

Raymund Bachmann jetzt an der Werkhofstrasse

Vom Wesemlin weggezogen

Die Fabrikationsanlagen der Bäckerei/Konditorei Raymund Bachmann befinden sich nicht mehr im Wesemlinquartier: Seit dem 1. September werden Brot, Kuchen, Süssigkeiten, Spezialitäten aller Art und Patisserie in den neu bezogenen Räumen der Liegenschaft Central Park an der Werkhofstrasse hergestellt. Mit der Städtischen Pensionskasse konnte Raymund Bachmann einen 20jährigen Mietvertrag abschliessen. Gedient ist damit nicht nur Raymund Bachmann, sondern auch der Städtischen Pensionskasse.

Raymund Bachmann, der seit 1962 das Geschäft führt, das während 30 Jahren von seinem Vater betrieben worden ist, ist mit der getroffenen Lösung zufrieden: Hätte er in der Stadt Luzern keine geeigneten Räume gefunden, wäre er gezwun-

Von Eric Eisner

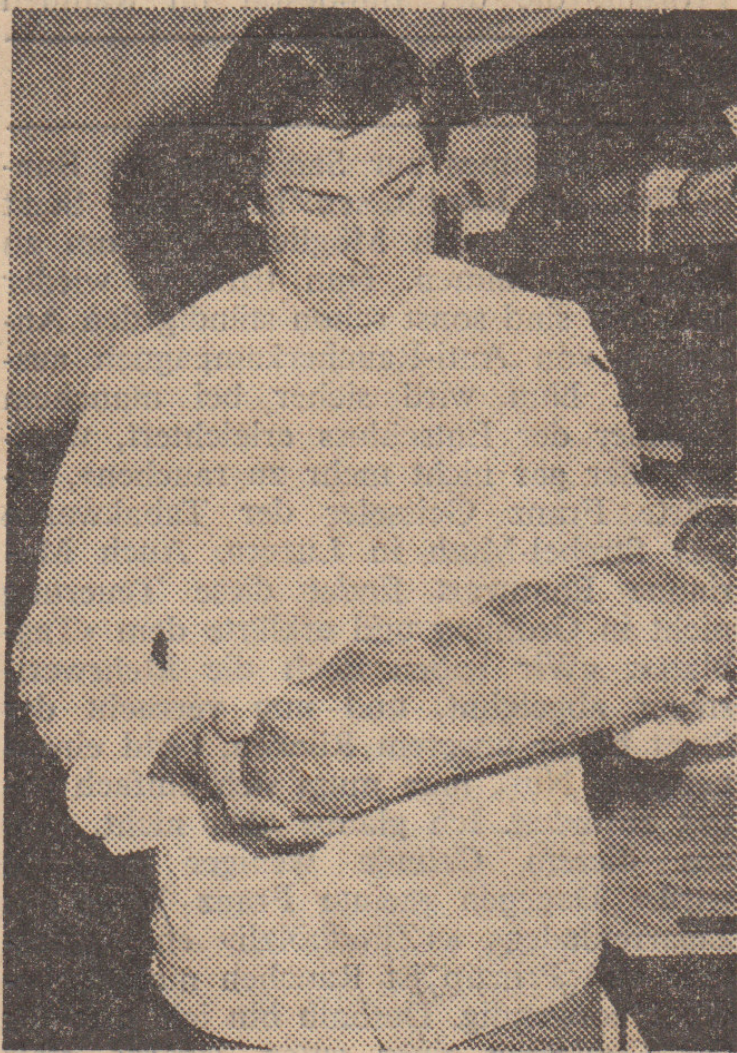
gen gewesen, die Fabrikation in eine Agglomerationsgemeinde zu verlegen. Die Platzverhältnisse in der Backstube Wesemlin waren derart prekär geworden, dass sich einige Mitarbeiter sogar nach einer anderen Stelle umsehen wollten.

Kein Arbeitsunterbruch

In enger Zusammenarbeit mit Max Schwarz vom Architekturbüro Gebr. Schärli und Innenausbauspezialist Ernst Buchwalder vollbrachte Raymund Bachmann ein wahres Kunststück: Der Umzug in die Räumlichkeiten Central-Park erfolgte über ein Wochenende, und die Fabrikation erlitt keinerlei Unterbruch. Der Beschluss fiel vor 18 Monaten. «Ich musste mich innerhalb von 14 Tagen entscheiden. Heute bin ich aber über den gefällten Entscheid glücklich», stellte Raymund Bachmann fest. Im Central-Park-Gebäude hat er auf zwei Stockwerken eine Fläche von 3000 Quadratmetern gemietet. Im Rez-de-chaussée sind ein schmucker Laden, Büros, die Spedition, die Packerei, die Personalräume und die Lagerräumlichkeiten untergebracht. Im oberen Stockwerk arbeiten 38 Personen in der Bäckerei, Konditorei und in der Pâtisserie/Confiserie. Modernste Maschinen und zweckmässige Einrichtungen sollen es ermöglichen, die Fabrikation so zu steigern, dass die steigende Nachfrage befriedigt werden kann.

Brot der alten Art

Zahlreiche Kunden — 95 Prozent aller Eigenerzeugnisse werden in den eigenen sechs Geschäften verkauft — äusserten Bedenken, dass der Umzug Einfluss auf die Qualität der Produkte haben könnte. Befürchtet wurde vor allem, dass nun «Fabrikbrot» entstehen würde. Dass das aber nicht der Fall sein wird, bestätigte Raymund Bachmann: Er bürgt persönlich dafür, dass jedes einzelne Brot von Hand geformt wird. Auf die Qualität wirken sich die neuen Fabrikationsstätten nur po-



Raymund Bachmann bürgt für handgemachtes Brot — auch wenn die Fabrikationsanlagen moderner als bis jetzt sind.

Foto Eric Eisner

sitiv aus: Der Teig kann jetzt, da mehr Platz zur Verfügung steht, noch grössere Aufmerksamkeit gewidmet werden.

Central-Park-Bewohner sind erfreut

Die Bewohner der Central-Park-Wohnungen sind ehrlich erfreut: Jetzt können sie im «eigenen Haus» Brot und Süssigkeiten einkaufen. Der sechste Bachmann-Laden führt sämtliche Spezialitäten, selbstverständlich auch die gängigen Artikel wie Brot, Brötchen, Weggli usw. Um den älteren Kunden einen besonderen Dienst zu erweisen, hat Raymund Bachmann Milch, Joghurt, Butter usw. in sein Verkaufssortiment aufgenommen. Dafür ist die Kundschaft, die oft gehbehindert ist, besonders dankbar. Ueber den gelungenen Umzug freuen sich nicht nur die 98 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Raymund Bachmann: Auch die Privatkunden — es sollen 4500 sein — haben Gewähr, noch besser und zeitlich noch früher in ihrem Stammgeschäft einkaufen zu können.