



WASGAU Bäckerei erhält „DLG-Preis für langjährige Produktqualität“

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft honoriert hohe Qualität von Broten aus der hauseigenen Bäckerei des Pirmasenser Handelsunternehmens WASGAU Produktions & Handels AG

Pirmasens, 1. April 2019. Nachhaltig beste Qualität: Die WASGAU Bäckerei, Pirmasens, hat in der Produktgruppe Brot die Unternehmensauszeichnung „Preis für langjährige Produktqualität“ vom Testzentrum Lebensmittel der Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG) erhalten. Die damit bereits zum achten Mal vergebene Auszeichnung für die Bäckerei des im westpfälzischen Pirmasens ansässigen Handelsunternehmens WASGAU Produktions & Handels AG belegt deren nachhaltiges Qualitätsstreben – der Preis wird ausdrücklich nur vergeben, wenn die DLG die Produkte seit mindestens fünf Jahren regelmäßig und erfolgreich testet.

Bei den im November 2018 erfolgten Tests untersuchten die Sachverständigen der DLG die Brote der WASGAU Bäckerei nach den verschiedensten Leistungskriterien. Dazu gehörten eine genaue Analyse von Sensorik und Geschmack ebenso wie eine Prüfung von Kruste und Krume sowie der Elastizität und Frischehaltung der Produkte. Geprüft wurden insgesamt zehn Brote, die die Kunden an den Bedientheken der Bäckerei in den WASGAU Frischemärkten am meisten nachfragen. Dabei handelt es sich um Dinkelkürbiskern- und Dinkelvollkornbrot, italienisches Landbrot, WASGAU Premium und Hausbrot, Bauernbrot, König-Ludwig-Brot, Pfälzerwald-Kruste, Bioland Das Urkörnige sowie die Jubiläumskruste. Als beliebteste Produkte im Verkauf spiegeln sie das breite Angebotspektrum an Brotsorten wider, das täglich frisch in der WASGAU Bäckerei in handwerklicher Bäckertradition mit viel Erfahrung und aus besten Zutaten hergestellt wird.

Hintergrund WASGAU Bäckerei

Aktuell verlassen pro Tag 10.000 Brote unterschiedlichster Art die Öfen in der modernen Produktionsstätte der 1992 gegründeten WASGAU Bäckerei, die sich heute in der Pirmasenser Molkenbrunnerstraße unweit des Sitzes der WASGAU Produktions & Handels AG befindet; die Zahl der täglich gebackenen Brötchen liegt bei 120.000. Zahlreiche Prämierungen der DLG wie auch im Bio-Bereich die BIOLAND-Zertifizierung von ABCERT belegen die gleichbleibend hohe Qualität der Produkte aus der WASGAU



Bäckerei. Dort kommen keinerlei künstliche Zusätze oder chemische Backhilfen zum Einsatz. Stattdessen werden reine Rohstoffe regionaler Herkunft nach traditioneller Handwerkskunst verarbeitet – das Brot etwa stets mit hauseigenem Sauerteig. Dazu gehören beispielsweise täglich 20 Tonnen Mehl aus kontrolliert angebautem Weizen und Roggen von Landwirten aus Rheinland-Pfalz, Rheinhessen und dem Saarland.

Hintergrund „Preis für langjährige Produktqualität“

Seit vielen Jahren lassen Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft ihre Produkte von Sachverständigen der DLG testen. Zur nachhaltigen Förderung dieses Qualitätsstrebens vergibt die DLG den „Preis für langjährige Produktqualität“. Hierfür müssen Unternehmen fünf Jahre in Folge an den Internationalen Qualitätsprüfungen des DLG-Testzentrums Lebensmittel teilnehmen und pro Prämierungsjahr mindestens drei Prämierungen erzielen. Ab dem fünften erfolgreichen Teilnahmejahr wird der Betrieb mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ ausgezeichnet. Nimmt ein Hersteller in einem Jahr nicht teil oder erreicht er nicht die erforderliche Anzahl an Prämierungen, verliert er seinen Anspruch auf die Auszeichnung.

Hintergrundinformationen zur 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 sowie im Nordwesten Baden-Württembergs. Den Kern der Handelstätigkeit bilden 75 WASGAU Super- und Verbrauchermärkte mit Verkaufsflächen zwischen 600 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 über 50 Prozent. Weitere Informationen sind unter <https://wasgau-ag.de> erhältlich.

20190401_was



Begleitendes Bildmaterial:



Urkunde WASGAU-Auszeichnung/DLG
„Preis für langjährige Produktqualität“
© WASGAU Produktions & Handels AG



WASGAU Bio-Brote – hergestellt mit
regionalen Mehlen in Bioland-Qualität
© WASGAU Produktions & Handels AG



WASGAU Bäckerei im WASGAU Center Bitscher
Straße/Pirmasens © WASGAU Produktions &
Handels AG

[Download unter https://ars-pr.de/presse/20190401_was]

Weitere Informationen:

WASGAU Produktions & Handels AG
Isolde Woll
Blocksbergstraße 183
D-66955 Pirmasens
Telefon: +49 6331 558-281
Telefax: +49 6331 558999-281
isolde.woll@wasgau-dlog.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>