

MESSEN & EVENTS

## Impulse und Handwerk



Impressionen aus der Wasgau C+C Academy / Fotos: Wasgau C+C Großhandel GmbH

Die Chef + Competence Academy (C+C Academy) vermittelt an sechs Standorten über Schulungen, Seminare und Live-Cookings praktische Anleitungen und Soft Skills für die moderne gastronomische Betriebsführung.

Nur eine lebendige Gastronomie mit stets neuen kreativen Ideen vermag auch auf lange Sicht zu begeistern, neue Gäste zu finden und binden. Gleichzeitig muss heute betont wirtschaftlich und nachhaltig gearbeitet werden, dabei sind immer wieder neue gesetzliche Vorgaben umzusetzen. Vor diesem Hintergrund versteht sich der Cash + Carry-Spezialist Wasgau C+C Großhandel als Partner der Gastronomie. Seine Chef + Competence Academy (C+C Academy) vermittelt im Einzugsgebiet der Märkte an den Standorten Bad Kreuznach, Kaiserslautern, Neunkirchen, Neustadt an der Weinstraße, Pirmasens und Wadern Impulse. Die im letzten Jahr mit Partnern an der C+C Academy durchgeführten 17 Kurse wurden sehr gut angenommen, daher sieht die Planung für 2019 eine Erweiterung des Seminarangebots auf 26 Veranstaltungen vor. Neu im Programm sind Kurse in Zusammenarbeit mit 'United against Waste' mit Anleitungen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zur Erhöhung der Wirtschaftlichkeit, ein Frischfisch-Seminar und eine zweitägige Ausbildung zum anerkannten Berater für deutschen Wein. Angebote aus dem Vorjahr bleiben zugleich in der Basis erhalten, darunter die HACCP-Lebensmittelhygiene-Schulungen, die Veranstaltungen 'Qualität und Wirtschaftlichkeit' und 'Innovationen aus der Ideenküche?', das Kaffeeseminar und das Basisseminar 'Deutscher Wein'.

Weitere Informationen zu den Veranstaltungen, Orten und zur Anmeldung: