

Wochenspiegel · Daun/Gerolstein · 01.02.2012

# Transparenz für die Verbraucher

## Stadtkyller Meisterbetrieb kooperiert mit Regionalmarke Eifel



**Bei der Fleischerei Juchems in Stadtkyll wird Qualität und Frische seit über 50 Jahren groß geschrieben. Maßstäbe setzt der Betrieb auch beim Marketing.**

STADTKYLL. Statt auf Massenware setzt die Familie Juchems auf Tradition und handwerkliches Können. Die köstlichen Fleisch- und Würstwaren werden über das Geschäft in Stadtkyll und über zwei Verkaufsfahrzeuge an den Mann bzw. an die Frau gebracht. Um ihren Kunden noch mehr Transparenz und Orientierung zu bieten, haben sich der Obermeister der Fleischer-Innung Daun, Uwe Juchems, und sein Bruder Stefan 2010 der Regionalmarke EIFEL angeschlossen. Zeit für die Verantwortlichen, ein erstes Zwischenfazit zu ziehen.

»Viele Skandale haben in

der Vergangenheit dazu geführt, dass die Verbraucher teilweise beim Fleisch- und Würsteinkauf verunsichert wurden«, so Metzgermeister Uwe Juchems. »Genau hier liegen die Vorteile der Regionalvermarktung. Unser Fleisch stammt ausschließlich von heimischen Landwirten. Kurze Transportwege, eigene Schlachtung und die direkte Verarbeitung sorgen für Frische und eine transparente Produktionskette. Durch die Regionalmarke EIFEL werden diese Abläufe geprüft. Wir informieren unsere Kunden gerne, wo unser Fleisch herkommt und wie es verarbeitet wird. Die Regionalmarke EIFEL ist hierbei das 'Sahnehäubchen', welches uns echte Regionalität bestätigt.«

Beim neu gestalteten Internetauftritt, der in Kooperation der Regionalmarke

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



**EIFEL**

**PRODUZENT**

*Die Metzgerei Juchems setzt auf Qualität & Frische.*

EIFEL mit der Weiss-Intermedia GmbH & Co. KG aus der Weiss-Gruppe in Monschau (WOCHENSPIEGEL) entstanden ist, können sich interessierte Verbraucher über die Fleischerei Juchems und die wertvolle Arbeit für unsere Region informieren. Die Regionalmarke EIFEL ist Herkunftszeichen und Gütesiegel zugleich. Nur Betriebe, die in verantwortungsvoller Weise mit der Natur und mit der Produktion von Lebensmitteln umgehen, dürfen dieses Zeichen für ihr Unternehmen und ihre Produkte nutzen. Hierzu müssen Qualitätsvorgaben und Herkunftsnachweise eingehalten werden.

@ Weitere Informationen im Netz unter: [www.eifel-metzger-juchems.de](http://www.eifel-metzger-juchems.de)