



«Das Rezept»
des Richemont
Kompetenz-
zentrums Luzern
inspiriert zu neuen
Interpretationen.

JULIANE BACHMANN «UNSER GESCHÄFT IST KEIN SELBSTLÄUFER»

Täglich stellt sich die Familie Bachmann die Frage, ob das Angebot, die Qualität und die verlangten Preise stimmen.

Bei der Confiserie Bachmann in Luzern trat im Jahr 1997 die vierte Generation ins Familienunternehmen ein. Vor 20 Jahren haben Raphael und Matthias Bachmann die Verantwortung übernommen. Nächstes Jahr feiern sie das 130-Jahr-Jubiläum.

Juliane Bachmann, Sie sind seit 25 Jahren im Familienunternehmen tätig. Was hat sich in dieser Zeit verändert?
Alles ist schnelllebig geworden. Wenn irgendwo auf der Welt ein spezielles Produkt kreiert wird und in den sozialen Medien viral geht, müssen wir rasch reagieren. Ein Beispiel ist die Dubai-Schokolade. Da fragten wir uns, ob wir mitmachen sollten. Wir entschieden uns gegen eine im Verkauf überbeuerte Tafel. Dafür kreierten wir ein Schutzengeli im Dubai-Style. Diese Truffles konnten wir zu einem guten Preis anbieten. Dafür finden sie heute noch Absatz.

Wie gehen Sie bei der Produktentwicklung vor?
Verschiedene Faktoren beeinflussen die Produktentwicklung. Bei der Dubai-Schokolade war es ein aufkommender Trend, der Nachfrage generierte. Dann hat die Natur einen grossen Einfluss. Fällt die Haselnussernte schlecht aus, müssen wir die Rezepte optimieren, damit wir die Qualität der Produkte hochhalten können. Einmal pro Woche treffen sich die Geschäftsleitung und die Produktentwickler in der Backstube zum Innovationsmeeting. Dabei entstehen Ideen wie der Mini-Cheese-Cake «Hello Weekend». Sein Format ist ideal für zwei bis drei Personen.

Haben Sie zu einem Produkt eine besondere Beziehung?
Ja, zu den Schutzengeli. Vor etwa 16 Jahren war Kinderarbeit in Schokoladeplantagen ein viel diskutiertes Thema. Ob in der von uns verarbeiteten Schokolade Kinderarbeit steckte, konnten wir nicht ausschliessen. Deshalb gründeten wir die Bachmann-Stiftung. Mit einem Teil des Erlöses aus dem Verkauf der Schutzengeli finanzieren wir eine Schule in Ghana und unterstützen eine Berufsschule für Kakaobauern in der Elfenbeinküste.

Erst trieb der Ukraine-Krieg die Energiepreise in die Höhe. Nun ist es der Golfkrieg. Was bedeutet dies für Ihr Unternehmen?
Seit 2013 beziehen wir ausschliesslich Naturstrom. Doch auch erneuerbare Energie kostet. Dies ist eine der grössten Herausforderungen. Wir organisieren die Pro-



In der Bachmann-Geschäftsleitung hat Juliane Bachmann die Verantwortung für das Marketing, die Kommunikation sowie die Produktentwicklung. ZVG

duktion so, dass wir den Energieverbrauch abflachen und Spitzen vermeiden. Auch achten wir auf ein optimales Bestücken der Öfen und vermeiden Leerzeiten.

«Wir haben alle Prozesse überdacht. Was ein Produkt besser macht, das machen wir von Hand.»

Wie viel KI ist bei Ihnen im Einsatz?
Ohne würde es nicht gehen. Der Absatz hängt von vielen Parametern ab. Dazu gehören Schulferien, Spezial- und Feiertage, das Wetter sowie Anfang oder Ende eines Monats. Die Absatzpläne der 25 Fachgeschäfte ergeben den Produktionsplan. Wir arbeiten an einem eigenen Absatzplan- und Produktionstool. KI unterstützt auch die Einsatzplanung der Mitarbeitenden. Am Ende entscheidet jedoch immer der Mensch.

Die Theken sind bis Ladenschluss gefüllt. Wie gehen Sie mit Food Waste um?
Nicht immer sind alle Frischprodukte bis Ladenschluss erhältlich. In jedem Laden haben wir einen Ofen und Teiglinge zum Nachbacken. Mitarbeitende können für ihren Eigenbedarf vergünstigt einkaufen. Ware, die dann noch übrig bleibt, spenden wir.

Sie beschäftigen über 750 Mitarbeitende. Wie viele davon sind Lernende?
Aktuell bilden wir 15 Lernende in drei Berufen aus.

Wie sehen Sie die Situation im Bereich der Fachkräfte?
Nach Corona war es schwierig. Mittlerweile hat sich die Situation stabilisiert. Wir beschäftigen Fachkräfte und bilden Quereinsteiger intern aus. Unsere «Bachmannschaft» zählt viele langjährige Mitarbeitende. Jedes Jahr können wir rund 40 Mitarbeitende, die ein Dienstjubiläum feiern, zu einem Event einladen.

Wie hat sich die Mitarbeiterführung verändert?
Früher reichte Fachkompetenz. Heute braucht es zudem Führungskompetenz. Unser Team lebt eine positive Feedbackkultur. Wir haben viel in die Firmenkultur investiert und sind zur bereits erwähnten «Bachmannschaft» zusammengewachsen.

Wie blicken Sie in die Zukunft?
Positiv. Die Herausforderungen werden nicht kleiner. Doch gegessen wird immer. Trotz einer gewissen Grösse ist das Geschäft kein Selbstläufer. Jeden Tag versetzen wir uns in unsere Kundenschaft und fragen: Stimmen das Angebot und die Qualität. Sind die Preise gerechtfertigt. Wir hatten das Glück, den Betrieb ohne Altlasten übernehmen zu können. Das ist auch unser Ziel – obwohl die nächste Generation noch nicht so weit ist. GABRIEL TINGUELY

Zur Person

Seit 25 Jahren arbeitet die gelernte Konditorin-Confiseurin Juliane Bachmann im Betrieb. Sie ist mit Raphael Bachmann verheiratet und Mutter von zwei erwachsenen Söhnen.

Rezept-Tipp:

Randen-Gorgonzola-Jalousie

Zutaten für 10 Stück zu 160 g

Kuchenteig (960 g)
500 g Weizenmehl 400
250 g Butter
10 g Speisesalz
10 g Zucker
190 g Wasser

Randen-Flanmasse (508 g)
170 g Vollmilch, pasteurisiert
170 g Vollrahm (UHT)
65 g Eigelb, pasteurisiert
30 g Maisstärke
65 g Randen, gedämpft, püriert
5 g Speisesalz
2 g Pfeffer, schwarz, ganz
1 g Thymian, frisch

Übrigen Zutaten (765 g)
30 g Eistreiche
370 g Toastbrotstange, 0,8 cm
135 g Gorgonzola
200 g Randen, gedämpft
30 g Baumnüsse

Zubereitung

Kuchenteig
Mehl und Butter miteinander reiben. Salz und Zucker im Wasser auflösen, begeben und im 1. Gang weitermischen bis ein homogener Teig entsteht. In Plastik verpacken und kühlen.

Teig ausrollen und schneiden
Den Kuchenteig auf 1,7 mm ausrollen, tiefkühlen und anschliessend mit dem Jalousierädchen einschneiden: Boden 10 cm breit und Deckel 12 cm breit. Für 10 Stück je 2 Bahnen à 70 cm Länge vorbereiten (Bild 1).

Randen vorbereiten
Vorgekochte Randen verwenden, da die Backzeit nicht genügt, um die Randen weich zu garen. Für die Flanmasse pürieren und für die Einlage in 1 cm dicke Stängel schneiden.

Randen-Flanmasse
Milch und Rahm zum Kochen bringen. Gleichzeitig Eigelb schaumig schlagen. Die Stärke dazugeben und nochmals gut aufschlagen. Heisse Flüssigkeit zur Eimasse geben und mischen. Zurück in die Pfanne geben, Randenpüree begeben, Masse aufkochen und kräftig würzen. In Dressiersack füllen oder mit Folie direkt abdecken, leicht abkühlen.

Jalousie füllen
Aussenkanten des Bodens mit Eistreiche bestreichen und Toastbrotstangen auflegen. Brot mit Gorgonzola bestreichen. Gorgonzola passt zu Randen und würzt den Snack.

Randen-Flanmasse aufdressieren
Randen-Flanmasse aufdressieren und die Randen-Stängel in der Mitte auflegen. Optional etwas gehackte Baumnüsse und zusätzlichen Thymian einstreuen. Deckel auflegen, gut andrücken, mit dem Linzerrädchen andrücken und anstreichen (Bild 2).

Backen
Im Etagenofen bei 235 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 16 Minuten backen. Dieser Snack soll gebacken sein, bevor die Füllung zu heiss wird und anfängt zu kochen. Gebackene Stangen in 14 cm lange Portionen schneiden.

Zeitplanung
Zubereitung: ca. 30 Min.
Backzeit: 15 Min./230 °C

Nährwerte je 100 g
Energiewert 1504 kJ/360 kcal
Fett 21 g, davon gesättigte Fettsäuren 12 g;
Kohlenhydrate 34 g, davon Zucker 3,7 g;
Protein 8,7 g; Salz 1,1 g



Mehr Informationen unter:
confiserie.ch