

WASGAU Annweiler gewinnt Silber beim „Käse-Star 2024“

Fachabteilungsteam des Vorderpfälzer Frischemarkts von WASGAU überzeugt Jury im Wettbewerb des Branchenmagazins Lebensmittel Praxis mit vielseitigem Sortiment und kreativen Aktionen

Pirmasens, 1. Oktober 2024. Aller guten Dinge sind drei: Nach einem Bundes- und Landessieg beim Frucht Preis 2024 und Silber im Wettbewerb zum Marktleiter des Jahres für Christopher Peters vom WASGAU Center Kusel freut sich die WASGAU Produktions & Handels AG über den zweiten Platz im Wettbewerb „Käse-Star 2024“ der Branchenzeitschrift Lebensmittel Praxis. Im Rahmen einer festlichen Preisverleihung auf dem Bonner Petersberg wurde die Käse-Fachabteilung des WASGAU Frischemarkts Annweiler am Donnerstag, 26. September 2024, in der Kategorie 'Märkte mit einer Verkaufsfläche von 2.501 bis 3.500 m² ausgezeichnet. Vor Ort nahmen Nicole Wollenschläger sowie Manuela Eitel, Verkaufstrainerin der WASGAU Metzgerei, stolz den Preis für die kreative Gestaltung der Bedienungstheke entgegen, die eine Jury aus renommierten Experten genau unter die Lupe genommen hatte.

Seit 29 bzw. 23 Jahren schon sind Nicole Wollenschläger und Christophe Bacquet, die die Käse-Bedienungstheke in Annweiler verantworten, Teil des WASGAU-Teams. In „ihrer“ Abteilung sorgen sie mit viel Engagement, Liebe und Leidenschaft für eine immer wieder besondere Gestaltung der Theke mit hochwertigem Käse aus Deutschland, aber auch Allzeitfavoriten aus Frankreich und Italien. Dazu gehören beispielsweise Märcheninspirierte Verkostungsaktionen wie „Der Wolf und die 7 Käslein“, ein stets breites Angebot an Bio-Käse von traditionell arbeitenden Partnerbetrieben aus der Region sowie außergewöhnliche Eigenkreationen von Käsetorten und -platten. Ein weiteres Highlight sind auch die Produkte der „Meckerei“ aus Ziegenmilch. Im engen Zusammenspiel mit dem WASGAU Weinkeller finden außerdem die bei den Kunden sehr beliebten Käse-Wein-Verkostungen statt – ergänzt um Baguette aus der WASGAU Bäckerei sowie Obst und Gemüse aus dem WASGAU Gemüsegarten.

„Wir freuen uns sehr, dass unser Käse-Team aus Annweiler es aufs 'Käse-Star'-Treppchen geschafft und die Jury mit seinen tollen Aktionen und der herausragenden Sortimentszusammenstellung mit Käse in bester Qualität überzeugt hat. Von diesem besonderen Angebot in Kombination mit fachlicher Kompetenz und persönlicher Beratung profitieren vor allem aber auch die WASGAU-Kunden, die somit ein bisschen auch mitgewonnen haben“, kommentiert Sascha Kieninger, Geschäftsführer bei der WASGAU Bäckerei & Konditorei GmbH und WASGAU Metzgerei GmbH.

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.

20241001_was

Begleitendes Bildmaterial:



Nicole Wollenschläger und Christophe Bacquet von der Käse-Bedienungstheke im WASGAU Frischemarkt Annweiler freuen sich über ihren zweiten Platz im Wettbewerb „Käse-Star 2024“.



Silber beim „Käse-Star 2024“: Nicole Wollenschläger und Manuela Eitel (v. l.) nehmen die Auszeichnung für WASGAU entgegen.



Sascha Kieninger, Geschäftsführer bei der WASGAU Bäckerei & Konditorei GmbH und WASGAU Metzgerei GmbH

[Download unter https://ars-pr.de/presse/20241001_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>