

Europäische Bäckerei-Confiserie des Jahres

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 Luzerner 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 Confiserieunternehmen wird von den Brüdern Matthias und Raphael Bachmann in 4. Generation geführt. Die zwei Vollblut-chocolatiers 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 12 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



Preisübergabe 12. Juni 2010 im Hotel Adlon, Berlin
Die Geschäftsleitung mit dem Pokal von links: *Juliane Bachmann, Raphael Bachmann, Matthias Bachmann, Piera Bachmann, Jacqueline Di Marco, Daniel Weber.*

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 (*Quelle NLZ, 29.10.2009*).

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 Fach-

geschäft 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 Chatzestrecerli oder Wasserturm Stein, Patisseries und Torten, bis hin zu über 20 Kaffee-Spezialitäten 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!»



Pokal



www.versandtorten.ch

Sags mit einer Torte. Ein Tortengruss per Post, der bestimmt gut ankommt. So einfach gehts: Wählen Sie aus über 70 verschiedenen Tortensujets das passende mit der persönlichen Grusskarte. Die Torte wird weltweit per Post zugestellt. Köstlicher Kuchen mit Schoggi-Splittern und Mandeln. Nach traditionellem Rezept hergestellt. Die Haltbarkeit der Torte beträgt 12 Tage. Die Bestellung kann bequem im Onlineshop ausgefüllt werden. Preise zuzüglich Postverpackung Fr. 4.- + Porto gemäss Posttarif. In 2 Grössen erhältlich:

Ø 18 cm, 6-8 Pers. ab Fr. 28.50
Ø 22 cm, 10-12 Pers. ab Fr. 39.80

