

## Moss KG gehört zur EIFEL-Marke

Backen für die Region



Als verantwortungsvolle Handwerker im Netzwerk dabei: Silvia Moss und Ehemann Hans Bernd Schwienhorst nehmen das Schild der Regionalmarke EIFEL entgegen. Foto: Regionalmarke Eifel

**Aachen/Eifel.** Im schicken Ambiente der neuen Holzofenbäckerei „der eifel Moss“ in Roetgen wird die zukünftige Kooperation zwischen der Bäckerei Moss mit der Regionalmarke EIFEL bekanntgegeben. Mit ihren 43 Filialen und den damit verbundenen Umsätzen, Einkaufsmengen, Arbeitsplätzen und auch Marketingmöglichkeiten stößt die Bäckerei Moss KG aus Aachen damit zur Gruppe der „Großen“ im Qualitäts-Netzwerk der EIFEL-Produzenten.

Im Folgeschluss heißt das: Je mehr leckere Produkte die Bäckerei Moss verkauft, desto mehr haben die Eifeler Landwirte davon. Neben vielen weiteren EIFEL-Produzenten setzen die Verantwortlichen der Aachener Bäckerei bewusst auf nachweisliches regionales Wirtschaften im Verbund mit gleichgesinnten Regionalmarke EIFEL-Qualitätsbetrieben. Gemeinsam können sie mit ihren Aktivitäten gesteckte Ziele erreichen: mit neutral kontrollierter und transparenter Qualität zum Vorteil der Verbraucher produzieren, Wertschöpfung möglichst in der eigenen Region halten – das sichert Arbeitsplätze und Kaufkraft.

Jörg Moss, Geschäftsführer der Bäckerei Moss KG sagt: „ Wir haben schon immer starkes Augenmerk auf unsere Produkt- und Servicequalität gelegt und möglichst eng mit Partnern und Zulieferern aus unserer Region zusammengearbeitet. Mit dem Beitritt zur Regionalmarke EIFEL machen wir unser Engagement besser sichtbar – es ist es uns wert.“ Ferner setzt das Unternehmen auf Fair-Trade-Produkte, produziert vegane und lactosefreie Brote und Brötchen und kreiert natürlich auch erlesene Aachener Printen.

Die Regionalmarke EIFEL hat sich in den letzten Jahren immer mehr zu der zentralen Eifeler Qualitätsmarke entwickelt. Neben den bekannten Säulen EIFEL-Gastgeber, EIFEL-Produzenten und EIFEL-Partnern gehören auch besonders engagierte EIFEL-Arbeitgeber zum Markenverbund.

Der Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Aachen, Ludwig Voß, legt besonderes Augenmerk auf die Tugenden des Handwerks: „Gerade die Handwerksbäckereien – und dazu zählt trotz ihrer Größe auch die Bäckerei Moss – stehen vor der riesigen Herausforderung, Service, Tradition und Handwerkskunst den kritischen und preisorientierten Verbrauchern glaubhaft zu vermitteln. Die Bäckerei Moss ist ein Paradebeispiel für die Differenzierung über Qualität und Regionalität.“