Genuss-moment

Das Jubiläumsmagazin für Feinschmecker

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?

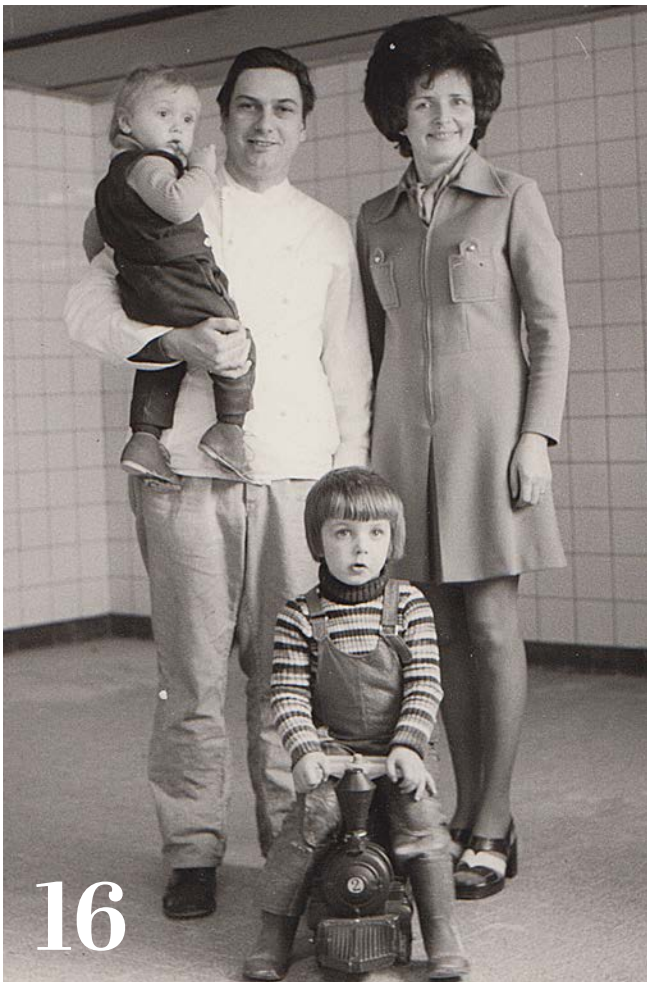
Unsere BachMann-schaft

500 Menschen aus 38 Nationen

125 Jahre Familienbetrieb

Von Pferdewagen, Pralinés und dem prominenten Pink

Inhalt



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 Unternehmensentwicklung **20**
Gesichter und Geschichten **22**
Panama und Luzern tauschen Mitarbeiterinnen **27**
Und wann startest du deine Karriere bei uns? **28**
Beste Arbeitgeber 2022 **30**
Unsere treusten Mitarbeitenden **31**
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 und 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**
Unser veganes Angebot **64**
Luxemburgerli **66**
Schutzengeli® – eine Spezialität, die von Herzen kommt! **68**
Luzerner Spezialitäten **72**
Saisonale Spezialitäten **76**

WISSENSWERTES

Auszeichnungen	**80**
Social Media	**84**
Pressespiegel	**86**
Kundenstimmen	**87**

MEHRWERT

Kundenkarte und Geschenkgutschein	**103**
Personalisierte Geschenke	**104**
Partner	**106**

FACHGESCHÄFTE

Hier sind wir für Sie da	**88**
Unsere Fachgeschäfte	**90**
Bahnhofstrasse Zürich	**92**
Schwanenplatz Luzern	**94**
Architekt Marc Jöhl: «Es geht darum, ein Erlebnis zu schaffen»	**95**
Surseepark Sursee	**96**
Bahnhof Luzern	**97**
Verkaufsleitung	**98**
Unsere «Filiale» in Japan	**99**
Erlebnis-Gastronomie: Für eine Pause vom Alltag	**100**
La vie en rose – das Lifestyle-Café	**102**

Grüezi mitenand!

Wie hätte sich unser Urgrossvater das Jahr 2022 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. 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 der letzten 125 Jahre 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 in 125 Jahren nichts geändert.

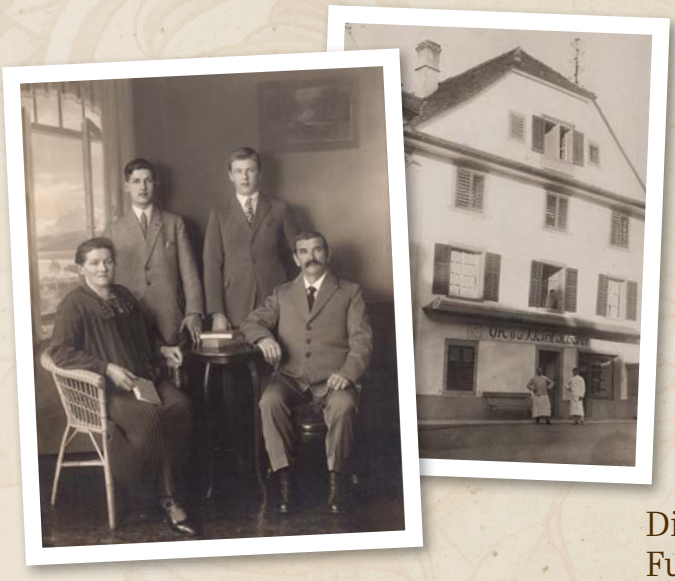
In unserer Backstube im Herzen der Stadt Luzern leiten wir als 4. Generation die Confiserie Bachmann und leben gemeinsam mit über 500 Mitarbeitenden das Erbe unserer Vorfahren. Es ist viel passiert zwischen damals und heute. Wir haben unglaubliche Erfolge feiern dürfen, standen aber auch immer wieder vor schier unlösbaren Problemen. Wir haben gekämpft und gezweifelt, gejubelt und genossen. 125 Jahre Confiserie Bachmann – in diesem Heft nehmen wir Sie mit in unsere rosarote Welt. Herzlich willkommen!

Raphael Bachmann **Matthias Bachmann**

Vom Gestern bis ins Heute

Die Geschichte der Familie Bachmann

Das Leben vor 125 Jahren 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 und Katharina Bachmann-Kaufmann übernehmen die Bäckerei Stadtmühle in Sursee. Auf dem Bild mit den Söhnen Anton und Hans.

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 dritte 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 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.

1897

Gründung der Bäckerei Bachmann

Ein Kilogramm Brot kostete 38 Rappen

Der Roman «Dracula» ist erschienen

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

Das Goldvreneli, die bekannteste Goldmünze der Schweiz, kam in Umlauf

Der Dieselmotor wurde erfunden

1

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.

2

3

4

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

6

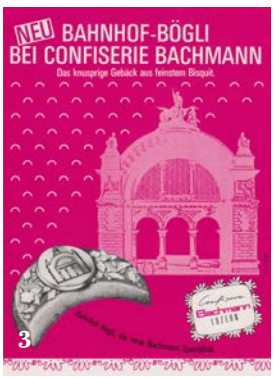
8

1

2

4

1985 bis 2008



3

Guinness Buch der Rekorde Urkunde

Wir bestätigen der Confiseur Bachmann AG

den Rekord Herstellung einer Geburtstagstorte mit der größten Fläche

Berlin, im September 1996

Redaktion Guinness Buch der Rekorde
5

6

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.

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.

7

10

8

9

11

12

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®-Truffes 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

7

5

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 2022

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.

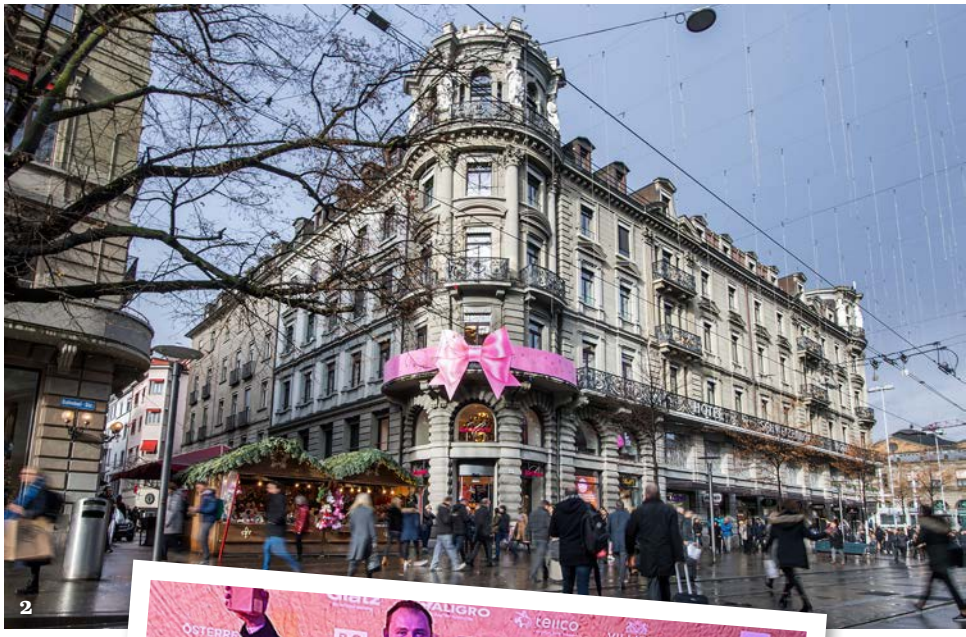
2019 Die Confiserie Bachmann gewinnt Bronze beim Best of Swiss Web Award.

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 | 5 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.

1


2

3

4

5

6

7

8

9

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

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

2021 | 8 Die Confiserie Bachmann gewinnt den IHZ-Anerkennungspreis.

2021 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.

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 gesehen?» 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

Anton Bachmann Gross- & Kleinbäckerei — 1897

Hans Bachmann — 1936

Raymond Bachmann — 1965

Confiserie Raymond Bachmann Luzern — 1976

Confiseur Bachmann — 1998

Bachmann — 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.

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 wahrmachen wollte. Und grosse Träume brauchten 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 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 amerikanische Nobel-Warenhaus Neiman Marcus mit Schweizer Pralinés. 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 und Matthias Bachmann in der Backstube der Wesemlin-Bäckerei

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

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.»

Portrait «Stadtsicht Luzern»:
www.confiserie.ch/interview-raymond-bachmann

«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 präsidiale 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 Confiserie 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 Confiserien 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

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

Die Gebrüder Bachmann machen Schlagzeilen

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.

Prominente Schoggi-Figuren
Neben den klassischen Schoggi-Figuren zu Weihnachten und Ostern haben bei uns auch spezielle Themen und Personen Platz. So stand US-Präsident Donald Trump nach seiner Wahl als Schoggi-Ente mit dem Slogan «Make Easter Great Again!» im Regal.

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.

Eine schrecklich süsse Familie

Nervennahrung für 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

ihz

PRIX SVC ZENTRALSCHWEIZ

Dürfen wir vorstellen: Die 5. Generation

Raphael und Matthias sind heute selbst Väter, die 5. Generation Bachmann 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 Unternehmensentwicklung
Die erweiterte Familie

Unsere Geschäftsleitung besteht aus Menschen, die alle seit mehr als 20 Jahren für die Confiserie Bachmann arbeiten. Es sind Mitglieder der Familie und Mitarbeitende, die den Betrieb geprägt haben.

Die Basis unserer Geschäftsleitung ist Vertrauen. Wir vertrauen uns nicht nur gegenseitig zu 100%, sondern auch unseren Mitarbeitenden. Nur so können wir uns immer wieder neue, hohe Ziele stecken, sie optimistisch anpacken und gemeinsam erreichen.

Es ist viel passiert in den vergangenen Jahren. Von grosser Verzweiflung bis hin zu grenzenloser Freude haben wir in der Geschäftsleitung jede Emotion gemeinsam erlebt und das Beste daraus gemacht. Deshalb ist es uns gelungen, gesund zu wachsen und unsere Kundinnen und Kunden jeden Tag aufs Neue glücklich zu machen.

V.l.n.r.: Matthias Bachmann, Carsten Rindom, Jacqueline Di Marco, Daniel Weber, Juliane Bachmann, Vlatko Iliev, Jens Behlau, Raphael Bachmann. Auf dem Bild fehlt Raymond Bachmann.

Interview Daniel Weber:
www.confiserie.ch/daniel-weber

Interview Carsten Rindom:
www.confiserie.ch/carsten-rindom

Die Mitglieder der Geschäftsleitung

«Klar kann man heute ein Unternehmen als Manager führen. Aber wir sind Konditoren und werden es immer bleiben. Bei uns steht die Liebe zum Handwerk im Mittelpunkt. Unsere Passion ist es, Tag für Tag beste Qualität herzustellen. Ohne jegliche Kompromisse.»

Matthias Bachmann
Inhaber und Geschäftsführer

«Man muss Menschen mögen, um ihnen etwas Einzigartiges bieten zu können. Das versuchen mein Bruder und ich unseren Mitarbeitenden tagtäglich vorzuleben. Wir wollen unser Glück teilen, denn es gibt nichts Schöneres, als anderen einen Genussmoment zu schenken.»

Raphael Bachmann
Inhaber und Geschäftsführer

«Die Inspiration für neue Ideen kam in all den Jahrzehnten immer durch Ereignisse oder Menschen. Wenn man mit offenen Augen und Ohren durchs Leben geht und den Kontakt zu seiner Kundschaft pflegt, dann erfährt man automatisch, was die Menschen beschäftigt. So kann man ihnen einen Schritt voraus sein, statt hinterherzuhinken.»

Raymond Bachmann
Senior Chef

«Ich muss und will dafür sorgen, dass unsere Produkte jeden Tag in einwandfreier Qualität verkauft werden. Was ich von meinem Team verlange, lebe ich vor: Ich bin zwischen 5 und 6 Uhr in Arbeitskleidung im Betrieb. Und zwar dort, wo um diese Zeit die Post abgeht: in der Backstube.»

Daniel Weber
Produktion

«Ein Produkt von der ersten Idee über die Produktentwicklung bis hin zum Verkauf in unseren Fachgeschäften begleiten zu dürfen, macht mich auch nach 20 Jahren immer wieder glücklich. Ich bin sehr dankbar, dass ich stets auf ein grossartiges Team zählen darf und wir mit viel Herzblut, Leidenschaft und grossem Know-how an innovativen Ideen und Produkten gemeinsam arbeiten können.»

Juliane Bachmann
Produktmanagement

«Qualität liegt im Auge des Betrachters. Deshalb ist es meine Aufgabe, alle Produkte durch die Augen unserer Kundschaft zu beurteilen. Die Rechnung ist einfach: Beste Rohstoffe + Leidenschaft + viel Zeit = Qualität.»

Carsten Rindom
Produktion und QM

«Die Gestaltung unserer Zukunft beginnt mit der Weiterentwicklung von Fähigkeiten jedes einzelnen Menschen bei Bachmann. Dies steht im Zentrum unseres und meines Wirkens. Daher reden wir nicht nur, sondern haben gemeinsam Erfolg, indem wir es TUN.»

Jens Behlau
Unternehmungsentwicklung

«Ich bin seit 24 Jahren im Betrieb und mir war in dieser ganzen Zeit noch kein Moment langweilig. Weil ich in vielen verschiedenen Bereichen gefordert und oft in unseren Fachgeschäften unterwegs bin. Ich liebe es, die Mitarbeitenden an der Front zu unterstützen und selbst Hand anzulegen. Hier spürt man den Puls der Kundschaft am allerbesten.»

Jacqueline Di Marco
Verkauf und Ausbildung

«Unser Ziel ist erreicht, wenn der Kunde das Gefühl hat, mehr zu bekommen, als er bezahlt hat. Wir wollen einen Mehrwert bieten und einzigartig sein.»

Vlatko Iliev
Produktion

Wir sind Bachmann.
Gesichter und Geschichten
Dürfen wir vorstellen:
Unsere BachMannschaft!
Davide Guarino
Teig-Spezialist Bäckerei

Karin Brunner
Leiterin Decor-Team

Mirzet Vuckic
Leiter Technik

Ganimete Gjuraj
Konditorei

Viollca Selmani
Konditorei

Maad Atia
Stv. Abteilungsleiter Bäckerei

Markus Lettieri
Bereichsleitung Konditorei, Bäckerei, Feingebäck

Rahel Resom
Lernende Metalli Zug

Galyna Krasnogrudova
Verpackerei

Martin Kresser
Leiter Sandwich-Team

Antonino Mangiaracia
Spedition

Luca Grifo
Spedition

Edmond N'Tiamoah
Leiter Spedition

Mulaj Rrolleta
Konditorei

Almir Kumalic
Leiter Verpackerei

Edmond N'Tiamoah
Leiter Spedition

«Es sind Kleinigkeiten, die Perfektion ausmachen; ich versuche, dem Kunden immer mehr zu bieten, als er erwartet hat.»

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 Qualitätsmanagement verantwortlich.»

Carsten Rindom
Geschäftsleitung Qualitätsmanagement

Nerea Muccia
Decor-Team

Dijana Ilic
Produktion Metalli Zug

Tanja Amberg
Filialleiterin Metalli Zug

«Ich habe die Lehre als Detailhandels-assistentin 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
Leiterin Personal-Recruiting

«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»

Gorica Kostovic
Leiterin Traiteur

Rahel Küchler
Grafikerin

Monika Culap
Filialleiterin Schwanenplatz

Elvisa Kumalic
Leiterin Administration

«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

«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.»

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

Monika Freuler
Bereichsleitung Verkauf

Anita Glanzmann
Küche

Nerea Lozano
Konditor-Confiseurin

Saipan Sapsuantang
Konditor-Confiseurin

Nadine Baur
Konditor-Confiseurin

«Ich habe bereits zwei Ausbildungen bei Bachmann abgeschlossen. Think pink!»

Maire Ahmeti
Bereichsleitung Verkauf

Betriebsbesichtigungen
Möchten Sie einen Blick in unsere Luzerner Backstube werfen? Wir freuen uns, dass wir ab Mitte 2023 wieder Betriebsbesichtigungen anbieten können. In kleinen Gruppen erfahren und erleben Sie unsere Produktion hautnah. Die verschiedenen Angebote, zum Beispiel auch verbunden mit einem Apéro, können Sie ab 2023 hier buchen:

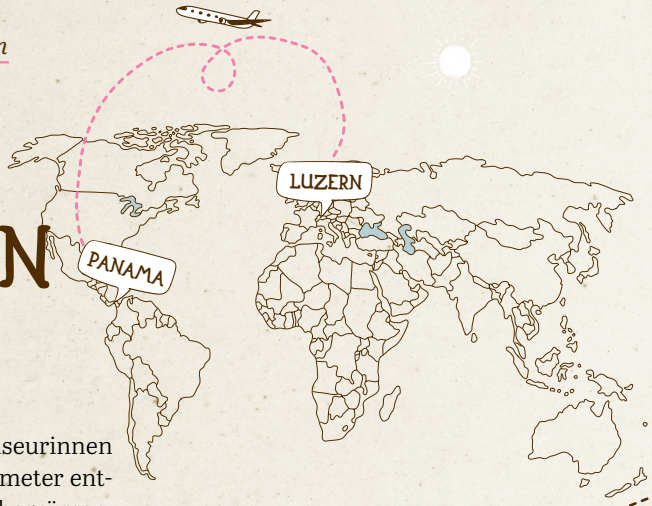
Anmeldung:
www.confiserie.ch/betriebsbesichtigung

Bequem von zuhause aus:
www.confiserie.ch/film

SRF-Experiment:

PANAMA ⇄ LUZERN

tauschen Mitarbeiterinnen



Im Rahmen der SRF-Sendung «Jobtausch» haben unsere zwei Confiseurinnen Larissa und Stefanie ihren Job getauscht. Die Reise ging ins 9000 Kilometer entfernte Panama. Im Gegenzug durften wir Nicole und Esmeralda bei uns begrüssen, sie arbeiten in Panama im Kakao-Anbau. Für knapp eine Woche waren sie Teil unserer Bachmann-Familie und haben tatkräftig mitgeholfen.

Während die beiden Panamaerinnen trotz Sprachbarrieren im Verkauf mitarbeiten konnten und bei der Herstellung unserer Schutzengeli® halfen, erlebten auch Nicole und Larissa in Panama eine völlig neue Welt.

Stefanie und Larissa ernten Kakaobohnen mitten im Dschungel des Orebä-Stamms in Panama

Larissa und Stefanie mit den Orebä-Stamm-Kindern im Gemeinschaftshaus

LUZERN

Nicole und Esmeralda werden vom Bachmann-Team empfangen

Nicole und Esmeralda produzieren Schutzengeli®-Truffes

PANAMA

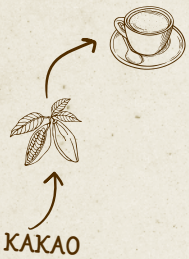
Mittagessen im Gemeinschaftshaus

Besuch und Degustation im Fachgeschäft am Schwanenplatz

Wie habt ihr euch bei der Ankunft gefühlt?
Wir waren extrem angespannt und nervös, da wir nicht genau wussten, wo uns die Reise hinführt. Wir landeten Mitten im Dschungel, wo wir mit Willkommensplakaten und «Olaaa»-Rufen herzlich begrüsst wurden.

Welche Aufgabe war die härteste während eures Jobtauschs?
Der zweite Tag war der härteste. Wir hatten einen 45-minütigen Weg und arbeiteten dann 12 Stunden lang auf einer steilen Kakaoplantage am Berg. Mit einer Machete haben wir die Kakaobohnen geerntet, sie anschliessend halbiert und das Fruchtfleisch herausgenommen. Das alles bei grosser Hitze und Luftfeuchtigkeit – wir waren völlig am Ende!

Was nehmt ihr von den Begegnungen mit den Einheimischen mit?
Die Menschen in der Community leben sehr einfach und ernähren sich hauptsächlich von der Natur. Trotzdem sind sie zufrieden, herzlich und äusserst gastfreundlich. Ihre Plantagen sind ihr grösster Stolz. Sie wissen sich in schwierigsten Situationen zu helfen und machen den Arbeitsalltag zu ihrem Lebenswerk. Das ist beeindruckend!



SRF-Jobtausch Confiserie Bachmann:
www.confiserie.ch/jobtausch

Ausbildung bei Bachmann
Und wann startest du deine Karriere bei uns?

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.

Momentan bilden wir in den verschiedenen Abteilungen unseres Unternehmens 35 Lernende aus. Wir fördern den Charakter und die individuellen Fähigkeiten der Jüngsten im Team – weil auch wir viel von ihnen lernen können. Wer bei uns eine Lehre machen möchte, absolviert zuerst eine fünftägige Schnupperlehre. Während dieser Zeit lernen wir die Jugendlichen kennen, und sie erleben den Alltag in unserem Betrieb. 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.

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

«Wenn wir heute auf einen jungen Menschen setzen, können wir morgen die Früchte dafür ernten. Unsere Lernenden liegen mir am Herzen, weil sie unsere Zukunft sind.»

Jacqueline Di Marco
Verantwortliche Lernende Detailhandel und GL-Mitglied

Interview mit Jacqueline Di Marco:
www.confiserie.ch/jacqueline-dimarco

LERNE VON DEN BESTEN!

Wir bieten bei uns folgende Ausbildungen an:

- Bäcker/-in-Konditor/-in-Confiseur/-in EFZ
- Bäcker/-in-Konditor/-in-Confiseur/-in EBA

- Kauffrau/Kaufmann EFZ

- Detailhandelsfachmann/-frau EFZ
- Detailhandelsassistent/-in EBA

Stellen und Bewerbungen
Werden Sie Teil unserer Erfolgsgeschichte!
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Aktuelle Stellenangebote:
www.confiserie.ch/jobs

KARRIERE

- Bäcker/-in-Konditor/-in-Confiseur/-in EFZ

- Detailhandelsfachmann/-frau EFZ oder
- Detailhandelsassistent/-in EBA

- Kauffrau/Kaufmann EFZ

Die Grundausbildung von jungen, motivierten Menschen wie auch die Weiterbildung der Berufstätigen sind essenziell für das persönliche Weiterkommen, die eigene Zufriedenheit und den volkswirtschaftlichen Erfolg.

Keine Pflicht, sondern Musse und Herausforderung

Nebst einer qualitativ hochwertigen Fachausbildung fördert die Confiserie Bachmann auch die Persönlichkeitsbildung, die Eigenverantwortung und die Sozial- und Methodenkompetenzen. Lernende arbeiten eigenverantwortlich in Teams. Sie lernen, sich zu integrieren, zusammenzuarbeiten, lernen Umgangsformen kennen und diese zu gewichten, mit Kritik und Lob umzugehen und sich auszutauschen. Um dies zu reflektieren, finden regelmässig Lehrlings-Teamsitzungen, Kurse und Anlässe statt. Die Ausbildung ist für die Confiserie Bachmann in erster Linie keine Pflicht, sondern Musse. Die Zusammenarbeit mit jungen Menschen prägt und macht Spass.

«Eine Ausbildung ist nicht alles, aber ohne Bildung ist alles nichts!»

Elvisa Kumalic
Leiterin Administration,
im Betrieb seit August 2002

Trotzdem gilt: Jedes Unternehmen, das Top-Mitarbeitende beschäftigen möchte, muss auch solche ausbilden!

Auf fachlicher Ebene wird die Aufgabenstellung auf die Eignung, die Fähigkeit und den Charakter eines Auszubildenden ausgerichtet: Freundlichkeit, persönliche Leistungsfähigkeit, Disziplin, Durchhaltewillen, Konzentration und die Liebe fürs Detail. Die Confiserie Bachmann ist stolz, dass bereits mehrere Auszubildende aus diversen Sparten mit einer Ehrenmeldung ausgezeichnet wurden. Der Spass an der Sache und der Aufwand werden durch solche Prämierungen speziell belohnt. Zudem spornt es an, weiterhin zu den Besten zu gehören!

Ergebnis «Bester Arbeitgeber 2022»

Liebes Team: Danke für das gute Zeugnis!

In der Liste «Bester Arbeitgeber der Schweiz 2022» sind wir landesweit von sämtlichen Lebens- und Genussmittelherstellern auf Platz 18 gelandet. Das macht uns stolz! Denn es bedeutet, dass unsere 500 Mitarbeitenden ziemlich zufrieden sind mit uns. Und sie bilden am Ende das Fundament unseres Erfolgs.

Unsere Mitarbeitenden sorgen für den feinen Unterschied: Ob unsere Kundinnen und Kunden die Bachmann-Spezialitäten gut oder toll finden. Ob sie sich im Fachgeschäft geduldet oder geschätzt fühlen. Und ob sie einen Umweg in Kauf nehmen, um wieder bei uns einzukaufen.

Wer motivierte Mitarbeitende mit Passion und Perspektiven möchte, muss in seinem Unternehmen für Fairness, Vertrauen und für ein gutes Betriebsklima sorgen. Sollte Leistungen anerkennen und loben. Wem das am besten gelingt, das ermittelt die Handelszeitung jährlich anhand von 200'000 befragten Arbeitnehmenden.

Wir tun weiterhin alles, um unseren Mitarbeitenden einen sicheren Arbeitsort zu bieten. Im Fachgeschäft genauso wie in der Backstube, in der Spedition, der Verpackerei oder im Büro. Damit sie ihren Beruf mit Freude und Leidenschaft ausüben können. Wir geben jeden Tag unser Bestes, damit unser Familienunternehmen für alle ein Stück Heimat ist und das seit 125 Jahren! Denn nur so können unsere Mitarbeitenden dieses Gefühl weitergeben – damit auch Sie sich bei uns zuhause fühlen.

Nach dem Motto «Fördern und Fordern» bieten wir motivierten Mitarbeitenden spezifische Weiterbildungsmöglichkeiten – in unserem Betrieb oder extern. Denn ohne eine zufriedene BachMannschaft mit Visionen und Willen könnten wir unsere Erfolgsgeschichte nicht weiterschreiben.

Menschen integrieren

Um wenig geförderte Jugendliche und Migrantinnen und Migranten ins Erwerbsleben zu integrieren, arbeiten wir seit Jahren mit dem Berufslehr-Verbund Zürich, dem Bildungsnetz Zug und ähnlichen Organisationen zusammen. Diese Verantwortung gegenüber der Gesellschaft nehmen wir sehr ernst.

www.bildungsnetzzug.ch
www.berufslehrverbund.ch

Reto Tschümperlin ist zuständig fürs Personal. Er ist seit August 1998 im Betrieb.

«Als Handwerksunternehmen sind wir auf gut ausgebildete Fachleute angewiesen.»

Interview mit Reto Tschümperlin: Der Zuckerbäcker als Arbeitgeber
www.confiserie.ch/Interview-reto

Unsere treusten Mitarbeitenden

Wir sind stolz, auf viele erfahrene und treue Mitarbeitende zählen zu dürfen, und dankbar, dass sie uns seit so langer Zeit begleiten. Das sind unsere dienstältesten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

23 JAHRE

Doris Bolliger
Stv. Filialleiterin
Schwanenplatz

34 JAHRE

Reto Kym
Abteilungsleiter Konditorei

26 JAHRE

Chandramohan Nallajah
Spedition

21 JAHRE

Vlato Iliev
Geschäftsleitung

24 JAHRE

Iva Kraljevic
Betriebsmitarbeiterin
Feingebäck

21 JAHRE

Helga Müller
Verkäuferin Bahnhof

25 JAHRE

Daniel Weber
Geschäftsleitung

24 JAHRE

Jacqueline Di Marco
Geschäftsleitung

25 JAHRE

Gorica Kostovic
Stv. Abteilungsleitung
Confiserie

25 JAHRE

Zeljka Maros
Abteilungsleitung Küche

24 JAHRE

Reto Tschümperlin
Personalverantwortlicher

Bachmann
STIFTUNG

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.

Schenken und Gutes tun

Wir sind dankbar, dass wir mit unserem Familienunternehmen seit 125 Jahren so erfolgreich sein dürfen. Von diesem Glück wollen wir etwas zurückgeben, deshalb haben wir als Familie Bachmann 2011 die Bachmann Stiftung gegründet. Sie sorgt dafür, dass ein Teil der Einnahmen zurück in die Ursprungsländer jener Rohstoffe fliesst, die in unserer Luzerner Backstube verarbeitet werden. Von den Schutzengeli®, unserer Schoggi-Spezialität mit den goldenen Flügeli, gehen jährlich mindestens CHF 20'000.– des Verkaufserlöses direkt an die Bachmann Stiftung. So werden Genussmenschen automatisch zu Schutzengeln. 100% der Spenden fliessen in die ausgewählten Projekte und der Stiftungsrat arbeitet unentgeltlich.

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

Stiftungsrat (v.l.n.r.): Raphael Bachmann, Juliane Bachmann, Jacqueline Di Marco, Daniel Weber und 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 Kakao-Bauern sind. Mit der Spende aus der Schweiz wurden Computer angeschafft und eine Bibliothek gebaut, was den Kindern wertvollen Zugang zu Wissen verschaffte.

Schule in Ghana:
www.confiserie.ch/ghana

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

Schule an der Elfenbeinküste

Eine emotionale Reise zum Ursprung

1

Nachhaltig fördern: Seit vier 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 Anbaugebieten – 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 sind. 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.»

2

3

«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

4

5

1 Matthias Bachmann mit Schülerinnen und Schülern der IFER-Schule (Institut de Formation à l'Entrepreneuriat) in Afféry, Elfenbeinküste
2 Bamoni 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
Wenn immer möglich, beziehen wir unsere Zutaten aus der Region. Beim Kakao müssen wir eine Ausnahme machen, weil er nur am Äquator wächst. Deshalb ist es umso wichtiger für uns, dass dieser wichtige Rohstoff nachhaltig und fair angebaut wird. Unsere Schokolade wird aus 100% nachhaltigem Kakao, Milch, Zucker, Vanille und Sojalecithin hergestellt. Mit dem Kauf unserer Schokolade helfen Sie uns dabei, menschliche und natürliche Ressourcen zu schützen, den Wohlstand der Bauern zu bewahren und eine nachhaltige Zukunft für deren Kinder zu schaffen.

Nachhaltige Schokolade:
www.confiserie.ch/nachhaltige-schokolade

Bachmann Stiftung
Zudem fliesst aus unserer Bachmann Stiftung jährlich ein Teil der Einnahmen in jene Länder zurück, aus denen die Rohstoffe für unsere Schoggi-Spezialitäten stammen. So haben wir an der Elfenbeinküste eine Schule gebaut, die Kindern eine bessere Zukunft ermöglicht.

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.
- **«United Against Waste»:** Als Mitglied setzen wir uns dafür ein, den Lebensmittelabfall in der Branche entlang der Wertschöpfungskette im Konsum ausser Haus zu halbieren.

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. 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 2021 eine Lohngleichheitsanalyse durchgeführt und extern überprüfen lassen. Die Geschlechteraufteilung bei der Confiserie Bachmann sieht aktuell so aus: 76 Prozent der rund 500 Mitarbeitenden sind Frauen, 24 Prozent Männer.

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 CO_2-Ausstoss

Zertifikat Energie-Agentur der Wirtschaft
Freiwilliger Klimaschutz und Energieeffizienz
CO_2 &kWh reduziert
Confiseur Bachmann AG
ENERGIE-AGENTUR

Als Mitglied der Energie-Agentur der Wirtschaft (EnAW) haben wir uns freiwillig dazu verpflichtet, mit dem Bund vereinbarte Ziele zur Reduktion des CO_2-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.

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

Schweizer Fleisch · Swiss quality meat

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

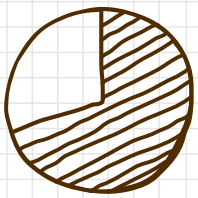
MOLKI STANS

Bachmann in Zahlen

In diesem Jahr dreht sich bei uns alles um die Jubiläumszahl 125.
Aber in der Bachmann-Welt verstecken sich noch viel mehr überraschende Zahlen.

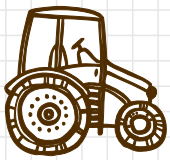
160 individuelle Torten auf Bestellung kreieren wir jedes Wochenende.

48 H
RUHT DER TEIG FÜR UNSER PAIN PAILLASSE®.



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

ZWANZIG KILOMETER



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

bis zu 5× beliefern wir jedes Fachgeschäft täglich mit frischen Produkten.

100 %
ZU SO VIEL PROZENT IST UNSER UNTERNEHMEN IN FAMILIENBESITZ.

250'000 Franken
hat die Bachmann Stiftung bereits gespendet.

40 %

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

26'000

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, vollreifen Früchten steckt in unseren Sorbets.

Seit

125

Jahren leben und lieben wir unser schönes Handwerk.

170

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

Vegane Produkte gibt es in unserem Sortiment

40

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.

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

B2B

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 Schutzengeli® besorgen.

Café

Kurze Pause im Café und dazu eine feine Patisserie geniessen.

Unsere Angebote und Dienstleistungen sind in sechs 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 fünfmal täglich an unsere Fachgeschäfte liefern.

Chocolatier

Ob 31 Sorten Pralinés, 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 Kunden, Partner und Mitarbeitende mit einem individuellen Genussmoment überraschen können.

Pralinés

Die kleinen, grossen Meisterwerke

Mund auf, Augen zu. Und für ein paar Sekunden steht die Welt still. Weil Sie mit jedem Bachmann-Praliné 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 Truffes-Füllungen, weicher Marzipan, kräftige Nüsse oder eine feine Fruchtkomponente.

In unserem Sortiment finden Sie Pralinés 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 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 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 feinster Vanille aus Madagaskar.

Ausgezeichnet:
Die beste Grand-Cru-Schokolade der Schweiz

Die beste Grand-Cru-Schokolade der Schweiz gibt's bei der Confiserie Bachmann. Das ist das Resultat einer grossen Blind-Degustation von Sensorikern, Food-Spezialisten und Gourmets für die Schweizer Illustrierte. Auch beim Preis-Leistungs-Verhältnis gehört die Grand Cru von Bachmann zu den Besten.

www.testwinner.ch

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-Patisserie und Macarons:**
  Versüssen jedes Apéro

Onlineshop Apéro:
www.confiserie.ch/apero

Apéro-Prospekt:
www.confiserie.ch/aperoprospekt

Torten
Es gibt immer einen Grund zum Feiern

Und was haben Sie zu feiern? Es muss ja nicht gleich ein 125. Geburtstag sein! Es gibt unzählige gute Gründe, um ein Stück Torte zu geniessen.

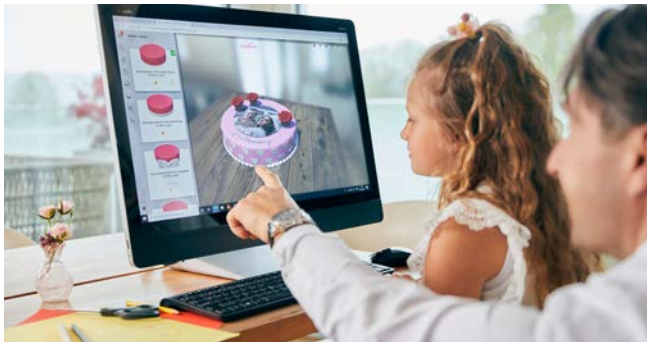
Bei uns können Sie aus über 400 Spezialtorten auswählen oder sogar Ihre ganz eigene kreieren. So finden Sie garantiert die passende Torte. Für Hochzeiten, Geburtstage oder Jubiläen, mit Foto, Logo oder Marzipan-Dekor sowie in vielen verschiedenen Grössen, Formen und Farben.

Von der saftigen Schwarzwälder bis hin zum 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.

Im Tortenkonfigurator zur Wunschtorte

Kreieren Sie online Ihre eigene Torte. Aroma, Farbe, Dekoration – lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf! In unserem mehrfach ausgezeichneten 3D-Konfigurator können Sie eine bestehende Vorlage anpassen oder eine Torte komplett selbst gestalten. Unsere Profis setzen Ihre Kreation dann innert drei Werktagen um.

Tortenkonfigurator:
www.torten-konfigurator.ch



Onlineshop Torten:
www.confiserie.ch/torten

Torten-Prospekt:
www.confiserie.ch/tortenprospekt

Glace

Wie in der besten Gelateria Italiens

Ob Stracciatella, Schokolade oder Schutzengeli®: Unsere Glace bringt 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

Raten Sie mit:

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

Stracciatella
Cookies
Joghurt mit Beeren
Schoggi
Schutzengeli

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

Übrigens: Während der Adventszeit können Sie unsere Glace auch als Vacherin-Torte bestellen.

Für das coolste Weihnachtsdessert weit und breit!

Sandwiches, Bowls und 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 herzhafte 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 Schorle Apfel. Prost!

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

VEGAN

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.

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.

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.

pain suisse
schweizer brot
pane svizzero

Mehr-Wert

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, das 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 vonstatten geht. 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.

Pane Pomodoro | 2
Das Roggen-Mischbrot ist mit getrockneten Tomaten verfeinert. Der würzig-saftige Geschmack passt perfekt zur italienischen Küche, zu Grillpartys und Apéros.

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.

Adventsbrot | 4
Dieses Brot läutet die Adventszeit kulinarisch ein. Es duftet nach Früchten, Nüssen und Lebkuchen. Ein Geschmackserlebnis, das zu süssem Aufstrich, aber auch zu Käse passt.

3

2

1

4

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.

Zertifikat

bio inspecta

Nummer des Zertifikates: BWH-26126

Confiseur Bachmann AG
Schwanenplatz 7
6002 Luzern
Schweiz
Betriebsnummer: 32705

Die Produkte und Tätigkeiten des genannten Unternehmens sind nach folgenden Standards zertifiziert:

CH-Bio **Schweizerische Bio-Verordnung (CH Bio-Verordnung)***

Haupttätigkeit: Aufbereitung

Die Zertifizierungsdetails der Produkte und Tätigkeiten sind unter www.EASY-CERT.com/CH/32705 aufgelistet.

Datum der letzten Kontrolle: 07.04.2016
Gültig bis: 31.12.2017

* Dieses Zertifikat entspricht den Anforderungen gemäss Art. 30a Abs. 1 der Schweizer Bio-Verordnung (SR 910.18) sowie Art. 29 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der Verordnung (KG) Nr. 889/2008 der Europäischen Union.

Frick, den 22.04.2016

Peter Jossen
Präsident des Verwaltungsrates

Ueli Steiner
Geschäftsführer

Dieses Zertifikat Nr. BWH-26126 bleibt gültig bis zur Ausstellung eines neuen Zertifikates, längstens bis 31.12.2017. Vorbehalten bleibt ein Widerruf durch bio inspecta. Änderungen werden strafrechtlich geahndet.

EASY-CERT

bio inspecta AG
Ackermannweg
CH-5070 Frick
Tel. +41 (0)62 865 63 00
CH-Bio-006

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 Gründe 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.

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

Unsere Dinkel-Spezialitäten

Ob Füürobigbrot 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.

Einblick in die Backstube

Lassen Sie sich von der Qualität und dem Ideenreichtum in unseren Backstuben überzeugen.

www.confiserie.ch/film

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

«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

FERREN MÜHLE

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.

Unser veganes Angebot
Kein Trend, sondern eine Selbstverständlichkeit

Mit unseren veganen Spezialitäten wollen wir ein ständig wachsendes Bedürfnis befriedigen und gleichzeitig allen Feinschmeckern zeigen, wie gut und ausgewogen vegane Ernährung sein kann.

95 % DER VEGANER GEBEN AN, DASS DAS TIERWOHL DER WICHTIGSTE GRUND FÜR IHRE ERNÄHRUNGSFORM IST.

1 % DER SCHWEIZER BEVÖLKERUNG ERNÄHRT SICH AKTUELL VEGAN – TENDENZ STEIGEND.

40 VEGANE PRODUKTE HABEN WIR IM ANGEBOT, DARUNTER 9 MENÜS UND 2 SANDWICHES.

Wer vegan lebt, findet bei uns eine schöne Auswahl an Spezialitäten ohne tierische Inhaltsstoffe. Für eine Hauptmahlzeit, zum Zvieri oder wenn Sie Lust auf etwas Süsses haben.

Wir stellen fest: Immer öfters greifen auch Fleischesser zu veganem Essen. Denn die Buddha Bowl oder der reichhaltige Kale-Quinoa-Salat machen nicht nur Veganer glücklich. Und das Rüebli-Sprossen-Sandwich ist längst über alle Vorlieben hinweg zum Klassiker geworden.

Unsere Food-Scouts informieren sich weltweit über vegane Trends und kreieren daraus neue Bachmann-Spezialitäten. So fand das Gourmet-Sandwich Dinkel Planted Chipeno mit pflanzlichem Pulled-Pork den Weg in unser Sortiment oder das Wood Smoked Carrots mit geräuchertem Rüebli.

Auch bei den warmen Menüs ist jede Woche ein veganes mit dabei; ein indisches Dal Makhani oder der Linsen-Kartoffel-Topf beispielsweise. Und zum Dessert backen wir seit ein paar Monaten die beliebten veganen Schoggi-Chüechli.

15 VON UNSEREN 37 BROTSPEZIALITÄTEN SIND VEGAN.

Übrigens: Das «Vegan»-Label finden Sie seit einer Weile auch in unserem Schoggi-Sortiment. Auf veganen Riegeln, Frisch-Schoggi oder auf unserem Osterhasen «Hoppeli Pure Vegan». Die vegane Schokolade ist der herkömmlichen Milchschoggi geschmacklich sehr ähnlich und hat einen besonders zarten Schmelz.

Luxemburgerli
Die Perfektion in einem Bissen

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

Luxemburgerli sind die Königsdisziplin der Patisserie-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 Confiseuren weit und breit. Zu den beliebten Spezialitäten der Stadt gehören Macarons, die den Luxemburgerli sehr ähnlich sind. 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 Perfektion in einem Bissen ist.

Luxemburgerli sind ein beliebtes Mitbringsel und die perfekte Wahl, wenn Sie sich selbst etwas Feines gönnen möchten. Äusserlich sowie geschmacklich sind sie den französischen Macarons sehr ähnlich, nur ein wenig kleiner.

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, Himbeer, Espresso und Blueberry-Joghurt sind zu jeder Jahreszeit fünf weitere saisonale Variationen erhältlich.

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

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.

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

schutz engeli

Unsere Schutzengeli®

Eine Spezialität,
die von Herzen kommt!

SCHENKEN UND GUTES TUN

Sie tauchen auf, wenn man sie nicht erwartet. Und sind da, wenn man sie braucht. Unsere Schutzengeli® machen seit 11 Jahren 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 Schutzengeli gelandet, das wir auf unsere Art und Weise zum Leben erweckt haben.» **Ein Teil des Verkaufserlöses der Schutzengeli® fliesst in die Bachmann Stiftung – mindestens CHF 20 000.– pro Jahr.** «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 Schutzengeln», freut sich Raphael Bachmann.

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

Bachmann Stiftung:
www.bachmann-stiftung.ch

Bachmann STIFTUNG

Ein Schutzengeli® sagt mehr als 1000 Worte

Mit einem Schutzengeli® 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 Schutzengeli® ist ein knusprig-zartes Truffes auf goldenen Flügeli, gefüllt mit Pralinécreme und Waffelkrokant, umhüllt von Nüssen und feiner Schweizer Milchschoggi.

Die Schutzengeli® gibt es in verschiedenen Aromen. Die Klassiker Milch, Dunkel, Caramel Salé und Erdbeer 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.

Das ganze Jahr beflügelt

Classic Milch
Pralinécrème und Waffelkrokant umhüllt von gerösteten Haselnüssen und feiner Milchschokolade

Classic Dunkel
Pralinécrème und Waffelkrokant umhüllt von gerösteten Haselnüssen und bester dunkler Schokolade

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

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

Die feinsten Aromen der Saison

Tropical
Passionsfrucht und eine leichte Kokosnote im Knuspermantel aus weisser Schokolade und Passionsfrucht-Crunch

Kaffee
Aromatische Kaffeenote in Milchschokolade mit gerösteten Haselnüssen und Kaffee-Crunch

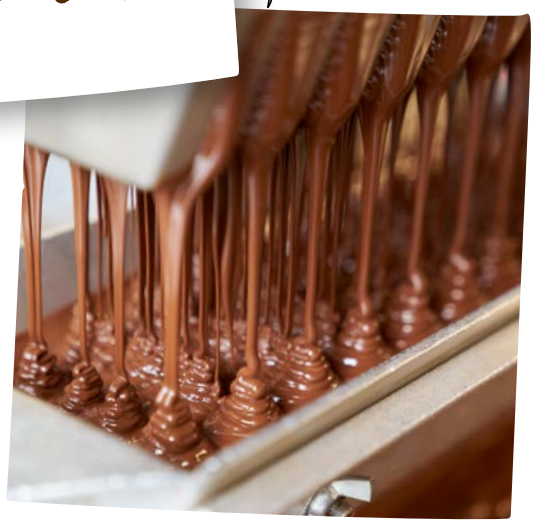
Christmas
Mandarine und Zimt umhüllt von gerösteten Haselnüssen und feiner Milchschokolade

www.schutzengeli.ch

Genuss aus dem Herzen Luzerns

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

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.

Schoggi-Türmli®

DAS Wahrzeichen der Stadt aus heller oder dunkler Schokolade gegossen. Im Schoggi-Türmli® steckt eine Kirsch-Truffesfüllung. Für Heimweh-Luzerner und Einheimische, die sich etwas Feines gönnen wollen.

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.

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.youtube.com/wasserturmstein-spot

Onlineshop Luzerner Spezialitäten:
www.confiserie.ch/spezialitaeten

Onlineshop Chatzestreckerli:
www.chatzestrecker.ch

Video «So entstehen die Chatzestreckerli»:
www.confiserie.ch/trickfilm

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 Dörrbirnen 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

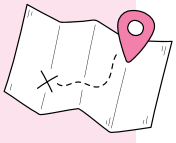
Die Aromenfülle dieser Torte aus zartem Butter-Nussmürbeteig mit feinster Füllung spiegelt die Schönheit der Stadt in kulinarischer Form wider. Die hausgemachte Nussfüllung besteht aus 46% aromatischen Haselnüssen, die vor dem Mischen, wie in alten Zeiten, behutsam geröstet werden. Dies, weil es einfach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

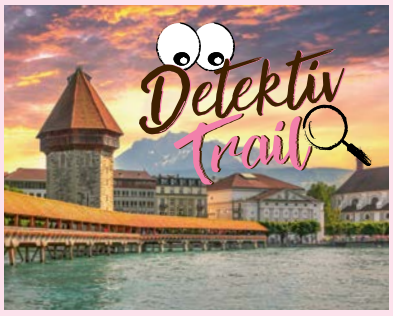
Luzerner Lebkuchen

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 beim Detektiv-Trail 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.

Distanz: Fussweg 4,5 km
Dauer: 2 bis 3 Stunden
Start: Im Hauptbahnhof Luzern
Sprachen: Trail in 4 Sprachen

Start Now

Der Detektiv-Trail kann jederzeit gestartet werden und ist kostenlos.

Detektiv-Trail:
www.confiserie.ch/detektivtrail

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 den süssen Ostertagen.

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

MADE WITH

Video Oster-produktion:
www.confiserie.ch/osterfilm

Video Weihnachts-bäckerei:
www.confiserie.ch/weihnachtsfilm

365 TAGE EIN GENUSS

JANUAR

UND WER SETZT SICH DIESMAL DIE KRONE AUF?

FEBRUAR

E RÜÜDIGI FASNACHT!

MÄRZ

MIT DEM FRÜHLING KOMMT DIE LUST AUF LEICHTE DESSERTS
Saisonal auch als Rhabarber, Kokos-Ananas, Glühwein usw.

UNSERE OSTERSTARS SIND DA!

APRIL

Video «Wie entsteht ein Bachmann-Osterhase»:
www.confiserie.ch/schoggihase

MAI

DANKE, MAMI!
Im Tortenkonfigurator können Sie Ihrer Phantasie freien Lauf lassen.

JA, ICH WILL!

JUNI

JULI

HER MIT
DER SÜSSEN
ABKÜHLUNG!

AUGUST

HAPPY
BIRTHDAY,
SCHWIIZ!

SEPTEMBER

JETZT WIRD ES BUNT!

OKTOBER

DIE CHILBI-ZEIT BRINGT
FEINE NASCHEREIEN

DIE ZEIT
DES VERWÖHNENS IST DA!

NOVEMBER

DIE ADVENTSZEIT
STEHT VOR DER TÜR!

DEZEMBER

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 in den letzten 125 Jahren 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

«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

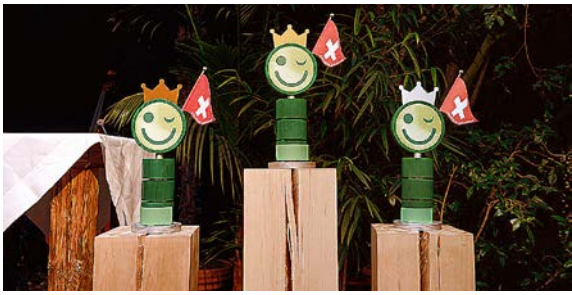
Das Schweizerische Zentrum für Allergie, Haut und Asthma – kurz aha! – zeichnete die Confiseur Bachmann AG mit einem Allergie-Award aus.
www.confiserie.ch/aha-award

«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

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



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/baeckerei-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/fallstaff

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

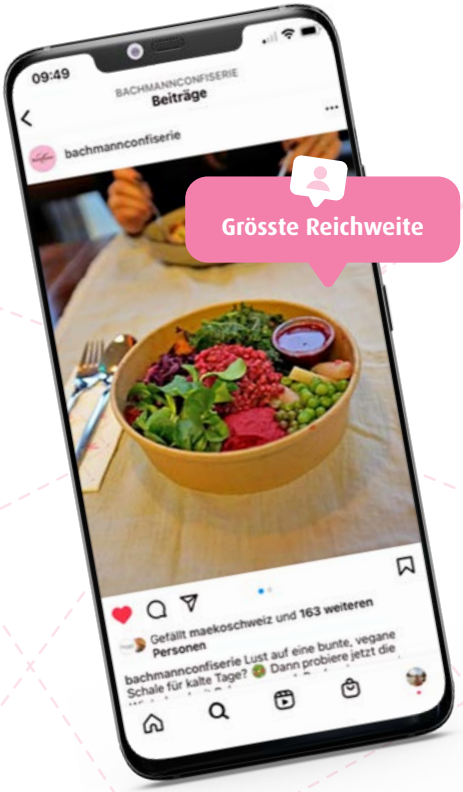
Für Ideen in der digitalen Welt wurden wir 2020 ausgezeichnet: Unser 3D-Tortenkonfigurator hat den Anerkennungspreis der Industrie- und Handelskammer Zentralschweiz (IHZ) gewonnen. Die IHZ meinte: «Mit dieser technisch komplexen Lösung hat das Unternehmen in der Branche eine Neuheit geschaffen und fördert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

www.confiserie.ch/ihz

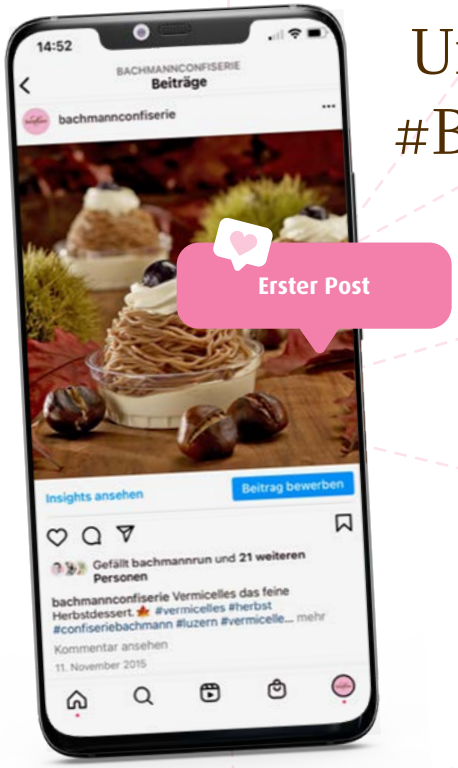
«Best of Swiss Gastro Award»: Coffee & Bistro Platz 2

Unser neustes 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!

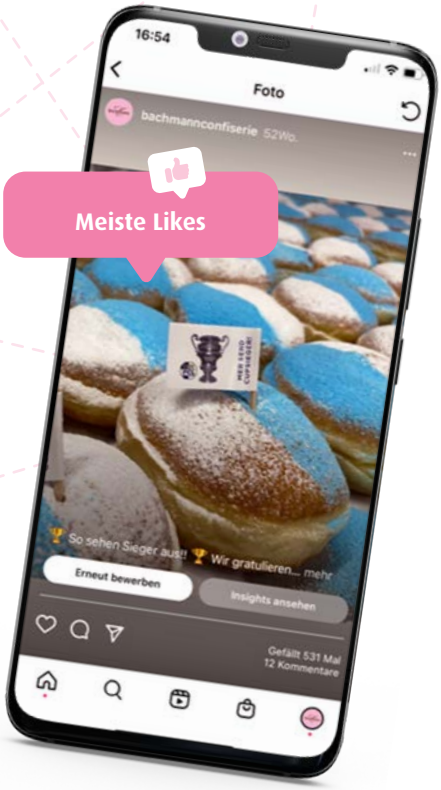
www.confiserie.ch/bosg



Social Media
Und welches ist dein #Bachmannmoment?



Heute ist sie so gross wie die Bevölkerung einer mittelgrossen Stadt: Unsere Community auf Social Media. Dort, wo der #Bachmannmoment zuhause ist.



Mit unseren 26'000 Followern und Fans tauschen wir uns vor allem auf Facebook und Instagram laufend aus. Hier veröffentlichen wir Produktneuheiten, Einblicke hinter die Kulissen und Saisonalitäten und nehmen Feedback entgegen. Und teilen die #Bachmannmoment aus dem Alltag unserer Community.

Follow us on:
@bachmannconfiserie
@confiseriebachmann
@confiseriebachmann

«Die Zuschauer werden immer mehr über den Content mitentscheiden.»

Andrea Oldani ist Leiterin Marketing und Social Media bei Bachmann

Andrea, man sagt, Content zeige nicht das, was ein Unternehmen «tut», sondern was es «ist».
Natürlich zeigt man mit einem Post auf Instagram oder Facebook, was man gerade tut. Aber als Unternehmen sollte man sich überlegen, wie diese einzelnen kleinen Kapitel zu einer grossen Geschichte werden und diesen Bogen nie aus den Augen verlieren. Die Follower sollen den «Reason Why» spüren, den Mehrwert also, den dieses Unternehmen bietet. Die Confiserie Bachmann lebt für Tradition und Handwerk, das wollen wir unserer Community über alle Posts hinweg vermitteln.

Wie wird sich die Kommunikation der Confiserie Bachmann weiterentwickeln?
Social-Media-Kanäle wie Facebook, Instagram, YouTube, Pinterest und TikTok werden noch bedeutender innerhalb ihrer Zielgruppen, deshalb werden auch wir unsere Aktivitäten dort ausbauen. Seit einem Jahr arbeiten wir mit einer Marketing-Software, die uns eine bessere Übersicht über unsere Aktivitäten ermöglicht und Abläufe automatisiert. Unser Ziel ist es, keine Interaktionen zu verpassen, weil wir uns aktiv an Unterhaltungen in den sozialen Medien beteiligen wollen.

Über welche Entwicklungen in den sozialen Medien freust du dich am meisten?
Ich freue mich, dass die Community immer häufiger mitentscheidet, welchen Content sie sehen und was sie bewegen will. So sind wir noch näher bei der Kundschaft, der Austausch ist noch intensiver. Es gefällt mir, wenn die digitale Welt und der analoge Alltag miteinander verschmelzen.

Reposts

Unsere Community erlebte einen #Bachmannmoment

Pressespiegel

Damit haben wir Schlagzeilen gemacht

Mehr Presseberichte:
www.confiserie.ch/presseberichte

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

Kundenstimmen
Die schönste Post im Briefkasten

Schutzengeli

Grüezi mitenand

Wir bekamen zu Weihnachten eine Schachtel Schutzengeli. 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.*

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, Pralinés: 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.*

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.*

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.*

Mehr Kundenstimmen:
www.confiserie.ch/stimmen

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.*

GAUMENFREUDE

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

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

Terrie L.*

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

Tribschenstadt
Werkhofstrasse 20
6005 Luzern

Kantonalbank
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

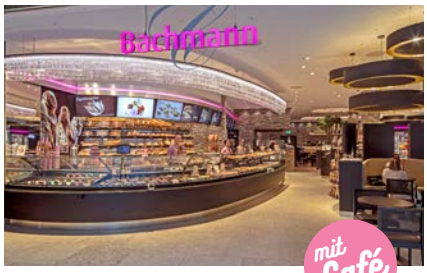
Sihlcity
Kalanderplatz 4
8045 Zürich

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

Mittagslunch-Lieferservice

- Für eine Auslieferung am selben Tag muss die Online-Bestellung bis spätestens 11.30 Uhr aufgegeben werden.
- Lieferung erfolgt frühestens ab 30 Minuten nach Bestellaufgabe.
- Mittagslunch-Lieferservice in Luzern-Stadt und Agglomeration, wie auch Zug-Stadt und Agglomeration möglich.
- Kurierdienst erfolgt von Montag bis Freitag zwischen 10.30 und 14.00 Uhr.
- Wählen Sie zwischen diversen unkomplizierten Bezahlungsarten.

Mittagslunch-Lieferservice:
www.confiserie.ch/lieferservice

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.

Was wir unter Frische verstehen

Wir beliefern alle unsere 20 Fachgeschäfte bis zu fünfmal täglich. Damit ein Brot, das abends verkauft wird, nicht schon in der Nacht zuvor gebacken wurde. Diese Kadenz ist nur möglich, weil unser Netz an Verkaufsstellen gut erreichbar ist. Unser Wachstum hat deshalb automatisch geografische Grenzen. Denn bei der Frische machen wir keine Kompromisse.

Unsere Fachgeschäfte:
www.confiserie.ch/storepickup

«Damit Sie sich bei uns zuhause fühlen.»

Wir Filialleiterinnen 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.

Hinten (v.l.n.r.): Manuela Beckert, Zita Niederberger, Chantal Wiget, Michelle Broch, Antoinette Dalmaso, Karin König
Vorne (v.l.n.r.): Rebecca Genduth, Tanja Amberg, Monika Culap, Buket Akinci, Raffaella Pozzi, Rina Scherzinger

Unser Fachgeschäft, das rund um die Uhr geöffnet hat

«E-Commerce ist bei uns ein wichtiger, strategischer Pfeiler. Die Bedeutung nimmt kontinuierlich zu und ein solider, schnell anpass- und stetig ausbaubarer Webshop ist zentral. Dabei arbeiten wir seit einigen Jahren mit dem Digitalisierungs- und E-Commerce-Spezialisten insign aus Glattbrugg zusammen und haben mit ihnen einen kreativen und umsichtigen Partner an unserer Seite».

Andrea Oldani, Marketing

Bahnhofstrasse
Zürich

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-Buffet 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.

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 an verschiedenen Bachmann Standorten.

Lindt
MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

Schwanenplatz
Luzern

In diesem Fachgeschäft treffen unzählige Bedürfnisse aufeinander: Menschen aus den Büros der Umgebung holen ihren Lunch, 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 Touristen für grosse Augen. Über die deckenhohe Wand fliesst in feinen Wellen permanent 750 kg Schokoladenmasse. Die besteht aus ungeniessbaren Kakaoextrakten und ist deshalb ideal für Dekorationszwecke.

Architekt Marc Jöhl: «Es geht darum, ein Erlebnis zu schaffen.»

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

Ob die «Flowing Chocolate Wall» im Fachgeschäft oder eine Kirchenorgel im Café: Marc Jöhl ist seit 25 Jahren für den unverkennbaren Stil in unseren Fachgeschäften verantwortlich.

Was ist Ihnen beim Planen der Fachgeschäfte am Wichtigsten?
Bei einem neuen Projekt geht es mir nicht in erster Linie um das Design, sondern darum, ein Erlebnis zu schaffen. Die Kundschaft soll das Fachgeschäft betreten und glücklich sein, weil sie genau das vorfindet, was sie sich wünscht.

Was sind die grössten Hürden bei Ihrer Arbeit?
Das sind unter anderem die unterschiedlichen Kundenbedürfnisse, denen wir gerecht werden wollen.

«Die Branche verändert sich laufend.»

Am Luzerner Schwanenplatz oder an der Zürcher Bahnhofstrasse 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.

Sie bauen seit 25 Jahren unsere Fachgeschäfte – kehrt langsam Routine ein?
Gar nicht! Die Branche verändert sich ja laufend. Als wir vor 25 Jahren angefangen haben, mussten viele Bäckereien und Konditoreien schliessen, weil die Kundschaft lieber beim Detaillisten 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.

«Materialien, Farben, Licht – das sind drei wichtige Faktoren beim Einkaufserlebnis.»

Was ist denn so anders in den Bachmann-Fachgeschäften?
Materialien, Farben, Licht – das sind drei wichtige Faktoren beim Einkaufserlebnis. 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.

Die Klanglampe Chandelier sonore im Lifestyle-Café «La vie en rose» in Luzern ist eine Mischung aus Leuchter und Orgel.

Surseepark
Sursee

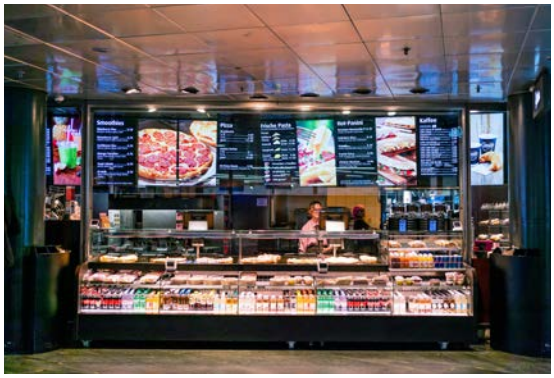
Zurück zu den Wurzeln: In Sursee eröffnete der Urgrossvater der Bachmann-Brüder vor 125 Jahren seine erste Bäckerei. Im Januar 2020 kehrte der Familienbetrieb mit einem Fachgeschäft im Surseepark in die Region zurück. Auch fürs Auge ein Genuss sind die imposante Praliné-Theke und die Flowing Chocolate 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 Pendler, Studierende oder Familien: Wer in kurzer Zeit viel Genuss will, ist hier genau richtig.



«Wir machen im Hintergrund das Unmögliche möglich.»

Vlatko Iliev und Jacqueline Di Marco mit der «Bereichsleitung Verkauf» (v.l.n.r.): Maire Ahmeti, Letizia Dionisi, Corinna Stadelmann, Monika Freuler, Patrik Arn

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 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.

Unser «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 unseren Lehr- und Wanderjahren in Japan. Brot und Patisserie 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 Tokyo, 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

Erlebnis-Gastronomie
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.

Öffnungszeiten aller Standorte:
www.confiserie.ch/storepickup

Video «So entsteht unser Kaffee»:
www.premiumcoffee.ch

Heissgeliebte Heissgetränke in unseren Cafés

Gourmet-Kaffee von Rast: Der Familienbetrieb steht seit über 100 Jahren für höchste Rast Kaffee Qualität. Dank der persönlichen Beziehung zu den Produzenten steht Rast Kaffee für Nachhaltigkeit und fairen Anbau. Der Kaffee wird wöchentlich frisch für uns geröstet und garantiert dadurch den perfekten Kaffeegenuss.

RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI

www.rast.ch

L'art du thé mit Tee-Boutique in Luzern und Produktion in Ballwil: Der Teespezialist fertigt für uns die besonderen Sachets und füllt sie mit Tee aus den besten Anbaugebieten der Welt. Weil uns die Teekultur am Herzen liegt.

Für unsere kleinen Gäste
Für jedes Kind steht ein Bachmännli-Büechli bereit zum Malen, Raten und Knobeln. Viel Spass!

free Wifi in allen Cafés

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

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.

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.– bis 300.– bestellen. Die Karte ist in allen Fachgeschäften einsetzbar (ausser «La vie en rose»).

Geschenkkarte:
www.confiserie.ch/geschenkkarte

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.

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

2

3

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.»

Marcel Bischof
Vetriebsentwicklung und
Markenbotschafter

Wir kreieren mit Herz und Handwerk

Gold-Partner

Alois Herzog AG
Tribschenstrasse 72
6005 Luzern
Telefon +41 41 368 98 98
www.herzog-sanitaer.ch

bakeXperts AG
Kesselbachstrasse 40
9450 Altstätten
www.bakexperts.com

Dilara Design GmbH
Fischergasse 1
6362 Stansstad
Telefon +41 52 343 56 44
www.dilaradesign.com

Ammann AG Luzern
Bergstrasse 10
6004 Luzern
Telefon +41 41 429 09 90
www.ammann-ag.ch

Carma /Barry Callebaut Schweiz AG
Hardturmstrasse 181
8005 Zürich
www.carma.ch
www.barry-callebaut.com

DIWISA Distillerie Willisau SA
Menznauerstrasse 23
6130 Willisau
Telefon +41 41 972 72 72
www.diwisa.ch

Bakels Nutribake AG
Buzibachstrasse 19
6023 Rothenburg
Telefon +41 41 914 02 80
www.bakels.ch

Cetravac AG
Kesselbachstrasse 40
9450 Altstätten
Telefon + 41 71 520 75 50
www.cetravac.ch

Groupe Minoteries SA
Route des Moulins 31
Case postale 68
1523 Granges-près-Marnand
Telefon +41 26 668 51 11
www.gmsa.ch

Heinzer Metzgerei GmbH
Hauptstrasse 23
6436 Muotathal
Telefon + 41 41 830 12 30
www.heinzermetzgerei.ch

Ospelt food AG
Tiefrietstrasse 7
7320 Sargans

Schaerer AG
Allmendweg 8
4528 Zuchwil
Telefon +41 32 681 62 00
www.schaerer.com

HS-Soft AG
Erlistrasse 6
6403 Küssnacht
Telefon +41 41 799 69 90
www.hssoft.com

Pacovis AG
Grabenmattenstrasse 19
5608 Stetten AG
Telefon +41 56 485 93 93
www.pacovis.ch

WinBack GmbH
Brühlstraße 22
73635 Rudersberg
kontakt@winback.de

MIWE Bäckereitechnik AG
Bächigenstrasse 18
9212 Arnegg
Telefon +41 71 388 30 88
www.miwe.ch

Rast Kaffee AG
Zugerstrasse 9
6030 Ebikon
Telefon +41 41 210 58 66
www.rast.ch

Worldline Schweiz AG
Hardturmstrasse 201
8005 Zürich
Telefon +41 58 205 91 11
www.worldline.com/merchant-services

Silber-Partner

abächerli Media | Druck | Digital

www.abaecherli.ch

contrust finance ag

www.cfag.ch

aramaz digital

www.aramaz-digital.de

Coca-Cola

www.coca-colahellenic.ch

ast beschriftet

www.ast-beschriftet.ch

Heizung Lüftung Kälte

www.e3-hlk.ch

bayreuther BERUFSMODE NACH MAß!

www.bakon.de

Felchlin SWITZERLAND

www.felchlin.com

Betimax Auszeichnung hat einen Namen

www.betimax.ch

FRANKE

coffee.franke.com

Bühlmann Söhne AG Malerei www.bs-luzern.ch

www.bs-luzern.ch

FUJI PACKAGING

www.fuji-packaging.ch

www.galbani.ch

www.point-solutions.ch

www.glasreinhard.ch

www.widmer-elektro.ch

www.holderhof.ch

www.schriberag.ch

www.laibense.ch

www.sopp.de

www.lindt.ch

www.steurer-ladenbau.ch

www.mundoag.ch

www.vegetarian.ch

www.pens-expert.ch

www.winterhalter.ch

Bronze-Partner

alipro AG
Oberdorfstrasse 4
8335 Hittnau
www.alipro.ch

Amstutz Manufaktur
Böltschi 3
6023 Rothenburg
www.amstutz-manufaktur.ch

Andreas Kopp AG
Brühlmattweg 1
4107 Ettingen
Telefon +41 61 725 25 55
www.andreaskopp.ch

backaldrin Suisse AG
Neumühlestrasse 40
8406 Winterthur
www.backaldrin.ch

Bezzola AG Luzern
Gipser- und Stukkaturgeschäft
Waldstätterstrasse 9
6003 Luzern
Telefon +41 41 210 14 93
www.bezzolaag.ch

Bioexam AG
Maihofstrasse 95a
6006 Luzern
Telefon +41 41 429 31 33
www.bioexam.ch

Bombasei Decor GmbH
Schlüchttalstrasse 20
79761 Waldshut-Tiengen
www.bombasei-decor.de

BOURQUIN SA
Verpackungen aus Voll- und Wellkarton
Nordringstrasse 23
4702 Oensingen
www.bourquinsa.ch

CAG CARTONNAGEN AG
Stansstaderstrasse 104
Postfach 241
6370 Stans
Telefon +41 41 619 21 21
www.cagstans.ch

Carlo Volponi SA
Via della Posta
6934 Bioggio
Telefon +41 91 605 54 61
www.etichettevolponi.ch

CKW Gebäudetechnik
Täschmattstrasse 4
6015 Luzern
www.ckw.ch

Elke Plastic GmbH
Moskau 314b
8262 Ramsen
Telefon +41 52 742 90 80
info@elke-plastic.ch
www.elke-plastic.ch

Emmi Schweiz AG
Landenbergstrasse 1
6002 Luzern
Telefon +41 58 227 27 27
www.emmi.com

Feldgas GmbH
Oberzeug 1
6163 Ebnet
Telefon +41 79 349 27 91
www.feldgas.ch

Fischer Eier GmbH
Mettlenmatte 7
6102 Malters
Telefon +41 41 497 23 30
www.fischereier.ch

FREY Gemüse AG
Hinternack 100
5054 Kirchleerau
www.frey.ch

FROMM AG
Härdlistrasse 4
8957 Spreitenbach
www.fromm-pack.ch
info@fromm-pack.ch

G. Bianchi AG
Allmendweg 6
5621 Zufikon
Telefon +41 56 649 27 27
www.bianchi.ch

Geissmann Papier AG
Güterstrasse 5
5605 Dottikon
Telefon +41 56 616 77 77
www.geissmannpapier.ch

GIV Gerling Industrie-Vertretungen GmbH
Eichbüelstrasse 15
8618 Oetwil am See
Telefon +41 43 843 30 40
www.g-i-v.ch

Hammer Auto Center AG
Rüeggisingerstrasse 61
6021 Emmenbrücke
Telefon +41 41 288 88 88
www.hammerautocenter.ch

Hotel Beau Rivage Weggis
Gotthardstrasse 6
6353 Weggis
www.beaurivage-weggis.ch

insign gmbh
Schaffhauserstrasse 104
8152 Glattbrugg
Telefon +41 44 809 70 00
www.insign.ch

Inter Clean AG
Horwerstrasse 26
6010 Kriens
Telefon +41 41 410 97 92
info@interclean.ch
www.interclean.ch

KAISER+KRAFT AG
Erlenweg 8
6312 Steinhausen
Telefon +41 41 747 10 10
www.kaiserkraft.ch

KOCH AG
Etiketten und Veredelungen
Flurhofstrasse 154
9006 St. Gallen
Telefon +41 71 282 21 21
www.koch-etiketten.ch

Labelpack AG
Neue Industriestrasse 69
9602 Bazenheid
www.labelpack.ch

La Peppina AG
Murtenstrasse 38
3177 Laupen
Telefon +41 41 661 28 00
www.lapeppina.ch

L'art du thé GmbH
Weiherstrasse 11
6275 Ballwil
www.art-du-the.ch

Luzerner Kantonalbank AG
Pilatusstrasse 12
6002 Luzern
Telefon +41 844 822 811
www.lukb.ch

Marc Jöhl
Dipl. Architekt HTLH
Tribschenstrasse 7
6005 Luzern

Margo –
Baker & Baker Schweiz AG
Lindenstrasse 16
6340 Baar
www.margo.ch

Metapur AG
Industriestrasse 2
6060 Sarnen OW
Telefon +41 41 766 07 01
www.metapur.ch

Molki Stans AG
Schmiedgasse 9
6370 Stans
Telefon +41 41 610 15 77
kontakt@molki-stans.ch
www.molki-stans.ch

Ottiger Spezialitäten AG
Abtwilstrasse 14
6275 Ballwil
Telefon +41 41 448 33 64
www.hausgemacht.ch

Packwerk AG:
Etiketten/Design/Packaging
Weisbrod-Areal 4
8915 Hausen am Albis
Telefon +41 41 761 80 04
www.packwerk.ch

Patiswiss AG
Klärstrasse 1
4617 Gunzgen
Telefon +41 62 209 66 00
www.patiswiss.com

Pilatus Getränke AG
Schoriederstrasse 4
6055 Alpnach Dorf
Telefon +41 41 672 91 21
www.pilatus-getraenke.ch

Pitec AG
Staatsstrasse 51
9463 Oberriet
Telefon +41 71 763 81 11
www.pitec.ch

PreGel CH SA
Via ai Prati 1
6930 Bedano TI
www.pregel.ch

QUALIROLL GmbH
Grossäckerstrasse 6
5644 Auw
Telefon +41 56 675 30 30
www.qualiroll.ch

RONDO Burgdorf AG
Heimiswilstrasse 42
3400 Burgdorf
Telefon +41 34 420 81 11
www.rondo-online.com

Scheibler AG
Schützenmattstrasse 6
5080 Laufenburg
Telefon +41 62 869 10 90
www.scheiblerag.ch

semco
Service Management
Consulting GmbH
Mönchsrother Strasse 3
91550 Dinkelsbühl
www.semco-one.com

Shoppi Tivoli Management AG
Hochhaus 9
Postfach
8957 Spreitenbach
Telefon +41 56 419 55 50
www.shoppitivoli.ch

Solfina AG
Brunnenstrasse 2
9470 Buchs
www.solfina.ch

Spyk Bänder AG
Hauptstrasse 2
5027 Herznach
Telefon +41 62 867 90 60
info@spyk.ch
www.spyk.ch

Stäger & Co AG
Luzernerstrasse 61
5630 Muri
Telefon +41 56 675 73 73
www.staeger.eu

Straumann Hüppen AG
Hüppenspezialitäten
Einsiedlerstrasse 27+30
8820 Wädenswil
Telefon +41 44 780 67 30
info@straumannhueppen.ch
www.straumannhueppen.ch

SUSAG Unterlagsboden GmbH
Zentralstrasse 9
6036 Dierikon
Telefon +41 41 455 00 20
www.susag.ch

swenex –
swiss energy exchange Ltd
Nidfeldstrasse 1
Postfach
6010 Kriens 2
Telefon +41 41 317 38 38
www.swenex.ch

The ORGANICS by Red Bull
Poststrasse 3
6341 Baar
www.organicsbyredbull.com

VERLINGUE AG
Ringstrasse 27
Postfach
6010 Kriens 2
Telefon +41 58 414 44 45
www.verlingue.ch

von Moos Sport+Hobby AG
Kasernenplatz 3+4
6003 Luzern
Telefon +41 41 249 92 00
www.vonmoos-luzern.ch

Waldis Büro und Wohnen AG
Schweighofstrasse 14
6010 Kriens
Telefon +41 41 417 30 30
www.waldis-ag.ch

Walo Bertschinger AG
Bodenbeläge
Neuhaltenring 8
6030 Ebikon
www.walo.ch

WENET TEXTILIEN AG
Oberrütelistrasse 13
8753 Mollis
Telefon +41 79 610 40 40
www.wenet.ch

Wuest Bäckerei- und
Gastrobedarf AG
Letzaustrasse 1
9462 Montlingen
Telefon +41 71 763 60 90
www.gwuest.ch

Impressum
Jubiläumsausgabe 2022.
Auflage 70'000 Exemplare.

Inhalt und Fotos unterliegen dem Copyright von Confiseur Bachmann AG, Luzern.

Sortiment und Angebote in diesem Magazin sind unverbindlich. Alle Rechte vorbehalten.

Gestaltungskonzept und Umsetzung: Metapur AG, Sarnen

Druck: Abächerli Media AG, Sarnen

FSC www.fsc.org
MIX
Papier | Fördert gute Waldnutzung
FSC® C103895

125
JAHRE · YEARS

Dein täglicher Genussmoment®

Bachmann