



CASH+CARRY



Für
Profis
ein **Plus**





ABHOL-GROSSHANDEL

... ist unsere Leidenschaft

Seit mehr als 50 Jahren stehen wir
für höchste Qualität und Kundennähe.

Wir sind nicht einfach nur ein Großhandel, sondern Partner unserer Kunden und das sind hauptsächlich Gastronomen und Großverbraucher. Genau die möchten wir bestmöglich unterstützen. Deshalb richten wir unser Sortiment stark nach den Bedürfnissen und Anforderungen derjenigen aus, die direkt „an der Front“ arbeiten. Mit unseren Services und unserem Engagement möchten wir mit dazu beitragen, dass man sich in diesen anspruchsvollen Berufen wieder mehr auf die schönsten Seiten fokussieren kann: das Kochen und den Service am Gast!

Anfassen, ausprobieren, riechen und sehen?
Einfach mal in unserem Abholgroßhandel erleben!

6x IN RHEINLAND-PFALZ
& DEM SAARLAND
1x AUCH IN
IHRER NÄHE



Weinstraßen C+C
67433 Neustadt/Weinstraße
Joachim-Meichßner-Straße 2
Tel. 06321 4002-0
Fax 06321 4002-11
info@weinstrassen-cc.de



Boxberg C+C
66538 Neunkirchen
Betzenhölle 28
Tel. 06821 984-0
Fax 06821 984-299
info@boxberg-cc.de



Lautertal C+C
67657 Kaiserslautern
Flickerthal 11
Tel. 0631 71000-0
Fax 0631 71000-11
info@lautertal-cc.de



Hochwald C+C
66687 Wadern
Bahnhofstraße 25
Tel. 06871 9006-0
Fax 06871 9006-50
info@hochwald-cc.de



Nahe C+C
55545 Bad Kreuznach
Am Grenzgraben 16
Tel. 0671 89444-0
Fax 0671 89444-19
info@nahe-cc.de



Wasgau C+C
66955 Pirmasens
Winzler Straße 156
Tel. 06331 2491-0
Fax 06331 2491-11
info@wasgauland-cc.de



ZUSTELL-GROSSHANDEL

... direkt zum Kunden - ist unsere Passion

Als Ihr Nahversorger kennen wir
Kunden und Lieferanten noch persönlich.

Wir bieten einen professionellen Zustell-Großhandel, der von der komfortablen Bestellung über die persönliche Betreuung bis zur pünktlichen Lieferung reicht - exakt auf Ihre Anforderungen zugeschnitten.

Dafür steht unsere Flotte von 30 eigenen LKW an sechs Liefertagen in der Woche bereit. Heute bestellt und möglichst gleich heute auf den Weg gebracht: Gerade wenn es mal besonders schnell gehen muss, überzeugt das innovative Logistikkonzept. Dabei können Sie, ab einem Auftragswert von 500 Euro netto, wählen zwischen Anlieferung an die Hausadresse oder im Einzelfall, gerne auch auf Termin, direkt an einen externen Veranstaltungsort.

Ob persönlich, telefonisch oder digital - Sie treffen eine gute regionale Wahl, von der Sie täglich aufs Neue profitieren!

SO FUNTIONIERT ES



SELBST-BEWUSST

NAH

VERBINDLICH

Für **Profis** ein **+Plus**

**WARUM?
GANZ EINFACH !**

Unser Interesse an den Menschen der Region und unsere regionale Ausrichtung
sowie unser aktives Handeln am Puls der Zeit

... ist unser Plus!

Unsere Verlässlichkeit und unsere Bereitschaft Verantwortung zu übernehmen
stehen für ein Miteinander auf Augenhöhe

... ist unser Plus!

Unser professionelles Auftreten durch Mut zu Entscheidungen auf allen Ebenen
und unsere Bereitschaft uns stets zu hinterfragen und zu verbessern

... ist unser Plus!



Ein weiteres
Plus
für Profis

WIR SIND INTERGAST

Eine starke Gemeinschaft

INTERGAST ist ein Verbund von mittlerweile 40 mittelständischen Lebensmittel-Großhändlern aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Luxemburg. Als Gastro-Großverbraucherservice versorgt diese Kunden aus Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung an über 150 Standorten mit einem Vollsortiment.

Überregional und national agierende Kunden und Einkaufsverbände finden mit INTERGAST National ein flächendeckendes Netzwerk von Mitgliedsunternehmen als Servicepartner und Lieferant. Das Verantwortungsbewusstsein von mittelständischen Unternehmen garantiert dabei absolute Zuverlässigkeit. INTERGAST National regelt und organisiert dabei die gesamten Abläufe.

Das Erfolgsrezept ist die Bündelung
der Kräfte und Kompetenzen aller Partner.

INTERGAST ist deshalb mehr als nur der nationale Partner. Alle Mitglieder sind vor Ort, kennen ihre Regionen und die Bedürfnisse ihrer Kunden ganz genau.

intergast
Und Dein Rezept funktioniert

MEHR INFOS UNTER



Ein weiteres
Plus
für Profis



INNOVATIVE EDV-LÖSUNGEN

... für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Die EDV-Lösungen von INTERGAST sind exklusiv an ihren Bedarf unserer Kunden angepasst. Profitieren Sie von praxiserprobten Lösungskonzepten und unserer langjährigen Erfahrung! Mit einem der ersten internetbasierten Online-Shops für Großküchen legten wir vor vielen Jahren den Grundstein für ein modernes und ganzheitliches Management-System. Mit den Software-Lösungen von INTERGAST steuern und sichern Sie ihren Verpflegungserfolg. Mit unseren EDV-Modulen schaffen Sie ein zukunftsfähiges Fundament für Qualität und Wirtschaftlichkeit.

AUFTRAGS-MANAGEMENT • SPEISEBESTELLUNG GV • STATIONSBESTELLUNG GV • CATERINGSYSTEM • ESSEN AUF RÄDERN • BESTELLSYSTEM	SPEISENMANAGEMENT • REZEPTSYSTEM • MENÜ - SPEISEPLANUNG • DEKLARATION PLUS • MENÜ ECOPLUS • PRODUKTIONSSYSTEM	SERVICE & DIENSTLEISTUNGEN • WEBHOSTING-SERVICE • STAMMDATENSERVICE • SUPPORT
CONTROLLING • SYSTEM ZUR STEUERUNG VON ZIELSORTIMENTEN • DATENFREIGABE • REPORTSYSTEM • AUSWERTUNGSSYSTEM • STEUERUNGSSYSTEM	QUALITÄTS-MANAGEMENT • LK-DATENAUSTAUSCH • CONNECT SCHNITTSTELLENMANAGEMENT • DATEI- UND DOKUMENTENSHOP	EINKAUFS-MANAGEMENT • WEBSHOP • INVENTURSYSTEM • PAD

Ihre Unternehmensziele und Qualitätsstandards ganzheitlich zu erreichen und einzuhalten ist eine der Stärken des Online-Management-Systems.

MEHR INFOS UNTER





Ein weiteres
Plus
für Profis

QM-SPOT

DIGITALES HACCP

Zur Vereinfachung der gesetzlich vorgeschriebenen HACCP Dokumentation nach §4 LMHV bieten wir Ihnen ein intelligentes Hygiene- und Qualitäts-Managementsystem an. Dieses ist empfohlen und geprüft vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure sowie IFS konform.



Mit Hilfe unserer Software Lösung QM-Spot können Sie eine ganzheitliche und auf Ihren Betrieb individuell zugeschnittene lückenlose HACCP- und Prozess Dokumentation digital abbilden und archivieren. QM-Spot ist in über 100 Sprachen über PC, Tablet oder Smartphone auf einer benutzerfreundlichen Oberfläche zu bedienen. In Ihrem Betrieb schon vorhandene Reinigungspläne, HACCP Checklisten und auch alle Ihre Arbeitsabläufe können in Ihr QMSpot übernommen werden. Ebenso können wir bei Bedarf gemeinsam mit Ihnen Ihr individuelles Hygiene- und HACCP Konzept erstellen und bieten zudem in Kooperation mit unserem Partner Seeger dem Spezialisten für Wasch- und Reinigungsmittel im Bereich Hygiene-Sicherheit die Erstellung von auf Ihren Betrieb zugeschnittene Reinigungspläne an und integrieren diese in QM-Spot. Auch eine Temperatur-dokumentation über Bluetooth-, WLAN-, IoT- Geräte/ Temperaturlogger oder über Schnittstellen der Geräte kann in QM-Spot abgebildet werden. Bei Abweichungen erhalten Sie eine direkte Meldung um kostenintensive Ausfälle zu vermeiden.

QMSpot bietet aber noch mehr. Bilden Sie sämtliche Unternehmensprozesse und Abläufe digital ab. Verwenden Sie weitere Module um QMSpot zu Ihrem wichtigsten Unternehmensportal auszubauen. Einfach, intuitiv und transparent können Sie sich einen Wettbewerbsvorteil verschaffen und mit den weiteren Modulen wie Checklisten, Dokumenten Management, Temperatur- und Geräte-Monitoring, Auditsystem, eLearning haben Sie steht`s den Überblick über Ihr Unternehmen und Organisieren sich selbst praktisch automatisch.



” **STARTEN SIE
JETZT DIGITAL
MIT QMSPOT!** “

Sprechen Sie uns bei Interesse an oder nutzen Sie unseren
30 täglichen kostenlosen Testzugang intergast.qmspot.com

Gerne erstellen wir Ihnen ein auf Ihren Betrieb und Bedarf individuelles Angebot.

SO FUNTIONIERT ES





Ein weiteres
Plus
für Profis



Chef+Competence
ACADEMY



NEUE ANSPRÜCHE

... Gastronomie unterliegt einem neuen Wandel

Wie viele andere Branchen auch, muss sich die Gastronomie in vielen Bereichen dem veränderten Freizeit- und Konsumverhalten der Gäste anpassen. Schon lange nicht mehr geht es den Gästen nur um den Verzehr von Speisen und Getränken, sondern auch um das Ambiente Ihres Restaurants im Innen- und Außenbereich.

Wandel hinter den Kulissen

Veränderungen in der Arbeitswelt sorgen für weitere Herausforderungen. Angefangen beim Fachkräftemangel in der Branche bis hin zu der oftmals fehlenden Motivation junger Leute, eine Ausbildung in der Gastronomie zu ergreifen. Arbeitszeiten und steigende Anforderungen an die Bewerber in Küche und Servicebereich führen zu Nachwuchssorgen in der gesamten Branche.

Die „Kunst alles zu können“

Marketing, Gästebindung oder Wareneinkauf gehören heute ebenso zum Tagesgeschäft in der Küche wie Mitarbeiterführung und Betriebswirtschaft. Hinzu kommen gestiegene Anforderungen an Dokumentation durch neue gesetzliche Vorgaben. Die „Kunst alles zu können“ ist heute zunehmend Voraussetzung für viele Mitarbeiter in allen Bereichen der Gastronomie.

Wir vermitteln „soft skills“

Mit der neuen „Chef+Competence Academy“ wollen wir diese sogenannten „soft skills“ an unsere Gastronomen vermitteln. Schulungen, Seminare, Kochanleitungen, aber auch Produktschulungen und Personalratgeber sollen Ihnen bei der Bewältigung des gastronomischen Wandels helfen.

www.cc-chefacademy.de

SO FUNTIONIERT ES



WEITERE INFOS UNTER



6x IN RHEINLAND-PFALZ & DEM SAARLAND

1x AUCH IN IHRER NÄHE

Weinstraßen C+C

67433 Neustadt/Weinstraße
Joachim-Meichßner-Straße 2
Tel. 06321 4002-0
Fax 06321 4002-11
info@weinstrassen-cc.de

Boxberg C+C

66538 Neunkirchen
Betzenhölle 28
Tel. 06821 984-0
Fax 06821 984-299
info@boxberg-cc.de

Lautertal C+C

67657 Kaiserslautern
Flickerstal 11
Tel. 0631 71000-0
Fax 0631 71000-11
info@lautertal-cc.de

Hochwald C+C

66687 Wadern
Bahnhofstraße 25
Tel. 06871 9006-0
Fax 06871 9006-50
info@hochwald-cc.de

Nahe C+C

55545 Bad Kreuznach
Am Grenzgraben 16
Tel. 0671 89444-0
Fax 0671 89444-19
info@nahe-cc.de

Wasgau C+C

66955 Pirmasens
Winzler Straße 156
Tel. 06331 2491-0
Fax 06331 2491-11
info@wasgau-cc.de