

Rosarote Genuss-Momente

REGION Die rosarote Bäckerei-Confiserie Bachmann feiert dieses Jahr ihr 120-jähriges Bestehen und eröffnet in den nächsten Monaten je ein weiteres neues Fachgeschäft im Einkaufscenter Zugerland in Steinhausen und in der Mall of Switzerland in Ebikon.



Die Confiserie Bachmann wird heute in der vierten Familiengeneration von Matthias und Raphael Bachmann (r.) geführt. Bilder pd

Vorzeigebetrieb und Trendsetter

Mehr als 120 Bäcker, Konditoren und Chocolatiers arbeiten heute in der Backstube im Luzerner Tribtschenquartier. Auf 10 000 Quadratmetern Fläche stellen sie täglich über 500 verschiedene Produkte frisch her. Die Zutaten dazu werden wenn möglich aus der Region bezogen. In Bezug auf Angebotsvielfalt und Dienstleistung ist Bachmann in der Schweiz einzigartig und gilt in der Branche vor allem im deutschsprachigen Raum als Vorzeigebetrieb und Trendsetter. Das Unternehmen gewann zahlreiche Auszeichnungen im In- und Ausland. Auch im Jubiläumsjahr werden weitere Arbeitsstellen geschaffen. Zum einen wird die Backstube im Tribtschenquartier ausgebaut und vergrössert und zum anderen werden zwei neue Fachgeschäfte, Mitte Juni



Zu den 19 Bachmann-Fachgeschäften gehört auch jenes im Bahnhof Luzern.



Mit dem Verkaufserlös der Schutzengel-Truffe unterstützt die Bachmann-Stiftung benachteiligte und behinderte Kinder im In- und Ausland und leistet in den Kakaoanbauländern Entwicklungshilfe.

pd./red. Das innovative und fortschrittliche Familienunternehmen mit dem ausgeprägten Sinn für Qualität hat sich in den letzten Jahren zur marktführenden Bäckerei-Confiserie in der Zentralschweiz entwickelt. Bachmann ist spezialisiert und schweizweit führend in der Herstellung von Bäckerei- und Confiserie-Spezialitäten im Premiumbereich. 478 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Backstube und in den 19 Bachmann-Fachgeschäften sorgen tagtäglich dafür, dass die hohen Qualitätsansprüche erfüllt werden. Das Unternehmen wird heute in der vierten Familiengeneration von den zwei Brüdern Matthias und Raphael Bachmann geführt. Mit starken hauseigenen Marken (etwa dem kulinarischen Wahrzeichen von Luzern, den Luzerner Wasserturm-Steinen, den Schutzengeli, den Chatzenstreckerli usw.) sowie erstklassigen Dienstleistungen und Innovationen wollen sie auch in Zukunft Feinschmeckerinnen und Feinschmecker überraschen und rosarote Genussmomente garantieren.

im Einkaufscenter Zugerland in Steinhausen und im November in der Mall of Switzerland eröffnet. Die Traditions-Confiserie legt grossen Wert auf die Aus- und Weiterbildung der Mitarbeitenden. Zurzeit werden 48 Lernende in der Backstube, Administration und im Verkauf ausgebildet.

Soziale Verantwortung

Die Bachmann Stiftung, die mit dem Erlös das einzigartige Schutzengel-Truffe finanziert wird, unterstützt benachteiligte und behinderte Kinder im In- und Ausland und leistet in den Kakaoanbauländern Entwicklungshilfe. In Ghana baute Bachmann eine Schule, die sich mitten in einer Kakaopflanzung befindet. Im Jubiläumsjahr investiert die Stiftung in das «Family Farm

School»-Projekt. Es wird in der Elfenbeinküste Jugendlichen aus ländlichen Regionen die Chance zur beruflichen Integration bieten. Mit 75'000 Franken finanziert die Bachmann-Stiftung den Bau der Schule und investiert damit in die Ausbildung des nachhaltigen und fairen Kakaoanbaus. Für ihr soziales Engagement wurde die Bäckerei-Confiserie Bachmann 2012 für den Final des Swiss Ethics Award nominiert und ausgezeichnet. Bachmann ist zudem aktiv in vielen Foodwaste-Projekten involviert und befasst sich seit Jahren mit staatlich auditierten CO₂-Einsparungsprojekten, Naturstrom und den heutigen Möglichkeiten der Wärmerückgewinnung. Dafür wurden in den letzten Jahren sechsstelligen Beträge investiert.