



Patrick Schaab präsentiert Claudia Siegmund ein neues Ladendisplay mit den traditionellen Brotsorten und dem Konterfei von Heinz Eich im Hintergrund.

über drei Generationen weitergegebene Bäckerhandwerk: Manche Brotsorte kommt nicht etwa in den Umluftofen, sondern wird auf einer Steinofenplatte ausgebacken. Von der Zentrale mit Backstube in Troisdorf aus beliefert der Familienbetrieb täglich 12 Filialen. Die Kommunikationsagentur Schaab PR stellte sich der Herausforderung, dem Unternehmen eine neue Optik zu geben, ohne dabei die bei den Kunden bekannte Marke grundsätzlich zu verändern.

www.baecker-eich.de

Bäcker Eich

TRADITION UND QUALITÄT IM EINKLANG

Peter Hubert Eich gründete Bäcker Eich bereits 1935. Heute führt seine Enkeltochter Claudia Siegmund gemeinsam mit Schwester Angelika Brähler-Eich den Betrieb. „Nach so einer langen Zeit wollten wir unseren Geschäften und der kompletten Außendarstellung ein modernes Gesicht geben, ohne dabei unsere Tradition aus den Augen zu verlieren“, sagt Claudia Siegmund. Im Mittelpunkt der traditionellen Arbeit steht das