

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 05.08.2023

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

## **Kelterei Marc Conrad geht Entwicklungsschritte für Qualität, Sortiment und Vertrieb mit der Regionalmarke EIFEL**

05.08.2023



Fotos RME: Marc Conrad und Sarah Thörnig bringen die EIFEL weiter nach vorne

**Welschbillig (red/boß) Seit sieben Jahren ist die Kelterei Marc Conrad aus Welschbillig 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", so Regionalmarke-Geschäftsführer Markus Pfeifer.

Quelle Regionalmarke EIFEL



Fotos RME: Marc Conrad und Sarah Thörnig bringen die EIFEL weiter nach vorne



Blick in die Abfüllanlage...sie kann 3.000 Flaschen pro Stunde füllen