

Quelle: Eifel-Mosel-Zeitung

Datum: 26.08.2023

Seite: 17



Saftkellerei aus Welschbillig setzt auf Regionalvermarktung

Entwicklungsschritte für Qualität, Sortiment und Vertrieb

Welschbillig. Seit 7 Jahren ist die Kellerei 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 sicherge-



Marc Conrad und Sarah Thörning bringen die EIFEL weiter nach vorne! (Alle Fotos: R&M)

stellt 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 Kellerei ist ein echter Fachmann. Er kennt alle Details hinsichtlich Streuobst-Qualitäten, Gärprozessen, Abfülltechnik, Logistik, Vertrieb und Verbraucher-

wünschen. Gemeinsam haben wir uns über eine modernere QMS-Systematik beraten, über eine attraktivere EIFEL-Sortimentspalette und auch über gemeinsame und zukünftige Kunden in Lebensmittel- und Getränkefachgroßhandel. Wir sind guter Dinge... wir gehen es an. Gehen Sie in Ihrem Lebensmittel- oder Getränkemarkt auf Entdeckungsreise nach den Saftflaschen von Marc Conrad!

Die Verarbeitung Ihrer Äpfel

Um die Pflege der Streuobstwiesen zu fördern und die alten Apfelsorten zu erhalten, bietet Obstkellerei Conrad den Obstlieferanten die Lohnmost-Verarbeitung an. Sie

säfte in Flaschen abholen können. Für 100 kg Äpfel erhalten Sie 60 Liter Apfelsaft. Hier ist dann eine Verarbeitungsgebühr von 0,80 € je Liter zu zahlen. Gegenüber dem Verkauf der Äpfel haben Sie bei der Lohnverarbeitung einen Preis-



Die Abfüllanlage kann 3.000 Flaschen pro Stunde füllen.

bringen ihre geernteten Äpfel in jeder beliebigen Menge nach Welschbillig. Über die gewogenen Äpfel erhalten Sie eine Gutschrift, mit der Sie über mehrere Jahre Ihren Cidre, Viez, Apfelsaft oder Frucht-

vorteil von ca. 0,50 € pro Liter. Somit lohnt sich die Mühe beim Ernten der Äpfel, zumal Sie ein unverfälschtes, naturbelassenes Produkt Ihrer Region erhalten. Ω

(Quelle: Regionalmarke EIFEL)



So sieht eine moderne Obst-Aufnahme-Stelle aus ... 50 Tonnen pro Tag können hier angeliefert werden.