

Regionalmarke EIFEL bei „LAGA“

Weiteres Marketing-Highlight für 2014: Regionalmarke EIFEL präsentiert sich und ihre Produkte 180 Tage lang bei der Landesgartenschau in Zülpich – Caterer setzt auf frische Produkte aus der Region

Eifel – 180 Tage steht die Römerstadt Zülpich unter dem Motto „Zülpicher Jahrtausendgärten – von der Römerzeit bis ins 21. Jahrhundert“. Passend dazu startet „Münchhausen Catering“ für die Besucher ab Mittwoch, 16. April, auf dem Areal der Landesgartenschau ein Gastronomie-Angebot für gehobene Ansprüche. Und die Regionalmarke EIFEL ist mittendrin, statt nur dabei.

Mit einem VIP-Zelt für Business-Hospitality bietet das Düsseldorfer Unternehmen die ideale Plattform für Incentives und Danke-Schön-Events. Ein delikates BBQ oder ein gehobenes Buffet nach Wahl, eine umfangreiche Getränkekarte und freundliches Personal stehen der außergewöhnlichen Location in nichts nach. Dabei setzt der Catering und Messeservice gewohnt auf höchste Qualität mit regionalen Produkten von lokalen Zulieferern und garantiert: immer frische Küche.



Machen für die LAGA gemeinsame Sache (v.l.): Paul Weins, Michael Rambadt, Klaus Creuzberg, Andrea Pauls, Claudia Weiler, Alfred Hauer, Karl-Wilhelm Zens, Peter Floss, Dietrich Ahrens, Jochen Floss und Markus Pfeifer. Foto: Regionalmarke EIFEL/pp/Agentur ProfiPress
Machen für die LAGA gemeinsame Sache (v.l.): Paul Weins, Michael Rambadt, Klaus Creuzberg, Andrea Pauls, Claudia Weiler, Alfred Hauer, Karl-Wilhelm Zens, Peter Floss, Dietrich Ahrens, Jochen Floss und Markus Pfeifer. Foto: Regionalmarke EIFEL/pp/Agentur ProfiPress

Unter dem Stichwort „Qualität verbindet“ hat Münchhausen nach Partnern gesucht, die zum einen aus der Region um Zülpich stammen, zum anderen aber auch mit erstklassigen Produkten auf hohem Niveau aufwarten können. So entstand eine freundschaftliche Zusammenarbeit mit dem Netzwerk der Regionalmarke EIFEL GmbH. In zahlreichen Gesprächen zwischen dem Geschäftsführer von Münchhausen, Dietrich Ahrens, und dem Geschäftsführer der Regionalmarke EIFEL GmbH, Markus Pfeifer, entstand ein gemeinsames regionales Konzept.

Entstanden ist eine Präsentation, die nicht nur den Produkten der Mitglieder einen trefflichen Rahmen bietet, sondern auch für die zahlreichen Besuchern ein weiteres Highlight darstellt. In

Regionalmarke EIFEL · Pressespiegel · 2014

einer als EIFEL Blockhaus konzipierten Präsentationswand gibt es innerhalb der Restaurants 100% EIFEL in sehr exponierter Lage. Auf der einen Seite kann der Besucher sich gemütlich vor einem EIFEL Blockhaus auf einer kleinen Bank erholen, auf der anderen Wandseite präsentieren EIFEL Produzenten erstklassige regionale Produkte, 180 Tage lang, Wiedererkennungswert garantiert.

In den beiden Selbstbedienungs-Restaurants am Seepark und im Wallgraben bietet sich nicht nur die Möglichkeit, die Waren und Produkte der Mitglieder kennen zu lernen und zu erwerben. Selbstverständlich finden sich einige Produkte auch im Speisen- und Getränkeprogramm der LaGa-Gastronomie wieder.

Die bei der LAGA engagierten EIFEL Produzenten sind im Einzelnen: die Floss Zimmerei u. Blockhausbau GmbH aus Schönecken, EIFEL-Edelbrand w.V. aus Niederweiler, Hola GbR aus Vossenack, der Hofladen Ruitzhof aus Monschau-Kalterherberg, die Senfmühle Monschau, die Dagernova Weinmanufaktur aus Bad Neuenahr-Ahrweiler, Hüntten Fleischwaren und Mehr aus Löff und die Föno-Nabu Streuobst GmbH aus Zulpich. pp/Agentur ProfiPress