



Die Bäckerei MOSS verwendet EIFEL Weizen- und Roggenvollkornmehl für alle Backwaren.

Neues Qualitätssiegel für garantierte Herkunft und Transparenz

MOSS GEHÖRT ZU DEN „EIFEL-PRODUZENTEN“

Je näher, desto besser: Seit 2003 bezieht MOSS das Weizen- und Roggenvollkornmehl für alle Backwaren auf dem kurzen (und damit umweltschonenden) Weg aus dem kontrollierten Anbau in der Eifel. Jetzt unterstreicht die Bäckerei den heimatnahen Rohstoffeinkauf und die Verbundenheit zur Region durch ein neues Gütesiegel.

Seit Mai 2015 gehört MOSS zu den „Eifel-Produzenten“ und dokumentiert damit das Engagement für die garantierte Herkunft, die Transparenz und die umfassende Kontrolle der ausgesuchten Rohstoffe. „Qualität ist unsere Natur“ lautet das Motto, unter dem

die Kooperation mit der „Regionalmarke EIFEL“ steht. „Wir haben schon immer ein starkes Augenmerk auf unsere Produkt- und Servicequalität gelegt und möglichst eng mit Partnern und Zulieferern aus unserer Region zusammengearbeitet“, so Geschäftsführer Jörg Moss.

„Mit dem Beitritt zur Regionalmarke EIFEL machen wir unser Engagement besser sichtbar.“

Für die Verbraucher, die Zulieferbetriebe und die Bäckerei MOSS ist das somit eine Win-win-Situation. Die Kunden bekommen

die Garantie für eine neutral kontrollierte Qualität aus der Region, die Eifeler Landwirte verlässliche Abnehmer für ihre Produkte und die Bäckerei MOSS die Bestätigung, dass für die Backwaren nur beste Rohstoffe verwendet werden. Die Regionalmarke EIFEL hat sich in den letzten Jahren immer mehr zur zentralen Qualitätsmarke der Region entwickelt. Neben den bekannten Stufen EIFEL Gastgeber, EIFEL Produzenten und EIFEL Partnern sind auch besonders engagierte EIFEL Arbeitgeber neu im Markenverbund. Mehr darüber im Internet unter www.regionalmarke-eifel.de.