

BÄCKER ZEITUNG

DIE REGIONALZEITUNG FÜR BÄCKER UND KONDITOREN

10/2017

ISSN: 0342-9938



Rosarotes Handwerk für Zürich

Bachmann eröffnet auf der weltberühmten Bahnhofsstrasse

CH: Luzern. Die Luzerner Traditions-Confiserie Bachmann macht sich zum diesjährigen 120. Jubiläum gleich selbst das größte Geschenk. Denn nicht irgendeine internationale High End-Kette, wie man es von der weltberühmten Zürcher Bahnhofstrasse gewohnt ist, sondern der Luzerner Handwerksbetrieb zieht in das historische Gebäude an der Bahnhofstrasse 89 ein. Möglich macht dies das verlässliche Handeln eines nachhaltig denkenden Hauseigentümers, der Tanova AG. Dass ein Luzerner Familienunternehmen, das in der vierten Generation von Matthias und Raphael Bachmann geführt wird, in den Genuss von einem der besten Standorte der Schweiz kommt, hätten sich die Brüder nie träumen lassen. Hinter diesem Erfolg steckt harte Arbeit. Nach den Erfolgen und der großen Nachfrage in den Fachgeschäften im Sihlcity Zürich und Shoppi Tivoli in Spreitenbach war es naheliegend, ein Standort im Zentrum der Schweizer Metropole zu eröffnen. Zürcher dürfen sich ab Sommer 2018 auf eine geballte Ladung Bäcker- und Confiserie-Handwerkskunst in den ehemaligen Schalterhallen der Credit Suisse freuen. Dabei entsteht eine lokale Wertschöpfung mit über 50 neuen Arbeitsplätzen, die in Zürich und Luzern dafür geschaffen werden sowie die wohl sicherste Kühlzelle für Pralinen im ehemaligen meterdicken Beton-Tresor im Kellergeschoss an der Bahnhofstrasse 89. Durch die Expansion nach Zürich kann das einmalige Frischekonzept der Confiserie in einer noch größeren Vielfalt angeboten werden. Nach wie vor werden auch zukünftig sämtliche Spezialitäten in der Backstube im Herzen der Stadt Luzern hergestellt und handwerklich verarbeitet. Dies macht auch aus nachhaltigen Gründen äußerst Sinn, zumal viele der Mitarbeitenden mit dem Fahrrad oder dem öffentlichen Verkehr zur Arbeit kommen. Auch ökologisch bietet die Backstube mit in der Stadt große Vorteile. Die überschüssige Energie von den Backöfen und Kühlanlagen kann zum Beispiel mittels eines ausgeklügelten

Wärmerückgewinnungssystems an die umliegenden Gebäude verteilt werden. Der Klimaschutz ist bei der ökologisch orientierten Confiserie Bachmann ein großes Thema. Eine effiziente Lieferung nach Zürich ist durch die ausgezeichnete Erschließung gewährleistet. Denn die EcoDrive Transportfahrzeuge, die von Luzern starten, haben ein geringeres Verkehrsaufkommen und demnach schnellere Anfahrtswege, als wenn von einer Backstube im Umkreis von Zürich Nord geliefert würde. Für die notwendigen Kapazitäten ist vorgesorgt. Zwei Gründe machen diesen Schritt möglich. Für die Confiserie Bachmann hat das Geschäft mit Wiederverkäufern keine Bedeutung. Man möchte vor allen dem Endkunden die größtmögliche Qualität, Frische und Dienstleistung bieten. Schweizer Bäckereien und Konditoreien haben im Normalfall durchschnittlich ein Liefergeschäftsanteil von 20 bis 30 Prozent des Gesamtumsatzes.

Bachmann



Foto: Bachmann

Die beiden Brüder Raphael und Matthias Bachmann führen in vierter Generation die Confiserie Bachmann.