Zur Endrunde des traditionsreichen Wettbewerbs für den Nachwuchs der Gastronomie traten erneut 20 Auszubildende aus Restaurants und Hotels in Rheinland-Pfalz und dem Saarland an. Laut Einschätzung der wie stets fachkundig besetzten Jury ging der 1. Platz in der Kategorie Küche am Ende des Abends an Lena Benning, Linslerhof/Überherrn (2. Ausbildungsjahr), und Dennis Schneider, Seezeitlodge/Gonnesweiler (3. Ausbildungsjahr) für die gemeinsame Kreation, die Zubereitung und das Anrichten des besten 5-Gänge-Menüs mit Zutaten aus einem vorgegebenen Warenkorb. Hierfür standen ihnen entsprechend den typischen Anforderungen des Berufs lediglich vier Stunden zur Verfügung. Paula Elisabeth Keßler, Hotel René Bohn/Ludwigshafen (2. Ausbildungsjahr), und Saskia Kiefer, Victor’s Residenz Schloss Berg/Perl (3. Ausbildungsjahr), sicherten sich das oberste Treppchen in der Kategorie Service; hierfür galt es, zwei Stehtische ansprechend zu dekorieren, einen Cocktail zu kreieren, einen Gasttisch für vier Personen einzudecken sowie fachgerecht den Service durchzuführen.

Über Platz Zwei in der Kategorie Küche freuten sich Jan Schick, Ketschauer Hof/Deidesheim (2. Ausbildungsjahr), und Luca Trauth, Zeiskamer Mühle/Zeiskam (3. Ausbildungsjahr). Im Service holten Cora Klein, Seezeitlodge/Gonnesweiler (2. Ausbildungsjahr), und Sebastian Tiefel, Hotel René Bohn/Ludwigshafen (3. Ausbildungsjahr), die Silbermedaille. Den dritten Platz in der Kategorie Küche teilten sich Kristian Laven, Arens Hotelbetriebs GmbH/St. Martin (2. Ausbildungsjahr), und Linda Lindow, Gesellschaftshaus der BASF/Ludwigshafen (3. Ausbildungsjahr). Platz Drei im Service erzielten Susanne Barbara Brischler, Hotel René Bohn/Ludwigshafen (2. Ausbildungsjahr), und Kim Heckmann, Seezeitlodge/Gonnesweiler (3. Ausbildungsjahr). Platz Vier in der Küche ging an Lilli Krück, Weingut von Winning/Deidesheim, und Thorsten Eymann, Mühle am Schlossberg/Wartenberg-Rohrbach (jeweils 2. Ausbildungsjahr) sowie Didem-Esra Gülbasi, Burgschenke/Kaiserslautern, und Janis Keßler, Romantik Hotel Fasanerie/Zweibrücken (jeweils 3. Ausbildungsjahr). Vierte im Service wurden Thi Phuong Thao Bui, Landhotel



Weihermühle/Thaleischweiler-Fröschen, und Svenja-Renée Alexandra Pecora, Parkhotel Schillerhain/Kirchheimbolanden (jeweils 2. Ausbildungsjahr) sowie Amanda Ayo, Hotel Kunz/Pirmasens, und Laura Sue Liebl, Restaurant Felsenmühle/St. Wendel (jeweils 3. Ausbildungsjahr).

Mit der Ehrung erhielten die Erst- bis Drittplatzierten jeweils wertvolle Preise und attraktive Weiterbildungsangebote, die Viertplatzierten zudem professionell geschneiderte Schürzen mit dem Logo des WASGAU C+C-Cups. Darüber hinaus bekamen alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer je ein Fotobuch als Erinnerung an den Wettbewerb.

Schirmherrinnen der Veranstaltung waren erneut die aktuellen Ministerpräsidentinnen von Rheinland-Pfalz und dem Saarland, Malu Dreyer und Anke Rehlinger. Dies zeigt zum einen die hohe Wertschätzung für die Gastronomie als einer wichtigen Branche und zum anderen die nachhaltige Unterstützung eines Projekts, das den angehenden Fachkräften im Restaurant- und Hotelgewerbe die Möglichkeit gibt, unter Wettbewerbsbedingungen seine individuellen Talente auszuspielen.

Insgesamt hatten bei der 22. Auflage des WASGAU C+C-Cup im letzten Jahr 70 Auszubildende an der theoretischen Prüfung teilgenommen. Die jeweils zehn Besten der Kategorien Küche und Service waren jetzt in den professionell ausgestatteten Räumen der Berufsbildenden Schule Technik II in Ludwigshafen zur praktischen Prüfung angetreten.

„Nicht nur rund um die Diskussion zur Wiederanhebung der Mehrwertsteuer auf 19 Prozent steht nach wie vor die Gastronomiebranche vor enormen Herausforderungen. Eine davon ist zweifelsohne, in der Küche und im Service jederzeit über kompetente Fachkräfte zu verfügen, damit die Gäste bestens bewirtet werden können. Zugleich gilt es, junge Menschen für eine Ausbildung in dieser durchaus anspruchsvollen Branche zu gewinnen – Stichwort Nachwuchsgewinnung. Als langjähriger enger Partner der Gastronominnen und Gastronomen in unserer Region ist es uns ein Anliegen, mit dem WASGAU C+C-Cup den Auszubildenden die Gelegenheit zu geben, über das ‘Tagesgeschäft’ hinaus in einem kreativen Wettbewerb ihre individuellen Talente auszuspielen und zu zeigen, was sie können“, erläutert Ambroise Forssman-Trevedy, Vorstandssprecher der WASGAU AG. „Darüber hinaus bieten wir ihnen im Rahmen der Veranstaltung die Möglichkeit, im Austausch mit den Profis Wissen zu erwerben und natürlich auch Kontakte zu knüpfen für ihren weiteren Karriereweg. Der WASGAU C+C-Cup reiht sich dabei ein in unsere eigene Philosophie, jungen Menschen durch eine heimatnahe, qualifizierte Ausbildung eine gute berufliche Zukunft zu ermöglichen und sie auch bei ihrer Weiterentwicklung tatkräftig zu unterstützen.“



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 konzernerneigene 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.

20240130_was

Begleitendes Bildmaterial:



WASGAU C+C-Cup 2024 – Plätze 1-4 im Fachbereich Küche / 2. Ausbildungsjahr (v.l.n.r.) Thorsten Eymann, Mühle am Schlossberg/Wartenberg-Rohrbach (4. Platz); Lilli Krück, Weingut von Winning/Deidesheim (4. Platz); Jan Schick, Ketschauer Hof/Deidesheim (2. Platz); Lena Benning, Linslerhof/Überherrn (1. Platz); Kristian Laven, Arens Hotelbetriebs GmbH/St. Martin (3. Platz)
© WASGAU Produktions & Handels AG



WASGAU C+C-Cup 2024 – Plätze 1-4 im Fachbereich Küche / 3. Ausbildungsjahr (v.l.n.r.) Didem-Esra Gülbasi, Burgschenke/Kaiserslautern (4. Platz); Janis Keßler, Romantik Hotel Fasanerie/Zweibrücken (4. Platz); Linda Lindow, Gesellschaftshaus der BASF/Ludwigshafen (3. Platz); Dennis Schneider, Seezeitlodge/ Gonneseiler (1. Platz); Luca Trauth, Zeiskamer Mühle/Zeiskam (2. Platz)
© WASGAU Produktions & Handels AG



WASGAU C+C-Cup 2024 – Plätze 1-4 im Fachbereich Service / 2. Ausbildungsjahr (v.l.n.r.) Thi Phuong Thao Bui, Landhotel Weihermühle/Thaleischweiler-Fröschen (4. Platz); Svenja-Renée Alexandra Pecora, Parkhotel Schillerhain/Kirchheimbolanden (4. Platz); Paula Elisabeth Keßler, Hotel René Bohn/Ludwigshafen (1. Platz); Susanne Barbara Brischler, Hotel René Bohn/Ludwigshafen (3. Platz); Cora Klein, Seezeitlodge/Gonneseiler (2. Platz)
© WASGAU Produktions & Handels AG



WASGAU C+C-Cup 2024 – Plätze 1-4 im Fachbereich Service / 3. Ausbildungsjahr (v.l.n.r.) Laura Sue Liebl, Restaurant Felsenmühle/St. Wendel (4. Platz); Amanda Ayo, Hotel Kunz/Pirmasens (4. Platz); Kim Heckmann, Seezeitlodge/Gonneseiler (3. Platz); Saskia Kiefer, Victor's Residenz Schloss Berg/Perl (1. Platz); Sebastian Tiefel, Hotel René Bohn/Ludwigshafen (2. Platz)
© WASGAU Produktions & Handels AG

[Download unter https://ars-pr.de/presse/2024030_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>