



Rosarote Genussmomente

120 Jahre – Confiserie Bachmann feiert Geburtstag

Die rosarote Bäckerei-Confiserie feiert dieses Jahr ihr 120-jähriges Bestehen. 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. Seit vier Generationen ist das schöne Handwerk ihre Passion. Bachmann ist spezialisiert und schweizweit führend in der Herstellung von Bäckerei- und Confiseriespezialitäten im Premiumbereich. 478 tüchtige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Backstube und ihren 19 Fachgeschäften sorgen tagtäglich dafür, dass die hohen Qualitätsansprüche erfüllt werden.

Die 4. Generation – keine Manager, sondern Bäcker und Chocolatiers

Das Unternehmen wird heute in der 4. Familiengeneration von den zwei Brüdern Matthias und Raphael Bachmann geführt. Sie entdeckten Ihre Leidenschaft schon früh und wuchsen gemeinsam in der elterlichen Quartierbäckerei zwischen Mehlsäcken und Backformen auf. Beide erlernten den Beruf von der Pike auf. Jahrelang trennten sich ihre Wege während der beruflichen Ausbildung und Wanderschaft. Als krönenden Abschluss verbrachten sie ein Jahr gemeinsam in Japan, bevor sie zusammen im elterlichen Betrieb einstiegen. Unter ihrer Führung hat sich der Betrieb vervierfacht. Dabei entstanden in den vergangenen zehn Jahren mehrere hundert Arbeitsplätze. Bachmann ist heute einer der fünf grössten Arbeitgeber seiner Branche.

Heimat und regionale Wertschöpfung

Mehr als 120 Bäcker, Konditoren und Chocolatiers arbeiten in der Backstube im Herzen von Luzern im 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. Durch die regionalen Zulieferer und die vielen Arbeitsplätze kann eine grosse regionale Wertschöpfung erzielt werden, welche für die Zentralschweiz eine essentielle Rolle spielt. 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 im Zugerland und Ende September in der Mall of Switzerland, eröffnet.

Mehrfach prämiertes Handwerk

Die Bachmann-Bäcker und -Konditoren backen mit Herz und Handwerk. Vieles wird nach wie vor von A bis Z von Hand hergestellt. Solange es noch keine Maschine gibt, die viel Gefühl und zehn Finger hat, wird dies auch so bleiben, sind sich die Brüder Bachmann einig. Jedes einzelne Praliné, jeder Zopf und jede Torte wird mit viel Leidenschaft geformt, dekoriert und zubereitet. Im 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. Der innovative Auftritt des Unternehmens wird sogar international stark wahrgenommen. Diese Tatsache unterstreichen die gewonnenen Preise und Auszeichnungen aus dem In- und Ausland der vergangenen Jahre eindrücklich. In einigen Wettbewerben setzte sich das Handwerksunternehmen sogar gegen international tätige Industrieunternehmen durch. Dabei wurde aufgezeigt, dass das Handwerk in der Schweiz nach wie vor konkurrenzfähig ist und europaweit an der Spitze liegt.

Ausbildungsbetrieb mit WM-Kompetenz

Als wichtiger Eckpfeiler legt die Traditions-Confiserie grossen Wert auf die Aus- und Weiterbildung der Mitarbeitenden. Zurzeit werden 48 Lernende in der Backstube, Administration und im Verkauf ausgebildet. Für das zukunftsorientierte Unternehmen ist der Berufsnachwuchs eine Herzensangelegenheit. Jedes Unternehmen, das Top-Mitarbeitende beschäftigen möchte, muss auch solche ausbilden, selbst wenn die Kosten heute überwiegen. Zwar hat nicht jeder Betrieb die Möglichkeit, dass die Lernenden direkt vom Fachwissen der Konditoren- und Chocolatier-Weltmeisterin Juliane Bachmann profitieren können, wie dies bei Bachmann der Fall ist. Trotzdem wird die Wichtigkeit und der Nutzen einer fundierten Ausbildung heute branchenübergreifend unterschätzt und zu wenig in den Nachwuchs investiert, sind Matthias und Raphael Bachmann überzeugt. Die Tendenz, dass viele Handwerksbetriebe aus Kostengründen keine Ausbildungsplätze mehr anbieten, halten sie für besorgniserregend. In einigen Branchen wurden in den letzten Jahren noch nie so wenige Lehrverträge abgeschlossen. Nicht so bei Bachmann!

Confiseur Bachmann AG · Schwanenplatz 7 · 6002 Luzern · Tel. 041 227 70 70 · Fax 041 227 70 71 · www.confiserie.ch · info@confiserie.ch

Paketadresse: Confiserie Bachmann AG · Werkhofstrasse 20 · 6005 Luzern

Luzern: Bahnhof · Schwanenplatz · Werkhofstrasse mit Café · Pilatusstrasse · Alpenstrasse · Rössligasse · Pavillon am Quai

Stans: Länderpark mit Café · Kriens: Pilatusmarkt mit Café · Emmenbrücke: Emmen Center mit Café · Zug: Metalli · Zürich: Sihlcity · Spreitebach: Shoppi Tivoli



Bachmann-Stiftung – anderen helfen mit dem Jubiläumsprojekt

Erfolg verpflichtet. Die Bachmann Stiftung, die mit dem Erlös der einzigartigen Schutzengeli-Truffes finanziert wird, unterstützt benachteiligte und behinderte Kinder im In- und Ausland und leistet in den Kakaoanbauländern Entwicklungshilfe. Damit fliesst ein Teil des Geldes wieder dorthin zurück, wo alles mit der Kakaobohne beginnt. In Ghana zum Beispiel baute Bachmann eine Schule, die sich mitten in einer Kakaopflanzung befindet. Mit der Bachmann-Stiftung nimmt das Luzerner Unternehmen auch eine soziale Verantwortung gegenüber der Gesellschaft wahr. 2012 wurde diese Idee und Umsetzung sogar für den Final des Swiss Ethics Award nominiert und ausgezeichnet. 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.

Nachhaltigkeit ist nicht alles!

... aber ohne nachhaltiges Denken ist alles nichts. Ein vollendeter Genuss beinhaltet heute aus Sicht der Familie Bachmann auch ein nachhaltiges Handeln. Das Unternehmen ist aktiv in vielen Foodwaste-Projekten involviert und nimmt mit der Unterstützung von Pilotversuchen sogar eine Vorreiterrolle ein. Daneben befasst sich das Traditionsunternehmen seit Jahren mit staatlich auditierten CO₂-Einsparungsprojekten, Naturstrom und den heutigen Möglichkeiten der Wärmerückgewinnung. Dafür wurden in den letzten Jahren sechsstelligen Beträge investiert. Mehr Informationen dazu gibt's in der Jubiläumsbroschüre.

Zukunft mit starken Marken und Einzigartigkeiten

Zwar wurden schweizweit noch nie so viele Brote, Gebäcke und Süssigkeiten importiert wie im vergangenen Jahr. Dennoch glaubt der Traditionsbetrieb Bachmann weiterhin mit voller Überzeugung an das süsse Handwerk und an den Werkplatz Schweiz. Die Bäckerei-Confiserie Bachmann wird auch die nächsten 120 Jahre Gutes besser machen. Dabei werden ausschliesslich natürliche Zutaten verarbeitet, denn Natürlichkeit ist für Bachmann ganz natürlich. Mit starken hauseigenen Marken (etwa dem kulinarischen Wahrzeichen von Luzern, den Luzerner Wasserturm-Steinen sowie den Schutzengeli, den Chatzenstreckerli usw.) sowie erstklassigen Einzigartigkeiten, Dienstleistungen und Innovationen wird die Bäckerei-Confiserie Bachmann auch in Zukunft Feinschmeckerinnen und Feinschmecker überraschen und rosarote Genussmomente garantieren!



Kurzversion: Rosarote Genussmomente

120 Jahre - Confiserie Bachmann feiert Geburtstag

Die rosarote Bäckerei-Confiserie feiert dieses Jahr ihr 120-jähriges Bestehen. 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 Confiseriespezialitäten 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.

Vorzeigebetrieb und Trendsetter

Mehr als 120 Bäcker, Konditoren und Chocolatiers arbeiten heute in der Backstube im Tribschenquartier. Auf 10'000 Quadratmetern Fläche stellen sie täglich über 500 verschiedene Produkte frisch her. Die Zutaten dazu werden wenn möglich aus der Region bezogen. Im 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 Tribschenquartier ausgebaut und vergrössert und zum anderen werden zwei neue Fachgeschäfte, Mitte Juni im Zugerland und Ende September 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 Schutzengeli-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.



Mediendaten

Medientext digital

www.confiserie.ch/medienmitteilung

Magazin als PDF

www.confiserie.ch/genussvoll

Bildmaterial

www.confiserie.ch/familie

www.confiserie.ch/menschen

www.confiserie.ch/fachgeschaefte

www.confiserie.ch/produkte

Einblick in die Backstube

www.confiserie.ch/film

Logo

www.confiserie.ch/logo

Kontakt



Matthias Bachmann
Inhaber/Geschäftsführer
Verkauf/Marketing
Tel. direkt 041 227 70 40
matthias@confiserie.ch



Raphael Bachmann
Inhaber/Geschäftsführer
Produktion/Logistik
Tel. direkt 041 227 70 34
raphael@confiserie.ch