

KMU

Mittwoch, 26. November 2003

Das Fundament der Luzerner Wirtschaft

CONFISEUR BACHMANN, LUZERN

Ein Familienunternehmen mit feinsten Tradition

Frischeste Butter, erste Sahne, feinste Kakaobohnen und auf keinen Fall irgendwelche Konservierungsstoffe. Das war schon das Credo von Senior Raymond Bachmann und wird auch von den beiden Söhnen Raphael und Matthias Bachmann konsequent weitergeführt. Seit bald neun Jahrzehnten stellt die Confiserie Bachmann eine beeindruckende Vielfalt feinsten Erzeugnisse her. In der Firma an der Werkhofstrasse werden pro Tag 60 Sorten Brot und Backwaren, über hundert Konditorei-Artikel sowie weitere hundert verschiedene Desserts hergestellt. Dazu kommen über 50 Pralinenarten und 90 Spezialitäten.

Das in der vierten Generation geführte Familienunternehmen ist heute mit sechs Verkaufsstellen in Luzern und der Umgebung präsent. Zum Team zählen rund



Wer könnte da widerstehen! Feines aus dem Hause Bachmann.

BILD PD

150 qualifizierte und motivierte Mitarbeitende, die mit viel Liebe ihren Beruf ausüben und das Unternehmen dorthin gebracht haben, wo es heute steht.

Seit April 2003 bietet Bachmann mit dem www.sandwich-service.ch ein neues Internet-Portal an. Kunden können auf diese Weise ihren Mittagslunch direkt auswählen und bestellen. Die Onlinepalette an Frischprodukten reicht von

Menüs über Sandwiches, Canapés, Brot, Salzgebäck, Kuchen, Salate bis hin zu Getränken. Spätestens 30 Minuten nach dem Bestellungseingang wird das Mittagessen mit dem Velokurier Luzern an den Arbeitsplatz oder nach Hause geliefert. Erst seit kurzem im Sortiment sind die «Luzerner Wasserturm Stei». Mit ihnen geniesst der Konsument ein weiteres Stück Tradition der Confiserie-Kunst. Eine von vielen Bachmann-Delikatessen zum Verschenken oder zum selber Naschen. *PETER STEFAN WÄCH*

KONTAKT

Confiseur Bachmann
Werkhofstrasse 20
6002 Luzern
Tel.: 041 360 09 44
Fax: 041 360 09 42
E-Mail: info@confiserie.ch
Internet: www.confiserie.ch

