

Quelle: Bayenthal(er)leben

Datum: 01.01.2023

Seite: 6 + 7

## Regionalmarke EIFEL, ... ... es war ein langer Weg

**E**s ist Thomas Kremer eine Herzensangelegenheit, seinen Kunden eine Top-Qualität zu bieten und die Sicherheit zu geben, dass seine Kunden die Qualität erhalten, die auch versprochen wird. Seit dem 01.03.2022 ist die Metzgerei Kremer Systempartner der Regionalmarke EIFEL. Doch was hat es damit auf sich?

Das Qualitätslogo der Regionalmarke EIFEL ist ein Zeichen, an dem besondere, geprüfte Qualität aus der Eifel direkt erkennbar wird.

Das bedeutet für die Landwirte, eine Zertifizierung erfolgt nur dann, wenn kontrollierte Qualität und Regionalität transparent nachgewiesen werden können.

Strenge Qualitätskriterien und umfassende Kontrollen fördern die nachhaltige Stärkung der Region Eifel als Lebens-, Wirtschafts- und Kulturraum von innen heraus.

Entgegen den Globalisierungstendenzen verfolgt die Regionalmarke EIFEL das Ziel, die qualitätsorientierten klein-

und mittelständischen Strukturen in der ländlich geprägten Mittelgebirgsregion zu stärken und damit auch den Erhalt und die Weiterentwicklung der Region Eifel zu ermöglichen.

**EIFEL Qualitätskriterien: Vertrauen ist gut – Kontrolle ist besser!**

Die Qualitätskriterien für Produkte und Leistungen unter dem Qualitätsdach der Regionalmarke EIFEL werden unter Beratung von Experten und Praktikern definiert und von der Gesellschafterversammlung der Regionalmarke EIFEL GmbH beschlossen. Produkte, Leistungen und komplette Betriebe bzw. Unternehmen werden anhand der festgelegten Kriterien regelmäßig durch neutrale Prüfinstitute in der gesamten Produktionskette und in der Leistungserstellung kontrolliert.

**Die Kriterien der Regionalmarke EIFEL garantieren:**

- eine eindeutig nachvollziehbare Herkunft aus dem Naturraum Eifel
- ein hohes Qualitätsniveau
- eine verbraucherorientierte Transparenz



Die EIFEL Qualitätskriterien bestehen aus Checklisten, Hand- und Prüfbüchern, Bewertungsvorgaben uvm. Es ist ein komplexes und sich permanent weiterentwickelndes Qualitätsmanagement-System.

Der Leitgedanke hinter dem System lautet: Nur wo Regionalmarke EIFEL draufsteht, ist auch Regionalmarke EIFEL drin...garantiert!



Doch bevor es soweit war, verging etwas Zeit. Denn um Systempartner der Regionalmarke EIFEL zu werden, müssen viele Kriterien erfüllt sein.

Das Siegel wird nur an Betriebe vergeben, die sich einem Prüfverfahren unterziehen. Diese Prüfung umfasst eine Mitarbeiterbefragung, Vor-Ort-Gespräche, eine Betriebsbegehung in der alle Räume im Augenschein genommen werden.

Der Bericht der Prüfung wurde dann von einem Prüfungsausschuss genau untersucht und bewertet mit dem Ergebnis, dass die Zertifizierung für die Metzgerei Kremer erfolgte.

**All die Zeit und Investitionen haben sich gelohnt.**

Um sicher zu stellen, dass die Qualitätskriterien der Regionalmarke EIFEL eingehalten werden, gibt es unregelmäßig nicht angekündigte Kontrollen.

Auch hier wird sehr sorgfältig und gewissenhaft gearbeitet, so kann eine Prüfung auch schon einmal 4 Stunden dauern.

Die Zertifizierung der Regionalmarke EIFEL entspricht der Philosophie der Metzgerei Kremer. Denn leider ist es

normal geworden, dass z.B. Schweinefleisch aus aller Herren Länder in den Supermarkttheken landet.

Daher können die Kunden der Metzgerei Kremer sicher sein, dass das Fleisch der Tiere seinen Preis wert ist, denn es stammt von gesunden Schweinen aus der Region, die Bewegungsfreiheit, Spielmöglichkeiten und optimale Ernährung überwiegend mit heimischem Futter haben.

„All das schmeckt man am Ende und wirkt sich positiv auf die Qualität aus.“ Mit der Einbindung in die Regionalmarke EIFEL sieht Herr Kremer einen wichtigen Schritt, um sich von den Zwängen des Weltmarktes mit seinen Dumpingpreisen und mit unübersichtlichen Produktionsverhältnissen, die zu Lasten von Mensch und Natur gehen, zu lösen.





**Metzgerei Kremer**  
 Goltsteinstr. 89  
 50968 Köln  
 Tel: 0221 - 38 48 65  
 info@metzgerei-kremer.de  
 www.metzgerei-kremer.de

**Öffnungszeiten**  
 Mo.: geschlossen  
 Di.-Fr.: 07:00 - 18:30 Uhr  
 Sa.: 07:30 - 14:00 Uhr