

Erhaltung der Brotvielfalt im Allgäu

Sicherung des Kulturerbes

In einem intensiven Entwicklungsprozess hat die Bäckerinnung Kempten/Oberallgäu, in Zusammenarbeit mit der Allgäu GmbH, einen Kriterienkatalog ausgearbeitet, der die Allgäuer Bäcker als eine Art Leitfaden in eine sichere und nachhaltige Zukunft führen soll. Hiermit möchte man sich der wachsenden Konkurrenz seitens der Backindustrie stellen und dem Fachkräftemangel entgegenwirken. Besondere Schwerpunkte darin sind die Förderung des regionalen Wirtschaftskreislaufes durch die bevorzugte Zusammenarbeit mit regionalen Partnern und die Förderung der Nachwuchsarbeit. Mit dieser Grundlage möchte man die Betriebe substanziell erhalten und die Tradition und Qualität der Backwarenherstellung im Allgäu für künftige Generationen bewahren.

➔ [Mehr](#)

