

Backen für die «Bäckerstadt»

Confiseur Bachmann investierte 2004 viel in Produktion und Verkauf

Er ist einer der grössten Arbeitgeber in Luzern und bekannt dafür, dass er immer wieder mit neuen, innovativen Ideen die «Bäckerstadt aufmischt».

Vergrösserung des Geschäfts im Bahnhof, ein weiteres auf dem Schwanenplatz oder eine neue Filiale im Länderpark - die Brüder Matthias und Raffael Bachmann geben Gas. Confiseur Bachmann ist heute einer der grössten Arbeitgeber in Luzern, beschäftigt 218 Mitarbeitende, auf Vollzeit umgerechnet sind das 186 Arbeitsstellen.

Vor- und Nachteile

Zur Frage, welche Vorteile der Standort Luzern ihrer Firma bietet, sagt Matthias Bachmann: «Die zentral gelegenen Betriebsräume, die gute Einvernahme mit der lokalen Politik, der Wirtschaft und den Behörden sowie unsere anspruchsvolle und qualitätsbewusste Kundschaft sind eindeutige Pluspunkte. Andererseits bezahlen wir höhere Steuern und Gebühren als in anderen Städten wie zum Beispiel in Zürich, leiden unter der beschränkten Parkplatzsituation und müssen uns gegen eine starke Konkurrenz behaupten». Nicht umsonst werde Luzern die «Bäckerstadt» genannt.

Sehr gutes 2004

Gegenüber dem Vorjahr konnte das Ergebnis 2004 eindeutig verbessert werden. «Die Investitionen in die Produktion und den Verkauf haben sich ausbezahlt», sagt Matthias Bachmann. Man habe auch das Internet stark ausgebaut. Damit die gestiegenen Kundenansprüche in Bedienung, Qualität und Auswahl



Die neue Bachmann-Generation: Die Brüder Raffael (li) und Matthias Bachmann

erfüllt werden können, sei eine ständige Weiterbildung und Förderung der Mitarbeitenden unerlässlich. Auch als Lehrbetrieb hat sich Bachmann einen Namen gemacht. «In der Produktion beschäftigen wir momentan zwölf Lehrlinge, elf Konditor-Confiseure und einen Bäcker-Konditor. Pro Jahr nehmen wir vier bis fünf Lehrende in die Produktion». Auch in der Verwaltung würden drei kaufmännisch Auszubildende beschäftigt. «Wir bilden alle Berufe nach dem neuen Berufsbildungsgesetz aus, denn wir legen Wert auf einen guten und zuverlässigen Nachwuchs für unsere Branche».

Herzblut und Missverständnisse

Die Führung eines Familienbetriebes ist bei allen Vorteilen, die eine solche Geschäftsform mit sich bringt, nicht immer einfach. Mat-

thias Bachmann. «Alle haben die gleiche Zielsetzung, bringen ihrem Einsatz mit Herzblut und Freude, persönliche Interessen bleiben im Hintergrund, Konkurrenzdenken oder Mobbing haben da wenig Platz». Ohne gegenseitiges Vertrauen und eine ganz klare Aufgabenverteilung gehe gar nichts. Nachteile seien die beschränkten finanziellen Mittel für Investitionen und Verbesserungen, und das eingeschränkte Privat- und Familienleben. «Und praktisch alle Eigenmittel werden wieder im Betrieb investiert», fügt Bachmann an.

Zukunfts-Visionen

«Um erfolgreich im hart umkämpften Markt mitzumischen muss man frischer, schneller, besser, innovativer und origineller sein als die anderen», so Bachmann. Die Confiserie der Zukunft werde im Internet

mit einem ganzheitlichem Angebot und Dienstleistungen die Einkäufe erleichtern. Die Abgrenzung zwischen Confiserie und Bäckerei verschwinde ganz. Einseitige Spezialisten stürben aus, es müssten immer neue Investitionen getätigt werden, um top aktuell zu sein, denn nur so könne man die Kundschaft in den Laden holen. «Zudem wird eine nachhaltige Kostenkontrolle nötig, um entsprechend reagieren zu können, das Marketing muss ausgebaut und Qualität und Leistung kommuniziert werden», fügt Bachmann an. Durch die handwerkliche Herstellung könne man schneller auf Trends reagieren und brauche keine chemischen Zusätze für die Haltbarkeit. Das A und O sei jedoch die professionelle und unternehmerische Führung des Betriebes.

Jeannette Volz