

CONFISERIE BACHMANN – Die Confiseur Bachmann AG zählt mit 24 Fachgeschäften und über 750 Mitarbeitenden zu den führenden Bäckerei-Confiserien der Schweiz. Neben handwerklicher Herstellung, Qualität und Frische setzt auch die vierte Generation auf Innovation, um «den Mitbewerbern immer einen Schritt voraus zu sein».

Wir schenken Genussmomente

Die Confiserie Bachmann in Luzern verbindet traditionelle Schweizer Handwerkskunst mit kreativen Ideen, Innovation und viel Liebe zum Detail. Seit über 125 Jahren bürgt das Familienunternehmen für Brot, feine Backwaren und Spezialitäten von höchster Qualität. «In unserer Backstube im Herzen von Luzern werden nach alter Tradition und mit überlieferten Rezepturen, kombiniert mit modernster Technik, täglich über 500 verschiedene Produkte tagesfrisch hergestellt», sagen **Matthias und Raphael Bachmann**. Die beiden Brüder haben Ende der 1990er-Jahre das Erbe ihres Vater **Raymond Bachmann** angetreten und führen die Firma in vierter Generation und mit stetig wachsendem Erfolg.

Über 750 Mitarbeitende in der Backstube, Administration und Auslieferung sind täglich mit viel Herzblut im Einsatz: «So schaffen wir mit unserem breiten Frischsortiment und attraktiven Fachgeschäften täglich Genussmomente, die man nicht nur schmeckt, sondern auch spürt – Tag für Tag», so die beiden Brüder. Die Firmenphilosophie des Unternehmens basiert auf einem sogenannten «Unternehmenskompass». Er fasst Vision, Mission und die Werte des Familienunternehmens zusammen. «Wir schenken den Menschen täglich Genussmomente und wollen Menschen glücklich machen, die gerne bewusst Gutes genießen», so die Passion der beiden Confiseure. «Wir entwickeln uns und unsere Produkte stets mit Freude und Leidenschaft weiter.»

**«JEDER GENERATION HAT
UNSER FAMILIENUNTER-
NEHMEN JEWELS
NEU FÜR DIE ZUKUNFT
AUSGERICHTET.»**

Das KMU, das schon mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet wurde, zählt aktuell 24 Fachgeschäfte. Eine Dynastie aus Gründern und Pionieren zieht sich wie ein roter Faden durch die Firmengeschichte: «Jede Generation hat unser Familienunternehmen jeweils neu für die Zukunft ausgerichtet.» Zu den wichtigsten Meilensteinen der vergangenen Jahrzehnte gehörte unter anderem der Entscheid von Raymond Bachmann, Pink als Firmenfarbe zu etablieren. Seine innovativen Söhne wagten es, auch Fachgeschäfte ausserhalb des Kantons Luzern zu eröffnen und schlussendlich den Schritt nach Zürich zu machen. Ihr Confiseurherz schlägt noch immer wie am ersten Tag für die Liebe zum Detail und die Leiden-

Frische Köstlichkeiten für Geniesser

Die Kundschaft des Luzerner Traditionssunternehmens genießt Genussmomente in vielfältigen Bereichen: Brot, Confiseriekunst, feine Patisserie, täglich frische Menüs, Salate, Sandwiches und Bowls. An vielen Standorten ergänzen außerdem auch feine Pasta, Hot Paninis und mehr das Front-Cooking-Angebot. Auf Bestellung werden Spezialtorten und Apéros individuell kreiert. «Unser Sortiment bietet in jeder Kategorie exklusive Spezialitäten, die unverkennbar Bachmann sind.» Dazu gehören ebenso die Schutzen-geli-Truffles und die «XXL Fresh-Chocolate». Im Brotangebot zählen das Pain Paillasse und auch das brei-

te Angebot an Dinkelbroten zu den Spezialitäten. Die hausgemachte Bachmann-Glace ist besonders in Sommermonaten das Highlight vieler Kundinnen und Kunden.

Das Lifestyle-Café La Vie en Rose lädt zudem die Kundschaft ein, ihren Genussmoment direkt vor Ort in gemütlichem Ambiente zu genießen. Dazu die beiden Brüder: «Es ist in dieser Art das einzige Gastrokonzept, das wir seit Jahren erfolgreich im Herzen der Stadt Luzern betreiben. In vielen Fachgeschäften ist jedoch unser Café-Konzept mit Bedienung an der Theke ein wichtiger Bestandteil – dies hauptsächlich in unseren Fachgeschäften in Shopping-Centern.»

«HANDWERK STEHT BEI UNS FÜR KNOW-HOW, KOMPETENZ UND KREA- TIVITÄT UND NICHT NUR FÜR ARBEIT, DIE VON HAND ERLEDIGT WIRD.»

«Wir bereiten unsere Produkte täglich frisch mit regionalen Zutaten zu», betont Matthias Bachmann. Viel Liebe zum Detail und Fingerspitzengefühl macht jedes Produkt einzigartig. So hat Handarbeit einen grossen Stellenwert in den Backstuben von Bachmann: «Handwerk steht bei uns für Know-how, Kompetenz und Kreativität und nicht nur für Arbeit, die von Hand erledigt wird.» Moderne Technologien und eine Produktion, die von moderner Technologie unterstützt wird, sind kein Widerspruch zum manuellen Bäcker- und Confiserie-Handwerk. Dabei hat höchste Qualität immer Priorität. Dazu gehört für die Familie Bachmann auch, dass die Zutaten, wenn immer möglich, aus der Region stammen. «Hochwertige Qualität unserer Rohstoffe ist uns enorm wichtig», sagt Raphael Bachmann. So stammt das Fleisch für die Sandwiches von der Metzgerei Heinzer im Muotathal, die Milchprodukte liefert die Molki Stans und der Bachmann-Kaffee produziert die

lokale Rösterei Rast. Weitere lokale Partner sind Biohof Stadler Sempach, Ottiger Spezialitäten Ballwil, Parmino Alpnach und die Biosphäre Berg-Käserei Entlebuch. Alle Bachmann-Spezialitäten werden in der Backstube im Luzerner Tribschenquartier hergestellt.

Mit Herz und Verstand junge Menschen ausbilden

Einen hohen Stellenwert im Betrieb hat die Nachhaltigkeit – einerseits mit lokalen Lieferanten und bei der Herstellung der Schokolade, andererseits bei der Bekämpfung von Foodwaste. «Wir geben nichtverkaufte Lebensmittel an verschiedene Institutionen weiter. Zudem können unsere Mitarbeitenden Restbestände nach Ladenschluss mit nach Hause nehmen.» Nachhaltiges und weitsichtiges Unternehmertum bedeutet für Bachmann auch, laufend neue Produkte zu entwickeln, zu testen und zu verbessern. «Nur so können wir wettbewerbsfähig bleiben und unseren hohen Qualitätsstandard erfüllen», stellt Matthias Bachmann fest.

Dazu gehört auch, am Ball zu bleiben und sich intensiv mit den aktuellen und zukünftigen Kundenbedürfnissen und Trends zu beschäftigen. Schulungen sowie Aus- und Weiterbildungen der Mitarbeitenden sind unabdingbar, um die hohen Qualitätsansprüche konstant hochzuhalten zu können. «Die jeweilige Weiterbildung soll auf die Bedürfnisse unserer Mitarbeiter zugeschnitten werden. Wir bieten beispielsweise Deutschkurse an. Damit können sich unsere Leute sprachlich weiterentwickeln und sich schlussendlich auch besser im Team integrieren und miteinander kommunizieren», konkretisiert Raphael Bachmann.

Die renommierte Confiserie sieht die grössten Herausforderungen im Anstieg der Rohstoff-, Personal- und Energiekosten. Aber auch gesellschaftliche Veränderungen, die Einfluss auf das Konsumverhalten der Menschen hat, wie niedrigere Frequenzen durch Arbeit im Homeoffice oder Onlineshopping, sind Hürden, die es künftig zu meistern gibt. Das Unternehmen ist jedoch für die Zukunft gut aufgestellt – wurden doch drei neue Fachgeschäfte mit den Standorten im Glattzentrum, am Bahnhof Zürich Stadelhofen und am Zürich Hauptbahnhof aktuell eröffnet.

Corinne Remund
www.confiserie.ch



Die Welt ein bisschen rosaroter gestalten: Die Confiseure und Bäcker aus Luzern mischen nicht nur optisch die Branche auf: Raphael und Matthias Bachmann haben ihr Handwerk von der Pike auf gelernt.

Bild: zvg.



Herz und Handwerk: Die Confiserie Bachmann hat ein breites, qualitativ hochwertiges Angebot, setzt konsequent auf traditionelles Handwerk und lebt ihr Frischekonzept.