

Genuss- moment

Das Feinschmecker-Magazin

Brot vom Bachme

Unsere fünf grössten
Genuss-Geheimnisse

Bachmann Stiftung

So geben wir etwas vom Glück zurück

Himmlische Erfolgsgeschichte

Und wem wünschen Sie einen
Schutzengel?

Familienbetrieb seit 1897

Von Pferdewagen, Pralines und dem prominenten Pink

Unsere
**BachMann-
schaft**

über 650 Menschen
aus 38 Nationen



GESCHICHTE

Vom Gestern bis ins Heute	5
Von Mut, Leidenschaft und grossen Träumen	14

CONFISERIE BACHMANN HEUTE

«Think pink!»	16
Die Gebrüder Bachmann machen Schlagzeilen	19
Geschäftsleitung und Management-Team	20
Wir sind Bachmann: Gesichter und Geschichten	22
Vision, Mission und Werte	27
Willkommen in der BachMannschaft	28
So engagiert sich die Bachmann Stiftung	32
Bachmann Stiftung baut Schule an der Elfenbeinküste	34
Das tun wir heute für die Welt von morgen	36
Bachmann in Zahlen	40

ANGEBOT

Durch den Tag mit Bachmann	42
Pralinés – die kleinen, grossen Meisterwerke	44
Grand Cru – die edelste Schokolade der Welt	45
Apéro – Fingerfood vom Feinsten	46
Torten – es gibt immer einen Grund zum Feiern	48
Glace – wie in der besten Gelateria Italiens	50
Sandwiches, Bowls & Co.	52
Pain Paillasse® – das beliebteste Brot der Schweiz	54
Mehrwert – das macht unser Brot so fein	56
Gut, besser, bio! Bioprodukte von Bachmann	60
Spezialitäten aus Dinkel	61
Dinkel-Demeter – vom Feld zum Brot	62
Unsere Partner: Felchlin und Rast Kaffee	64
Luxemburgerli	66
Schutzensgeli® – eine Spezialität, die von Herzen kommt!	68
Luzerner Spezialitäten	72
Saisonale Spezialitäten	76



WISSENSWERTES

Auszeichnungen	78
Social Media	82
Pressespiegel	84
Kundenstimmen	85

FACHGESCHÄFTE

Standorte: Hier sind wir für Sie da	86
Unsere Fachgeschäfte	88
Filialen Zürich	90
Schwanenplatz Luzern	92
Surseepark Sursee	93
Bahnhof Luzern	94
Onlineshop Architekt Marc Jöhl	95
Verkaufsleitung	96
Unsere «Filiale» in Japan	97
Unsere Cafés: für eine Pause vom Alltag	98
La vie en rose – das Lifestyle-Café	100

MEHRWERT

Kundenkarte und Geschenkgutschein Kundendienst	101
Personalisierte Geschenke	102



Grüezi miteinander!



Wie hätte sich unser Urgrossvater die heutige Zeit wohl vorgestellt?

Als junger Bäcker wurden ihm die Zutaten für sein Brot noch mit Pferd und Wagen geliefert, und den Ofen musste er täglich mit Holz einfeuern. So war das üblich im Jahr 1897. Heute sind unsere Rohstoffe mit viel mehr Pferdestärken unterwegs, und auch die Backöfen lassen sich einfacher aufheizen. Vielleicht würde unser Urgrossvater sofort die Flucht ergreifen, wenn er das sähe. Oder aber er würde interessiert zuschauen. Weil ihm zwischen all den Erfindungen seit damals etwas bekannt vorkäme: die Handarbeit, die bis heute in unseren Backwaren steckt. Die Liebe für besondere Rezepte und das Ziel, jede Kundin und jeden Kunden glücklich zu machen. Daran hat sich seit 1897 nichts geändert.

In unserer Backstube im Herzen der Stadt Luzern leiten wir als 4. Generation zusammen mit unseren Geschäftsleitungskolleginnen und -kollegen die Confiserie Bachmann und leben gemeinsam mit über 650 Mitarbeitenden das Erbe unserer Vorfahren. Es ist viel passiert zwischen damals und heute. Wir haben unglaubliche Erfolge feiern dürfen, standen aber auch immer wieder vor schier unlösbaren Problemen. Wir haben gekämpft und gezweifelt, gejubelt und genossen. In diesem Heft nehmen wir Sie mit in unsere rosarote Welt.

Herzlich willkommen!

Raphael Bachmann
Raphael Bachmann

Matthias Bachmann
Matthias Bachmann

Vom Gestern bis ins Heute



Die Geschichte der Familie Bachmann

Das Leben im Jahr 1897 war grundlegend anders. Einfacher, intensiver und härter als heute. Aber schon damals gab es Menschen, die mit viel Mut, Energie und Geduld für ihre Träume kämpften. Und das ist der Anfang einer besonderen Geschichte ...

Anton Bachmann war klar, dass er für seinen Traum von der eigenen Bäckerei in Sursee hart arbeiten musste. Gemeinsam mit seiner Frau gelang es ihm, sich in die Herzen der Bevölkerung zu backen. Antons Traum war der Grundstein für alles, was die Bachmann-Generationen seither aufbauen und erleben durften.

Die Wesemlin-Bäckerei brachte seinen Sohn Hans später nach Luzern und mit Raymond übernahm 1965 die 3. Generation unseren Familienbetrieb. Seit 2006 leiten nun Matthias und Raphael die Confiserie Bachmann.

Es ist nicht mehr viel übrig von der Welt, in der unsere Urgrosseltern vor über 125 Jahren mit dem Bäckerhandwerk begonnen haben. Neues wurde entwickelt, Altes zurückgelassen. Aber die Bachmann-DNA hat sich in all der Zeit nie verändert. In ihr verankert ist der Wille, höchste Qualität herzustellen, innovativ zu sein und nie stehenzubleiben.



Anton und Katharina Bachmann-Kaufmann übernehmen die Bäckerei Stadtmühle in Sursee. Auf dem Bild mit den Söhnen Anton und Hans.



Die erste Schweizer
Fussballmeisterschaft
wurde durchgeführt

*Der erste «Luzerner Tages-
Anzeiger» erschien und stellte
wichtige Weichen für die
Luzerner Medienlandschaft*

**Das Wiener Riesenrad
auf dem Prater wurde
in Betrieb genommen**

1897

**Gründung der
Bäckerei Bachmann**

**Ein Kilogramm Brot
kostete 38 Rappen**

Der Roman
«Dracula» ist
erschienen

Das Goldvreneli, die be-
kannteste Goldmünze der
Schweiz, kam in Umlauf

Der Dieselmotor wurde erfunden

Meilensteine



1934
bis
1984

1934 | 1 Hans und Lina Bachmann-Huber in der 2. Generation übernehmen die Wesemlin-Bäckerei.

1962 | 2, 3 Erste Filiale im Hotel Monopol, Luzern.

1965 | 4 Raymond und Margrith Bachmann mit den Söhnen Matthias und Raphael im Garten der Wesemlin-Bäckerei.





5

1968 | 5 Eröffnung der Konditorei an der Rössligasse.

1969 | 6 Eröffnung der Confiserie Gotthard im damals neuen «Gotthardhus».

1972 | 7 Eröffnung der Bonbonnière im Bahnhof-Shopping Luzern.

1976 Eröffnung des Geschäftes mit Tearoom im Emmen Center.

1980 | 8 Inbetriebnahme der Produktionsstätte Centralpark im Tribschengebiet mit angeschlossenem Verkaufsgeschäft.

1983 Eröffnung des Fachgeschäftes in der Bahnhof-Unterführung.

1984 | 9 Eröffnung der Schokoladen-Boutique «au Cœur fou» am Weinmarkt.



7



8





1



2



4

1985 bis 2008



3



5

1985 | 1 Weltrekord mit Eintrag im Guinnessbuch für die höchste Torte anlässlich «10 Jahre Emmen Center».

1986 | 2 Das grösste Hexenhaus im Emmen Center mit Eintrag im Guinnessbuch.

1989 | 3 Eröffnung der neuen Confiserie im Bahnhof-Shopping – der bisherige Standort «Gotthardhus» sowie zwei Provisorien wurden am neuen Ort zusammengeführt.

1989 | 4 Rekord-Crèmeschnitte zum Muttertag über den Rathaussteg.

1992 Eröffnung Café Bachmann am Viktoriaplatz.

1996 | 5 Weltrekord für die grösste Geburtstagstorte mit 20'000 Tortenstücken für die Feier «20 Jahre Emmen Center».

1997 | 6 Die 4. Generation, Raphael und Matthias, tritt ins Familienunternehmen ein.



6

1997 Der Webauftritt mit E-Shop geht unter www.confiserie.ch online.

2004 | 7 Bahnhof Luzern. Standortverschiebung und Neubau. Erweiterung mit integrierter Backstube.

2004 Eröffnung der Konditorei-Bäckerei-Confiserie im Länderpark, Stans.

2004 | 8 Eröffnung «Chocolate World» beim Schwanenplatz mit integrierter Backstube.

2004 Eröffnung der Bäckerei-Confiserie mit Café im neuen Pilatusmarkt, Kriens.

2006 | 9 Schliessung der Wesemlin-Bäckerei.

2006 | 10 Geschäftsübergabe an die 4. Generation, Raphael und Matthias Bachmann.

2007 | 11 Eröffnung «Pizza Pasta Panini» im Bahnhof Luzern.

2008 Totalumbau und Vergrösserung des Fachgeschäftes an der Werkhofstrasse 20 mit Café und Terrasse.

2008 | 12 Das Schweizerische Zentrum für Allergie, Haut und Asthma (aha!) zeichnet die Confiseur Bachmann AG mit einem Award aus.



2009 bis 2016



1

2009 | 1 Eröffnung der Confiserie-Bäckerei im Einkaufszentrum Metalli, Zug.

2010 Eröffnung des «House of Chocolate» an der Alpenstrasse 9, Luzern.

2011 Eröffnung der Bäckerei-Konditorei «Gleis 3» im EG des Bahnhofs Luzern.

2011 | 2 Die Schutzengeli®-Truffles werden geboren und lanciert.

2011 | 3 Gründung der Bachmann Stiftung.

2012 | 4 Eröffnung der Gelateria am Quai, direkt am Ufer des Vierwaldstättersees.

2



3



4





6



8

2013 Ab 1. Januar wird alles mit 100% Naturstrom hergestellt.

2013 Eröffnung des Fachgeschäftes in der Sihlcity, Zürich.

2013 | 5 In Ghana wird die Nana Korkor Daa JHS Schule eröffnet, gebaut aus den Mitteln der Bachmann Stiftung.

2014 | 6 Eröffnung des Fachgeschäftes im Shoppi Tivoli, Spreitenbach.

2014 | 7 Sieger Prix SVC, Zentralschweizer Unternehmerpreis.

2014 Eröffnung des Fachgeschäftes bei der Luzerner Kantonalbank an der Pilatusstrasse.

2015 | 8 Eröffnung des Lifestyle-Cafés «La vie en rose» am bestehenden Standort Viktoriaplatz. Eine lange Café-Konditorei-Tradition wird hier weitergeführt.

2015 Finalist beim «Entrepreneur Of The Year» in der Kategorie «Family Business».

2016 | 9 Eröffnung «Chocolate World» mit der «Flowing Chocolate Wall» und einem Café am Schwanenplatz, Luzern.



9

2017 bis 2024

2017 Eröffnung des Fachgeschäftes mit Café im Einkaufscenter Zugerland in Steinhausen.

2017 Eröffnung des Fachgeschäftes mit Café in der Mall of Switzerland in Ebikon.

2018 | 1 Der einzigartige 3D-Tortenkonfigurator wird lanciert.

2018 | 2 Eröffnung des Flagship-Stores an der Zürcher Bahnhofstrasse 89.

2019 | 3 Die Bachmann Stiftung besucht erstmals die IFER-Schule (Institut de Formation à l'Entrepreneuriat) in Afféry an der Elfenbeinküste.

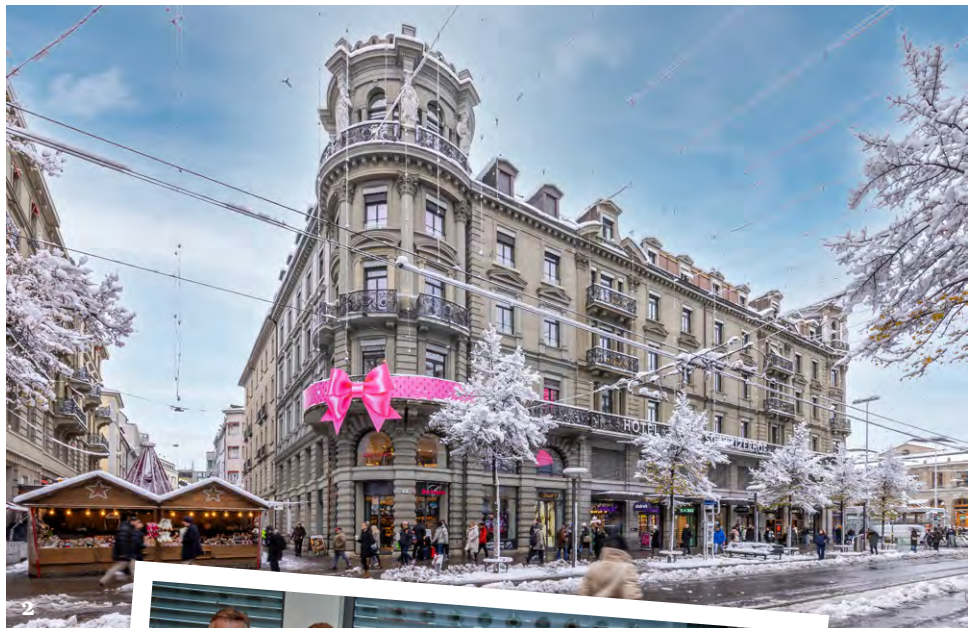
2019 Die Confiserie Bachmann gewinnt Bronze beim Best of Swiss Web Award.

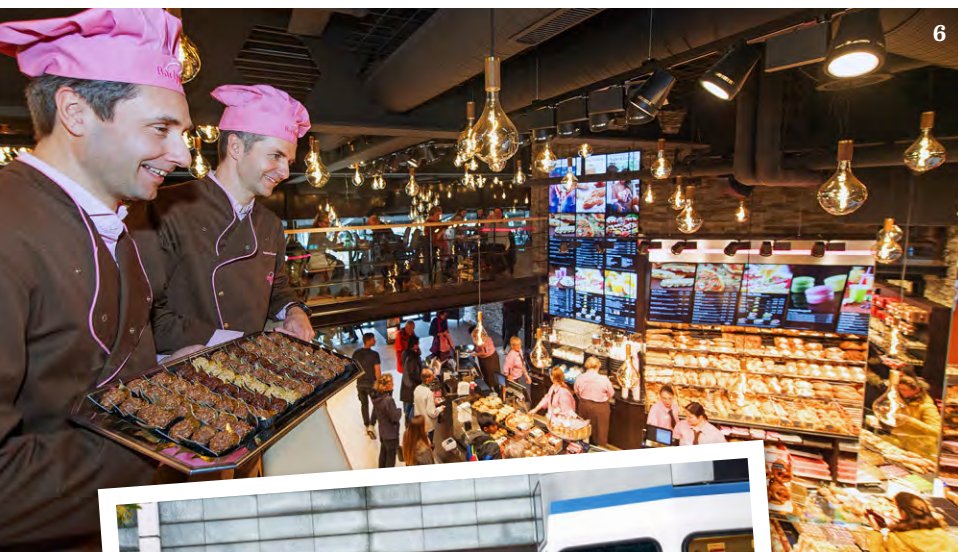
2019 | 4 Im Rahmen der TV-Sendung «Jobtausch» tauschen zwei Mitarbeiterinnen der Confiserie Bachmann ihren Arbeitsplatz für eine Woche. Die Reise geht nach Panama!

2019 | Die Confiserie Bachmann erreicht den zweiten Platz am Best of Swiss Gastro Award in der Kategorie Coffee & Bistro.

2019 Die Confiserie Bachmann ist mit dem 3D-Tortenkonfigurator Finalist beim Digital Economy Award.

2020 | 6 Das Fachgeschäft im Surseepark wird eröffnet. Damit kehrt die Confiserie zurück an den Ort, wo 1897 der Grundstein gelegt wurde.





6



7

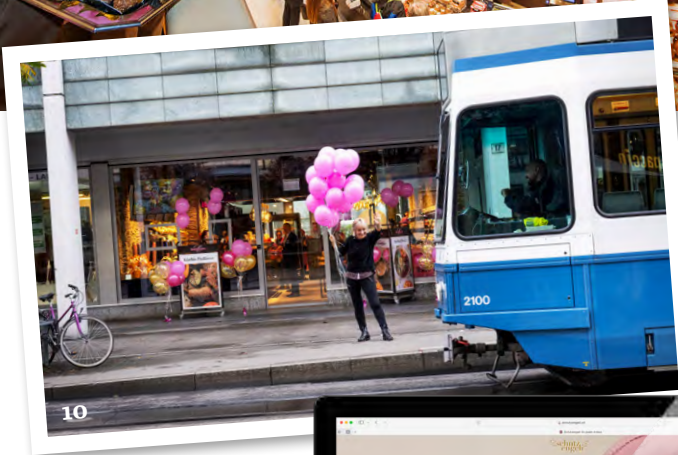
2020 | 7 Erster eigener Anbau von Dinkel und Roggen nach Demeter-Qualität in Sempach Station.

2021 | 8 Die Confiserie Bachmann gewinnt die Auszeichnung des Gourmet-Magazins Falstaff zur beliebtesten Bäckerei-Confiserie der Schweiz.

2022 | 9 Rebranding des Schutzengeli®-Designs und Go-live der neuen Website unter www.schutzengeli.ch.

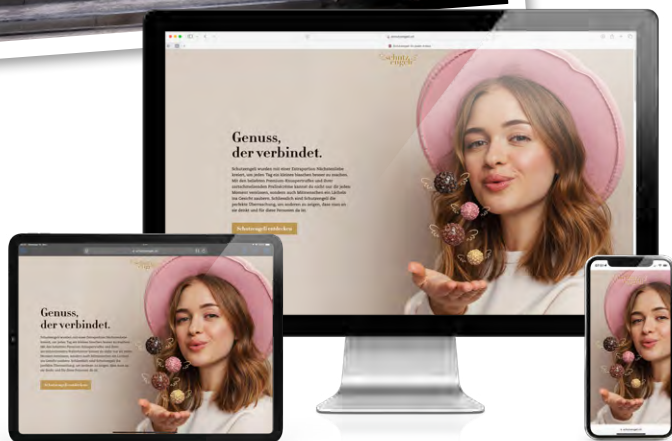
2023 | 10 Das 21. Fachgeschäft im Bleicherweg in Zürich wird eröffnet.

2023 Das Fachgeschäft im Länderpark in Stans inkl. Café mit 130 Sitzplätzen wird umgebaut.



10

9



Think pink – die Geschichte einer Farbe

Wir waren schon rosarot, als man Rosarot noch nicht mit Süssem assoziierte und sich im Gegensatz zu heute kein Mann freiwillig mit rosaroten Tüten auf den Strassen ertappen lassen wollte. Trotzdem blieben wir dabei und wurden dafür auch belächelt. Heute werden wir um unser konsequentes Farbmarketing beneidet.

Ein 5-jähriger Bub wurde von seiner Mutter gefragt: «Hast du das lustige rosarote Auto vorbeifahren sehen?» Obwohl er noch nicht lesen konnte, wusste er sofort: «Mami, meinst du das Bachmann-Auto?» Recht hat er. Rosarot ist nicht rosarot, Rosarot ist BACHMANN, das weiss doch jedes Kind!

Evolution einer kulinarischen Marke



1897



1936

Raymond Bachmann

1965



1976



1998



seit 2006

Patron Raymond Bachmann

Von Mut, Leidenschaft und grossen Träumen

Es war einmal... ein junger Bäckerssohn mit unkonventionellen Ideen, grossen Visionen und einer herzlichen Hartnäckigkeit. Raymond Bachmann legte das Fundament für den Erfolg, den unser Familienunternehmen heute feiern darf.



Unternehmen mit über 500 Mitarbeitenden und 20 Fachgeschäften, das zur Stadt Luzern gehört wie der Wasserturm.

Trendsetter

Mit verrückten Ideen und seiner ansteckenden Leidenschaft hat Raymond Bachmann während Jahrzehnten dafür gesorgt, dass man über die Confiserie Bachmann spricht. So sorgte er nach dem Feuer auf der Kapellbrücke mit Schoggi-Spezialitäten in «Brandschachteln» für Aufsehen, für seine 18-stöckige Torte stand er im Guinnessbuch der Rekorde, und in den 1980er-Jahren belieferte er das

Grosse Träume

1965 in der Quartierbäckerei im Luzerner Wesemlin-Quartier. Raymond Bachmann und seine 15 Angestellten verwöhnten die Menschen aus der Umgebung mit feinen Backwaren. Das Geschäft lief gut, die Kundschaft war glücklich. Hier könnte die Geschichte der Confiserie Bachmann enden – wenn Raymond nicht grosse Träume gehabt hätte, die er wahr machen wollte. Und grosse Träume brauchen grosse Räume: 1980 zügelte die Quartierbäckerei in neue Produktionsräume an der Luzerner Werkhofstrasse, mit einer Fläche so gross wie 15 Tennisplätze. Ein Risiko, von dem Raymond damals viele abrieten, weil Grossverteiler den kleinen Bäckereien immer mehr Konkurrenz machten. Doch dieser Mut sollte sich auszahlen: Heute ist die Confiserie Bachmann ein

Raymond und Matthias Bachmann in der Backstube der Wesemlin-Bäckerei



Die ersten Space-Shuttle-Astronauten besuchen Luzern. Raymond Bachmann empfängt sie auf der Kapellbrücke

amerikanische Nobel-Warenhaus Neiman Marcus mit Schweizer Pralines. Damals wie heute umspannt Raymond Bachmanns Netzwerk die Welt: Der rege Austausch mit seinen Berufskolleginnen und Berufskollegen in den USA, in Asien oder anderen europäischen Ländern hat ihm immer wieder neue Perspektiven eröffnet und ihn Trends entdecken lassen.



Raymond Bachmann mit dem ersten Lieferwagen



10 Jahre Zunftmeister zu Pfistern und heute Ehrenzunftmeister

Bachmann-Pink

Übrigens: Raymond ist auch der Erfinder des Bachmann-Pinks. In den 1970er-Jahren liess er die Fassade seiner Quartierbäckerei einfach pink streichen. Und das zu einer Zeit, in der die Farbe Rosa vor allem in der Kosmetikindustrie verwendet wurde und sich Männer nur ungern mit den rosaroten Bachmann-Säckli sehen liessen. Aus der pinken Fassade entstand die Unternehmensfarbe, die schon aus der Ferne als Bachmann zu erkennen ist.

«Senior Chef»

Auch wenn der Familienbetrieb längst von den Söhnen geleitet wird: Die Confiserie Bachmann wäre ohne den Patron undenkbar. In seiner ehrenamtlichen Funktion als «Senior Chef» ist Raymond (85) mehrmals wöchentlich in der Luzerner Backstube zu Besuch.

Die Feedbacks zu neuen Produkten und sein Sinn für höchste Qualität sind gefragt. Die Söhne Matthias und Raphael Bachmann wissen: «Unser Vater kennt den Markt immer noch bestens, er beobachtet ihn scharf und bringt Ideen mit ein. Wichtige Entscheidungen diskutieren wir oft mit ihm, weil wir möchten, dass seine Werte auch unter unserer Leitung weitergelebt werden.»



Buch «Die Bachmanns – Eine Familie von Gründern»:
www.confiserie.ch/buch

«Think pink!»



1 Familienunternehmen
2 Brüder
1000 Ideen

Sie sind kreativ, mutig und sehen die Welt durch eine rosarote Brille: Matthias und Raphael Bachmann, die 4. Generation des Familienbetriebs. Die Brüder über intensive Lehrjahre, Brot für Marathonläufer und eine präsidentale Ente.

Matthias und Raphael sind in der Quartierbäckerei ihrer Eltern aufgewachsen. Unten wurde gebacken, im oberen Stock lag die Wohnung. Den beiden Brüdern war bald klar, dass sie die Passion ihres Vaters geerbt hatten und sein Handwerk von Grund auf erlernen wollen. Ihre Ausbildung und die Lehrjahre verbrachten Raphael und Matthias in fremden Betrieben im In- und Ausland. Vor 25 Jahren kehrten sie dann in den elterlichen Betrieb zurück, 2006 haben sie die Confitserie Bachmann übernommen.



Matthias und Raphael Bachmann über...



...ihre Eltern

Unser Vater war und ist für uns beruflich und menschlich ein Vorbild. Auch unsere Mutter hat uns enorm geprägt, sie ist eine sehr geschickte Kauffrau. Von beiden haben wir die Freude am Beruf, ihren grenzenlosen Optimismus und viel Ehrgeiz geerbt. Sie haben uns gelehrt, mit Menschen zu kommunizieren, sie zu achten, zu fördern und dankbar zu sein. Es ist etwas vom Schönsten, sich gemeinsam Ziele zu setzen und daran zu arbeiten, um am Ende die Früchte ernten zu können. Bis heute profitieren wir von der Erfahrung und vom Netzwerk unserer Eltern.



...ihre Wanderjahre im Ausland

Bevor wir nach unserer Ausbildung in den Familienbetrieb eingestiegen sind, zogen wir für ein paar Jahre in die Welt hinaus, jeder für sich. Wir arbeiteten in Confisereien und Bäckereien in Dubai, Singapur und Japan, aber auch in Europa. Dabei lernten wir nicht nur Sprachen, sondern auch, wie man sich in fremden Kulturen durchschlägt. Als Ausländer haben wir täglich oft 12 Stunden und mehr geschuftet. Dieses Erlebnis hat uns bis heute prägt. In unserem Betrieb arbeiten Menschen aus 38 Ländern. Weil wir gesehen haben, was ein Leben in der Fremde bedeutet, haben wir als Vorgesetzte mehr Verständnis für diese Mitarbeitenden und deren Bedürfnisse.

...das Wachstum des Familienbetriebs

Was wir heute erreicht haben, ist nur dank der Arbeit von drei Generationen vor uns möglich. Wir sind von der Quartierbäckerei zu einer der drei grössten Bäckereien in der Schweiz gewachsen. Eigentlich wollten wir das gar nie – auch wenn uns das kaum jemand glaubt. Aber weil wir ein gutes Gespür dafür haben, das richtige Produkt zur richtigen Zeit am richtigen Ort anzubieten, war unser Wachstum die logische Konsequenz daraus. Egal wie gross wir werden: Wir wissen, dass man jemanden gernhaben muss, um gut für ihn kochen oder backen zu können. Und solange es keine Maschine gibt, die gleich viel Gefühl hat wie unsere zehn Finger, setzen wir auf Handarbeit.



Von der Quartierbäckerei
zum Grossunternehmen:
Raphael Bachmann im
Interview:
[www.confiserie.ch/
raphael-interview](http://www.confiserie.ch/raphael-interview)



...ihre Zukunft

Unser Planhorizont war und ist unser ganzes Leben. Das Zauberwort auf dem Weg ins Morgen heisst Innovation. Sie war, ist und bleibt unser Lebensnerv. Dank innovativen Ideen konnten wir uns in einem übersättigten Markt immer gut behaupten. Denn je grösser das Angebot an Standardware, desto grösser ist die Nische für Spezialitäten mit eigenem Charakter. Die Ideen dazu finden wir in unserem Alltag. Matthias beispielsweise läuft seit über 15 Jahren Ultra Trails, das sind sehr intensive Rennen. Weil Kohlenhydrate beim Ausdauersport einen grossen

Einfluss haben, hat er sich intensiv mit Brot und Getreide auseinandergesetzt. Diese Erkenntnisse fliessen in die Produktentwicklung ein. Die Nachfrage nach hochwertigen, gesunden und nachhaltig hergestellten Backwaren ist so gross wie nie und sie wird in Zukunft noch sehr viel grösser werden.

**«Ein guter Anfang braucht Begeisterung,
ein gutes Ende Disziplin.»**

Hans-Jürgen Quadbeck-Seeger

Matthias ist leidenschaftlicher
Ultra Trailrunner. Hier geht es
zu seinem Blog:
www.bachmann.run



Die Gebrüder Bačmann machen Schlagzeilen



Am Puls der Zeit

Die sozialen Medien sind ein fester Bestandteil unseres Alltags. Die Globalisierung ist gerade über diese Kanäle stark spürbar. So hat der Trend der Dubai-Schokolade über TikTok auch die Schweiz rasant erobert. Die Confiserie Bachmann hat rasch reagiert und die Schutzengeli® Dubai-Style lanciert – eine Interpretation der Dubai-Schokolade verknüpft mit Wertschätzung für andere.

Eine schrecklich süsse Familie

Manchmal sorgen unsere ungewöhnlichen Spezialitäten und Aktionen dafür, dass wir plötzlich selbst im Rampenlicht stehen – so wie hier als schrecklich süsse Familie in der Schweizer Illustrierten.



Matthias und Raphael sind bekannt dafür, dass sie die Welt um sich herum genau beobachten. Wenn auf der Welt etwas Besonderes geschieht oder ein Geschehnis in der Innerschweiz für Gesprächsstoff sorgt, dann stellen sie blitzschnell die passende Spezialität dazu her oder lancieren eine besondere Aktion. Und das sorgt für Schlagzeilen.



Nervennahrung für Pendlerinnen und Pendler

Als der Bahnhof Luzern 2017 wegen eines Unfalls tagelang geschlossen war, verteilten die Mitarbeitenden der Confiserie Bachmann am Abfahrtsort der Extrabusse Nervennahrung. Die bestand aus 3500 Gratis-Gipfeli, und in jedem 200. Säckli lag ein sogenannter «Pink Pass» – ein Gutschein für eine Fahrt zum Arbeitsort mit dem Bachmann-Firmenauto.

Noch mehr Geschichten aus ihrem Alltag haben Matthias und Raphael Bachmann in zwei Podcasts erzählt: im Talk mit der Industrie- und Handelskammer Zentralschweiz (IHZ) sowie in den «KMUSTORYS» des Swiss Venture Clubs (SVC).



www.confiserie.ch/IHZ-Podcast



www.confiserie.ch/SVC-Podcast



Dürfen wir vorstellen: die 5. Generation

Raphael und Matthias sind heute selbst Väter, die 5. Generation Bačmann wächst langsam heran. Für ihre Kinder haben die beiden Unternehmer vor allem einen Wunsch: «Welche Berufswahl sie einmal für sich treffen werden, ist noch völlig offen. Wir wünschen ihnen von Herzen, dass sie für sich persönlich einen Beruf finden, den sie mit grosser Leidenschaft und Begeisterung ausüben können. Ob dieser Weg einmal in unserem Unternehmen münden wird, ist die freie Entscheidung unserer Kinder und sekundär.»



Die 3., 4. und 5. Familien-Generation am Produktionsstandort in Luzern

Geschäftsleitung und Management-Team

Die erweiterte Familie

Unsere Geschäftsleitung besteht aus Menschen mit grosser Erfahrung in ihrem Tätigkeitsbereich. Sie führen das Unternehmen gemeinsam in eine erfolgreiche Zukunft.

In der Geschäftsleitung kümmert sich die 4. Generation der Familie Bachmann gemeinsam mit Profis aus der Unternehmensentwicklung und der IT um die strategische Zukunft des Unternehmens. Damit die Confiserie Bachmann auch in Zukunft eine erfolgreiche und beliebte Marke bleibt, der die Kundschaft zu 100% vertraut.

Das Management-Team ist die tragende Säule unseres Familienbetriebs, in dem alle Unternehmensbereiche vertreten sind. Dieses Team leitet die Confiserie Bachmann operativ – mit dem Ziel, unsere Kundinnen und Kunden jeden Tag aufs Neue glücklich zu machen.



Die Geschäftsleitung der Confiserie Bachmann. v. l. n. r.: Raphael Bachmann, Robert Medimorec, Juliane Bachmann, Jens Behlau, Matthias Bachmann

Unser Management-Team: die tragende Säule des Familienbetriebs



1 | Almir Kumalic
Leiter Verpackung & Versand

2 | Michael Schiesser
Leiter Produktion,
Confiserie, Patisserie & Dekor

3 | Sabrina Bürgi
Leiterin Kundendienst

4 | Edmond N'Tiamoah
Leiter Logistik/Spedition

5 | Elyne Hager
Leiterin Marketing, Sales Development &
Category Management

6 | Remo Vanoli
Verkaufsleiter

7 | Mirzet Vuckic
Leiter Facility Management

8 | Maja Jorgic
Leiterin Einkauf

9 | Benjamin Späni
Leiter Qualitätsmanagement & -sicherheit

10 | Carsten Rindom
Leiter Datenmanagement

11 | Elvisa Kumalic
Senior Office Managerin

12 | Sejla Jusic
Leiterin Human Resources

13 | Else Rindom
Produktenwicklerin

*Wir sind
Bachmann.*

Gesichter und Geschichten
Dürfen wir vorstellen:
unsere BachMannschaft!

Davide Guarino
Teig-Spezialist Bäckerei



Alma Zumberovic
Reinigung

Yerene Bautista Bautista
Reinigung



«Dank moderner Technik können wir die Top-Qualität unserer Produkte noch ein bisschen optimieren.»

Mirzet Vuckic
Leiter Technik



Silvia Neves
Konditorei



Maad Atia
Stv. Abteilungsleiter Bäckerei



Markus Lettieri
Bereichsleitung Konditorei,
Bäckerei, Feingebäck



Manuela Beckert
Berufsbildnerin Verkauf,
Regionalverkaufsleiterin

Gentijan Adili
Lernender Detailhandels-
fachmann EFZ



Galyna Krasnogradova
Verpackerei



Andrea Fuchs
Konditorei



«Morgens geht bei uns die Post ab.»

Mohamedou Alioune Lemownak
Spedition





Mulaj Rrolleta
Konditorei



Almir Kumalic
Leiter Verpackerei



Edmond N'Tiamoah
Leiter Spedition



Esther Schumacher
Leiterin Buchhaltung

«Ich bin mit meiner Ehefrau, Else Rindom, als gelernter Bäcker-Konditor von Dänemark in die Schweiz gekommen, habe seither mein Handwerk verfeinert und die Berufsprüfung als Chef Bäcker-Konditor absolviert. Seit über 19 Jahren arbeite ich nun bei der Confiserie Bachmann und bin fürs Datenmanagement verantwortlich.»



Carsten Rindom
Leiter Datenmanagement



Nadine Schild
Leiterin Decor-Team



Xhevahire Shehu
Produktion Tribtschen Luzern



Tanja Amberg
Filialleiterin Metalli Zug

«Ich habe die Lehre als Detailhandelsassistentin EBA bei der Confiserie Bachmann gemacht und bin nun schon seit über 13 Jahren in diesem Betrieb tätig. Meine Freizeit widme ich der Guggenmusik, ich freue mich bereits jetzt schon auf die Fasnacht.»

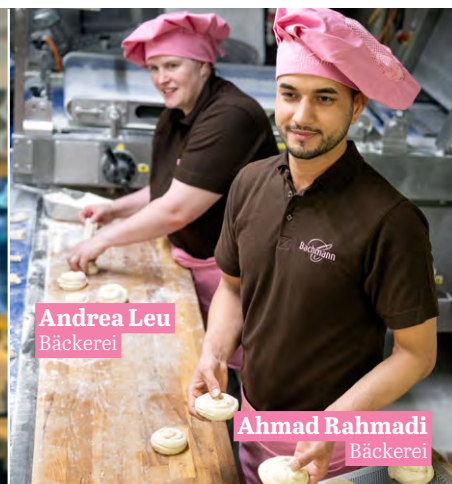


Daniela Vetter
HR-Generalistin

«Vor 20 Jahren habe ich als Lehrling im Büro begonnen und gehöre seitdem zur «Bachmann-Family». Wir sind ein cooles Team!»



Atila Kalayci
Betriebsleiter «La vie en rose»



Andrea Leu
Bäckerei

Ahmad Rahmadi
Bäckerei



Rita Di Carlo
Verpackerei



Gabryella Kurmann
Stv. Filialleitung Tribtschen



Elvira Kumalic
Senior Office Managerin

«Unser Onlineshop ist übersichtlich und kundenfreundlich. Nur dann wird er auch rege genutzt. Heute muss man mit wenigen Klicks unterwegs eine kleine oder grosse Bestellung machen können.»



Maja Jorgic
Leiterin Einkauf

«Beim Einkaufen von Rohstoffen handhaben wir es ganz einfach: Was wir als Feinschmecker nicht aus Überzeugung und mit Genuss essen würden, wird nicht verarbeitet.»



Larissa Villiger
Stv. Leiterin Kundendienst



Mirsad Salihovic
Filialleiter Gelateria am Quai



Else Rindom
Leiterin Produktentwicklung



Interview
Else Rindom:
www.confiserie.ch/interview-else



«Ich sammle überall Ideen: beim Einkaufen, auf Messen, in den Ferien oder online. Eine wichtige Inspiration sind auch Kundenfeedbacks. Wenn die z.B. immer öfters nach veganen Produkten fragen, müssen wir diesen Bereich erweitern.»



Rahel Feer
Teamleiterin Konditorei



Anita Glanzmann
Küche



Nerea Lozano
Konditor-Confiseurin

Saipan Sapsuantang
Konditor-Confiseurin

«Meine Idee
des Cupcake
Icecream hat es in
unser Sortiment
geschafft.»



Zeliha Yaman
Teamleiterin Patisserie



Maire Ahmeti
Bereichsleitung Verkauf



Rita Di Carlo
Verpackerei & Versand

Neeven El-Kurdi
Verpackerei & Versand

Vision, Mission und Werte:

Das ist uns wichtig

Wie schenken wir den Menschen täglich einen Genussmoment? Und was müssen wir tun, damit unsere Mitarbeitenden gerne bei der Confiserie Bachmann arbeiten? Um so grundlegende Fragen zu beantworten, braucht es eine Vision, die alle Mitarbeitenden in unserer BachMannschaft leben.

Auch die Mission und unsere Werte sind fest im Alltag verankert.

UNSERE VISION

Wir schenken den Menschen täglich einen Genussmoment.



UNSERE MISSION

Wir wollen Menschen glücklich machen, die gerne bewusst Gutes geniessen. So wie wir. Mit frischen, hochwertigen und einzigartigen Produkten sowie dem besten Service.



UNSERE LEITSÄTZE

VORBILD SEIN

dreamteam



Wir leben vor, was wir von unseren Mitarbeitenden erwarten. Wir übernehmen Verantwortung für das eigene Verhalten und tragen zu einem guten Arbeitsklima bei.

WERTSCHÄTZUNG



Wir denken positiv und führen mit einer Grundhaltung von Respekt und Wertschätzung.

FEEDBACK-KULTUR



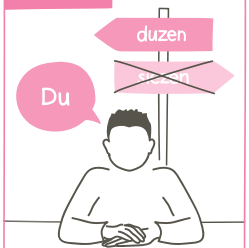
Wir geben direktes, ehrliches Feedback, um die Mitarbeitenden zu fördern. Wir loben ausdrücklich. Kritik äussern wir persönlich.

WEITERENTWICKLUNG



Wir entwickeln unsere Mitarbeitenden kontinuierlich weiter. Mehr Entscheidungsfreiheiten geben wir mit zunehmenden Fähigkeiten und Fertigkeiten weiter.

DU-KULTUR



Mit unserer gelebten Du-Kultur fördern wir das Arbeitsklima und das Image von Bachmann. Dadurch kann mehr Vertrauen wachsen, Kommunikation auf Augenhöhe wird möglich, wodurch ein Gefühl von Wertschätzung und Anerkennung entsteht.

EINBEZUG DER MITARBEITENDEN



Beteiligung der Mitarbeitenden ist Grundlage für den Erfolg von Bachmann. Wir binden unsere Mitarbeitenden in Entscheidungsprozesse mit ein und ermöglichen Mitwirkung bei der Arbeitsplatzgestaltung.

INFORMATIONSAUSTAUSCH



Unsere Mitarbeitenden müssen sich gut informiert beteiligen können. Wir informieren offen und zweckmässig und fördern das gegenseitige Verständnis.

SCHUTZ



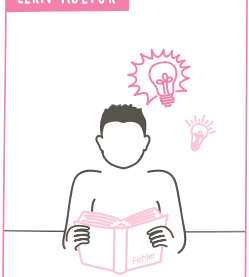
Wir tragen Verantwortung für Arbeitssicherheit, ergonomische Arbeitsplatzgestaltung und Gesundheitsschutz unserer Mitarbeitenden.

VERTRAUEN



Mit unserem eigenen Verhalten und gegenseitigem Umgang stärken wir das Vertrauen. Wir vertrauen in die Fähigkeit und den Willen unserer Mitarbeitenden, eine ihnen übertragene Aufgabe nach bestem Wissen und Gewissen zu erfüllen.

LERN-KULTUR



Unsere Mitarbeitenden kennen unsere Vision und unsere Ziele und tragen diese mit. Wenn Fehler passieren, fragen wir: «Weshalb ist dieser Fehler passiert?». Wir beziehen unsere Mitarbeitenden in die Lösungsfindung mit ein.

Ausbildung

Und wann fängst du bei uns an?

Die Ausbildung von jungen Menschen ist für uns eine Herzenssache.
Weil wir die besten Mitarbeitenden möchten, investieren wir gerne in die Talente von morgen. Für uns und unsere Branche.



*«Nach dem Motto
«Fördern und Fordern»
bieten wir motivierten
Mitarbeitenden Weiter-
bildungen an, die auf
sie zugeschnitten sind –
bei uns im Betrieb
oder extern.»*

Sabrina Bürgi
Leiterin Administration und
Berufsbildnerin KV

Noten sind für uns nicht das Wichtigste beim Vergeben der Lehrstellen. Uns interessiert der Mensch hinter der Bewerbung, seine Ausstrahlung, die Umgangsformen und sein Interesse.

Wer bei uns eine Lehre machen möchte, absolviert zuerst eine fünf-tägige Schnupperlehre. Während dieser Zeit lernen wir die Jugendlichen kennen, und sie erleben den Alltag in unserem Betrieb.

Während der Ausbildung helfen wir den Lernenden, ein fundiertes und breites Fachwissen aufzubauen und ihr Handwerk auf höchstem Niveau zu erlernen. Dabei sind uns Eigenverantwortung und eine hohe Sozialkompetenz wichtig.

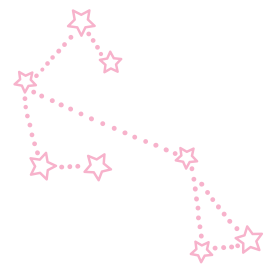


*«Während der Zeit
einer Lehre erlernt ein
junger Mensch nicht
nur einen Beruf, er
reift und wird erwach-
sen. Wir begleiten ihn
in dieser bewegten
Lebensphase gern.»*

Manuela Beckert
Regionalverkaufsleiterin und
Berufsbildnerin Verkauf



Kaufrau /
Kaufmann EFZ



«Wir fördern den Charakter und die individuellen Fähigkeiten der Jüngsten im Team – weil auch wir viel von ihnen lernen können.»

Stefanie Baptista
Abteilungsleiterin Patisserie und
Berufsbildnerin Produktion

WIR BIETEN BEI UNS FOLGENDE AUSBILDUNGEN AN:

- Kauffrau/Kaufmann EFZ
- Bäcker:in/Konditor:in/Confiseur:in EFZ
- Detailhandelsfachfrau/-mann EFZ
- Detailhandelsassistent:in EBA
- **Neu auch:**
Bäcker:in/Konditor:in/Confiseur:in EBA

Stellen und Bewerbungen

Werde Teil unserer Erfolgsgeschichte!
Wir freuen uns auf deine Bewerbung.



Aktuelle Stellenangebote:
www.confiserie.ch/jobs

Bäcker:in / Konditor:in /
Confiseur:in EFZ

Detailhandels-
assistent:in EFZ oder EBA



Neue Chancen für Quereinsteigende und Mitarbeitende

Manchmal ist die erste Berufswahl nicht diejenige, die einen fürs restliche Leben glücklich macht. Ob eine neue berufliche Richtung eingeschlagen, eine Weiterbildung angestrebt oder ein Aufstieg innerhalb des Unternehmens geplant wird – es stehen vielfältige Möglichkeiten offen. Spannende Karrierechancen bieten sich sowohl für Quereinsteigende und Interessierte mit abgeschlossener Berufsausbildung als auch für bestehende Mitarbeitende. Neue Perspektiven warten unter anderem in diesen Berufen:

- **Lebensmittelpraktiker:in**
Zweijährige Ausbildung mit kantonalem Fähigkeitszeugnis (ab Sommer 2025)
- **Anlagenführer:in**
Interne Ausbildung mit Bachmann-Zertifikat (ab Januar 2025)
- **Leadership-Ausbildung**
- **Zugang zu externen Fachkursen**
- **Fachspezialist:in**
Dreijährige Ausbildung an allen Anlagen und Posten in der jeweiligen Abteilung, in allgemeinen Betriebskenntnissen, Fachkurs an der Richemont Fachschule usw. (nach 3 Jahren im Betrieb möglich).
- **Einführungskurse für neue Mitarbeitende**
Durchgeführt pro Abteilung von Leitungsperson (ab 2025)
- **Individuelle Weiterbildungsmöglichkeiten**
(Fachausbildung)
- **Fahrercoach**
Schulung für unsere Chauffeure in der Spedition



Die Teilnehmenden der Leadership-Ausbildung dürfen jubeln: Es ist geschafft!



Welcome-Day zum Start in der BachMannschaft

Wer bei uns neu anfängt, startet mit einem besonderen Tag. Der Welcome-Day beginnt mit einer Führung durch den Betrieb und spannenden Einblicken in unseren Alltag. Am Nachmittag stehen dann die ersten Schulungen auf dem Programm – für einen gelungenen Start in der BachMannschaft.

Hesch gwüss?



Wir haben eine eigene App für alle Mitarbeitenden entwickeln lassen. Mit «myPink» gibt's die wichtigsten News immer direkt aufs Smartphone, dazu Infos zu Aktivitäten, eine Chatfunktion oder das komplette Personenverzeichnis der Confitiserie Bachmann.

Menschen integrieren

Um benachteiligte Jugendliche sowie Migrantinnen und Migranten erfolgreich in das Erwerbsleben zu integrieren, kooperieren wir seit Jahren eng mit dem Berufslehr-Verbund Zürich, dem Bildungsnetz Zug und weiteren ähnlichen Organisationen. Wir sind uns unserer gesellschaftlichen Verantwortung bewusst und nehmen sie mit grossem Engagement wahr.

www.bildungsnetzzug.ch
www.berufslehrverbund.ch



Wir sind stolz, auf viele erfahrene Mitarbeitende zählen zu dürfen, und dankbar, dass sie uns seit so langer Zeit begleiten. Deshalb feiern wir unsere Jubilarinnen und Jubilare in regelmässigen Abständen und laden sie zu einem besonderen Event ein – so wie hier 2024 auf dem Vierwaldstättersee und im Hotel Montana.

Unsere treuesten Mitarbeitenden



Das Video zum Jubilaren-Anlass:
www.confiserie.ch/jubilare

3 Fragen an: Sejla Jusic HR-Leiterin

Sejla, du bist seit März 2023 verantwortlich für den Bereich Human Resources. Was konntest du in dieser Zeit bereits für die Firma bewegen?

In dieser Zeit konnten wir bedeutende Fortschritte für unser Unternehmen erzielen. Ein zentraler Meilenstein war die vollständige Zentralisierung der HR-Abteilung. Dies ermöglichte es uns, alle grundlegenden HR-Prozesse entlang des gesamten Mitarbeiter-Lebenszyklus – von der Rekrutierung über die Entwicklung bis hin zum Austritt – auf den neuesten Stand zu bringen.

Wir haben dadurch die Effizienz unserer Abläufe gesteigert wie auch die Zusammenarbeit und Kommunikation zwischen Vorgesetzten und Mitarbeitenden erheblich verbessert. Ich bin besonders stolz auf mein HR-Team, das in dieser relativ kurzen Zeitspanne bemerkenswerte Erfolge erzielt hat.

Was bedeuten dir die Unternehmenswerte in deiner Rolle im HR?

Unternehmensleitsätze wie «Vorbild sein» und «Mitarbeiterentwicklung» sind zentrale Eckpfeiler einer erfolgreichen Personalarbeit und haben für mich in meiner Rolle im HR eine



Dieses HR-Team kümmert sich um die Mitarbeitenden: v.l.n.r. Ina Pockolm, Sejla Jusic (HR-Leiterin), Daniela Vetter und Sara Jakob. Auf dem Bild fehlt: Claudia Renggli

besonders tiefgehende Bedeutung. Sie sind nicht nur Richtlinien, sondern prägen massgeblich die Kultur, das Verhalten und die langfristige Ausrichtung eines Unternehmens.

Was ist dein Lieblingsprodukt?

Die Weekend-Cakes. Wie der Name bereits andeutet, sind sie ideal für das Wochenende. Ich geniesse es, dieses Produkt in geselliger Runde mit meiner Familie bei einer Tasse Kaffee zu teilen.



Etwas vom Glück zurückgeben So engagiert sich die Bachmann Stiftung

Zwei Schulen in Afrika, ein Park ohne Barrieren im Kanton Luzern
oder ein Haus für Mütter und Kinder: Die Bachmann Stiftung unterstützt
mit Ihren Spenden die unterschiedlichsten Projekte.



Gutes tun und das Beste geniessen

10% des Gewinns aus dem Verkauf der Schutzengeli® gehen an die Bachmann-Stiftung. 100% der Spenden fliessen seit der Gründung in die Länder zurück, wo die Schutzengeli® ihren Ursprung haben. Genussmenschen wie du werden so selbst zu Schutzengeln, um unter anderem die Berufsausbildung von Jugendlichen im Kakao-Anbau in der Elfenbeinküste zu unterstützen.



Bachmann Stiftung – unterstützte Projekte der letzten 10 Jahre:
www.bachmann-stiftung.ch



Stiftungsrat (v.l.n.r.): Raphael Bachmann, Jens Behlau, Juliane Bachmann, Robert Medimorec, Elvisa Kumalic, Matthias Bachmann

Diese und viele andere Projekte hat die Bachmann Stiftung finanziell unterstützt



Die **Heilpädagogische Schule Sursee HPS** ist eine Tagesschule für Kinder und Jugendliche mit einer geistigen Behinderung. Das Schulangebot umfasst alle Stufen, und die Schülerinnen und Schüler werden in altersgemässen, fähigkeitsorientierten Kleingruppen unterrichtet. Am Eröffnungstag des Fachgeschäftes war es dann so weit – der HPS Sursee wurde vor Ort ein Spendencheck in der Höhe von CHF 10'000.- übergeben.



Die **Stiftung für Schwerbehinderte Luzern SSBL** in Rathausen LU lancierte das Projekt «Park Rathausen». Mit dem Park wird ein umfangreiches, barrierefreies Spiel- und Erlebnisangebot für Menschen mit und ohne Behinderung realisiert. Die Bachmann Stiftung hat sich an der tollen Idee mit CHF 6000.- beteiligt.



Nach dem Motto «Zurückgeben, was man bekommen hat» unterstützt die Bachmann Stiftung seit 2011 die **Nana Korkor Da JHS Schule in Ghana**. Denn aus diesem Land stammt der grösste Teil der Kakaobohnen in der Bachmann-Schokolade. Hier gehen vor allem Kinder zur Schule, deren Eltern Kakaobauern sind. Mit der Spende aus der Schweiz wurden Computer angeschafft und eine Bibliothek gebaut, was den Kindern wertvollen Zugang zu Wissen verschafft.



Für den Bericht über unsere zweite Schule in Afrika, die wir 2018 gebaut haben: einfach umblättern!



Schule in Ghana:
www.confiserie.ch/ghana

Schule an der Elfenbeinküste

Eine emotionale Reise zum Ursprung



Nachhaltig fördern: Seit 4 Jahren unterstützt die Bachmann Stiftung das Projekt «Family Farm School» an der Elfenbeinküste. Es ermöglicht Kindern und Jugendlichen eine dreijährige Ausbildung im Bereich der Landwirtschaft.

Wir möchten, dass Sie unsere Schokolade mit gutem Gewissen geniessen können. Darum tragen wir eine Verantwortung für alle, die jenen Kakao anbauen, den wir weiterverarbeiten. Wir kämpfen gegen Kinderarbeit, wollen einen kontrollierten und nachhaltigen Anbau gewährleisten und die Biodiversität berücksichtigen. Deshalb investieren wir mit der Bachmann Stiftung in die Bildung von Kindern und Jugendlichen in den Anbaubereichen – wie beispielsweise an der Elfenbeinküste.

2019 hat Matthias Bachmann die neu eröffnete Schule mit Platz für 70 Schülerinnen und Schüler besucht. Mindestens 30% der Lernenden müssen übrigens weiblich sein. Dafür wurde der «Girls Club» gegründet – ein Angebot für Mädchen und Frauen, das sie während der Ausbildung stärkt und coacht.

«Die Lebensfreude der Menschen ist eine der schönsten Erinnerungen an diese Reise», erzählt Matthias Bachmann. «Unser Besuch war voll von emotionalen und berührenden Momenten.» Die Familie Bachmann steht bis heute regelmässig in Kontakt mit der Schule, mit Kindern und Lehrpersonen. Denn, so Matthias Bachmann weiter: «Ein Schulgebäude ist noch kein Garant dafür, dass das Projekt erfolgreich weitergeführt wird. Der Schulbetrieb muss sichergestellt sein, und das erreichen wir mit ständigem Austausch.»

«Die Elfenbeinküste ist ein beeindruckendes Land mit hohem Potenzial. Doch damit das Land das Potenzial nutzen kann, braucht es faire Geschäftspartner und unsere Unterstützung.»

Matthias Bachmann



Film Schule Elfenbeinküste – Bildung für die Zukunft:
www.confiserie.ch/film-elfenbeinkueste



- 1 Matthias Bachmann mit Schülerinnen und Schülern der IFER-Schule (Institut de Formation à l'Entrepreneuriat) in Afféry, Elfenbeinküste
- 2 Bani Bru Juliette (Lehrerin der IFER-Schule) und Matthias Bachmann
- 3 Die IFER-Schule
- 4 Öffnen der Kakaobohne
- 5 Eine Kakaopflanze wird angepflanzt



Was uns am Herzen liegt

Das tun wir heute für die Welt von morgen



Wir wollen der nächsten Generation eine lebenswerte Welt hinterlassen.
Aus ökologischer, sozialer und wirtschaftlicher Sicht. Dafür setzen wir uns in
verschiedenen Bereichen unseres Familienbetriebs ein.

Engagement gegen Armut

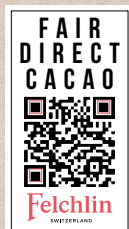
Nachhaltige Schokolade

Um einzigartige Genussmomente zu schaffen, setzen wir bei unserer Bachmann Schokolade auf höchste Qualität. Der nachhaltige Anbau des Kakaos wie auch der faire Umgang mit den Bauern sind dabei elementare Bestandteile unserer Strategie und ein wesentlicher Part unserer Philosophie. Um unsere ethischen Ziele zu erreichen, arbeiten wir mit dem Zentralschweizer Unternehmen Max Felchlin AG zusammen. Gemeinsam mit Felchlin werden verschiedene Projekte umgesetzt, um den Kakaobauern in den Ursprungsländern eine bessere Zukunft zu ermöglichen.



Nachhaltige Schokolade:

www.confiserie.ch/nachhaltige-schokolade



Bachmann Stiftung

10% des Gewinns aus dem Verkauf der Schutzengeli® gehen an die Bachmann Stiftung. Dieses Geld fließt zu 100% in die Schweiz oder in jene Länder zurück, in denen die Schutzengeli® ihren Ursprung haben. Zum Beispiel um die Berufsausbildung von Jugendlichen im Kakao-Anbau zu unterstützen. So werden Genussmenschen wie Sie selbst zu Schutzengeln.



Bachmann Stiftung:

www.bachmann-stiftung.ch



Kein Food Waste

Wir bekämpfen Food Waste, indem wir nicht verkaufte Lebensmittel an verschiedene Institutionen weitergeben. Zudem können unsere Mitarbeitenden Restbestände nach Ladenschluss mit nach Hause nehmen. Unsere Partner im Kampf gegen Food Waste:

- **«Tischlein deck dich»** verteilt gratis Lebensmittel an armutsbetroffene Menschen. Jede Woche werden schweizweit rund 15'000 Personen unterstützt.



- Die **«Äss-Bar»** Luzern verkauft Backwaren vom Vortag stark vergünstigt. Wir geben Nichtverkauftes ab, um keine Lebensmittel zu verschwenden.



- **«Teller statt Kübel»** verteilt tagesfrische Produkte an bedürftige Menschen in Dietikon. Die Lebensmittel werden abgeholt und zur Abgabestelle gebracht.



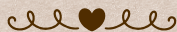
Bachmann Stiftung:

www.confiserie.ch/food-waste



Gesundheit und Wohlergehen

Wir verarbeiten nur beste, natürliche und frische Rohstoffe – wenn immer möglich aus der Region. Beispielsweise unseren eigenen Demeter-Dinkel aus Sursee LU. Die Teige ruhen bei uns bis zu 48 Stunden, damit das Brot besonders bekömmlich wird. Eine grosse Hilfe für Allergiker ist unser selbstentwickeltes Touchscreen-Deklarationssystem, das in den Fachgeschäften über die Inhaltsstoffe aller Produkte informiert.



Hochwertige Bildung

In unserem Familienbetrieb bilden wir in den verschiedenen Abteilungen momentan rund 35 Lernende aus. Wir fördern den Charakter und die individuellen Fähigkeiten unserer Lernenden und unterstützen auch ausgelernte Mitarbeitende mit diversen hochwertigen Weiterbildungen. Denn unsere BachMannschaft ist das Fundament unseres Erfolgs.



Bachmann-Karriere:
www.confiserie.ch/ausbildung

Geschlechtergleichheit

Bei uns gilt die Lohngleichheit über alle Geschlechter hinweg. Dafür haben wir eine Lohngleichheitsanalyse durchgeführt und extern überprüfen lassen. Die Geschlechteraufteilung bei der Confiserie Bachmann sieht aktuell so aus: 76% der rund 650 Mitarbeitenden sind Frauen, 24% Männer. In Führungspositionen ist der Frauenanteil in der Geschäftsleitung bei 20% und im Management-Team bei 47%.

100% Naturstrom

Wir setzen seit fast 10 Jahren zu 100% auf Naturstrom und erneuerbare Energien. Unser Strom stammt von zertifizierten Schweizer Wind- und Wasserkraftwerken. Auch kleine Änderungen können viel bewirken: Die Lichtquellen in unserer Backstube und den Fachgeschäften werden fortlaufend gegen LED-Lampen ausgetauscht – so sparen wir sehr viel Strom.



Weniger CO₂-Ausstoss

Als Mitglied der Energie-Agentur der Wirtschaft (EnAW) haben wir uns freiwillig dazu verpflichtet, mit dem Bund vereinbarte Ziele zur Reduktion des CO₂-Ausstosses einzuhalten. Ein konkretes Beispiel: In den letzten Jahren haben wir über 1 Million Franken in unsere Wärmerückgewinnungsanlage investiert. Sie nimmt die Abwärme unserer Öfen und Kühlanlagen und macht daraus sogenanntes Brauchwarmwasser, das für unseren Produktionsstandort und 170 Luzerner Haushalte reicht.



Innovation und Infrastruktur

Die Infrastruktur in unserer Produktion, in den Fachgeschäften und Büros ist modern und auf dem neusten Stand. Wir sorgen für ein sicheres, effizientes und gesundes Umfeld für Mitarbeitende sowie auch für unsere Kundschaft. Unsere Ideen wurden mehrfach als besonders innovativ ausgezeichnet – z.B. mit dem IHZ-Anerkennungspreis für unseren Tortenkonfigurator oder mit dem aha!award für unser Deklarationssystem für Allergiker.



Nachhaltige Verpackungen

Nicht nur beim Inhalt, sondern auch bei der Verpackung achten wir auf nachhaltige Lösungen:

- Unsere Säckli bestehen aus Maisstärke, sie sind also zu 100% biologisch abbaubar und plastikfrei.
- Die Kaffeebecher, Menüboxen und Versandschachteln sind FSC-zertifiziert.
- Unser Einwegbesteck ist plastikfrei und biologisch abbaubar.
- Alle PET-Salatschalen bestehen zu mindestens 50% aus recyceltem Material.
- Wir setzen nur noch Trinkröhrli aus Papier und Rührstäbli aus Holz ein.



Nachhaltige Verpackungen:
www.confiserie.ch/nachhaltige-verpackungen



Fleisch und Fisch

In unserer Backstube wird ausschliesslich Schweizer Fleisch sowie MSC-zertifizierter Fisch verarbeitet.



Rohstoffe aus der Region

Wenn immer möglich, verarbeiten wir Rohstoffe aus der Region. Einige Beispiele für unsere lokalen Partner sind:

- Biohof Stalder, Sempach (Bio-Getreide)
- Ottiger Spezialitäten, Ballwil (Konfi)
- Parmino, Alpnach (Parmesan)
- Molki Stans, Stans (Joghurt, Milch, Ziger)
- Metzgerei Heinzer, Muotathal (diverse Fleisch- und Aufschnittprodukte)
- Biosphäre Berg-Käserei, Entlebuch (Käse)



Lokale Partner:
www.confiserie.ch/lokale-partner



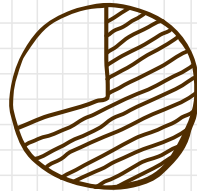
Bachmann in Zahlen

Warum viele Worte verlieren, wenn man es mit wenigen Zahlen
auf den Punkt bringen kann?



160

individuelle Torten auf Bestellung
kreieren wir jedes Wochenende.

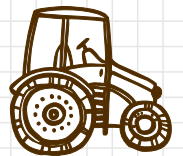


70% des Schweizer
Brotmarkts teilen
sich Discounter,
Grossverteiler und
Tankstellenshops.

48 H

RUHT DER TEIG
FÜR UNSER PAIN
PAILLASSE®.

ZWANZIG
KILOMETER

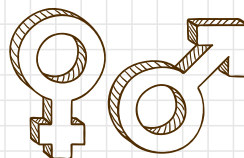


liegen zwischen unserer
Backstube und dem Biohof
in Sempach, der unseren
Dinkel anbaut.

Bis zu 4×
täglich be-
liefern wir
jedes Fach-
geschäft
mit frischen
Produkten.

100 %

ZU SO VIEL PRO-
ZENT IST UNSER
UNTERNEHMEN IN
FAMILIENBESITZ.



76 % der rund 650 Mit-
arbeitenden sind Frauen,
24 % Männer.

In Führungspositionen
ist der Frauenanteil
in der Geschäftsleitung
bei 20 % und im Manage-
ment-Team bei 47 %.

300'000 Franken
hat die Bachmann Stiftung bereits gespendet.

40 %

aller Abstimmenden haben uns zur beliebtesten Bäckerei-Confiserie der Schweiz gekürt.



über
30'000
Follower und Fans
haben wir auf
Social Media.

08001

ist die Postleitzahl von
Barcelona – auch dorthin
verschicken wir unsere
Schutzengeli®.

38 verschiedene
Heimatländer haben unsere
Mitarbeitenden insgesamt.



55 %

ANTEIL AN FRISCHEN, VOLL-
REIFEN FRÜCHTEN STECKT IN
UNSEREN SORBETS.

Seit über

125

Jahren leben
und lieben wir
unser schönes
Handwerk.

170

Luzerner Haushalte und
unsere gesamte Produktion
werden durch unsere
Wärmerückgewinnungsanlage
mit Warmwasser versorgt.



35

Auszubildende
absolvieren eine
Lehre bei uns.



2,5 cm
ist der Durchmesser
eines Luxemburgerli.

1. Jan. 2013

Seit diesem Tag werden alle Bachmann-
Leckereien mit 100 % Naturstrom hergestellt.

Angebot



BÄCKEREI

Cappuccino und Gipfeli to go
für einen langen Tag.



EAT & DRINK

Auf dem Weg zum nächsten Termin eine
frische Buddha-Bowl für den Lunch holen,
dazu einen hausgemachten Bio-Eistee.

Durch den Tag mit Bachmann

Wir schenken Ihnen zu (fast) jeder Zeit
einen Genussmoment



BZB

Online auf www.confiserie.ch ein
personalisiertes Give-away für das
Firmenfest bestellen.



TORTEN UND PATISSERIE

Eine bestellte Torte für die
Kinderparty abholen.



CHOCOLATIER

Für die Kolleginnen und Kollegen im Büro ein paar Schutzengel® besorgen.



CAFÉ

Kurze Pause im Café und dazu eine feine Patisserie geniessen.

Unsere Angebote und Dienstleistungen sind in 6 Geschäftsbereiche aufgeteilt. Jeder Bereich hat individuelle Abläufe, Prioritäten und Bedürfnisse. Aber alle haben ein gemeinsames Ziel: Sie wollen unseren Kundinnen und Kunden in den unterschiedlichsten Momenten hochwertige Genussmomente schenken.

BÄCKEREI

In unserer Luzerner Backstube entstehen aus regionalen Zutaten und mit viel Geduld verschiedene Backwaren, die wir bis zu viermal täglich an unsere Fachgeschäfte liefern.

CHOCOLATIER

Ob 31 Sorten Pralines, edelste Grand-Cru-Tafeln oder die beliebten Osterhasen: Die kleinen und grossen Meisterwerke werden in präzisester Handarbeit aus frischer Schokolade hergestellt.

EAT & DRINK

Unsere Auswahl an Menüs, Salaten, Bowls und Getränken steht für eine gesunde und abwechslungsreiche Verpflegung. Die Food-Trends weltweit beobachten wir genau.

TORTEN UND PATISserie

Wir setzen auf beliebte Patisserie-Klassiker und neue Kreationen. Unser grosses Torten-Sortiment krönt jedes Fest, und im Tortenkonfigurator lässt sich online ein Unikat herstellen.

CAFÉ

Zu 10 Fachgeschäften gehört auch ein gemütliches Café. Hier werden zusätzlich zu unserem breiten Sortiment im Frontcooking frische Pizzen, Pasta oder Hot Panini zubereitet.

B2B

Unsere Spezialitäten lassen sich einfach personalisieren, damit Unternehmen ihre Kundinnen und Kunden, Partner und Mitarbeitenden mit einem individuellen Genussmoment überraschen können.



Pralinés & Truffes

Die kleinen, grossen Meisterwerke

Mund auf, Augen zu. Und für ein paar Sekunden steht die Welt still. Weil Sie mit jedem Bachmann-Praliné und -Truffe ein kleines Meisterwerk geniessen.

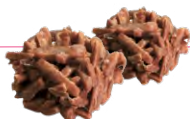
In jedem einzelnen Praliné stecken unser komplettes Know-how, die besten Zutaten und ganz viel Liebe. Unsere Chocolatiers stellen die verschiedenen Sorten täglich frisch und in Handarbeit her. Unter der Schokoladenhülle verstecken sich zarte Truffles-Füllungen, weicher Marzipan, kräftige Nüsse oder eine feine Fruchtkomponente.

In unserem Sortiment finden Sie Pralinés und Truffes nach traditionellen Rezepten, die von Generation zu Generation weiterwandern. Und neue oder saisonale Kreationen, die unsere Chocolatiers so lange weiterentwickeln, bis sie perfekt sind. Die Bachmann-Pralinés und -Truffes gehören seit Jahren zu den beliebtesten Kundengeschenken, weil sie sich mit Logos personalisieren lassen.

Rezept



Das Rezept für die feinen Rocher-Pralinés zum Selbermachen finden Sie unter:
www.confiserie.ch/rocher-praline



Grand Cru

Die edelste Schokolade der Welt

Nur jede 20. Kakaobohne weltweit darf sich Edelkakao nennen. Dieser Begriff steht für ein einmaliges Schokoladenerlebnis. Pur, ausgeprägt und unvergesslich. Genau das, was wir für unsere Grand-Cru-Spezialitäten brauchen.

Die Schokolade für unsere Grand-Cru-Spezialitäten wird aus einem besonderen Edelkakao hergestellt: aus der Criollo-Bohne. Das ist die ursprünglichste Kakaosorte der Welt. Schon im 17. Jahrhundert wurde sie an den Königshäusern gehandelt wie Gold. Bis heute wächst sie vor allem in Venezuela, in den Hügeln am Fuss der Anden.

Der Edelkakao wird sorgfältig gepflückt, in kleinen Mengen geröstet und danach mit viel Geduld belüftet und conchiert, also gerührt. Nur so kann sich der intensive Charakter entfalten. Verfeinert wird sie mit Kakaobutter und feinsten Vanille aus Madagaskar.



Apéro Fingerfood vom Feinsten

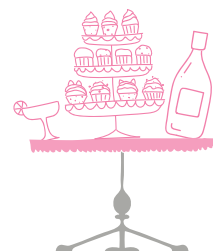
Wenn Sie mit Familie, Freunden oder Gästen das Glas erheben, dann begleiten wir Sie kulinarisch. Vom Apéro-Plättli für den kleinen Kreis bis hin zum Catering für mehrere hundert Gäste.





Lassen Sie uns gemeinsam die grosse Kunst der kleinen Verführung zelebrieren. Unsere Canapés, Gebäcke und Snacks werten Ihr Apéro optisch und kulinarisch auf. Frisch, hausgemacht und mit viel Liebe zum Detail:

- **Italienische Bruschette:**
viel mehr als nur ein Häppchen
- **Runde Mini-Canapés:**
kleine Kunstwerke, vielfältig belegt
- **Warme Klassiker:**
Schinkengipfeli, Chäschüechli und Co.
- **Apéro-Brötli:**
herzige Sandwiches im Kleinformat
- **Gefülltes Partybrot:**
Mini-Sandwiches im Brotlaib
- **Platten und Snack-Boards:**
Fleisch, Käse und mehr
- **Mini-Pâtisserie und Luxemburgerli:**
versüssen jedes Apéro



Onlineshop Apéro:
www.confiserie.ch/apero



Apéro-Prospekt:
www.confiserie.ch/aperoprospekt

Torten

Es gibt immer einen Grund zum Feiern

Feste soll man feiern, wie sie fallen. Es gibt also unzählige gute Gründe, um ein Stück Torte zu geniessen. Und wenn man keinen Grund findet, schmecken sie trotzdem.

Bei uns können Sie aus über 400 Spezialtorten auswählen oder sogar Ihre ganz eigene kreieren. So finden Sie garantiert die passende Torte. Für Hochzeiten, Geburtstage oder Jubiläen, mit Foto, Logo oder Marzipan-Dekor sowie in vielen verschiedenen Grössen, Formen und Farben.

Von der saftigen Schwarzwälder bis hin zur leichten Mango-Quarkmousse: Hergestellt werden die Torten in unserer Luzerner Backstube nach traditionellen Rezepten, mit neuen Ideen und viel Liebe zum Handwerk. Übrigens: Wussten Sie, dass wir Torten auch weltweit verschicken? Unsere Versandtorten bestehen aus Mandelcake mit Schoggi, Red Velvet oder Oreo Cupcake. Das macht sie stabil und lange haltbar.



Bei uns feiern Sie den perfekten Kindergeburtstag

Mögliche Termine: mittwochnachmittags ab 14.30 Uhr. Reservierung erforderlich – einfach QR-Code scannen.

Alter: ab 6 Jahren

Gruppengrösse: 8–12 Kinder und 1 elterliche Begleitung

Preis: Gruppe von 8 Kindern pauschal CHF 340.00 (inkl. Geburtstagstorte). Jedes weitere Kind CHF 30.00 (max. 12 Kinder), Begleitperson gratis.

Dauer: 2½ Stunden inkl. Feier mit Kuchenessen im Café

Programm:

- Dekorieren von Cup-Cakes, Schoko-Lollipop oder Lebkuchen
- Degustation von ausgewählten Produkten
- kurzer Rundgang
- Feier und Tortenessen im Café



Scannen & reservieren



Onlineshop Torten:
www.confiserie.ch/torten



Torten-Prospekt:
www.confiserie.ch/tortenprospekt

Glace



Glace
Wie in der besten
Gelateria Italiens



Ob Stracciatella, Schokolade oder Schutzengeli®: Unsere Glacesorten bringen einen Hauch Italianità zu all jenen, die süsse Abkühlungen lieben. Cremig, leicht und luftig – so wie eine hausgemachte Glace sein sollte.

In unserer Backstube stehen nicht nur Öfen, sondern auch Glace-Maschinen. Denn in den warmen Monaten stellen wir alle Sorten täglich frisch her. Vor dem Gefrieren muss die Rahm- oder Fruchtmasse 24 Stunden lang bei 3°C ruhen, damit sie die perfekte Textur erhält.

Es gibt viele gute Gründe für eine Bachmann-Glace

- Die Milch für unsere Rahmglace stammt von glücklichen Kühen aus dem Kanton Nidwalden.
- Unsere Sorbets bestehen zu 55% aus frischen, vollreifen Früchten. So sparen wir Zucker und gewinnen Geschmack.
- Die Glace-Kugeln in unseren Cornets und Becherli sind immer ein bisschen grösser als andere. Damit auch die grössten Schleckmäuler zufrieden sind.

Kleines Geschenk – grosse Freude

Hast du gewusst, dass du eine Kugel Glace verschenken kannst? Mit dieser kleinen Geste machst du jemandem eine grosse Freude.



Gutschein:
[www.confiserie.ch/
gutschein-1-kugel-glace](http://www.confiserie.ch/gutschein-1-kugel-glace)



Raten Sie mit:

Die 5 beliebtesten Bachmann-Glacesorten –
wie ist die richtige Reihenfolge?



Stracciatella



Schutzengeli

Cookies

Joghurt
mit Beeren

Schoggi



Auflösung: 1. Schoggi, 2. Joghurt mit Beeren, 3. Stracciatella, 4. Cookies, 5. Schutzengeli®

Sandwiches, Bowls & Co.

Einfach mitnehmen: zum Zmorge, Zmittag oder Znacht

Manchmal muss es praktisch sein und schnell gehen:
Ein Pausenbrötli auf dem Weg zur Arbeit, ein leichter Lunch im Büro
oder etwas Feines, das Sie zum Znacht mit nach Hause nehmen.



Unser Take-away-Angebot ist in den letzten Jahren enorm gewachsen. Weil sich unsere Kundinnen und Kunden unterwegs gesund, abwechslungsreich und fein verpflegen wollen. Und worauf haben Sie heute Lust?

Sandwiches, die überraschen

Mit saftigem Schinken, Wood Smoked Carrots oder in der Gourmet-Version mit Poulet und Avocado. Auch warm als Hot Panini oder klassisch als Canapé.

Salate, die satt machen

15 verschiedene Kreationen sorgen für viel Abwechslung. Immer knackig, frisch und voller Vitamine.

Menüs, die frisch gekocht sind

In unserer Küche entstehen täglich neue Kreationen und beliebte Klassiker. Von Älplermagronen bis Thai-Curry, von währschaft bis exotisch und auch vegan.

Bowls, die happy machen

Ob orientalische Pita-Falafel, schwedische Hygge Bowl oder vegetarische Planted Protein Bowl – unsere Bowls sind kleine Schüsseln voller «Mmh!».

Klassiker, die alle lieben

Natürlich finden Sie in unseren Fachgeschäften auch süsse und herzhaftes Wähen, fruchtige Birchermüesli oder einen Nussgipfel für zwischendurch.

Durstig?

Probieren Sie zum Essen ein hausgemachtes Getränk. Unsere Tees und Limonaden sind supererfrischend, enthalten sehr wenig Zucker und keine künstlichen Süssungsmittel. Erhältlich in den Sorten Limo Exotic, Vita Wasser, Zitrone-Limette, Ginger Detox, Himbeer-Goldmelisse, Zitronen-Holunderblüten und Bio-Schorle Apfel. Prost!



Übrigens:
Von unseren Take-away-Angeboten sind mindestens **20 vegan**, darunter Menüs, Salate, Sandwiches, Bowls, Müesli und süsse Spezialitäten.



Das steckt in unseren Take-away-Angeboten

- Saisonale, regionale Produkte ohne Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker
- Fleisch-Spezialitäten von der Metzgerei Heinzer, einem Familienbetrieb aus Muotathal
- Milchprodukte wie Käse, Rahm oder Joghurt von der Molkerei Barmettler aus Stans



15 VON UNSEREN
37 BROTSPEZIALITÄTEN SIND
VEGAN.



Pain Paillasse®

Das beliebteste Brot der Schweiz

Das Brot mit dem Dreh. Unter der knusprigen Kruste verstecken sich ein luftig-leichtes Innenleben und ein Bouquet aus über 80 Aromen.



Onlineshop Paillasse:
www.confiserie.ch/paillasse

Das original Pain Paillasse® wird nach alter Machart hergestellt – aus Weizenmehlen, natürlicher Hefe, klarem Wasser und viel Geduld. Denn der Vorteig gärt bei uns 48 Stunden lang. Jedes Brot wird von Hand hergestellt und ist ein Unikat.

Das Lieblingsbrot der Schweizerinnen und Schweizer steht in den besten Restaurants auf dem Tisch und wurde mehrfach ausgezeichnet. Bei uns ist das Paillasse® auch die Basis vieler Sandwiches und zudem als dunkles Bürli sowie als Pausenbrötli erhältlich. Die grossen Brote finden Sie in den Varianten hell, dunkel, rustic und Nuss ganzjährig im Bachmann-Sortiment.





Bachmann
Seit
20 JAHREN
IHRE ORIGINAL
Pain Paillasse
BÄCKEREI

Wir
HABEN DEN
Original-Dreh
RAUS

Pain Paillasse
HANDGEMACHT
VON IHREM BÄCKER



Das Pain Paillasse® lässt sich super variieren. Saisonal ist es in diesen Varianten erhältlich:

Pain Paillasse® Olive
(Januar bis August)

Die mediterrane Version passt perfekt zum Apéro.

Pain Paillasse® Kürbis
(September bis Dezember)

Wunderbar zu Suppen oder Salaten an kühlen Tagen.



Unsere geheimsten Zutaten

Mehrwert: Das macht unser Brot so fein

Man stellt einen Teig her und bäckt ihn. Eigentlich ganz simpel. Aber für das beste Bachmann-Brot braucht es mehr: Teigruhe, Natursauerteig, vitalisiertes Wasser und vieles mehr.

«Einfach gutes Brot.» Hinter diesem Satz steckt so viel: beste Rohstoffe, exaktes Abwiegen, den Teig ruhen lassen, richtig backen. In jedem Arbeitsschritt stecken Präzision und Timing. Denn für die Herstellung unseres Brots braucht es jede Menge Erfahrung, viel Leidenschaft und ein paar Geheimnisse, die wir Ihnen hier verraten:

Teigruhe

Beim Brot ist es wie bei gutem Wein oder Käse: Auch im Teig entfalten sich die Aromen erst nach einer Weile. Der Teig ruht bei uns als Ganzes während 14 bis 48 Stunden. Die Geduld mit dem Teig sorgt dafür, dass das Bachmann-Brot beim Backen eine lockere Porung und eine knusprige Kruste bekommt. Aber die lange Teigruhe hat noch mehr Vorteile: Das Brot bleibt länger frisch, es ist aromatischer und kann vom Körper viel besser verwertet werden. Studien zeigen, dass industriell gefertigtes Brot oft Magenschmerzen verursacht.

Herz und Handwerk

Sie ist seit vier Generationen konstant in unserer Familie: die Liebe für feine Backwaren und besondere Rezepte. Daran hat sich in 125 Jahren wenig geändert. Zwar ist die Technik moderner geworden und die Backstube grösser, aber geblieben ist die Überzeugung, dass es für wirklich gutes Brot geduldige Handarbeit und das Handwerk von erfahrenen Bäckerinnen und Bäckern braucht. In unserer Backstube im Herzen von Luzern backen 24 Profis so täglich über 24 verschiedene Brotsorten – und jedes einzelne Brot ist ein Unikat.

Vitalisiertes Wasser

Wasser ist neben Mehl die wichtigste Zutat beim Brotbacken. Es macht einen Unterschied, ob man für den Teig sehr hartes oder eher weiches Wasser verwendet. Um dem Wasser seine Lebendigkeit zurückzugeben, setzen wir auf die Grander-Methode.

Damit vitalisieren wir es und erzeugen einen Quellwasser-Charakter. Dieses Wasser verwenden wir für alle Brote und Brötchen. Damit sie Vitalität schenken, wunderbar schmecken und lange frisch bleiben.

Die Energie im Wasser lässt sich übrigens bildlich festhalten: Hier der Vergleich zwischen unbehandeltem Leitungswasser und vitalisiertem Leitungswasser in Luzern.



Unbehandeltes Leitungswasser
aus Luzern



Belebtes Leitungswasser aus Luzern





Sel des Alpes

Man nennt es das «Weisse Gold der Alpen»: das Sel des Alpes aus dem Salzbergwerk Bex im Waadtland. Das Salz ist seit Millionen von Jahren vom Fels umschlossen und wird mit Bergwasser herausgelöst. Seit mehr als 500 Jahren produziert das Bergwerk in Bex sein Salz mit der grünen Energie aus dem lokalen Wasserkraftwerk. So entsteht eines der reinsten Salze der Welt. Ein Rohstoff ganz im Sinne unserer Bachmann-Philosophie: Hochwertig, regional und gesund soll er sein.



Sel des Alpes:
www.confiserie.ch/sel-des-alpes



Vakuumbacken

Ein Brot soll lange frisch bleiben, möglichst gesund und fein sein. Drei Kundenwünsche, die wir dank dem Vakuumbacken in Zusammenarbeit mit der Firma Cetravac erfüllen können. Diese Technik hat das Backen revolutioniert, weil ein Teil des Prozesses ohne Hitze vonstattengeht. Dadurch werden weniger Nährstoffe zerstört. Und weil auch weniger Wasser aus dem Teig verdampft, bleibt Ihr Brot länger frisch.



Vakuumbacken:
www.confiserie.ch/vakuumbacken

Natursauerteig

Ein Brot mit einem hochwertigen Sauerteig bleibt länger frisch, es schmeckt hervorragend und ist sehr bekömmlich. Dieser Teig besteht aus Wasser, Mehl und Milchsäurebakterien, die wir während 24 Stunden bei 30°C ansetzen. Anschliessend mischen wir den Sauerteig unter den jeweiligen Brotteig. So brauchen unsere Brotsorten weder Triebmittel noch Emulgatoren oder künstliche Aromen.



Mehr Wert Brot:
www.mehr-wert-brot.ch

Kennen Sie unsere Saison-Brote?

Für noch mehr Abwechslung im Sortiment kreieren unsere Bäckerinnen und Bäcker regelmässig spezielle saisonale Brote, die jeweils nur wenige Wochen erhältlich ist:

Focaccia mit Tomaten | 1

Herrliche Sommerspezialität bestreut mit Alpensalz «Fleur des Alpes». Hergestellt mit einem Weizenvorteig, feinem Olivenöl und 12 Stunden Ruhezeit. Harmoniert perfekt mit der Säure der Cherrytomaten. Ein einzigartiger Genuss.

Rüebli Vollkorn | 2

Das feuchte Rüebli-Brot verdankt seine Vollmundigkeit und den feinen Geschmack den frischen Rüebli, dem Rüebli-saft und dem Grahammehl. Passt zum Frühling!

Feigen-Nuss-Brot | 3

Der Teig wird mit frischen Baumnüssen und vitaminreichen Feigen vermengt. Das sorgt für viel Geschmack und noch mehr Nährstoffe. Das Power-Brot passt zu allem und ist auch pur einzigartig.

Es wilds Ruchs | 4

«Es wilds Ruch» ist Brot mit wild gerissener Kruste. Das Ruchbrot besticht durch seine saftige Krume und die intensiven Brotaromen. Diese bekommt es wegen der Ruhezeit von mindestens 12 Stunden und dem heissen, kurzen Backen. Ein Brot passend für alle Gelegenheiten, zum Zmorge, zum Zmittag, zum Znacht.





Gut, besser, bio!

Geniessen im Einklang mit der Natur

Das Beste bleibt drin, Unnötiges bleibt draussen:
Das Herstellen von Bio-Brot braucht viel Sorgfalt, Zeit und allerbeste Rohstoffe.

Bei unserem Bio-Brot achten wir darauf, dass wertvolle Inhaltsstoffe, Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben. Dafür haben unnötige Farb- oder Aromastoffe nichts im Teig zu suchen. Gutes Brot braucht Zeit! Darum lassen wir den Teig lange gären und verarbeiten ihn nach traditionellen Methoden. Unsere Brote mit dem Bio-Label stehen für höchste Qualität, einen vollen Geschmack und ökologische Achtsamkeit. Für Gesundheit, die schmeckt.



Onlineshop Bio-Brote:
www.confiserie.ch/bio-brote

Unsere Bio-Brote

Schlaumeier-Brot mit Chiasamen

Von Schlaumeiern für Schlaumeier! Das ballaststoffreiche, reine Roggenbrot ist bei ernährungsbewussten Feinschmeckern besonders beliebt. Chiasamen enthalten sehr viele Antioxidantien, Proteine und Ballaststoffe. Schon die alten Mayas verwendeten sie als Grundnahrungs- und Heilmittel.

Bio-Bachme-Rogge

Ein rustikal-herbes Brot, hergestellt nach einem uralten Rezept von Innerschweizer Bergbauern. Sein würziges Aroma verdankt das «Bio-Bachme-Rogge» dem natürlichen Bio-Roggensauerteig und einer Teigruhe von etwa 12 Stunden. Das Brot wird direkt auf der heissen Steinplatte gebacken und bleibt sehr lange frisch.



Unsere Bio-Hausgetränke

Weil wir keinen Tee und keine Limonade mit viel Geschmack und wenig Zucker gefunden haben, mussten wir sie halt selbst kreieren. Die Bio-Tees werden für uns frisch aufgebrüht, danach verfeinert und abgefüllt. So wurde aus einer erfolglosen Suche eine Erfolgsgeschichte.



Onlineshop Bio-Getränke:
www.confiserie.ch/bio-getraenke



Spezialitäten aus Dinkel

Der Star unter den Getreidesorten

Man sagt, dass Dinkel glücklich macht. Und gesund ist er auch! Deshalb finden Sie in unserem Sortiment diverse Backwaren aus dem Urgetreide, das Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zaubern wird.



Dinkel ist ein Urgetreide, das schon vor 3000 Jahren angebaut wurde. Er ist ein hervorragender Proteinlieferant und enthält sehr viele Nahrungsfasern. Dinkel ist nicht nur für Allergiker eine beliebte Abwechslung zu den vielen Backwaren aus Weizen.

Bei so vielen guten Gründen ist klar, dass Sie in unserem Sortiment ein grosses Angebot an Backwaren aus Dinkel finden. Die Basis ist immer ein Vorteig, für den vorsichtig geröstetes Getreide mit Wasser aufgekocht wird. Daraus entsteht ein sogenanntes Kochstück, das 12 bis 24 Stunden reifen muss. Dieser Prozess sorgt für eine natürliche, lockere Porung und eine knusprige Kruste.

Unsere Dinkel-Spezialitäten

Ob Füllrobibrot oder Urdinkel Hauszopf, ob Vollkorngipfeli oder Dinkel-Chröschtli: Fragen Sie in Ihrem Fachgeschäft nach unseren Backwaren aus dem wertvollen Urgetreide. Auch verschiedene Brötchen für Sandwiches, süsse Muffins oder Königskuchen stellen wir aus Dinkel her.



Onlineshop Dinkel-Spezialitäten:
www.confiserie.ch/dinkel

Dinkel-Demeter Vom Feld zum Brot



Zwischen unserer Luzerner Backstube und dem Biohof Stalder in Sempach liegen keine 20 Kilometer. Der Betrieb baut für unsere Backwaren Dinkel mit dem Demeter-Label an.



Auf dem Feld von Familie Stalder kann der Dinkel neben anderen Getreidesorten in Harmonie mit der Natur wachsen. Damit daraus feine und nachhaltige Lebensmittel entstehen. In der Schweiz steigen die Tiefkühlimporte von ausländischen Backwaren jährlich an. Um diesem Trend entgegenzuwirken, setzen wir verstärkt auf Regionalität. Denn das Beste liegt oft so nah.

Lebensmittel mit dem Demeter-Label werden nach strengsten Richtlinien hergestellt. Das Label steht für Spezialitäten, die nach der ältesten und strengsten Form der Landbewirtschaftung erzeugt wurden. Mit geschlossenen Kreisläufen und einer ganzheitlichen Sichtweise auf Mensch, Natur und Tier werden besonders nachhaltige Lebensmittel geschaffen.



Blog Dinkel-Demeter:
[www.confiserie.ch/
dinkel-demeter](http://www.confiserie.ch/dinkel-demeter)



«Die Natur in der Region schenkt uns alles, was wir brauchen, um richtig gutes Brot zu backen. Aus frischen, regionalen Zutaten wie jenen vom Biohof Stalder und der Leidenschaft unserer Bäckerinnen und Bäcker entsteht so ein unvergleichlicher Brotgenuss.»

Raphael Bachmann



Unser Demeter Dinkelbrot trägt zudem das Label für besonders nachhaltig hergestellte Lebensmittel. Das Getreide dafür wird schonend auf der Steinmühle gemahlen, damit der wertvolle Keimling erhalten bleibt.

Geheimnis gelüftet: *Das steckt in unserer Bachmann-Schoggi*

Unsere Schokolade stammt vom Schwyzer Traditionsunternehmen Felchlin, das seit über 100 Jahren für edelste Schweizer Schoggi und kompromisslose Qualität steht.

Gemeinsam mit dem Traditionsunternehmen Felchlin haben wir eine eigene Rezeptur für die Bachmann-Milchschoggi entwickelt, aus der wir unsere Schoggi-Spezialitäten herstellen. Felchlin produziert in Ibach SZ seit über 100 Jahren eine der weltweit beliebtesten Couverturen. Mit diesem riesigen Know-how hat uns das Team dabei geholfen, unsere Vorstellungen von Perfektion in Sachen Konsistenz und Geschmack für die Bachmann Milchschoggi umzusetzen.

Auch für unserer Grand-Cru-Schokoladenprodukte beziehen wir verschiedene sorgfältig abgestimmte Couverturen von Felchlin, die auf dem Maracaibo-Kakao basiert. Aus diesem

«Gemeinsam mit den Fachleuten von Felchlin haben wir die Couverture für unsere Bachmann-Schoggi kreiert. Im Vergleich zu handelsüblichen Schokoladen enthält sie deutlich weniger Zucker.»

Raphael Bachmann

südamerikanischen Kakao entstehen edelste Schokoladesorten mit einem intensiven, natürlichen Aroma. Wir kreieren daraus unter anderem Pralines oder Tafelschoggi.

Felchlin beliefert Unternehmen auf der ganzen Welt mit allen Zutaten, die es für Schokoladenprodukte braucht. In traditionellen Prozessen und mit sehr viel Erfahrung stellt Felchlin Letztere

als Basis für feinste Schokolade her. Das Unternehmen übernimmt Verantwortung für die Qualität seiner Produkte und pflegt faire, langfristige Partnerschaften mit den Kakaobauern.

Mit der Couverture von Felchlin haben wir uns nicht nur für das beste Produkt entschieden, sondern auch für einen flexiblen und zuverlässigen Partner aus der Region.

Traditionelles Handwerk mit Längsreiber Conche



Couverture: die Basis guter Schokolade

Couverture ist das Ausgangsmaterial für unsere hochwertigen Schokoladespezialitäten. Sie enthält einen höheren Anteil an Kakaomasse und Kakaobutter und muss für die Verarbeitung zu Schokoladenprodukten sorgfältig temperiert werden. Das bedeutet, dass die Couverture erwärmt und wieder abgekühlt wird, um ein knackiges, glänzendes und schmackhaftes Endprodukt zu erhalten.

Felchlin
SWITZERLAND



Mehr über Felchlin und
ihre Couverture erfahren
Sie unter:
www.felchlin.com

Heissgeliebt: unser Kaffee von Rast

Kafi und Gipfeli – das berühmteste Duo seit Romeo und Julia. Auch bei uns sind Kaffeegetränke äusserst beliebt, ob mit oder ohne Backware dazu. Der Cappuccino to go mit einem Gipfeli auf dem Weg ins Büro, ein Espresso nach dem Zmittag oder das Kafi Crème mit einem Stück Kuchen am Nachmittag. Deshalb gehen wir auch beim Kaffee qualitativ keine Kompromisse ein und arbeiten mit der traditionsreichen Luzerner Familienrösterei Rast zusammen. Der Name steht seit über 100 Jahren für Gourmet-Kaffee, für Nachhaltigkeit und fairen Anbau der Rohstoffe. Der preisgekrönte Rast-Kaffee stammt aus den besten Anbaugebieten der Welt und wird wöchentlich frisch für uns geröstet.

Nachhaltiger Kaffee

Das Unternehmen Rast Kaffee besucht die Ursprungsländer seines Kaffees regelmässig, pflegt langjährige Beziehungen zu den Kaffeebauern und unterstützt diese aktiv. Eine Produktion unter fairen Bedingungen und absolute Transparenz haben höchste Priorität.



Mehr über das Familien-
unternehmen Rast Kaffee
erfahren Sie unter:
www.rast.ch



RAST KAFFEE



Luxemburgerli
Die Perfektion
in einem Bissen



Luxemburgerli sind die Königsdisziplin der Pâtisserie-Kunst. Unsere Confiseurinnen und Confiseure stellen diese kleinen Genussmomente mit viel Herz und handwerklichem Geschick seit über 40 Jahren her.



Die Brüder Raphael und Matthias Bachmann lernten während ihrer Ausbildung in Paris bei den besten Confiseurs weit und breit. Zu den beliebten Spezialitäten der Stadt gehören Macarons. Die jungen Schweizer erlebten hautnah, mit welcher Perfektion die luftigen Köstlichkeiten hergestellt werden. Diese wertvolle Erfahrung sorgt bis heute dafür, dass jedes unserer Luxemburgerli, die den Macarons sehr ähnlich sind, die Perfektion in einem Bissen ist.

Luxemburgerli sind ein beliebtes Mitbringsel und die perfekte Wahl, wenn Sie sich selbst etwas Feines gönnen möchten.

Das Baiser für die Luxemburgerli wird aus Mandeln, Zucker und Eischnee gespritzt und dann mit feinen Crèmes gefüllt. Neben den fünf ganzjährigen Sorten Chocolat, Vanille, Himbeere, Espresso und Blueberry-Yogurt sind zu jeder Jahreszeit fünf weitere saisonale Variationen erhältlich.

Luxemburgerli von der Confiserie Bachmann sind ausschliesslich in den Kantonen Luzern und Nidwalden erhältlich.



In Paris im Jahre 1996 verfeinerte Matthias Bachmann seine Fachkenntnisse in den renommierten Konditoreien Fauchon, Lenôtre sowie Peltier und Raphael Bachmann in der Pâtisserie Gérard Mulot.



Luxemburgerli ist eine eingetragene Marke im Besitz der Confiserie Sprüngli AG, Zürich. Sie überlässt der Confiseur Bachmann AG das Nutzungsrecht, die Marke Luxemburgerli im Direktverkauf über die Bachmann-Fachgeschäfte in den Kantonen Luzern, Obwalden und Nidwalden zu verwenden.



Schutzensgeli®

Schutzensgeli



Unsere Schutzensgeli®
Eine Spezialität,
die von Herzen kommt!



Sie tauchen auf, wenn man sie nicht erwartet. Und sind da, wenn man sie braucht. Unsere Schutzensgeli® machen seit 2011 Menschen glücklich und sind zu unserer grössten Erfolgsgeschichte geworden.



«Wir wollten eine Spezialität kreieren, der man ansieht, dass sie etwas Gutes tut», erinnert sich Raphael Bachmann. «Und so sind wir irgendwann bei einem Schutzensgeli gelandet, das wir auf unsere Art und Weise zum Leben erweckt haben.» **10% des Gewinns aus dem Schutzensgeli®-Verkauf fliesst in die Bachmann Stiftung.** «Und von dort geht das Geld zurück in jene Länder, in denen unsere Schokolade-Spezialitäten ihren Ursprung haben.» Die Bachmann Stiftung hat damit unter anderem eine Schule an der Elfenbeinküste gebaut. «So werden Genussmenschen selbst zu Schutzensgeln», freut sich Raphael Bachmann.

Heute sind die Schutzensgeli® unsere beliebteste und meistverkaufte Schokolade-Spezialität.



Bachmann Stiftung:
www.bachmann-stiftung.ch



Ein Schutzensgeli® sagt mehr als 1000 Worte

Mit einem Schutzensgeli® erzählen Sie jemandem eine Geschichte ganz ohne Worte. Sie verschenken nicht nur Truffes, sondern eine persönliche Botschaft: «Viel Glück!» oder «Bleibt gesund!», «1000 Dank» oder «Wir gratulieren!»

Das Schutzensgeli® ist ein knusprig-zartes Truffe auf goldenen Flügeln, gefüllt mit Pralinécreme und Waffelkrokant, umhüllt von Nüssen und feiner Schweizer Milkschoggi.

Die Schutzensgeli® gibt es in verschiedenen Aromen. Die Klassiker Milch, Dunkel, Caramel Salé und Erdbeere sind das ganze Jahr über erhältlich. Ergänzt wird das Sortiment passend zur Saison von Special Editions, darunter Tropical, Kaffee oder Christmas mit Mandarine und Zimt.

Individuelle Botschaft

Sie können die Schutzensgeli® auch mit einer persönlichen Botschaft und/oder Ihrem Firmenlogo bestellen.



[www.confiserie.ch/
schutzensgeli-b2b](http://www.confiserie.ch/schutzensgeli-b2b)

Das ganze Jahr beflügelt

Milch

Pralinécreme und Waffelkrokant umhüllt von gerösteten Haselnüssen und feiner Milkschokolade



Caramel Salé

Caramel Fleur de Sel umhüllt von gerösteten Haselnüssen und feiner Chocolat Blond



Dunkel

Pralinécreme und Waffelkrokant umhüllt von gerösteten Haselnüssen und bester dunkler Schokolade



Erdbeere

Erdbeerjoghurt-Kern in fruchtiger Ruby-Rubina-Schokolade mit Erdbeer-Crunch

Kokos

Helle Pralinécreme veredelt mit weisser Schokolade, mit Waffelkrokant und feinen Kokosnussstückchen umhüllt von gerösteten Haselnüssen und dunkler Schokolade



Stracciatella

Helle Pralinécreme mit einer leichten Note von Milch und Vanille gespickt mit kleinen Schokoladenstückchen umhüllt von gerösteten Haselnüssen und weisser Schokolade



Pistache

Pralinécreme aus aromatischen Pistazien umhüllt von gerösteten Haselnüssen und weisser Schokolade



Christmas

Mandarine und Zimt umhüllt von gerösteten Haselnüssen und feiner Milkschokolade (saisonal erhältlich)

Genuss aus dem Herzen Luzerns

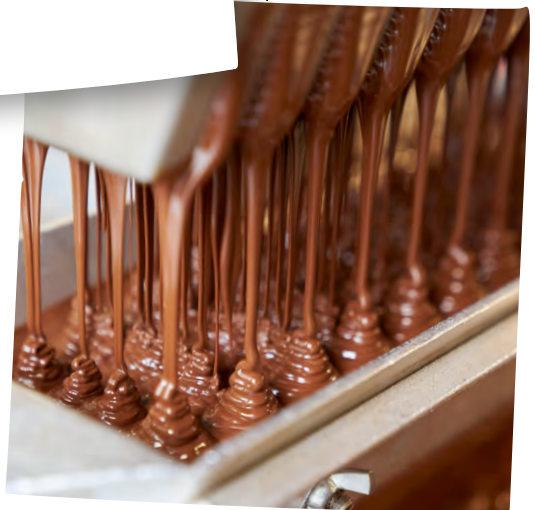
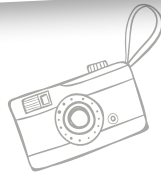


«Alle brauchen
ab und zu ein Schutzensgeli®. Oder zwei...
oder drei!»

Luzerner Spezialitäten



LUZERN  LUCERNE



Luzerner Spezialitäten
So schmeckt unsere Heimatstadt





Unsere Luzerner Spezialitäten sind eine Hommage an die schönste Stadt der Schweiz. Wir backen alte, traditionelle Rezepte und setzen unserer Lieblingsstadt mit neuen Kreationen ein kulinarisches Denkmal.



Pralinés de Lucerne

Eine Hommage an die Leuchtenstadt im Vintage-Look. Mit 15 hausgemachten Bachmann-Pralinés und einem dreisprachigen Booklet zu den wichtigsten Luzerner Sehenswürdigkeiten.



Onlineshop Luzerner Spezialitäten:
www.confiserie.ch/spezialitaeten



Wasserturm Stein®

Mit diesem Stein haben unsere Confiseure 1937 eine besondere Spezialität erfunden. Unter der Bachmann-Schoggi steckt ein luftiges Mandelbiscuit, getränkt mit Kirsch oder Baileys und umhüllt von Gianduja. Dazu gibt's ein Booklet über die Geschichte des Wasserturms.



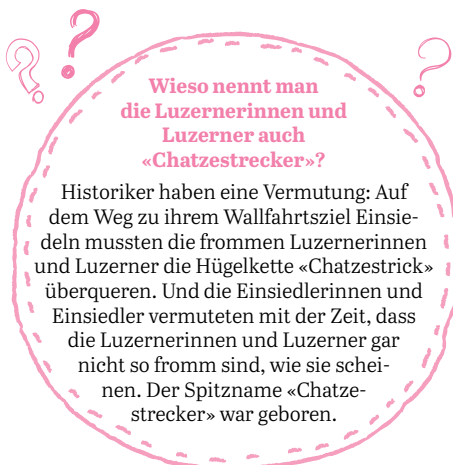
Video:
www.confiserie.ch/wasserturmstein-spot



Onlineshop Chatzestreckerli®:
www.chatzestrecker.ch

Lozärner Chatzestreckerli®

Diese Luzerner Spezialität ist vor über 50 Jahren in unserer Backstube entstanden. Die Chatzestreckerli® sind ein Florentiner Mandelgebäck, das von Einheimischen und Touristen aus aller Welt gleichermassen geliebt wird.



**Wieso nennt man
die Luzernerinnen und
Luzerner auch
«Chatzestrecker»?**

Historiker haben eine Vermutung: Auf dem Weg zu ihrem Wallfahrtsziel Einsiedeln mussten die frommen Luzernerinnen und Luzerner die Hügelkette «Chatzestrick» überqueren. Und die Einsiedlerinnen und Einsiedler vermuteten mit der Zeit, dass die Luzernerinnen und Luzerner gar nicht so fromm sind, wie sie scheinen. Der Spitzname «Chatzestrecker» war geboren.



Luzerner Birnenweggen

Warum sie so gut schmecken? Weil in unserem dünnen Butter-Mürbeteig besonders viele Dörrobirnen aus dem Luzerner Hinterland stecken. Abgeschmeckt wird das traditionelle Gebäck mit Grossvaters Gewürzmischung. Der Luzerner Birnenweggen ist entstanden, weil die Bauern früher viel mehr Birnen ernteten, als sie verkaufen konnten. Deshalb hat man die Früchte gedörrt und eingekocht. Aus dem Mus buken die Frauen dann diese süssen Weggen.



Luzerner Torte

Die Aromenfülle dieser Torte aus zartem Butter-Nuss-Mürbeteig mit feinsten Füllung spiegelt die Schönheit der Stadt in kulinarischer Form wider. Die hausgemachte Nussfüllung besteht aus 46% aromatischen Haselnüssen, die vor dem Mischen, wie in alten Zeiten, behutsam geröstet werden. Dies, weil es einfach besser schmeckt und den feinen Unterschied ausmacht. Denn für den besten Geschmack ist uns kein Aufwand zu gross.



Luzerner Lebkuchen

Unser Rezept für dieses Traditionsgebäck wird von Generation zu Generation weitergereicht. Es enthält Frischrahm und Birnendicksaft aus der Zentralschweiz sowie ein geheimes Lebkuchengewürz. Der Ursprung des Lebkuchens ist auf den Birnenmost zurückzuführen: Die Bauern im Hinterland hatten zu viel davon hergestellt und ihn deshalb zu Birnendicksaft eingekocht. Ihre Frauen fingen an, damit zu backen – bis daraus der Luzerner Lebkuchen entstanden ist.



Rezept Luzerner Lebkuchen:
www.confiserie.ch/luzerner-lebkuchen-rezept



Herzlich willkommen bei den Detektiv-Trails der Confiserie Bachmann!



Du willst die malerische Stadt Luzern entdecken, spannende Rätsel lösen und am Ende einen süssen Preis gewinnen? Dann bist du hier genau richtig.



Start
Now

Detektiv-Trail:
www.confiserie.ch/detektivtrail

Informationen zu den beiden Trails

Distanz: Fussweg 4,5 km

Dauer: 2 bis 3 Stunden

Start: Im Hauptbahnhof Luzern

Sprachen: Trail in 4 Sprachen



Die Detektiv-Trails können jederzeit gestartet werden und sind kostenlos.



Saisonale Spezialitäten

Gemeinsam durchs ganze Jahr

Wir sind zu jeder Jahreszeit für Sie da: Wenn die Familie zusammenkommt, Traditionen gelebt werden oder wenn Sie etwas zu feiern haben. Mit saisonalen Spezialitäten und vielen Genussmomenten.

Willkommen in unserer Osterwelt!

Manchmal wird behauptet, wir Confiseurinnen und Confiseure hätten den Osterhasen erfunden. Auch wenn das nicht stimmt: Wir lieben die Zeit vor Ostern! Weil wir dann aus unserer besten Schoggi herzige Hasen giessen und endlich wieder Osterrezepte backen können. Wir freuen uns, dass unsere Spezialitäten Ihre Ostern versüssen dürfen. Mit Schoggihasen, für die sich die Suche lohnt, mit traditionellem Ostergebäck oder einem feinen Dessert während der süssen Ostertage.

Unsere Confiseurinnen und Confiseure überraschen jedes Jahr mit neuen Trendhäsli zu aktuellen Themen. Hier findet jeder seinen Liebling oder ein passendes Häsli zum Verschenken. Weil alle Osterspezialitäten bei uns in Luzern ganz frisch hergestellt werden, können wir auch noch auf die neusten Trends reagieren. Nur etwas bleibt, egal was passiert: Jedes Häsli besteht aus der einzigartigen, zartschmelzenden Bachmann-Schoggi.



Prospekt Ostern:
www.confiserie.ch/osterprospekt





Festliche Geschenke, Apéros und Desserts

Die Weihnachtszeit ist voll mit Momenten, die man gemeinsam mit seinen Liebsten geniessen möchte. Man schenkt sich Zeit, schwelgt in Erinnerungen und verwöhnt sich kulinarisch.

Wir freuen uns, mit unseren Spezialitäten ein Teil Ihrer Weihnachtszeit sein zu dürfen. Ob zum Apéro, als Dessert oder mit kleinen Genussmomenten unter dem Christbaum.



Prospekt Festtage
www.confiserie.ch/festtage





Auszeichnungen

Danke für diese magischen Momente!

Es ist immer eine grosse Ehre, wenn wir eine Auszeichnung entgegennehmen dürfen. Denn sie ist ein Kompliment für all jene, die über mehr als 125 Jahre an unsere Visionen, Ideen und Träume geglaubt haben.





Gewinn des renommierten Prix SVC Zentralschweizer Unternehmerpreis 2014



«Die Preisübergabe im KKL vor 1200 Gästen gehört für mich bis heute zu den berührendsten und schönsten Momenten in der Geschichte unseres Familienbetriebs», erinnert sich Raphael Bachmann. Kein Wunder: Beim Zentralschweizer Unternehmerpreis müssen alle Betriebe eine intensive Selektion durchlaufen. Die unabhängige Expertenjury prüft 70 bis 100 regionale Unternehmen. Wichtige Themen sind Innovation, Unternehmergeist und nachhaltiger Erfolg, der Betrieb muss aber auch regional verankert und ökologisch ein Vorbild sein. Matthias Bachmann: «Der Preis hat bei uns so viel Dynamik und Begeisterung ausgelöst – wir spüren diese Nachwirkungen bis heute. Das zeigt, wie hoch der Stellenwert des Prix SVC ist.»



www.confiserie.ch/svc



EY: Entrepreneur Of The Year

Am 23. Oktober 2015 wurden in den Fernsehstudios tpc/ SRF in Zürich die Awards für die besten Schweizer Unternehmer des Jahres 2015 überreicht. Confiseur Bachmann AG wurde als einer der drei Finalisten in der Kategorie «Family Business» nominiert.



www.confiserie.ch/ey



Green Smiley Award

Confiseur Bachmann AG wurde mit dem Produkt «Schutzengeli®» und der daraus entstandenen Bachmann Stiftung für den Green Smiley Award 2012 nominiert. Unter den 10 Finalisten zeichnete Heineken Switzerland Gastronomen aus, die sich nachhaltig für Mensch und Umwelt einsetzen.

www.confiserie.ch/green-smiley-award



«Digital Economy Award»: Finalist 2019

Bei einem der wichtigsten Preise in der Digital-Branche konnte unser Tortenkonfigurator ebenfalls überzeugen: Er hat es in der Kategorie «Digitale Transformation» bis ins Finale geschafft. Die Jury sagte: «Der 3D-Tortenkonfigurator verbindet Kundenwünsche, handwerkliche Machbarkeit und administrative Koordination in einem und verkürzt die Kommunikationswege und Interaktionen zwischen Backstube, Administration und Endkunden deutlich.»

www.confiserie.ch/digital-economy-award



aha!award

Das Schweizerische Zentrum für Allergie, Haut und Asthma – kurz aha! – zeichnete die Confiseur Bachmann AG mit einem Allergie-Award aus.

www.confiserie.ch/aha-award



«Best of Swiss Web Award»: Bronze für Tortenkonfigurator

Für Innovation ausgezeichnet zu werden ist ein tolles Kompliment! In dieser Kategorie hat unser 3D-Tortenkonfigurator 2019 Bronze beim «Best of Swiss Web Award» gewonnen. Der Preis ehrt herausragende Arbeiten, bei denen der Einsatz von Webtechnologien eine Hauptrolle spielt.

www.confiserie.ch/swiss-web-award

Marktkieker: Ausgezeichnet als Europäische Bäckerei-Confiserie

Die Confiserie Bachmann durfte in Berlin im bekannten Hotel Adlon beim Brandenburger Tor die höchste europäische Auszeichnung der Branche für das Jahr 2010 entgegennehmen. Der «Marktkieker» wird alle zwei Jahre an herausragende und richtungsweisende Unternehmen verliehen. Die zehnköpfige unabhängige Jury einigte sich einstimmig: Dieser Preis gehört nach Luzern. Die Confiseur Bachmann AG konnte sich gegen 70 namhafte Finalisten ihres Fachs durchsetzen.

www.confiserie.ch/baekerei-des-jahres





Beliebteste Bäckerei-Confiserie der Schweiz

Was für eine Freude: 2021 wurden wir zur beliebtesten Bäckerei-Confiserie der Schweiz gekürt. Die Leserschaft des Genuss-Magazins «Falstaff» hat uns mit einem grossen Abstand von rund 40% aller Stimmen auf Platz 1 gewählt.
www.confiserie.ch/falstaff

Beste Website

Die Website der Confiserie Bachmann wurde zur besten des backenden Gewerbes im deutschsprachigen Raum gekürt. Seit dem Jahr 1997 betreibt die Confiserie Bachmann einen E-Shop, der in der Pandemiezeit stark an Bedeutung gewann.

www.confiserie.ch/best-website



IHZ-Anerkennungspreis für Tortenkonfigurator



Für Ideen in der digitalen Welt wurden wir 2020 ausgezeichnet: Unser 3D-Tortenkonfigurator hat den Anerkennungspreis der Industrie- und Handelskammer Zentralschweiz (IHZ) gewonnen. Die IHZ meinte: «Mit dieser technisch komplexen Lösung hat das Unternehmen in der Branche eine Neuheit geschaffen und fördert die Digitalisierung.» Mit dem Konfigurator kann man online seine ganz persönliche Wunsch-torte kreieren.

www.confiserie.ch/ihz

«Best of Swiss Gastro Award»: Coffee & Bistro Platz 2

Unser neuestes Café an der Bahnhofstrasse in Zürich war 2019 gemeinsam mit 129 anderen Betrieben für den renommierten «Best of Swiss Gastro Award» nominiert. Gäste und Fachpersonen haben unser Café in der Kategorie «Coffee & Bistro» auf Platz 2 gewählt. Ein Riesenerfolg im ersten Betriebsjahr!

www.confiserie.ch/bosg





Grösste Reichweite

Social Media Und welches ist dein #Bachmannmoment?






Erster Post

Heute ist sie so gross wie
die Bevölkerung einer
mittelgrossen Stadt:
Unsere Community auf
Social Media – dort, wo der
#Bachmannmoment
zu Hause ist.

Mit unseren über 30'000 Followern und
Fans tauschen wir uns vor allem auf
Facebook und Instagram laufend aus.
Hier veröffentlichen wir Produktneu-
heiten, Einblicke hinter die Kulissen und
Saisonalitäten und nehmen Feedback
entgegen. Und teilen die Bachmann-
Momente aus dem Alltag mit unserer
Community.

Follow us on:

 @bachmannconfiserie
 @confiseriebachmann
 @confiseriebachmann



Meiste Likes

3 Fragen an: Elyne Hager, Marketingleiterin

Was beinhaltet Marketing bei der Confiserie Bachmann?

Marketing heisst, über Bachmann und seine Produkte und Dienstleistungen zu erzählen. Bachmann geben aussen ein Gesicht zu verleihen und die Marke zu einer Persönlichkeit werden zu lassen. Das geschieht über das Produkte-Angebot, aber auch über die Fachgeschäfte, die Tragtaschen, die Website, die Lieferwagen, den Newsletter, die sozialen Medien, Presseberichte, Sponsoring-Engagements und noch vieles mehr. Unsere Aufgabe ist es, all das zu koordinieren und aufeinander abzustimmen. Und dabei die Botschaft «Mein täglicher Genussmoment» nie aus den Augen zu verlieren.

Warum ist eine Marke wichtig?

Eine starke Marke gibt Sicherheit und man vertraut ihr. Denn würde die Marke nicht immer wieder gute Produkte und Dienstleistungen liefern, wäre sie nicht stark und beliebt.



Elyne Hager ist Leiterin Marketing, Sales Development und Category Management

Indem ich eine Marke nutze, gebe ich auch meiner eigenen Persönlichkeit ein Profil. Eine Marke hilft auch bei der Suche nach Mitarbeitenden. Für ein bekanntes und beliebtes Unternehmen möchte man gerne arbeiten. Das gibt Sicherheit und auch ein bisschen Prestige. Und eine Marke kann neue Märkte eröffnen: In einer globalisierten Welt tragen wir lokal erfolgreiche Marken in die Welt hinaus.

Wofür steht die Marke Bachmann?

Bachmann steht für den täglichen Genussmoment. Wir schenken ihn unseren Kundinnen und Kunden immer wieder.

Und diese merken, dass wir dafür frische, hochwertige und einzigartige Produkte mit Freude und Leidenschaft herstellen. Bachmann soll darum auch als lebendig, modern und kompetent, engagiert und persönlich wahrgenommen werden. Wir stehen für kompromisslose Qualität in allem, was wir tun.

I love it! 😍💕

Reposts

Unsere Community erlebte einen #Bachmannmoment



Pressespiegel

Damit haben wir Schlagzeilen gemacht



Mehr Presseberichte:
www.confiserie.ch/pressereporte



Pressespiegel – Die 20 Top-Presseberichte
als PDF-Download:
www.confiserie.ch/pressespiegel



Schutzensgeli

Grüezi mitenand

Wir bekamen zu Weihnachten eine Schachtel Schutzensgeli®. Das hat uns so gefreut, wunderbare Schokolade in einer wunderbaren Verpackung. Das Büchlein mit den Engelsprüchen ist ganz besonders. Noch selten sahen wir so schön verpackte Pralinen, einfach ein spezielles Geschenk für viele Anlässe. Vielen Dank.

Freundliche Grüsse:

Elisabeth B.*

Bachmann Chocolates

We live in Hong Kong and, from time to time, we receive a parcel with Bachmann chocolates, pralines, and cookies – truly the very best in Switzerland and most delicious ones – worldwide!

Urs L.*

Kundenstimmen

Die schönste Post im Briefkasten



Mehr Kundenstimmen:
www.confiserie.ch/stimmen

BEGEISTERT!

Grüezi mitenand

Vor einigen Monaten habe ich die Confiserie Bachmann im Shopping-Center in Spreitenbach entdeckt. Ich bin absolut begeistert von Ihrem Angebot! Egal ob Salat, Joghurt, Sandwiches, Pralines: alles ist von höchster Qualität, superfein, stets absolut frisch und das Preis-Leistungs-Verhältnis ist nicht zu schlagen. Auch sind Ihre Verkaufsberaterinnen stets kompetent und freundlich. Was will man mehr? Ich bin definitiv ein grosser Fan von Ihnen :-).

Weiterhin viel Erfolg und freundliche Grüsse

Bettina H.*

HOCHZEITSTORTE

Sehr geehrtes Bachmann-Team

Wir bedanken uns ganz herzlich für die schöne Hochzeitstorte, die Sie für unsere Hochzeit gemacht haben. Diese war ganz schön dekoriert, genau nach unseren Wünschen. Vor allem war die Torte auch zum Essen sehr fein. Sie wurde von allen Gästen sehr gerühmt.

Auch erwähnen möchten wir den sehr freundlichen und kompetenten Kontakt am Telefon mit Ihnen und Ihren MitarbeiterInnen. Nochmals ganz herzlichen Dank.

Mit freundlichen Grüssen

Heidi M.*

GAUMENFREUDE

Bin so glücklich, dass ich Euch nach 35 Jahren Abwesenheit von Luzern wieder neu entdeckt habe!

Alles ist so himmlisch gut und frisch. Was für eine Gaumenfreude!

Terrie L.*

Apéro

Liebe Frau G*

Gestern hatten wir einen erfolgreichen Anlass. Ihr toller Service und die fantastischen Brötchen sowie Patisserie haben wesentlich zu diesem gelungenen Abend beigetragen. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Kurses waren begeistert. Ein herzliches Dankeschön Ihnen und allen, die an diesem tollen Apéro mitwirkten.

Wir werden Sie bestimmt auch in Zukunft wieder berücksichtigen.

Ein schönes Wochenende und herzliche Grüsse

Hermann K.*

SAUERTEIGBROT

Guten Tag

Seit Jahren kaufe ich bei Ihnen das Sauerteigbrot und muss Ihnen ein grosses Kompliment machen, denn dieses Brot ist superfein und auch noch nach 4-5 Tagen noch herrlich zum Essen. Wir müssen dieses Brot auch immer unseren Kolleginnen und Kollegen beim Besuch mitbringen.

Macht weiter so!

Ich wünsche Ihnen weiterhin gute Geschäfte und eine schöne Adventszeit

Freundliche Grüsse

Josef T.*

* Namen, Firmennamen sowie persönliche Angaben wurden zum Schutz der Persönlichkeit von uns geändert.

Standorte

Hier sind wir für Sie da

Wollen Sie schnell ein Brot kaufen, ein Mittagsmenü bestellen oder in Ruhe einen Kaffee trinken? Unsere Fachgeschäfte finden Sie an 20 Standorten in der Zentralschweiz, im Aargau und im Raum Zürich.



Öffnungszeiten:
www.confiserie.ch/standorte



Schwanenplatz
Chocolate World
Schwanenplatz 7
6004 Luzern



Tribsenstadt
Werkhofstrasse 20
6005 Luzern



Kantonbank
Pilatusstrasse 14
6003 Luzern



Bahnhof
Bahnhof Luzern, UG
6003 Luzern



Gleis 3
Bahnhof Luzern, EG
6003 Luzern



Italia
Bahnhof Luzern, UG
6003 Luzern



Alpenstrasse
House of Chocolate
Alpenstrasse 9
6004 Luzern



Gelateria am Quai
Schweizerhofquai
6004 Luzern



Rössligasse
Rössligasse 17
6004 Luzern



La vie en rose
Pilatusstrasse 17a
6003 Luzern



Zürich Bahnhofstrasse
Bahnhofstrasse 89
8001 Zürich



Sihlcity
Kalandersplatz 4
8045 Zürich



Shoppi Tivoli
Shopping Center 7
8957 Spreitenbach



Metalli
Industriestrasse 13b
6300 Zug



Zugerland
Hinterbergstrasse 40
6312 Steinhausen



Surseepark
Bahnhofstrasse 28
6210 Sursee



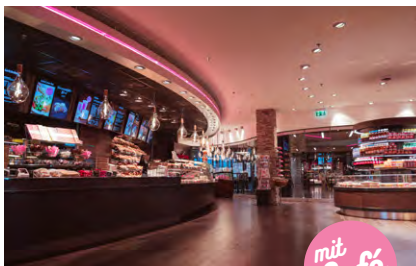
Mall of Switzerland
Zugerstrasse 34
6030 Ebikon



Emmen Center
Stauffacherstrasse 1
6020 Emmenbrücke



Pilatusmarkt
Ringstrasse 19
6010 Kriens



Länderpark
Bitzistrasse 2
6370 Stans



Bleicherweg
Bleicherweg 19
8002 Zürich

Unsere Fachgeschäfte «Und was hätten Sie gern?»

Ob Sie innerhalb von 30 Sekunden ein Brot kaufen oder eine Viertelstunde verweilen: In unseren 20 Fachgeschäften wollen wir Ihnen einen Bachmann-Moment schenken.

Gemütlich und sauber, einladend und praktisch: Ein Fachgeschäft ist so viel mehr als nur eine Verkaufstheke. Es ist ein Erlebnis, bei dem Sie entscheiden, ob Sie uns wieder besuchen. Deshalb stecken wir sehr viel Herzblut und Know-how in jedes einzelne Fachgeschäft. Und gewisse Standorte warten mit ganz besonderen Überraschungen auf Sie.



«Damit Sie sich bei uns zuhause fühlen.»



Wir Filialleiterinnen und Filialleiter erfüllen Ihre kulinarischen Wünsche, beraten Sie bei den unterschiedlichsten Fragen und sorgen dafür, dass unser breites Sortiment frisch und gluschtig auf Sie wartet. Dazu erledigen wir unzählige kleine und grosse Aufgaben, denn gemeinsam mit unserem Team tragen wir die Verantwortung für unser Fachgeschäft.

Immer für Sie da: unsere Filialleiterinnen und Filialleiter



Aller guten Dinge sind drei: unsere Filialen in Zürich

Bahnhofstrasse – Zürichs Top-Adresse

Der Schritt an die Zürcher Bahnhofstrasse Ende 2018 war einer der grössten in der Geschichte unseres Familienunternehmens. Doch er hat sich gelohnt, denn auch an der exklusivsten Adresse der Schweiz lieben die Menschen unsere Spezialitäten. Im Parterre warten Backwaren, Sandwiches und Snacks auf Pendler, Anwohner und Touristen. Über eine

«Schoggi-Treppe» geht's hinauf in die Chocolate World mit ihren vielen süssen Spezialitäten. Am Schoggi-Buffer können Sie Ihre Favoriten selbst zusammenstellen. Im 2. Stock geniessen Sie in unserem Café mit Blick über die Bahnhofstrasse warme Menüs, Snacks, Salate oder Süsses.



Zwei neue Filialen sind geplant

Im Jahr 2025 eröffnen wir eine Filiale im «The Circle» im Zürich Airport und eine im Bahnhof Zürich Stadelhofen.





Sihlcity: die Stadt in der Stadt

2013 eröffneten wir unser erstes Fachgeschäft in Zürich im Einkaufs- und Erlebniszentrum Sihlcity in Wiedikon. Hier bieten wir eine breite Palette an Saisonangeboten und Spezialitäten sowie verschiedene Snackangebote an, die bei den Arbeitenden in der Umgebung und den Centerbesucherinnen und -besuchern beliebt sind.

Fachgeschäft am Bleicherweg

Das Fachgeschäft am Bleicherweg 17 ist unser drittes in der Stadt Zürich. Im belebten Kreis 2 mit seinen vielen Büros, Wohnungen und Freizeitangeboten sind die 120 m² Ladenfläche zu jeder Tageszeit gut besucht. Für Kaffee und Gipfeli to go, für warme Mittagsmenüs oder frisches Feierabendbrot.



Lindt & Sprüngli in der Chocolate World

Lindt, die Nr.-1-Schokoladenmarke der Schweiz, ist mit einer breiten Auswahl an Schokoladen-Spezialitäten Teil unserer Chocolate World. Mit hochwertigen Geschenken, feinsten Lindt-Tafeln und zartschmelzenden LINDOR-Kugeln im Pick-&-Mix-Angebot begeistern sie Konsumentinnen und Konsumenten an verschiedenen Bachmann-Standorten.



Lindt

MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

Schwanenplatz

Genuss im Herzen von Luzern

In diesem Fachgeschäft treffen unzählige Bedürfnisse aufeinander: Menschen aus den Büros der Umgebung holen ihren Lunch, Touristinnen und Touristen kaufen Schoggi-Souvenirs, Familien nehmen ein Zvieri mit, und wer in der Altstadt

shoppt, macht in unserem Café eine Pause. Auf 400 m² an schönster Lage erfüllen wir alle Wünsche, inklusive einer prächtigen Chocolate World.



Weltweit einzigartig: Unsere **Flowing Chocolate Wall** am Schwanenplatz Luzern sorgt bei Einheimischen und Touristinnen und Touristen? für grosse Augen. Über die deckenhohe Wand fliesst in feinen Wellen permanent 750 kg Schokoladenmasse im Kreislauf. Die besteht aus ungeniessbaren Kakaoextrakten und ist deshalb ideal für Dekorationszwecke.

Surseepark

Shopping und Genuss in Sursees Zentrum

Zurück zu den Wurzeln: In Sursee eröffnete der Urgrossvater der Bachmann-Brüder vor 125 Jahren seine erste Bäckerei. Im Januar 2020 kehrte der Familienbetrieb mit einem Fachgeschäft im Surseepark in die Region zurück. Auch fürs Auge ein Genuss sind die imposante Praliné-Theke und die Flowing Chocolate Wall. Im Café haben auf zwei Etagen rund 100 Gäste Platz.



Bahnhof Luzern Luzern

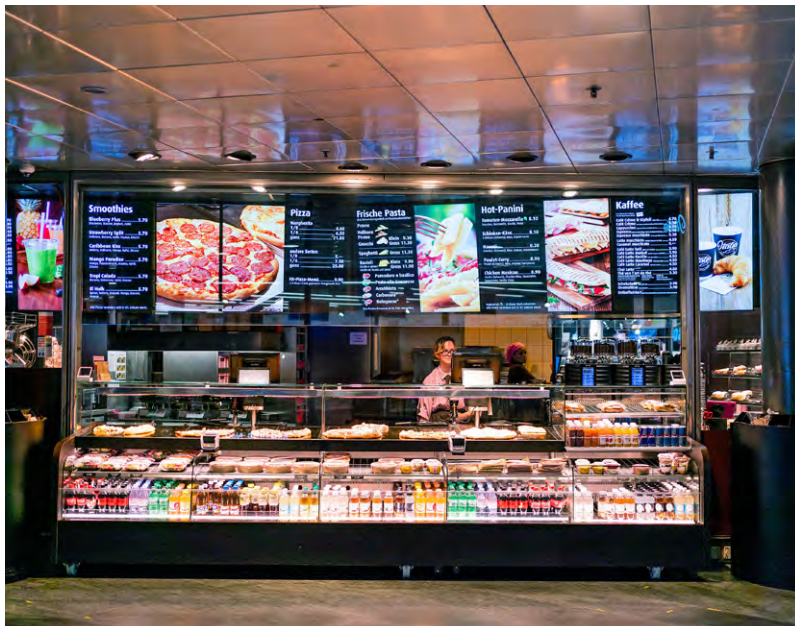
Im Bahnhof Luzern: Hier sind wir an 365 Tagen im Jahr von frühmorgens bis spätabends für Sie da. Im grosszügigen Fachgeschäft im UG und mit einer kleineren Variante direkt auf Gleis 3 – für alle, die es pressant haben.



Bahnhof Luzern «Italia» Luzern



«Italia» im Bahnhof Luzern: Wir bereiten italienische Klassiker wie Pizza, Pasta oder Panini frisch, schnell und individuell für Sie zu. Ob Pendlerinnen und Pendler, Studierende oder Familien: Wer in kurzer Zeit viel Genuss will, ist hier genau richtig.



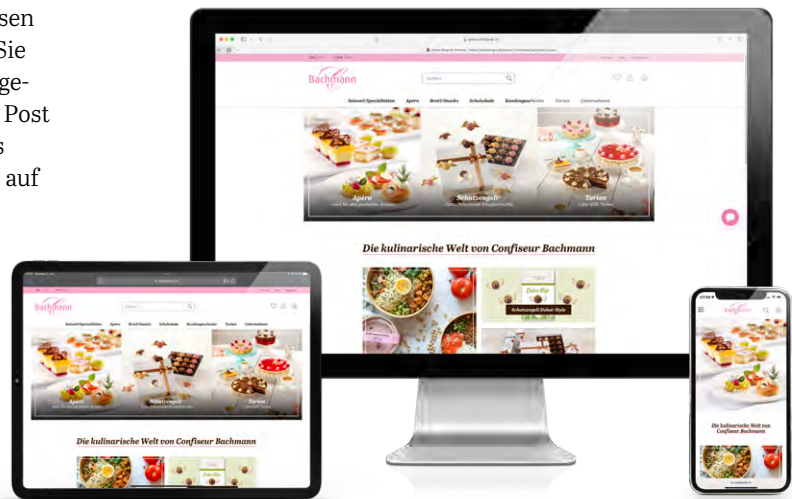
Onlineshop

Das Geschäft mit Sonderöffnungszeiten

In unserem Onlineshop können Sie einen grossen Teil unseres Sortiments 24/7 bestellen. Holen Sie Ihre Bestellung in einem unserer über 20 Fachgeschäfte ab, lassen Sie sich das Gewünschte per Post nach Hause liefern oder schicken Sie ein feines Geschenk an einen lieben Menschen irgendwo auf der Welt.



Fast das gesamte Angebot
finden Sie online:
www.confiserie.ch



3 Fragen an: Marc Jöhl, Architekt der Bachmann-Fachgeschäfte



Seit über 25 Jahren ist Architekt
Marc Jöhl für die Innenausstattung
der Bachmann-Fachgeschäfte
verantwortlich.

Worin unterscheiden sich die Bachmann-Fachgeschäfte von anderen?

Wir wollen nicht nur einen Einkauf ermöglichen, sondern ein Erlebnis schaffen, einen Wohlfühlmoment.

Heimelige Materialien wie Stein, Holz oder Stoff kreieren eine gemütliche Atmosphäre. Die grosse, runde, beleuchtete Theke ist der Mittelpunkt im Fachgeschäft. Vergleichbar mit einem warmen Lagerfeuer, das einen im Dunkeln Geborgenheit schenkt. Hier findet jede Person ihren Platz, um ihre Wahl zu treffen und das Gewünschte schnell zu bekommen.

Welches sind die grössten Hürden bei dieser Arbeit?

Das sind unter anderem die unterschiedlichen Kundenbedürfnisse, denen wir gerecht werden wollen. Am Luzerner Schwanenplatz holt sich die Geschäftsfrau ihren Lunch, während eine Reisegruppe daneben ihre Schoggi-Souvenirs kauft. Beide sollen sich schnell zurechtfinden

und ihren Einkauf ohne Wartezeiten erledigen können. Das ist auch für die Mitarbeitenden herausfordernd und anspruchsvoll.

Kehrt nach über 25 Jahren als Architekt der Bachmann-Fachgeschäfte Routine ein?

Gar nicht! Die Branche verändert sich ja laufend. Als wir angefangen haben, mussten viele Bäckereien schliessen, weil die Kundschaft lieber bei Detailisten einkaufte. Wenn der Druck steigt, hat man als Unternehmen zwei Möglichkeiten: Man hört auf oder entwickelt sich weiter. Deshalb haben wir in einer Zeit, in der alle Bäckereien minimalistisch ausgestattet waren, auf eine neue, kreative Innenausstattung gesetzt. Dieser Mut hat sich ausgezahlt.

«Wir machen im Hintergrund das Unmögliche möglich.»



V.l.n.r.: Otmar Gemperli, Tanja Formicola, Michelle Broch, Katharina Schlögel, Consuelo Pedrajas Castro, Remo Vanoli, Manuela Beckert, Letizia Dionisi, Marie Ahmeti, Mira Akin-Altena

Als Mitglieder der Verkaufsleitung bekommen Sie uns nur selten zu sehen. Wir halten hinter den Kulissen die Fäden in der Hand und unterstützen unsere Fachgeschäfte. Dabei sind wir ein wichtiges Bindeglied zwischen der Luzerner Backstube und den über 20 Fachgeschäften in fünf Kantonen. Sprich: Wir sorgen dafür, dass Sie überall und jederzeit das finden, was Sie suchen.

Gelateria am Quai Luzern

Die beste Glace weit und breit bekommen Sie am Ufer des Vierwaldstättersees, im Herzen der Stadt Luzern. Cremig, leicht und luftig – so wie eine hausgemachte Glace sein sollte. In unserer herzigen Gelateria am Quai gibt's auch Kaffee und eine Auswahl an beliebten Backwaren. Für ein bisschen dolce far niente in der Zentralschweiz.





Unsere «Filiale» in Japan

Raphael und Matthias Bachmann haben in Japan nicht nur die Eigenheiten der lokalen Konditoreikunst kennengelernt, sondern auch eine täuschend echte «Filiale» ihres eigenen Familienbetriebs entdeckt.

«Wie vielfältig unser Beruf sein kann, erlebten wir 1995 während unserer Lehr- und Wanderjahre in Japan. Brot und Pâtisserie haben dort keine lange Tradition, man begann mit der Herstellung dieser Backwaren erst, als US-Soldaten nach dem 2. Weltkrieg danach verlangten. In den letzten Jahrzehnten entstanden viele neue Betriebe, die europäische Spezialitäten und Konditoreien perfekt imitieren.

So gibt es in Hiratsuka, südlich von Tokio, eine «Konditorei Bachmann», die aussieht wie eine Filiale unseres Familienbetriebs. Besitzer Hiroshi Watanabe liess sich 30 Jahre zuvor in der Fachschule Richemont in Luzern ausbilden, weil er in Japan eine europäische Bäckerei eröffnen wollte. Er war ein grosser Fan der Confiserie Bachmann und kreierte in seiner Heimat eine Kopie – von der pinken Farbe über den Schriftzug bis zum Interieur gleicht sie der ehemaligen Quartierbäckerei unserer Eltern sehr. Die wurden aber erst darauf aufmerksam, als ihnen Bekannte nach einer Reise zur «Filiale» in Japan gratulierten. Zwischen unserem Vater Raymond und Patron Hiroshi begann ein Austausch, der dazu führte, dass wir Brüder während unserer Japan-Reise in der «Konditorei Bachmann» in Hiratsuka arbeiteten. Eine unvergessliche Erfahrung!

Auf dieser Reise haben wir schlussendlich über 40 japanische Konditoreien besucht und in einigen davon auch gearbeitet.

Wir haben Begeisterungsfähigkeit erlebt und Besessenheit, systematische, harte Arbeit und allerhöchste Qualität. Auch wenn diese Reise mittlerweile mehr als 25 Jahre her ist, spüren wir die Inspiration dieser fremden und doch so vertrauten Welt bis heute.»



«Fachgeschäft» Japan:
www.confiserie.ch/japan

Unsere Cafés Für eine Pause vom Alltag

An 10 Standorten finden Sie in unseren Fachgeschäften auch ein Café.
Hier können Sie unsere Spezialitäten in gemütlicher Atmosphäre geniessen.

Ob ein ausgiebiges Frühstück, ein warmes Zmittag oder Kaffee und Kuchen: In unseren Cafés können Sie sich den ganzen Tag über bestens verpflegen. Die Bedienung findet ohne Wartezeit und praktisch an der Theke statt. Ob im Shopping-Center, in der Altstadt oder am Luzerner Hauptsitz mit Sonnenterrasse.

Im «Frontcooking» bereitet unser Team Pizzen, Pasta oder die beliebten Hot Panini frisch auf Bestellung zu. Zum Angebot im Café gehören auch eine Portion Pommes frites oder Chicken Nuggets.



Finden Sie heraus, wann Ihr Lieblings-Bachmann-Café geöffnet hat:
www.confiserie.ch/storepickup



Exquisite Tees für besonderen Genuss

Unser Teespezialist «L'art du thé» aus Luzern und Ballwil fertigt für uns die besonderen Sachets und füllt sie mit Tee aus den besten Anbaugebieten der Welt. Weil uns die Teekultur am Herzen liegt.





La vie en rose Das Lifestyle-Café

La vie en rose: Hier spielt sich das Luzerner Leben ab. Der ideale Ort für ein paar Genussmomente mit Freunden, Familie oder Geschäftspartnern. Zum Käfele, für ein Apéro oder zum Essen – denn hier ist das Leben rosa.



Profitieren und verschenken

Kundenkarte und Geschenkgutschein

Viele Vorteile mit der Kundenkarte

Mit der rosa Bachmann-Kundenkarte können Sie von Rabatten profitieren, Punkte sammeln und die Karte auch als Zahlungsmittel aufladen. Sie ist personalisiert und wird bei Diebstahl ersetzt.

Vorteile:

- Rabatt von bis zu 6% auf diverse Getränke, Brote, Spezialitäten, Sandwiches und Salate.
- Beim Aufladen schenken wir Ihnen 1-4% auf Ihren Betrag.
- Punkte sammeln und gegen Schutzengeli®, Thermobecher usw. eintauschen.



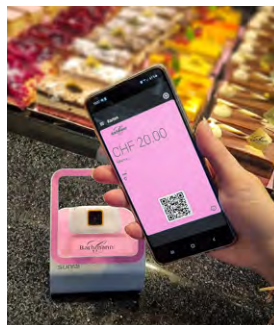
Information Kundenkarte:
www.confiserie.ch/kundenkarte

Geschenkgutschein für Genussmomente

Mit dieser goldigen Überraschung liegen Sie nie falsch. Die Geschenkkarte können Sie in unseren Fachgeschäften mit einem Betrag Ihrer Wahl aufladen oder online mit einem Guthaben von CHF 20.00 bis 300.00 bestellen. Die Karte ist in allen Fachgeschäften einsetzbar (ausser «La vie en rose»).



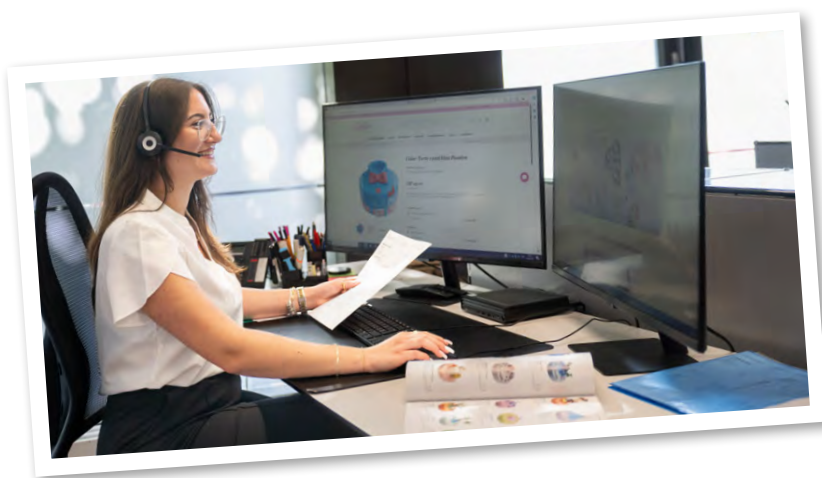
Geschenkkarte:
www.confiserie.ch/geschenkkarte



Häsch gwüsst?

Unsere Kundenkarte gibt's auch digital mit den gleichen Funktionen. So bezahlen, sparen und profitieren Sie bequem mit dem Smartphone.

Die Aufschaltung Ihrer digitalen Kundenkarte ist ausschliesslich in unseren Fachgeschäften möglich.



Kundendienst für Ihre Anliegen

Unser Beraterteam hilft Ihnen gerne weiter bei Bestellungen, Spezialwünschen und sonstigen Fragen.

Rufen Sie an auf 041 227 70 70. Das ist auch die Nummer für einen persönlichen Beratungstermin bei uns an der Werkhofstrasse 20 in Luzern.

Der Kundendienst ist wie folgt erreichbar:

Montag bis Freitag

7.30 bis 12.00 Uhr

13.30 bis 17.30 Uhr

Samstag

8.00 bis 14.00 Uhr

Personalisierte Geschenke

Einen bleibenden Eindruck hinterlassen

Lassen Sie uns zwei Dinge vereinen, die perfekt zusammenpassen: Ihre Wertschätzung gegenüber Ihren Kundinnen und Kunden und unsere Leidenschaft für hochwertige Genuss-Kreationen.



LinkedIn:
www.confiserie.ch/linkedin

So entsteht ein persönliches Geschenk, das bei Ihrer Kundschaft, aber auch bei Partnern oder Mitarbeitenden für Freude und ein paar unvergessliche Momente sorgen wird. Mit kleinen Meisterwerken oder den beliebtesten Bachmann-Spezialitäten, die wir schnell und preiswert mit Ihrem Logo personalisieren.

Wir können Ihr Logo oder einen Text essbar auf Schokolade und Gebäck drucken oder Verpackungen individuell gestalten. Als Dankeschön, zu einem speziellen Anlass oder einfach so. Diese personalisierten Genussmomente sind schon in kleinen Auflagen möglich.



Onlineshop Kundengeschenke:
www.confiserie.ch/kundengeschenke



Kundengeschenke-Prospekt:
www.confiserie.ch/individuelle-geschenke

Schutzengeli® ganz individuell



Erzählen Sie Ihren Kundinnen und Kunden eine Geschichte ganz ohne Worte. Mit unseren Schutzengeli® verschicken Sie nicht nur feine Truffes, sondern eine ganz persönliche Botschaft. Denn jede und jeder braucht ab und zu ein paar gute Wünsche und ein Schutzengeli®. Oder zwei... oder drei.

Geschenke mit persönlicher Note



1 Verpackungs-Wickel

Ihre Genuss-Botschaft

2 Logo-Pralinés

Ihr Logo als süßes Give-away

3 Gebäcke

mit Ihrem Logo

*Passend zu jedem Anlass versüssen wir
Ihr Logo mit unseren Spezialitäten.*

Chocolate
Tasting

Sind Sie bereit für ein paar Genussmomente?

Erleben Sie einzigartige Aromen und tauchen Sie in unsere rosarote Geschmackswelt ein. Geniessen Sie hausgemachte Pralinés und Truffles, die alle ihren ganz eigenen Genussmoment bieten. Das Chocolate Tasting bieten wir für CHF 45 ausschliesslich in unserem Fachgeschäft am Schwanenplatz Luzern an. Gerne reservieren wir Ihnen einen Sitzplatz im Café. Eine Voranmeldung ist nicht erforderlich. Bitte beachten Sie, dass wir 20–30 Minuten benötigen, um Ihr Tasting-Set frisch anzurichten.



Details zum Chocolate Tasting:
www.confiserie.ch/chocolate-tasting

Schoggitafel-
Giessen



Ihr Team-Event bei Bachmann

Schoggifigur-
Giessen



Erleben Sie unser Familienunternehmen hautnah und tauchen Sie in unsere rosarote Welt ein. Nach einem herzlichen Empfang und einer Unternehmenspräsentation wählen Sie zwischen dem Giessen einer Schoggitafel und einer Schoggifigur. Eine kurze Betriebsbesichtigung rundet den Event ab. Wie wäre es danach mit einem Apéro im Lifestyle-Café «La vie en rose»?

Der Event findet in unserem Hauptgeschäft an der Werkhofstrasse 20 in Luzern statt und kann ab 14.30 Uhr beginnen. Dauer: ca. 120 Minuten (Schoggitafel-Giessen) bzw. 150 Minuten (Schoggifigur-Giessen). Pauschalpreis für 3 bis 10 Personen: CHF 480.00 bzw. CHF 590.00.



Jetzt buchen:
www.confiserie.ch/betriebsfuehrung

SEIT
1897

***Dein täglicher
Genussmoment®***

The logo for Bachmann, featuring the brand name in a serif font with a stylized, flowing graphic element above the 'm'.