



# Europäische Bäckerei-Confiserie des Jahres



Die Geschäftsleitung mit dem Pokal von links: Juliane Bachmann, Raphael Bachmann, Matthias Bachmann, Piera Bachmann, Jacqueline Di Marco und Daniel Weber.



Raphael und Matthias Bachmann.

**Confiseur Bachmann durfte in Berlin im bekannten Hotel Adlon beim Brandenburger Tor die höchste europäische Auszeichnung der Branche entgegennehmen.**

Bachmann setzte sich unter den 70 Finalisten durch. Das traditionelle Zentralschweizer Unternehmen zählt seit Jahren zu den bedeutendsten europäischen Unternehmen Ihres Faches. Durch die Eröffnung des neuen Fachgeschäftes an der Alpenstrasse in Luzern einigte sich die hochkarätige Jury einstimmig, dass dieser Preis nach Luzern gehört. Diese Auszeichnung verdankt Bachmann jedoch vor allem, dass es in den letzten Jahren mit grossem Erfolg gelungen ist, Tradition und Innovation zu vereinen. «Der grösste Anteil dieses Erfolges, verdanken wir jedoch unseren MitarbeiterInnen.» meint Matthias Bachmann. «Sie leben unsere Philosophie und setzen unsere Grundsätze gekonnt um.» fügt Raphael Bachmann an.

#### Das Familienunternehmen

Das Confiserieunternehmen wird von den Brüdern Matthias und Ra-

phael Bachmann in 4. Generation geführt. Die zwei Vollblutchocolatiers arbeiteten während Ihren Wanderjahren auf der ganzen Welt. Von Dubai bis Japan, sowie in Paris, Bruxelles und in Spanien verfeinerten Sie Ihr Metier in den besten Betrieben, bevor Sie vor zwölf Jahren in das elterliche Geschäft



einstiegen. Der Leistungsausweis der beiden Brüder zieht das Interesse der ganzen Backbranche im deutschsprachigen Raum auf sich. So wurden Sie vor ein paar Monaten zusätzlich von einer bedeutenden deutschen Fachzeitschrift zu den 40 innovativsten Backbetriebe in Europa gewählt. Die Mitarbeiteranzahl des Luzerner Unternehmens hat sich in den letzten Jahren verdreifacht. Bachmann beschäftigt heute bereits

über 320 MitarbeiterInnen und zählt damit zu den grössten und wichtigsten Arbeitgeber der Zentralschweiz

#### 18 neue Stellen geschaffen

Das neue Fachgeschäft an der Alpenstrasse widerspiegelt die einzigartige Kompetenz des traditionellen Confiserieunternehmens. Mit der Eröffnung wurden 18 neue Stellen geschaffen. Das neue Fachgeschäft bietet die volle Bandbreite und die «gluschtigen» Angebot sprechen auch Schüler an, die eine günstige und gesunde Mittagsverpflegung

suchen, Passanten, Schokoladenliebhaber und vor allem auch Touristen. Von herrlich frischem Brot über die beliebten Hot-Paninis, gefüllte Baguettes, hausgemachtes Glace, exklusive Luzerner Spezialitäten, wie die Chatzestrecklerli oder Wasserturm Stein, Patisseries und Torten, bis hin zu über 20 Kaffeespezialitäten und handgemachten Pralinés finden Sie alles, was das Herz begehrt. Ein Passant, der die Gestaltung des Ladens lobt, meint: «Luzern hat ein neues Schmuckstück und ist um eine Attraktion reicher!»

