

Confiseur Bachmann geehrt

aha!award für Bachmann

Im Dezember 2008 wurde erstmals der aha!award für vorbildlichen Umgang mit Allergien verliehen – u. a. an den Luzerner Confiseur Matthias Bachmann.

Der neu lancierte und nun erstmals verliehene aha!award ist eine Initiative des Schweizerischen Zentrums für Allergie, Haut und Asthma (aha!). In den aha!award 2008 teilen sich zwei Preisträger. Die Jury verleiht eine Auszeichnung an den Luzerner Konditor-Confiseur Matthias Bachmann für sein innovatives Touchscreen-Deklarationssystem, das Allergiebetroffenen spezifische Informationen und mehr Lebensmittelsicherheit bringt. Der zweite Award geht an den St. Galler Arzt Dr. Markus Gassner für seine jahrelangen, wegweisenden Analysen bei Kindern mit Allergien, welche die sogenannte «Hygienehypothese» mitbegründeten.

Unternehmerisches Engagement und Kundennähe

Bei Waren im Offenverkauf schreibt die Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (LKV) eine Auskunftspflicht vor, was in der Praxis zu Problemen und Missverständnissen führen kann. Der Luzerner Konditor-Confiseur Matthias Bachmann (38) entwickelte deshalb ein in der Branche bislang einzigartiges Kunden-Informationssystem. In den zehn Filialen des Familienbetriebs «Confiserie Bachmann», der 250 Mitarbeitende beschäftigt, liess er 2007 je einen Computer installieren. Mittels Touchscreen können sich die Kunden seitdem über die Inhaltsstoffe aller verkauften Produkte informieren. Die allergenen Zutaten sind separat abrufbar.

Die Daten, die im Betrieb ohnehin vorhanden sind, werden



Matthias Bachmann an der Preisübergabe.

so der Kundschaft rasch und übersichtlich zur Verfügung gestellt. «Diese Transparenz bildet Vertrauen», weiss Matthias Bachmann. Sie bringt Menschen mit Allergien und Nahrungsunverträglichkeiten mehr Sicherheit. Das Touchscreen-Deklarationssystem bedingt aber eine technisch aufwändige Infrastruktur. Die Produkteinformationen werden per Computer online eingegeben und müssen laufend aktualisiert werden.

«Lebensmitteldeklarationen von Frischprodukten sind vor allem in kleineren Betrieben noch selten anzutreffen. Die Confiserie Bachmann hat dies auf eine innovative und praktische Art gelöst. Es ist zu hoffen, dass dieses Beispiel eine Signalwirkung auf andere Betriebe haben wird», würdigt die Vergabjury Matthias Bachmanns unternehmerisches Engagement.

aha!award 2009

Bereits läuft die Bewerbungsrunde für den aha!award 2009. Arbeiten können bis 30. Juni 2009 eingereicht werden. Dokumentation und Antragsformular sind unter www.ahaswiss.ch abrufbar. Das umfassende Reglement ist über info@ahaswiss.ch (Betreff aha!award) erhältlich.