



Zum Liebhaber echter Brote werden!  
 „Unser Brot wird nach dem Kopp-Reinheitsgebot gebacken, damit die Kunden mit gutem Gewissen alle Backwaren genießen können. Testen Sie das reichhaltige Angebot - in einer der 43 Filialen der Kopp's Berghof Bäckerei GmbH & Co. KG, Hubert Kopp.“  
 Handwerkliche Backtradition seit 1914, über 40 Filialen in den vergangenen 15 Jahren, darunter zehn Cafés im trendgerechten Bistro-Stil, eine der modernsten



Backstuben Deutschlands, neueste Technologie zur Sicherung der hohen handwerklichen Qualitätsniveaus, außergewöhnliche Gebäckaktionen für kleine und große Kunden, Erlebnisgastro-



nomie, stündlich frische Brötchen bis 18 Uhr – und die überall, ob in Eschershausen, Seesen, Northeim, Osterode, Bad Lauterberg, Herzberg, Göt-

tingen oder Duderstadt, ein Team von 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, in dem kaum Fluktuation, aber





ein Super-Betriebsklima herrscht, flexible Teilzeitkonzepte für Verkäuferinnen und, und, und ...

Es wäre nicht Kopp, wenn es anders wäre! Und so versteht sich auch ihr Engagement für die Zukunft..

Auch weiterhin werden alle Fans auf ihre Kosten kommen und Kopp-Backwaren bekommen. Der 32-jährige Thomas Kopp hat sich bestens auf seine zukünftigen Aufgaben als Firmeninhaber vorbereitet: Er ist Bäcker- und- und Konditormeister und Betriebswirt des Handwerks.. Unterstützt wird das Familienunternehmen weiterhin von Konditormeister Michael Kopp.

Im Jahr 2014 soll das 100-jährige Bestehen der Bäckerei gefeiert werden.

