



Drei Gastro-Betriebe teilen sich den ersten Platz beim Speisekarten-Wettbewerb der Regionalmarke EIFEL.

Collage: Regionalmarke Eifel

Speisekarten sind ein zentraler Erfolgsfaktor

Wettbewerb der besten EIFEL Speisekarten hat drei gleichwertige Sieger

Beim Wettbewerb „Die 3 besten Regionalmarke EIFEL Speisekarten“ haben drei EIFEL Gastgeber zusammen den ersten Platz belegt.

REGION. Die Gewinner, das „Hotel-Café Heidsmühle“ aus Manderscheid, das „Hotel Schneider am Maar“ aus Schalkenmehren und „Restaurant Pension Im Pfenn“ aus Irrhausen, ergänzen die Richtlinien des EIFEL Leit-

fadens mit einer eigenen persönlichen Handschrift. Die Wertung der Speisekarte wurde im Rahmen eines Praktikums bei der Regionalmarke EIFEL objektiv und neutral durchgeführt. Beurteilt wurden alle Speisekarten von EIFEL Gastronomen in einem Punktesystem, welches verschiedene Aspekte einer guten regionalen Speisekarte bewertet. So wird unter anderem neben Lebensmittelklarheit

auf Familienfreundlichkeit, Regionalität oder den korrekten Umgang mit dem EIFEL Logo Wert gelegt. Dieser Wettbewerb zeigt das Bestreben der Marke transparent und glaubwürdig zu sein.

Für die Regionalmarke EIFEL nehmen die Gastronomen mit ihren Speisekarten eine zentrale Rolle in der Wertschöpfungs- und Marketingkette ein, denn nur wo EIFEL drauf steht soll

auch EIFEL drin sein. Vom Produzent über den Gastronomen zum Endverbraucher bleibt die Wertschöpfung in der EIFEL.

Insbesondere der Bezug zur Region und damit verbunden der Einsatz von saisonalen Gerichten sind Werte, für die die Regionalmarke EIFEL steht. Umso erfreulicher ist es, dass die EIFEL Gastronomen als wichtiger Multiplikator diese Einstellung teilen.