

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 30.11.2022

Seite: <https://www.input-aktuell.de/>



Foto RME: Schulung in der Wurstküche

Leserservice: Inhouse Schulung für Eifeler Fleischproduzenten

Für die EIFEL Produzenten im Bereich EIFEL Fleisch ist die Teilnahme am ORGAINVENT-System eine Grundvoraussetzung. Damit sichert die Regionalmarke EIFEL (RME) zum einen grundsätzlich alle Herkunftsangaben

für Fleisch ab, zum anderen - und das ist besonders bedeutend - kann man auch alle freiwilligen und wertsteigernden Angaben sicher bewerben. Dabei geht es dann beispielsweise um Themen wie regionales Futter, mehr Tierwohl und kurze Transportwege. Da diese Themen sehr wichtig und auch anspruchsvoll sind, bieten sich regelmäßige Schulungen für die Mitarbeiter aus Produktion, Verkauf und Marketing an. Gesagt - getan: Christoph und Stefan Tix, Geschäftsführer und Chefs der EIFEL Metzgereien Müller aus Gerolstein und Tix aus Prüm, organisierten bei ORGAINVENT eine Inhouse-Schulung. Andreas Schmadel, der Hauptansprechpartner für die Regionalmarke EIFEL, legte los und berichtete ca. 40 Zuhörern von den Grundlagen des ORGAINVENT-Herkunftskennzeichnungssystems, von Rechtsgrundlagen, von Umsetzungsmöglichkeiten bei der Kennzeichnung in den Theken und auch von nötigen Dokumentationen. Streng nach folgendem Systemgrundsatz: „Angaben, die der Verbraucher nicht selbst am Ort des Verkaufs überprüfen kann, müssen nachweislich und kontrollierbar dokumentiert werden.“

Dies ist auch die Besonderheit der Regionalmarke EIFEL: Alle Teilnehmer der Wertschöpfungskette - Landwirt, Schlachter, Zerleger, Verarbeiter und der Verkäufer in der Metzgerei - leisten viel Aufwand, um den Verbrauchern garantieren zu können, woher das Fleisch wirklich kommt. "Unser Marketing und unsere Werbeaussagen sind immer und überall überprüfbar. Also: achten Sie beim Einkauf regionaler Produkte auf das markante bunte EIFEL-„e“ und unterstützen Sie mit Ihrem Einkauf die Leistungen unserer Betriebe", so RME-Geschäftsführer Markus Pfeifer.

Presse RME