

Fact Sheet: Bäckerei Eich GmbH & Co. KG

Geschäftsführende Gesellschafterin:
Claudia Eich

1935: Der Bäckermeister Peter Hubert Eich, Großvater der heutigen Eigentümerin Claudia Eich gründet die an der Frankfurter Straße 44 in Troisdorf neben dem früheren Standort von Reifenhäuser eine Bäckerei. Er setzte wegen des benachbarten Betriebes auf Umsätze aus der Belegschaft.

1972: Sohn Heinz Eich, ebenfalls Bäckermeister, gründete 1972 am heutigen Standort in der Mendener Straße gemeinsam mit anderen Bäckermeistern die GEBACK (Abkürzung für Gemeinschaftsbäckerei). Nach und nach kaufte er Anteile ausscheidender Gesellschafter auf.

1992: Die frühere Bäcker-Kooperative GEBACK firmierte um in die Bäckerei Eich GmbH & Co. KG. Geschäftsführender Gesellschafter wurde Heinz Eich.

1991: Die Diplom-Sportlehrerin Claudia Eich kam als Angestellte ins Unternehmen und bearbeitete zunächst Büroaufgaben.

1996: Vater Heinz Eich berief Claudia Eich als Co-Geschäftsführerin. Seit dem Jahr 2000 ist Claudia Eich alleinige geschäftsführende Gesellschafterin.

Familienunternehmerin: Claudia Eich mit historischem Bäckerfahrrad auf dem Troisdorfer Abendmarkt



„Warum Bäcker? Weil ich eine geborene Eich bin!“

Claudia Eich ist geschäftsführende Gesellschafterin der Bäckerei Eich GmbH & Co. KG in Troisdorf. Mit der Familienunternehmerin, die den Betrieb gemeinsam mit ihrer Schwester Angelika managt, sprachen Christian Seigerschmidt, Vorstandsvorsitzender des Unternehmer-Clubs pro Troisdorf, und Carsten Seim. Es ging um den Weg der in dritter Generation bestehenden Bäckerei vom Kleinbetrieb zum bedeutenden Mittelständler, um ihre unternehmerischen Überzeugungen und den Wert regionaler Netzwerke. Anlass für das Gespräch war das Unternehmer-Frühstück am 27. September um 8 Uhr.



Sie sind Diplom-Sportlehrerin. Warum sind sie dann doch Bäckerei-Unternehmerin geworden?

Weil ich eine geborene Eich bin! Als ich Mutter wurde, habe ich im elterlichen Betrieb angefangen, weil ich meine Arbeitszeiten besser mit der Betreuung meines Sohnes abstimmen konnte. Zuvor hatte ich zehn Jahre lang als Trainerin in Fitnessstudios gearbeitet. Zunächst war ich für zwei Jahre mit einem Zeitvertrag tätig und habe eine Mitarbeiterin vertreten, die Mutter geworden war. Dabei habe ich festgestellt, dass mir das liegt und dass ich mich nicht

nur im Sport als Frontfrau eigne, sondern auch gut mit den Mitarbeitern im Betrieb umgehen kann. Inzwischen bin ich seit 27 Jahren im Unternehmen.

Was waren Ihre anfänglichen Aufgaben?

Ich bin 1991 ins Unternehmen gekommen. Mein Vater hatte in den 80er-Jahren bereits ein Filialnetz aufgebaut und suchte jemanden, der sich um Abläufe dort und die Verkäuferinnen kümmert. Diese Personalaufgabe habe ich dann übernommen.

Die Bäckerei Eich GmbH & Co. KG heute:

Zentrale mit 900 Quadratmetern Fläche in der Mendener Straße. 12 Filialen in Troisdorf, Lohmar, Neunkirchen-Seelscheid, Bonn und Hennef. 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, darunter ein Bäckermeister und sieben Gesellen.

Die zentrale Backstube produziert **227 000 Brötchen** in allen Variationen monatlich.

Interview in der Firmenzentrale: Claudia Eich und pro Troisdorf-Vorstandsvorsitzender Christian Seigerschmidt blättern in alten Firmenunterlagen

„Ich habe schon als Kind in der Backstube gespielt“

Und der Wechsel vom Fitness-Studio in ein Bäckerei-Unternehmen verlief reibungslos?

Ich habe als Kind in der Backstube gespielt und so alle Abläufe dort miterlebt. Wir haben in der Familie über die Entwicklung des Unternehmens diskutiert. Wer in einem Familienunternehmen groß wird, erwirbt von Kindesbeinen an Managementwissen, dass man auf keiner Universität lernen kann. Zudem bilde ich mich regelmäßig fort – inzwischen 27 Mal.

Wie viele Mitarbeiter haben Sie derzeit?

Rund 80, davon zehn in unserer zentralen Backstube, darunter sieben Gesellen und ein Meister. Lange Betriebszugehörigkeiten von 30 Jahren sind bei uns nicht ungewöhnlich. Das ist ja typisch für ein Familienunternehmen. Wir bilden auch aus und haben derzeit drei Azubis. Wir übernehmen viele von ihnen. Junge Frauen aus unserem Verkauf verlassen uns auch oft wieder, weil sie geheiratet und ein Kind bekommen haben. Gerade in jüngster Zeit beobachte ich diese Entwicklung verstärkt. Und die Mütter werden immer jünger.

Warum ist das Traditions Handwerk „Bäcker“ aus Ihrer Sicht ein Beruf mit Zukunft?

Zum einen, weil es immer Bedarf an Backwaren geben wird, und zum anderen was uns angeht, weil wir eine Bäckerei mit moderner Technik und optimierten Abläufen sind, die sich auch künftig am Markt behaupten wird.

Nun erleben wir ja auch einen Trend, dass Lebensmittel-Discounter Backlinge bei sich aufbacken. Ist das keine Bedrohung für Bäcker?

Kleinere Betriebe, die eine Nische in ihrer Region haben, werden sich bei einer qualitätsbewussten Kundschaft behaupten können. Insgesamt können wir in der Branche einen Konzentrationsprozess aber nicht leugnen. Wir behaupten uns mit unserem Filialkonzept in der Region. Es gibt natürlich immer wieder einmal eine Verkaufsstelle, die wir wieder schließen, wenn zum Beispiel ein Mietvertrag ausläuft. So habe ich vor kurzem in Sankt Augustin eine Anpassung vorgenommen. Wir reagieren flexibel auf den Markt.

Können Sie Ihre Marktnische noch einmal detaillierter erklären?

Wir unterscheiden uns durch unsere regionale Ausrichtung und die handwerkliche Qualität unserer Produkte. Sicher ist das nicht der Mainstream, aber es ist eine wachsende Marktnische. Immer mehr Menschen sagen sich: „Du bist, was Du isst“. Die Babyboomer-Generation kommt in die Jahre, mit wachsenden Alter schauen viele auch stärker auf ihre Gesundheit. Sie nehmen schlechte, designte Nahrungsmittel als eine Ursache für Zivilisationskrankheiten wahr – zum Beispiel Aromastoffe in industriellen Billig-Lebensmitteln unbekannter Herkunft. Für unsere Vollkornprodukte beispielsweise nutzen wir Vollkornmehl, das der Troisdorfer Bauer Christian Lohmar in der Siegaue





Stammhaus der Bäckerei Eich, Bäckertochter Claudia und Meisterbrief von Heinz Eich



anbaut. In diesen Vollkornprodukten finden Sie Vitalstoffe und Vitamine, die anderswo verlorengehen. Und man weiß in diesem Fall, wo die Grundstoffe herkommen – wir bauen auf ein Lieferanten-Netzwerk des Vertrauens. Wir haben weder Zusatzstoffe in unseren Produkten, die in der Industrie gebraucht werden, damit die Teige sich in den Maschinen verarbeiten lassen, noch gibt es bei uns Konservierungs- oder künstliche Süßungsmittel beziehungsweise Farbstoffe.

Ist der Wareneinsatz dadurch teuer?

Das möchte ich indirekt beantworten: Wir arbeiten nicht mit fertigen Backmischungen, was den Herstellungsprozess vereinfachen und damit verbilligen würde. Wir verarbeiten bei Brot und Brötchen Korn, Wasser, Hefe – Punkt!

Andere Familienunternehmen arbeiten mit überlieferten Rezepten. Wie ist das bei Ihnen?

indem mein Vater, der jüngste unter den Gesellschaftern, die Anteile eines jeden beteiligten Bäckers aufkaufte, wenn dieser aus Altersgründen ausschied. Bis Anfang der 90er-Jahre war die Bäckerei Eich noch an der Frankfurter Straße. Dann hat mein Vater die Firmenzentrale hierhin verlagert. Kurz darauf bin ich ins Unternehmen gekommen, weil mein Vater jemanden gesucht hat, der Personal akquiriert und betreut, um das wachsende Vertriebsnetz auszubauen. Ich hatte nie Probleme, gute Verkäuferinnen zu akquirieren. Das scheint eine meiner Gaben zu sein. Mein Vater sagte mir: „Mach Du das, ich stelle immer nur die schönen Blondes mit den blauen Augen ein.“

Personal-Recruiting allgemein gilt im Bäckerhandwerk als keine leichte Aufgabe, empfinden viele die Arbeitszeiten mit dem frühen Aufstehen doch als wenig attraktiv. Wie sieht das bei Ihnen aus?

Über den Unternehmer-Club pro Troisdorf habe ich bei Unternehmer-Frühstücken

„Mein Vater rief 1972 die GEBACK ins Leben“

Schon meine Urgroßeltern, die Familie Eich, waren Bäcker in Rheidt. Über die Generationen hinweg sind jene hauseigenen Rezepte überliefert worden, nach denen wir heute noch backen – natürlich in einer modernen Backstube und angepasst mit Zutaten, die es früher nicht gab.

Sie sind 1935 an der Frankfurter Straße 44 neben dem früheren Standort von Reifenhäuser als Einzelbäcker gestartet. Wie kam es zur zentralen Backstube und zum heutigen Filialsystem der Bäckerei Eich?

Mein 2006 leider verstorbener Vater Heinz Eich hatte die Idee, für andere Bäcker zu backen und 1972 die GEBACK ins Leben gerufen – eine Bäcker-Kooperative, in der die beteiligten Bäcker Anteilseigner waren. Er hatte die Rechnung aber ohne deren Frauen gemacht. Diese wollten das Konzept nicht, weshalb es nicht richtig funktionierte. Die heutige Unternehmensstruktur mit Filialen und Zentralbäckerei entstand,

Annemarie Nagel-Meier und Reiner Stednitz vom Jugendbüro für Ausbildung und Beruf kennengelernt und darüber immer wieder gute Auszubildende bekommen. Das Jugendbüro betreibt die Jugendberufshilfe des Jugendamtes der Stadt. Hier zeigt sich, dass sich Netzwerken über diesen Club auszahlt, so wie es das Leitmotiv „Vernetzt mehr erreichen“ sagt.

Ein wichtiges und bisweilen auch schwieriges Thema in Familienunternehmen ist der Generationenwechsel. Wie war das bei Ihnen?

Ich wurde 1996 Geschäftsführerin. Mein Vater hat mich gefragt. Das war keine leichte Entscheidung für mich. Denn ich hatte zuvor parallel immer noch Sport unterrichtet. Mein Vater stellte mich vor die Alternative. Er sagte: „Jetzt mal Butter bei die Fische. Du kannst einsteigen, dann musst Du Dich aber auch zu 100 Prozent im Unternehmen einbringen.“

Ich habe den Betrieb für einen bestimmten Betrag gekauft, den mein Vater dann bei der VR Bank angelegt hat. Dieser Regionalbank bin ich bis heute verbunden. Mein Standpunkt: „Never change a running system.“ Er ist bis 2000 noch in der Geschäftsführung geblieben und dann in den Ruhestand gegangen.

Wäre über aktuell 12 Filialen hinaus eine Expansion möglich?

Ja, dafür ich könnte eine zweite Schicht einrichten. Das würde aber zusätzliche Investitionen zum Beispiel in die Logistik erfordern.

Sie sind ehrenamtlich aktiv – unter anderem als Handelsrichterin. Warum?

Alle ein bis zwei Monate werde ich gebeten, mich an einem Gerichtsverfahren zu beteiligen. Ich werde konsultiert, weil ich als Geschäftsfrau und erfahrene Unternehmerin die betrieblichen Abläufe kenne. Ich engagiere mich als Handelsrichterin, weil ich damit ein Stück weit zum Rechtsfrieden beitragen kann. Ehrenamtliche Tätigkeiten sind für viele meiner Familienunternehmer-Kollegen selbstverständlich, weil wir vielfach seit Generationen in der Region aktiv sind und uns dieser sowie auch dem Brauchtum und sozialen Aktivitäten verbunden fühlen. Mein Vater war Karnevalsprinz in Troisdorf. Vielen Vereinen ermöglichen wir regionalen Unternehmer über Spenden oder auch direkte Aktivitäten, ihre wertvolle Arbeit in der Nachbarschaft aufrechtzuerhalten. Dazu trage ich gerne bei. Über den Rotary-Club bin ich ehrenamtlich für die Jugend in Troisdorf unterwegs und engagiere mich auch als Vorstand im Unternehmer-Club pro Troisdorf. Ich habe mich für diese Aufgabe gewinnen lassen, weil mir diese Netzwerke einfach wichtig sind.

Interview: Christian Seigerschmidt, Carsten Seim

Unternehmer-Club pro Troisdorf

Lechfeld 1 | 53844 Troisdorf | Telefon 02241 407055
info@unternehmerclub-pro-troisdorf.de

Vorstand

Christian Seigerschmidt, (Vorstandsvorsitzender)

Bereichsdirektor Geschäftsstellen, VR Bank Rhein-Sieg eG

Claudia Eich, Geschäftsführende Gesellschafterin, Bäckerei Eich GmbH & Co. KG

Wolfgang Högemann, PR-Leiter Reifenhäuser GmbH & Co. KG Maschinenfabrik

Heinz Nagel, Geschäftsführender Gesellschafter NagelTeam GmbH

Dr.-Ing. Hildegard Sung-Spitzl, Geschäftsführerin
iplas – innovative plasma systems gmbh

Realisation: Carsten Seim, Joachim Kliesen, Absolut-Avaris GBR,
Spicher Straße 7 | 53844 Troisdorf

www.absolutdesignhaus.de | www.avaris-konzept.de

Vernetzt
mehr
erreichen.

