

# Die „Powerfrau“ und die Bäckerei Eich

Mittlerweile ist es die dritte Generation, in der der Familienbetrieb „Bäckerei Eich“ geführt wird. 1935 vom Großvater gegründet, übernahm der Vater 1961 das Geschäft ... und 2001 wechselte der Inhaber wieder. Nur war es diesmal nicht der Sohn, der in die Fußstapfen seines Vaters trat, nein, es war eine der Töchter. Sie kaufte den Betrieb und ihre Geschwister sind seit dieser Zeit bei ihr angestellt, arbeiten doch weiter mit.

Dabei hatte die Powerfrau doch eigentlich ganz anderes im Sinn: Sie studierte zunächst Sport an der Sporthochschule in Köln, machte dort ihr Diplom und dachte nicht an die Bäckerei. Heute ist sie Chefin über 10 Filialen mit 10 Bäckern, 45 Verkäuferinnen, Azubis, Praktikanten und Angestellte in Verwaltung und Logistik. Ihr damaliges Studium kommt ihr dabei zugute, denn dort standen neben dem Sport auch Pädagogik und Psychologie auf dem Lehrplan, und so konnte sie sich dort wertvolles Wissen über menschliche Verhaltensweisen aneignen, was den Umgang mit Angestellten und Kunden nur positiv beeinflussen kann.

Und den Betrieb kennt sie nun auch von klein auf und ist mit Leib und Seele dabei, wenn es um das alltäglichen Backen geht. Obwohl

sich in den vergangenen Jahrzehnten vieles verändert hat, wird in der Bäckerei Eich das Handwerk immer noch hochgehalten. Das Sortiment ist riesig und besonders beliebt ist das Rheinische Schwarzbrot, das gleich in sechs verschiedenen Sorten angeboten wird. Frische Brötchen den ganzen Tag über, Brot, Kuchen und Teilchen sind selbstverständlich ... doch das alles reichte ihr nicht, denn auch der Markt veränderte sich in den Jahren. So ist die Powerfrau immer dabei, das Angebot den Kunden-

wünschen anzupassen. Wie zum Beispiel mit einem reichhaltigen Frühstücksangebot - und wer nicht die Zeit hat, in der Bäckerei zu frühstücken, der kann nicht nur die belegten Brötchen mitnehmen, sondern auch gleich den Kaffee dazu, „coffee to go“, so, wie die Kundschaft es möchte.

Trotz ständig wachsender Konkurrenz (man denke an die Backwaren in den Supermärkten) behaupten sich die Filialen der Bäckerei Eich, Qualität zahlt sich eben letztendlich aus. Doch die Leitung eines

solchen Familienbetriebes fordert großen Einsatz. Unwägbarkeiten und Unternehmerrisiko erfordern auch unangenehme Entscheidungen, die nicht leicht fallen. Doch eine Powerfrau schafft das zu Wohle aller Beteiligten. Eine durchgeklügelte Organisation, motivierte und geschulte Mitarbeiter ... ein Team, das von der Powerfrau zusammengehalten wird ... Man riecht und schmeckt, dass in der Bäckerei Eich mit Liebe gebacken wird - und das ist es, was die Kunden immer wieder kommen lässt. J



Frische & Qualität

# BÄCKER EICH

Seit 1935

## 10 x in Ihrer Nähe

- Rheinisches Schwarzbrot in 6 versch. Sorten
- doppelt gebackenes Heidebrot
- großes Frühstücksangebot
- alles auch zum Mitnehmen- „coffee to go“
- frische Kuchen und Tortenschnitten
- vielfältige Auswahl an gefüllten Plunderteilchen
- frische Brötchen den ganzen Tag
- jetzt auch frische Minikuchen mit Pflaumen, im Laden gebacken.

**...alles handwerklich im Familienbetrieb hergestellt  
Seit 3 Generationen in Troisdorf.**

Frauen-Power