

Quelle: bayenthal[er]leben

Datum: 02.05.2022

Seite: 21, 22, 25

Anzeige

Bestes Fleisch direkt aus der Eifel!

Kremer's.
Qualität ist unsere Natur.





Metzgerei Kremer ist neuer Systempartner der Regionalmarke EIFEL!

21

Anzeige

Frisch aus der Eifel!

Ein Bericht über die Metzgerei Kremer und die Kooperation zur Regionalmarke EIFEL.




Die Metzgerei Kremer ist seit dem 01.03.2022 Systempartner der Regionalmarke EIFEL und bezieht ab sofort EIFEL Fleisch und Wurst von zertifizierten Familienbetrieben aus der bekannten Mittelgebirgsregion. Zum Start konzentriert sich dabei alles auf den Bereich Schwein – doch Rind, Lamm, Wild und Geflügel bieten sich perspektivisch auch an. Als EIFEL Systempartner lässt sich die Metzgerei Kremer regelmäßig neutral kontrollieren.

Metzger Thomas Kremer und seine Frau Gertraud führen ihr Unternehmen nun in zweiter Generation. Unterstützt werden sie von einem sehr gut ausgebildeten und motivierten Team. Die Vorzeigemetzgerei ist seit rund 30 Jahren in der Goltsteinstraße in Köln-Bayenthal ansässig. Der Familienbetrieb hat es geschafft, sich stets weiterzuentwickeln, um den hohen Ansprüchen ihrer Kunden gerecht zu werden. Inhaber Thomas Kremer setzt in Zukunft noch mehr auf Regionalität: „Unsere Kunden möchten immer häufiger glaubhafte regionale Produkte. Und dabei setzen wir nun auf das Netzwerk der Regionalmarke EIFEL. Gerade beim Fleisch punktet

die bekannte Qualitätsmarke mit einem lückenlosen Herkunftssicherungssystem „vom Stall bis auf den Teller.“

Die Regionalmarke EIFEL steht für eine garantierte Herkunft aus der Region, für kleinbäuerliche Familienbetriebe, für kurze Wege, für gutes Futter, für gesunde Tiere und für faire Erzeugerpreise. Markus Pfeifer, Geschäftsführer der Regionalmarke, freut sich über die Bindung zur Metzgerei Kremer: „Wir gewinnen für unser Qualitätsnetzwerk ein Fleischerfachgeschäft der höchsten Güte. Das Team um Thomas Kremer präsentiert seinen Kunden ein Einkaufserlebnis der besonderen Art: Ambiente, Angebot, Beratung, Service und Produktqualität sind mehr als überzeugend. Die Fachkräfte der Metzgerei Kremer sind für unser EIFEL Fleisch wertvolle Botschafter.“

EIFEL Qualitätskriterien. Vertrauen ist gut – Kontrolle ist besser!

Die Qualitätskriterien für Produkte und Leistungen unter dem Qualitätsdach der Regionalmarke EIFEL werden unter Beratung von Experten und Praktikern definiert und von der Ge-

sellschafterversammlung der Regionalmarke EIFEL GmbH beschlossen.

Produkte, Leistungen und komplette Betriebe bzw. Unternehmen werden anhand der festgelegten Kriterien regelmäßig durch neutrale Prüfinstitute in der gesamten Produktionskette und in der Leistungserstellung kontrolliert. Die Kriterien der Regionalmarke EIFEL garantieren: Eine eindeutig nachvollziehbare Herkunft aus dem Natursraum Eifel, ein hohes Qualitätsniveau und eine verbraucherorientierte Transparenz.

Die EIFEL Qualitätskriterien bestehen aus Checklisten, Hand- und Prüfbüchern, Bewertungsvorgaben uvm. Es ist ein komplexes und sich permanent weiterentwickelndes Qualitätssystem. Ganz zu Gunsten der Konsumenten!





Metzgerei Kremer
Betriebsgesellschaft mbH
Goltsteinstraße 89 · 50968 Köln
Telefon: 0221 - 38 48 65
Telefax: 0221 - 38 54 60
E-Mail: info@metzgerei-kremer.de
www.metzgerei-kremer.de

Öffnungszeiten:
Di - Fr: 7:00 Uhr bis 18:30 Uhr
Sa.: 7:30 - 14:00 Uhr

22

Anzeige



Premium-Fleisch
direkt aus der Eifel:

Die Metzgerei Kremer ist jetzt
ausgewählter Systempartner
der Regionalmarke EIFEL!

Qualität ist unsere Natur!





25