



Das gute
Leben

MOSS®

Und mein Tag lächelt.

Moss gehört zu den besten Bäckereien!

Gourmet-Magazin „DER FEINSCHMECKER“ kürte Top-Betriebe der backenden Zunft

Wenn sich die Tester des Fachmagazins „DER FEINSCHMECKER“ auf die Suche nach den besten Köchen, Restaurants oder Bäckereien machen, hält die Fachwelt immer ein wenig den Atem an. Ende 2012 kürte Deutschlands führendes Magazin für Genuss und Lebensart 600 backende Betriebe zu den besten Adressen in Deutschland. Auf der Suche nach herausragender Qualität und traditioneller Herstellungsweise wurden die Feinschmecker in NRW gleich beim Buchstaben „A“ (wie Aachen) fündig. Wo genau, das ist gar nicht schwer zu erraten...

„Über die Auszeichnung und den Eintrag in das Feinschmecker-Taschenbuch haben wir uns natürlich riesig gefreut“, so



Silvia Moss stellvertretend für die gesamte Bäckerei Moss, die als Aachener Betrieb nicht nur in alphabetischer Hinsicht ganz vorn liegt. Dazu trug das Team in der Backstube und den Filialen, aber auch die treuen und zufriedenen Kunden viel bei.

Weiter auf Seite 2.

Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

wer fit in die wärmeren Jahreszeiten starten will, kommt am „inneren Frühjahrsputz“ kaum vorbei. Experten raten nun zu viel Bewegung und zu einer vitaminreichen Ernährung mit viel Obst, Gemüse und Vollkorn. Damit Ihnen das alles ein wenig leichter fällt, gibt die Bäckerei Moss auf Seite 4 und 5 Tipps für den guten Start ins Frühjahr.

Dass sich das Moss-Team für 2013 auch darüber hinaus wieder viel vorgenommen hat, können Sie in dieser Ausgabe des Moss Magazins nachlesen. Die verstärkten Bemühungen um den Berufsnachwuchs (Seite 6), die Vorbereitungen auf den Aachener Benefizlauf 2013 und die Solibrot-Aktion (Seite 7) gehören dazu. Für alle Aktivitäten gilt vor allem ein Motto: Mitmachen ist besser als nur zuschauen.

Ihre Bäckerei Moss

Fitness + Vollkorn: Ein guter Start ins Frühjahr

Infos und viele Tipps auf den Seiten 4 und 5



Menschen bei Moss

Monika Messerschmidt:
Glücksfall im
zweiten Anlauf

Es war ein Generationswechsel der besonderen Art: Monika Messerschmidt hatte gerade ihre Ausbildung in einem kleinen Alsdorfer Familienbetrieb abgeschlossen, als der Chef in den Ruhestand ging und seine Bäckerei für immer schloss. Für die frischgebackene Bäckerreifachverkäuferin war das allerdings alles andere als ein „schlechtes Omen“, denn bei ihrer nächsten Arbeitsstelle sollte sie deutlich mehr Glück haben.



Bei Moss fühlt sich Monika Messerschmidt nun schon seit mehr als 30 Jahren rundum wohl und ist mit viel Spaß und Engagement bei der Sache.

Ab 1982 arbeitete die gebürtige Alsdorferin zuerst in der Peterstraße und in der Krämerstraße. Als 1997 der Moss-Standort im Edeka-Markt an der Walkmühlenstraße in Laurensberg eröffnete, war das eine gute Gelegenheit, mit dem Arbeitsplatz näher an ihren Wohnort in Würselen heranzurücken. Eine gute Wahl, denn in Laurensberg ist sie heute längst unentbehrlich und die heimliche Teamchefin der Moss-Filiale.

„Wir bilden hier eben ein duftendes Team“, so Monika Messerschmidt, die die vielen Laufkunden und noch weit mehr Stammkunden zusammen mit ihren Kolleginnen Therese Offermann, Tanja Jobses und Dana Pielgrzymowski bestens versorgt.

Backen mit Teigruhe und besten Zutaten

Fortsetzung von S. 1: Moss gehört zu den 600 besten Bäckereien in Deutschland

Bereits im Frühjahr 2012 hatte „DER FEINSCHMECKER“ seine Leser bundesweit aufgerufen, der Redaktion ihren Lieblingsbäcker zu nennen. Zahlreiche Zuschriften wurden zusammen mit den Vorschlägen von Journalisten und vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks Berlin ausgewertet. So kamen etwa 2.000 Bäckereien in die engere Auswahl. Sie wurden von anonymen Testern besucht und anhand von Testkäufen geprüft. Neben der handwerklichen Qualität spielten auch die Freundlichkeit und Kompetenz des Verkaufsteams sowie das Sortiment eine wichtige Rolle.

„Die Betriebe setzen nicht auf industrielle Backmischungen, sondern auf eigene oder überlieferte Hausrezepte“, so das Fazit des Feinschmecker-Teams



zu den ausgewählten 600 Bäckern. „Oft führen sie das gelernte Know-how der Eltern und Großeltern fort: Sie lassen den Teig viele Stunden gehen und verzichten auf künstliche Beschleuniger.“ Das trifft die Philosophie und die Grundsätze der Bäckerei Moss ganz genau.

Handwerk ohne Kompromisse



Bereits seit der Gründung der Bäckerei durch Jakob Moss 1925 gelten die hohen Maßstäbe der guten alten Handwerkstradition ohne Kompromisse. Alle Brote, Brötchen und Gebäckspezialitäten werden mit besten Zutaten und nach eigenen, bewährten Rezepten gebacken. Roggenmehl ist bei Moss immer Vollkornmehl, die hausgemachten Sauerteige werden mit

viel Liebe gepflegt. Industriell vorgefertigte Backmischungen, Konservierungsmittel oder andere „Hilfsstoffe“ sind in der Backstube tabu. Das Getreide für das Mehl der Backwaren stammt aus dem kontrollierten Anbau der Eifel und unterliegt strengen Qualitätskontrollen. Auch bei den anderen Zutaten setzt Moss auf Produkte aus der Region.

Das gute
Leben

MOSS[®]

Und mein Tag lächelt.

Lifestyle-Messe: Die frischen Trends 2013

Ein Genuss der Extraklasse: Moss serviert ofenwarmen Poschweck für Feinschmecker

Alles neu macht der Mai? So lang müssen die Aachenerinnen und Aachener gar nicht mehr warten, wenn sie sich über aktuelle Trends des Frühjahrs 2013 informieren wollen: Am 16. und 17. März lädt Kohl automobile wieder zur Lifestyle-Messe mit der Präsentation der neuesten Modelle, einer Tombola, einer Modenschau und vielen weiteren Attraktionen in die Verkaufsräume an der Neuenhofstraße ein.

Rund 25 Aussteller präsentieren an diesem Erlebniswochenende aktuelle Neuheiten und Bewährtes zu den Themen Auto, Gastronomie, Mode, Sport, Wohnen und vieles mehr. Und damit die Besucherinnen und Besucher am

16. und 17. März von 10 bis 17 Uhr wirklich mit allen Sinnen genießen können, sorgt die Bäckerei Moss mit verführerischem Backwaren-Duft für das leibliche Wohl. Mit dem Poschweck (siehe Kasten rechts) serviert das Moss-Team



frisch aus der Backstube und ofenwarm eine besondere Spezialität, die spätestens an den kommenden Ostertagen ihre Hochsaison haben wird.

Natürlich können sich die Lifestyle-Gäste am Moss-Stand auch zu vielen anderen aktuellen Themen und Trends in Sachen Bäckerhandwerk und Genuss informieren.



Als Poschwege in die Geschichte eingegangen

Der Poschweck ist eine typische Aachener Spezialität, die bei Moss nach altem Familienrezept aus einem frischen Butter-Hefeteig gebacken wird.

Unter der Bezeichnung „Poschwege“ tauchte das traditionsreiche Gebäck in der Aachener Stadtgeschichte schon vor Jahrhunderten auf. Heute spielt die ganz besondere Spezialität im Frühjahr immer noch eine wichtige Hauptrolle. Der ganz besondere Feinschmecker-Genuss der Extraklasse darf nämlich speziell zu Ostern auf keiner Kaffeetafel fehlen.

Gewonnen: Die lachenden Dritten

„Zwei sagen Danke“: Gewinnübergabe zum gemeinsamen Preisrätsel von Bäckerei und Autohaus war eine runde Sache

Wenn Zwei Danke sagen, freut sich der Dritte. Beim gemeinsamen Gewinnspiel, mit dem sich die Bäckerei Moss und das Autohaus Kohl automobile Ende 2012 für die Kundentreue bedankten, galt das natürlich für alle zehn Gewinnerinnen und Gewinner. Über 1.000 Teilnehmer hatten die Frage, wie viele Handwerksmeister in beiden Unternehmen arbeiten („mehr als 100“) richtig beantwortet und nahmen damit an der Ziehung zum Preisrätsel teil. Jeweils ein Jahr lang Moss-Brot für die ganze Familie haben Sebastian Kern (Aachen),



Udo Merkens (Eschweiler), Frank Knebel (Stolberg), Elke Pohl (Eschweiler) und Hans Schütt (Aachen) gewonnen. Über einen Satz Uniroyal-Winterreifen von Kohl automobile freuten sich Lothar Wünsche

(Grevenbroich), Carina Simons (Aachen), Thomas Watz (Aachen), Peter Henkelmann (Eschweiler) und Elisabeth Plum (Alsdorf). Allen Gewinnerinnen und Gewinnern: Herzlichen Glückwunsch!

Schmetterlinge im Bauch statt Ringe um die Hüfte

Tipps zum Thema „Fit in den Frühling“: Guter Start in die wärmeren Jahreszeiten mit Vollkorn

Skifreunde und Streusalzfabrikanten sind traurig, viele andere werden sich wohl eher mit einem lachenden Auge vom Winter verabschieden. Nach Kälte, Regen und Schnee steht der Frühling genauso hoch im Kurs wie Fitness und die schlanke Linie. Ausreichend Bewegung und eine ausgewogene Ernährung sind die besten Grundlagen für einen guten Start in die wärmeren Jahreszeiten. Und für Schmetterlinge im Bauch...

Aber Vorsicht: Über „Holzhammerdiäten“, mit der die Festtags-Figur in Rekordzeit auf Bikini-Format getrimmt werden soll, sind sich die meisten Experten einig. Sie führen kaum zum gewünschten Erfolg und tragen auch nicht unbedingt zur Gesundheit bei.

Wer seine Ernährung dauerhaft und ohne Hungerkuren auf ein vernünftiges Maß umstellt, ist besser beraten.

Neben Obst und Gemüse spielen Vollkornprodukte hier eine besonders wichtige Rolle.

Brote wie das Dinkel-Vollkorn, das Hunsrücker oder das Quark-Hafer-Vollkornbrot von Moss (siehe unten) sind Energiespender der ganz besonderen Art, denn hier wird das ganze Korn mit seinen vitamin-, mineral- und ballaststoffreichen Randschichten vermahlen.

Sie versorgen den Körper mit lebenswichtigen Stoffen, sättigen anhaltend und haben auch geschmacklich viel zu bieten.



Eine Übersicht über das gesamte Brotsortiment von Moss gibt es im Internet unter www.baekerei-moss.de und natürlich in allen Moss-Filialen in Aachen und Umgebung. Bei Fragen hilft das freundliche Moss-Team gerne weiter.



Kalorienbremse Ballaststoffe

Ballaststoffe bremsen die Waage aus. Sie werden vom Organismus nicht verarbeitet, liefern also auch keine zusätzlichen Kalorien. Auf natürliche Art und Weise wirken sie der Darmträgheit entgegen und senken das Hungergefühl. Bei gleicher Menge wird so mit weniger Kalorien ein höherer Sättigungsgrad erreicht. Das wirkt sich nicht nur auf die gute Figur, sondern auch auf das Wohlbefinden aus. Und das ist ebenso wichtig wie ein zufriedenstellender Blick auf die Waage.

Drei Moss-Spezialitäten: Enorm in Form mit dem vollem Korn



Kernig und mild: Das Quark-Hafer-Vollkornbrot von Moss wird mit Frischquark und Haferflocken gebacken.

Saftig und nussig: Das Mehl für das Dinkel-Vollkorn von Moss stammt zu 100 Prozent aus der Urform des Weizens.

Herzhaft und kraftvoll: Das Hunsrücker von Moss zählt zu den beliebtesten Brotsorten der Region.

Glücksgefühle inklusive: Laufen macht den Winterpfunden Beine

Marathonläuferin und Moss-Verkaufsleiterin Sarah Andres gibt für das Moss Magazin selbsterprobte Fitness-Tipps

Die Tage werden wieder länger, die Kleidung kürzer. Plötzlich stören die Winterpfunde, die man sich genüsslich angefuttert hat und die Zeitschriften überfluten einen mit den kuriosesten Diäten oder allerlei Fitness-Tipps. Spätestens jetzt ist für uns alle der Moment gekommen, an dem auch wir wieder etwas für unseren Körper tun möchten. Ich hab einen ganz einfachen Tipp: Laufen!

Dazu braucht man keine Bedienungsanleitung. Wer gehen kann, kann auch laufen. Es ist einfach, man kann es zu jeder Zeit, an jedem Ort und bei jedem Wetter tun. Außerdem brauchen wir keine große Ausrüstung. Bequeme Hosen, ein T-Shirt oder Sweatshirt und ein paar Sportschuhe, damit sind wir schon am Ende der Liste.



Gut zu Fuß: Sarah Andres vom Moss-Team ist regelmässig bei Marathonläufen am Start.

Das hat nun wirklich jeder im Schrank. Und gute Gründe gibt es unzählige. Es ist ein gutes Fettverbrennungstraining, man stärkt die Muskulatur und das Herz-Kreislauf-System. Ich empfehle, drei bis vier Mal

wöchentlich Laufen zu gehen. Wichtig ist, dass man dem Körper auch Ruhetage zur Regeneration gönnt. Beginnen sollte man mit ca. 15 Minuten langsamem Laufen. Wenn man zwischendurch Gehpausen einlegen muss, ist das kein Beinbruch. Nach kurzer Zeit kann man die 15 Minuten locker durchlaufen und die Zeitintervalle kontinuierlich um jeweils 5 Minuten steigern. Eine gute Joggingrunde sollte etwa 30 bis 45 Minuten dauern. Und jetzt kommt der Laufbonus, den einem niemand nehmen kann: Die Glücksgefühle hinterher. Übrigens: Wer jetzt mit dem Training beginnt, kann am 30. Juni 2013 gemeinsam mit dem „Team Moss“ am Benefizlauf im Waldstadion teilnehmen. Mehr Infos: Seite 7.

Beste Qualität von den „Vollkorn-Philosophen“

Es sorgt für eine ausgewogene Ernährung, hilft bei der schlanken Linie und soll sogar Krankheiten vorbeugen: Vollkorn ist ein echtes Naturtalent. Kein Wunder also, dass die kernige Zutat dem Moss-Team besonders lieb und teuer ist. Mit dem Slogan „Bei uns ist Roggen Vollkorn“ zeigte die Bäckerei schon vor fünf Jahren, dass alle Roggenbrote und -brötchen bei Moss nur mit Roggenvollkornmehl gebacken werden. Mittlerweile hat sich rund um die hand-

werkliche Herstellung und die natürlichen Zutaten aus der Region schon eine eigene Vollkorn-Philosophie entwickelt. Alles Wissenswerte zum Thema gibt es bei Moss nun in einem Folder (Bild). Bei der Lektüre kann man sich ganz in Ruhe ein Bild darüber machen, wie wichtig das Thema Vollkorn für die Ernährung ist. Und wer sich dabei eine der frischen Brotspezialitäten von Moss schmecken lässt, wird die Vollkorn-Philosophie noch besser verstehen.



Frühjahrs-Rezepttipp: Ziegenkäse mit Honig

- 200 g Ziegenfrischkäse
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Thymian
- 2 TL Honig
- 2 EL Olivenöl
- Salz + Pfeffer

Auflaufform mit Olivenöl einfetten, Kräuter waschen und fein hacken. Ziegenkäse in acht Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Form geben. Den Käse mit Honig beträufelt und mit Kräutern bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) ca. 8 Min. backen. Das Ganze schmeckt besonders gut auf frischem Hunsrücker-Brot von Moss und zu einem knackigen Salat.

Handwerk bei Moss erleben: Die Bäckerei macht Schule

2013 verstärkte Nachwuchswerbung mit Praktika, Infos, Events und vielen weiteren Angeboten für künftige Berufsanfänger

Ein sicherer Arbeitsplatz, gute Aufstiegschancen und jeden Tag der frische Backwarenduft – es gibt viele gute Gründe, sich bei der Berufswahl für eine Karriere in der Bäckerei zu entscheiden. Damit das auch garantiert bei den künftigen Berufsanfängern ankommt, legt sich die Bäckerei Moss 2013 verstärkt in Sachen Nachwuchswerbung ins Zeug.

„Handwerk bei Moss erleben“ lautet das Motto eines Paketes von Angeboten und Aktionen, mit denen vor allem Schülerinnen und Schüler angesprochen werden. Praktika, Infostände, Sponsoringaktionen, Back- und Schnuppertage oder Events wie der Girlsday und der Boysday sollen dabei Gelegenheit bieten, den Job und die

netten Leute in der Bäckerei kennenzulernen. Für die gute Verbindung zwischen Schule und Bäckerei sorgt dabei die Zusammenarbeit mit der „Kooperation Unternehmen der Region und Schulen“, kurz „KURS“ (siehe Kasten unten).



Foto: HWK

Dass die Bäckerei Moss hier auf dem richtigen KURS ist, zeigte sich bereits bei der ersten Veranstaltung 2013. Auch beim Abschlussevent des „Startklar-Projektes“ in der Gesamtschule Aachen-Brand waren Christina Contzen und

Sarah Andres vom Moss-Team vor Ort, um für die Karriere in der Bäckerei kräftig die Werbetrommel zu rühren.

137 Schülerinnen und Schüler präsentierten sich mit „Steckbriefen“ und Arbeitsproben an unterschiedlich gestalteten Ständen, die bereits viel von ihren jeweiligen Berufswünschen verriet. „Das erleichterte die Suche nach geeigneten Bewerbern natürlich sehr“, freute sich Christina Contzen (Bild links), die viele gute Gespräche mit den Schülerinnen und Schülern führen und manche auch schon für die Arbeit bei Moss begeistern konnte. Die erste Praktikantin trat ihre Stelle bereits im Januar an. Wenn das Schule macht, dürften viele Nachwuchssorgen bald Geschichte sein...

Stichwort KURS

KURS ist eine Gemeinschaftsinitiative der Bezirksregierung Köln, der Industrie- und Handelskammern zu Aachen, Bonn/Rhein-Sieg und Köln sowie der Handwerkskammer zu Köln. Das Kooperationsnetz macht aus Schulen und benachbarten Betrieben Lernpartner, die auf der Basis fester Vereinbarungen zum gegenseitigen Nutzen miteinander kooperieren. Die Initiative unterstützt Schulen dabei, Wirtschaft am konkreten Beispiel eines Partnerunternehmens für die Schüler anschaulich und greifbar zu machen. Infos und Termine gibt es im Internet unter www.kurs-koeln.de



Wir bieten 2013 eine fundierte Ausbildung zum/zur

Bäckereifachverkäufer(in), Bäcker(in), Konditor(in)

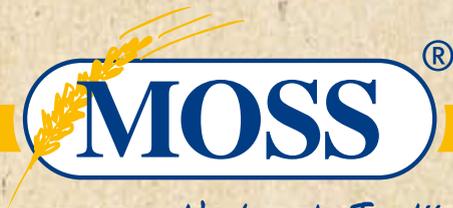
...und damit einen guten Start ins Berufsleben.

Bei Moss erwarten dich

- Weiterbildungsmöglichkeiten zur Führungskraft
- moderne Arbeitsplätze + geregelte Arbeitszeiten

Bäckerei Moss KG, Kellershaustraße 60, 52078 Aachen
Tel. 0241-918090, www.baecerei-moss.de

Das gute
Leben



Und mein Tag lächelt.

Solibrot: Gutes tun und gut genießen

Moss macht MISEREOR-Spendenaktion für den guten Zweck schmackhaft

Schmeckt gut und tut gut – und das gleich im doppelten Sinne: Mit der Solibrot-Aktion der Bäckerei Moss kann jeder sich und anderen etwas Gutes tun.

Bis zum Osterfest gibt es bei Moss zwei verschiedene Brotspezialitäten, die als „Solibrot“ zum normalen Preis verkauft werden und einen Spendenanteil für den guten Zweck mit einschließen. Jeweils 50 Cent pro Brot spendet die Bäckerei an das Hilfswerk MISEREOR, das sich seit vielen Jahren für Arme und Benachteiligte in der ganzen Welt einsetzt. Mit jedem Solibrot geht damit ein konkretes Stück Hilfe an die Menschen in Afrika, Asien, und Lateinamerika, die diese Form der Unterstützung dringend benötigen.



Der Spendenerlös hilft beispielsweise dabei, dass Straßenkinder lesen und schreiben lernen, Kranke medizinische Betreuung erhalten oder Bauern bei einem standortgerechten Landbau unterstützt werden, mit dem sie ihre Lebensgrundlage verbessern können.

Weltweit aktiv

MISEREOR ist weltweit für Arme und Benachteiligte aktiv. Das katholische Hilfswerk setzt sich gegen unfaire Handelsbedingungen auf dem Weltmarkt ein, hinterfragt die Wirtschaftspolitik westlicher Staaten auf ihre Folgen für die Armen und prangert ungerechte Gesellschaftsstrukturen in Entwicklungsländern an. Seit mehr als 50 Jahren steht MISEREOR auch für das Engagement vieler Einzelpersonen, Pfarrgemeinden und Institutionen. In jedem Jahr finden zahlreiche Aktionen wie Solidaritätsläufe, Fastenessen und Gemeindefeste statt, bei denen tausende Menschen die Entwicklungsarbeit mit ihrem persönlichen Beitrag unterstützen. Menschen im Norden entdecken ihre Verantwortung für die Armen in Afrika, Asien, Ozeanien und Lateinamerika. Weitere Infos: www.misereor.de

Benefizlauf: Das „Team Moss“ nimmt schon wieder Anlauf

Sportliches Event startet am 30. Juni im Waldstadion

Fast 1.000 Teilnehmer und ein Spendenerlös von 13.350 Euro. Ob man das Ergebnis des 13. Aachener Benefizlaufes von 2012 noch übertreffen kann? Das „Team Moss“ steht jedenfalls jetzt schon wieder in den Startlöchern. Die Bäckerei trug im Vorjahr nicht nur als Sponsor zu der hervorragenden Spendenbilanz bei: 25 Läuferinnen und Läufer aus allen Abteilungen gingen an den Start und landeten in verschiedenen Disziplinen auf guten Plätzen. Beim Benefizlauf 2013 will das verstärkte



„Team Moss“ nun noch bessere Leistungen zeigen.

Am 30. Juni 2013 werden sich bei dem Event im Aachener Waldstadion wieder viele Sportbegeisterte (fast) aller Leistungs- und Altersklassen auf die Socken machen, damit der Benefizlauf in jeder Hinsicht zu einem Erfolg wird. Gestartet wird in den Disziplinen Bambini-Lauf, Schülerlauf, 3 km Team-Lauf, 5 km Frauenlauf, 10 km Volkslauf, und 8 km Walking /Nordic Walking. Weitere Infos und Formulare zur Anmeldung gibt es bereits jetzt im Internet unter: www.benefizlauf.de

Fast 900 Euro für Alleinerziehende

Die Summe kann sich sehen lassen: Genau 894 Euro kamen als Erlös der Aktion, mit dem die Bäckerei Moss Ende 2012 einen Beitrag zur möglichst sparsamen Verwendung von Plastiktüten leistete, zusammen. Der Betrag geht als Spende an den „Verband Alleinerziehender Mütter und Väter (VAMV)“. Weitere Infos zur Arbeit der Selbsthilfeorganisation: www.vamv-aachen.de

Moss-Sponsoring geht in die Pause

Vorläufiger Abpfiff für die Spendenaktion

Wichtig für die Sportvereine: Die **1. Staffel** des Moss-Sponsorings, mit dem die Bäckerei Moss in den letzten drei Jahren die Kinder- und Jugendarbeit in der Region unterstützte, endet im Frühjahr. Bis einschließlich zum 31. März können die Vereinsmitglieder noch in allen Filialen und Bäckerei-Cafés von

Moss Belege sammeln und sie bis spätestens zum 15. April 2013 bei Moss zwecks Anrechnung des Spendenanteils einreichen. Wann und wie die **2. Staffel** der Aktion beginnt, ist rechtzeitig im Moss Magazin nachzulesen. Infos dazu gibt es auch im Internet unter www.baekerei-moss.de

Kaffeetrinker: Nett und fairständnisvoll

Bohnen für die Kaffeespezialitäten von Moss kommen aus dem fairen Handel

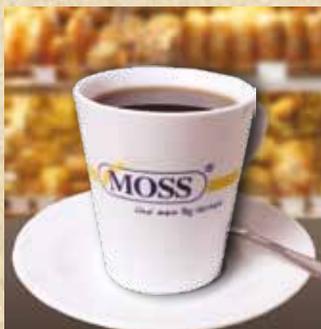
Eine Studie bestätigte, was viele längst vermutet hatten: Bei Kaffeetrinkern handelt es sich um besonders nette Menschen. Australische Wissenschaftler fanden heraus, dass die Genießer des beliebtesten Heißgetränkes faire Gesprächspartner und deutlich offener für Meinungen und Wünsche anderer sind. Wer sich seinen Kaffee in einem der gemütlichen Bäckerei-Cafés der Bäckerei Moss schmecken lässt, zeigt aber auch in anderer Hinsicht Verständnis für die Sorgen und Nöte anderer: Die ausgesuchten Bohnen für die vielseitigen Kaffeespezialitäten von Moss stammen aus dem fairen Handel.



dem jeweiligen Weltmarktpreis angesetzt werden. Damit soll den Produzenten ein höheres und verlässlicheres Einkommen als im herkömmlichen Handel ermöglicht werden.

Perfekter Kaffeegenuss

Um den perfekten Kaffeegenuss bieten zu können, setzt die Bäckerei Moss nicht nur auf die modernste Technik, sondern auch auf ein hohes Maß an Kompetenz. Für das Team in den Cafés und Fachgeschäften gehören Schulungen zur Kunst der Kaffeezubereitung und zur fachgerechten Handhabung der Technik dazu. Aus gutem Grund, denn ebenso wie die Nachfrage nach besonderen Kaffee-Spezialitäten ist auch der Wissensdurst der Genießer gestiegen.



Unter „Fair Trade“ versteht man einen kontrollierten Handel, bei dem die Erzeugerpreise für die Produkte über



Impressum

Herausgeber:

Bäckerei MOSS KG
Kellershastr. 60, 52078 Aachen
Tel. 0241-918090

Redaktion:

Henrichs Kommunikation
Kirchfeldstr. 1, 45219 Essen
Tel. 02054-970500
henrichs@henkom.de

Gestaltung:

POWER + RADACH
Die Werbeagentur
power-radach.de

Druck:

image DRUCK GmbH, Aachen