

Quelle: Eifel-Mosel-Zeitung

Datum: 12.08.2023

Seite: 34

Regionalmarke EIFEL bei Kelterei Marc Conrad

Entwicklungsschritte für Qualität, Sortiment und Vertrieb

Welschbllig. Seit 7 Jahren ist die Kelterei Marc Conrad aus Welschbllig nun bereits zertifizierter EIFEL Produzent. Gerade in diesen Jahren hat sich das Thema „Regionalvermarktung“ sowie das Verbraucherverhalten sehr verändert. Eine wichtige Aufgabe der Regionalmarke EIFEL ist es, ein eifelweites Qualitätsmanagementsystem (QMS) aufzubauen, mit dem höchstmögliche Wertschöpfung für die Eifel und in der Eifel erzeugt wird, mit dem Ursprung/ Herkunft aus der Eifel garantiert werden, mit dem Lieferberechtigungen an den Handel für kleinere und mittlere Erzeuger sichergestellt werden und mit dem Eifeler Betriebe organisatorisch und qualitativ zukunftsfest gemacht werden können.

Zeit, sich gemeinsam auch mal mit Marc Conrad zu unterhalten. Der Inhaber der Kelterei ist ein echter Fachmann. Er kennt alle Details hinsichtlich Streuobst-Qualitäten, Gärprozessen, Abfülltechnik, Logistik, Vertrieb und Verbraucherwünschen. Gemeinsam haben wir uns über eine modernere QMS-Systematik beraten, über eine attraktivere EIFEL-Sortimentspalette und auch über gemeinsame und zukünftige Kunden in LEH und GFGH. Wir sind guter Dinge...wir gehen es an. EIFEL – Qualität ist unsere Natur! ☺

Marc Conrad und Sarah Thörig bringen die EIFEL weiter nach vorne!



So steht eine moderne Obst-Annahme-Stelle aus. 50 Tonnen pro Tag können hier angeliefert werden. STARK!



Kurzer Blick in die Abfüllanlage...sie kann 3.000 Flaschen pro Stunde füllen! Kelterei Marc Conrad – ein leistungsstarker Familienbetrieb.