



Der Produktionsladen an der Werkhofstraße in Luzern. Die Bachmanns zeigen hier alles, was sie können – von der Schnellgastronomie über die klassische Bäckerei bis hin zur feinen Confiserie.

Feinde des Zufalls

Bei **Bachmann** in Luzern kann sich ein aufstrebender Bäcker viel anschauen – unter anderem, wie man eine eigentlich unmögliche Sortimentsbreite möglich macht.

Was passiert einer Bäckerei oder Konditorei mit rund 8.000 Produkten auf der Artikelliste, die der Kunde auch noch weitgehend frei kombinieren kann? Branchenkenner dürften sich einig sein: Das Unternehmen ist der Albtraum eines jeden Controllers. Die Confiserie Bachmann aus Luzern schafft jedoch schon seit langen Jahren das Unmögliche. Allein der Prospekt mit Confiserie-Artikeln für die Sommersaison hat 48 Seiten. Was man dem kreativen Meisterwerk nicht ansieht: Dahinter steht ein Unternehmen mit einem Organisationsgrad, wie man ihn im Handwerk sonst vielleicht nicht mehr findet. Das Hintergrundwissen sollte man haben, wenn man den „Produktionsladen“ der Bachmanns in Luzern, umgesetzt mit Hilfe von Schweitzer Ladenbau, besucht. Die Marktkiekerpreisträger haben hier nämlich alles untergebracht, was sie können – und das ist eine Menge. Die Kompetenzen reichen nämlich von der vielleicht besten Pizza Luzerns bis hin zur feinsten Gastronomie. In dem Zusammenhang ist ein Besuch der Zentrale also sogar noch etwas interessanter, als ein Einkauf in der Filiale im Luzerner Hauptbahnhof, die vielleicht die umsatzstärkste Bäckerfiliale Europas ist. Wohlgermerkt: Die Nachahmung empfehlen wir niemandem, der nicht über einen ähnlichen Organisationsgrad verfügt. Gleichwohl ist das Konzept aber wohl durchdacht: Bachmann ist nachweisbar sehr erfolgreich bei den jungen Kunden – und die

lockt man mit Pizza nun einmal mehr als mit Confiserie. Gleichzeitig sorgen Matthias und Raphael mit dem Konzept auch dafür, dass es eine klare Profilierung zu einem wichtigen Luzerner Wettbewerber gibt: Die Confiserie Heini, ebenfalls Marktkiekerpreisträger, besetzt sehr erfolgreich das klassische Cafégeschäft.

Rationalisierung durch Wachstum. Der Erfolg von Bachmann in den letzten zehn Jahren hat übrigens schon etwas atemberaubendes. Die Zahl der Standorte ist seit dem Einstieg von Raphael und Matthias 1996 weitgehend gleich geblieben, der Umsatz hat sich aber verdreifacht. Zum guten Teil ist dafür die Erschließung neuer Geschäftsfelder verantwortlich. So ist Bachmann erfolgreich als Caterer wie als Gastronom. Beim Catering profitieren die Brüder von der eigenen Herstellung, erreichen so die Wertschöpfung schon auf dieser Stufe und bieten ein besseres Preis-Leistungsverhältnis als die meisten Wettbewerber. Auch gibt es eine klare Linie, wie weit Bachmann beim Service geht. Wird Servicepersonal gewünscht, arbeitet das Unternehmen mit einem professionellen Dienstleister zusammen. Bei der Confiserie besetzt Bachmann eine interessante Nische. Wünscht beispielsweise eine Firma 3.000 Schoko-Osterhasen mit individuellem Dekor, müssen kleine Handwerksbetriebe passen, weil sie die Ka-

pazität nicht haben. Die Konkurrenz von der Industrie ist nicht flexibel genug und so geht der Zuschlag oft an Bachmann. An eine Verlegung der Produktion auf die grüne Wiese denken die Brüder zurzeit übrigens nicht: „Weil wir gut ausgelastet sind, können wir uns auf die Geschäftsbereiche mit den interessanten Deckungsbeiträgen konzentrieren. Bei einer neuen Produktion müssten wir alle Aufträge annehmen.“ Interessant ist auch das Gastrokonzept des Betriebes. Das „Pizza Pasta Panini“, das am Luzerner Hauptbahnhof als eigenständiges Konzept zu bewundern ist, ist an anderen Standorten in das Geschäft integriert. Raphael und Matthias Bachmann setzen auf die Produktion vor den Augen des Kunden, halten aber auch die rationelle Herstellung im Blick. So werden die Pizza-Böden zentral im Geschäft im Emmen-Center hergestellt und von dort auf die anderen Filialen verteilt. Beim Besuch in manchen Bachmann-Filialen wartet auf den deutschen Bäcker aber noch eine Überraschung. Der hat gelernt, sich auf die Backwarenkompetenzen zu konzentrieren und nach diesem Grundsatz kann es ja eigentlich nicht funktionieren, wenn mit feinen Confiserie-Artikeln auch Pommes Frites angeboten werden. Bachmann hat da keine Berührungsängste. Das Gastrokonzept ist darauf ausgelegt, in den zwei Stunden, in denen das Geschäft brummt, den maximalen Durchsatz zu erreichen. Die Breite des Angebots hat natürlich auch für die Standortauswahl Folgen. Die schwächste Bachmann-Filiale kommt auf einen Umsatz von 500.000 Euro – und wird trotz guter Deckungsbeiträge von Raphael und Matthias Bachmann kritisch gesehen: „Wir können hier unser Angebot nicht ansatzweise präsentieren.“ Alle anderen Bachmann-Geschäfte liegen deutlich über der Millionen-Grenze.

Absicherung. Die Schaffung eines besonderen Teamgeistes im Unternehmen ist der Führungsscrew besonders wichtig. So offen die Unternehmenskultur ist – ein paar Sicherungen gegen allzu viel Ideenklau haben die Bachmanns dann doch eingezogen. So sind die Rezepturen grundsätzlich schwarz auf rot gedruckt, um das Kopieren zu erschweren. „Gefragt werden möchten wir schon“, sagt Matthias Bachmann in Erinnerung an die Zeiten, als die beiden Brüder noch selbst in den führenden Confisereien der Welt unterwegs waren.

Dirk Wacławek

IN KÜRZE

Confiseur Bachmann AG

Inhaber: Raphael und Matthias Bachmann
Internet: www.confiserie.chBesuchtes Objekt:
Werkhofstraße 20
CH-6005 Luzern

Bachmann sieht sich als Systemgastronom – und entsprechend ist das Unternehmen auch organisiert.

MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

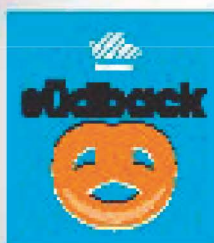
NEUGIERIG AUF UNSERE NEUHEITEN?



DANN KOMMEN SIE ZUR PREMIERE DES NEUEN BROTSCHEIDENS

MHS Brotschneidemaschinen sind speziell für Profis gemacht und sorgen für beste Schnittqualität. Überzeugen Sie sich selbst!

UNVERWECHSELBAR GUT UNVERWECHSELBAR MHS



Besuchen Sie uns
auf der südback:
Halle 5 – A 72
22.-25.10.2011
Messe Stuttgart

Wir informieren und beraten Sie gerne persönlich:

MHS Schneidetechnik GmbH • Seestraße 7 • 74232 Abstatt
Telefon (0 70 62) 91 08 40 • Telefax (0 70 62) 91 08 42
info@mhs-schneidetechnik.com • www.mhs-schneidetechnik.com