

Die neue Genießer-Rabattkarte

Das neue System garantiert jedem Kunden sein Lieblingsbrot.



Die Treue unserer Kunden wollen wir auch in Zukunft honorieren. Im Prinzip bleibt es wie bisher: Wer 12 Brote kauft, bekommt das 13. geschenkt. Dabei soll es für alle fair zugehen. Jeder Kunde soll am Ende auch sein Lieblingsbrot bekommen. Beispielsweise erhält derjenige, der überwiegend ein 750 g-Bauernbrot kauft auch ein solches als Treuegeschenk, wenn seine Karte abgestempelt ist.

Auch wenn zwischendurch mal ein anderes Brot gekauft wurde. Immer das Brot, das am öftesten gewählt wurde (Sorte und Gewicht), wird am Ende das Gratisbrot. Nach wie vor gilt unsere Kundenkarte exklusiv für unser reichhaltiges Brotsortiment.

Kleiner Geldsegen für Kita Schwanenteich

Erlös aus Waffelverkauf bescherte den Kindern 150 Euro.



Foto: (v. li.) Das Inhaberehepaar der Bäckerei Hufgard Iris und Bodo Zeuch, die Leiterin der Kita Susanne Roth-Graulich und Kinder der Kita Schwanenteich.

Anlässlich des Tages des Butterbrotes im September 2008 bekamen die Kinder der Kita Schwanenteich von uns leckere und gesunde Pausenbrote. Im November konnten wir dann noch einen obendrauf setzen und die Spiel- und Bastelkasse der Kindertagesstätte mit 150 Euro aufstocken. Dieses Geld stammt aus dem Verkauf von frischen Waffeln während unseres Herbstfestes vor unserer Bäckerei in der Neustadt 66. Alle die dabei waren haben auf diese Weise den Kindern eine große Freude gemacht.

Impressum:
Kostenlose Kundeninformation
Hrsg.: Bäckerei Hufgard, Inh. Bodo Zeuch,
Neustadt 66, 37269 Eschwege, Tel. (05651) 31980
Verantwortlich für den Inhalt: Bodo Zeuch.

Redaktion, Gestaltung und Fotos:
Harald Winkler Marketing & Kommunikation
Bahnhofstraße 17a, 31275 Lehrte
Tel. (05132) 585798 Fax (05132) 585794
e-Mail: info@wimakom.de



Den Besten können Sie vertrauen

Zum 16. Mal in Folge mit der DLG-Goldmedaille ausgezeichnet.



Bild rechts: DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer überreicht die Urkunde an Sabrina Zeuch und Jörg Sauer.

Viele machen mit aber nur wenige kommen auf das Siegereppchen. Bei den jährlichen DLG-Brotprüfungen geht es nämlich sehr streng zu. Tagelang wurden dieses Jahr über 1800 Brote geprüft, um am Ende die rund 70 besten Bäckereien Deutschlands zu ermitteln. Und wieder waren wir dabei. 16 Jahre lang, ohne Unterbrechung wurde uns der Preis der Besten in Gold überreicht. Eine Auszeichnung, die nur für Produkte mit einer überdurchschnittlichen Genussqualität verliehen wird. Geprüft wird von der

DLG nach einer sechsstufigen 5-Punkte-Skala. Aussehen und Form, Krumeigenschaften, Geruch und Geschmack und andere Kriterien werden genau unter die Lupe genommen. Den Prüfern ist dabei nicht bekannt aus welcher Bäckerei das jeweilige Brot stammt.

Unsere Kunden wissen aber jederzeit, dass Sie bei den Besten kaufen. Für dieses Vertrauen danken wir Ihnen!

