



## Qualitätsoffensive

**EIFELKREIS.** Seit 17 Jahren verfolgt die Regionalmarke EIFEL die Zielsetzungen von höherer Wertschöpfung durch bessere und engere Zusammenarbeit in den Bereichen Landwirtschaft, Handwerk, Tourismus und Naturschutz in der Eifel. Dabei stehen im Kern definierte Qualitätsanforderungen und regelmäßige neutrale Kontrollen.

Die Regionalmarke besteht aus vier Haupt-Geschäftsfeldern: Arbeitgeber, die ein regionales Fachkräftenetzwerk bilden, Energiepartner, die in der Region grünen Strom und Biogas erzeugen und vermarkten, Gastgeber, die mit Service und regionalen Speisen und Getränken Gäste begeistern und Produzenten, die regionale Lebensmittel aus der Eifel herstellen.

### Eier, Fleisch und Wurst im Fokus

Im Bereich der EIFEL Produzenten hat sich in den letzten Jahren ein Innovationsstau gebildet. Eine Lösung hierfür soll unter anderem die Fokussierung auf zwei Schwerpunkte bieten, die das Qualitätsnetzwerk wieder attraktiver für neue Mitglieder machen sollen. Zum einen geht es um die Weiterentwicklung und die Verstärkung der Erfolgsgeschichte der EIFEL Eier.

Da mittlerweile mit ca. 20 Familienbetrieben etwas mehr als 100 Millionen EIFEL Eier produziert und vermarktet werden, benötigt diese Sortimentsgruppe

eine qualitative Aufwertung und gleichzeitig eine Absicherung hinsichtlich der Lieferbeziehungen – vornehmlich in den Handel. Diese Themen werden in Kürze bei einem internen Expertenworkshop, der die Geflügel haltenden Produzenten auf den neuesten Stand bringen soll, im Sinne einer zukunftsfähigen Strategie gemeinsam auf den Weg gebracht.

Der zweite Schwerpunkt liegt im Bereich »EIFEL Fleisch und Wurst«. Gerade im Bereich Fleisch tragen die deutlich intensiveren Kooperationen der Regionalmarke EIFEL mit der Schweine-Vermarktungs-Genossenschaft (SVG) aus Idenheim und deren angeschlossenen Landwirten bereits erste Früchte. Mit einem neuen und exklusiven Konzept, dem »EIFEL Plus Schwein«, tragen SVG und Regionalmarke EIFEL dazu bei, dass gemeinsam mit Partnern aus den Bereichen Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung (Metzgereien, Wurstherstellung) und dem Lebensmittel-Einzelhandel, den Verbrauchern beste regionale Fleischqualität angeboten werden kann. Dabei wird dem Landwirt für seine Arbeit immer ein allgemeingültiger Marktpreis für seine Tiere gezahlt, der nach unten durch einen garantierten Mindestpreis abgesichert ist. Mit diesem Preis kann der Landwirt eine dauerhafte Betriebsführung sicherstellen.

[www.regionalmarke-eifel.de](http://www.regionalmarke-eifel.de)

Foto: Zimmermann