

CONFISEUR BACHMANN – Das Familienunternehmen zählt mit 12 Fachgeschäften in Luzern und Umgebung und 300 Mitarbeitenden zu den führenden Confiserien der Schweiz. Trotz moderner Technik wird noch immer handwerklich produziert.

Abwechslung macht das Leben süss



Die Verkaufsstellen sind nach einem modernen Café-Bistro-Konzept erstellt worden.

Luzern ist eine Bäckerstadt. Während anderswo in der Schweiz die Einkäufer immer seltener der Versuchung widerstehen, beim Detaillisten auch gleich ein industriell gefertigtes Brot und eine zehntausendfach hergestellte Standardtorte ins Körbchen zu legen, kauft in der Zentralschweiz ein Grossteil der Bevölkerung ihre Backwaren bei den zahlreichen Bäckereien ein. Daher verwundert es wenig, dass die Europäische Bäckerei-Confiserie des Jahres ebenfalls in Luzern ansässig ist. Das mit dem prestigeträchtigen Preis ausgezeich-

nete Familien-KMU Confiseur Bachmann schafft es seit über 100 Jahren, traditionelles Backhandwerk mit stets neuen innovativen Ideen zu verknüpfen. Und das in überaus beachtlichen Produktionsmengen. In der 4800 Quadratmeter grossen Hausbäckerei an der Werkhofstrasse in Luzern werden täglich 60 Sorten Brot und Backwaren, über 100 Konditorei-Artikel und rund 40 verschiedene Desserts frisch hergestellt. Eine andere beachtliche Zahl: Die Confiseur Bachmann AG verkauft jährlich über 60 Tonnen Schokolade. Natür-

lich nicht nur in der Stadt Luzern selber, sondern auch in weiteren Verkaufsstellen in Emmenbrücke, Kriens, Stans und Zug sowie per Postversand.

Je zwei Lehren

Raymond Bachmann übergab die Firma vor vier Jahren seinen beiden Söhnen Matthias und Raphael welche das Unternehmen heute führen. Matthias Bachmann ist Verwaltungsratspräsident und zuständig für den Bereich Marketing/Verkauf, sein Bruder Raphael ist für Logistik und Produktion verantwortlich. Beide haben einen umfassenden Werdegang hinter sich.

Matthias Bachmann hat einst seine Lehre als Konditor/Confiseur in der renommierten St. Galler Confiserie Roggwiler abgeschlossen und anschliessend eine zweite Ausbildung als eidgenössisch diplomierter Kaufmann absolviert. Bruder Raphael schloss derweil nach seiner Ausbildung beim Berner Spitzenconfiseur Beeler eine zweite Lehre als Bäcker/Konditor am Richemont Kompetenzzentrum in Luzern ab. Nachdem beide Brüder über drei Jahre lang durch die Welt gereist waren und in vielen berühmten Konditoreien ihr handwerkliches und unternehmerisches Wissen erweiterten, traten sie 1997 gemeinsam ins Familien-KMU ein und übernahmen schliesslich 2006 die Geschäftsführung.



Die beiden Geschäftsführer Raphael und Matthias Bachmann (rechts).

Back- und Confiserie-Kunst

«Uns ist es wichtig, zugleich als Topadresse für Back- und Confiserie-Kunst zu gelten», erklärt Matthias Bachmann. So ist man weit davon entfernt, eine berühmte Confiserie zu sein, die nebenbei auch noch ein paar Brotsorten verkauft. Die letzte grosse Kraftanstrengung galt denn auch der Neukonzeption des Brotsortiments (siehe Text unten).

Zum süssigen Angebot gehören über 50 Sorten Pralines, die täglich frisch hergestellt werden, sowie 50 verschiedene Spezialitäten aus Schokolade und Marzipan. Dazu kommen zahlreiche eigene Kreationen wie die Luzerner «Chatzestrecklerli», ein knusprig zartes Florentinergebäck, die «Schoggitürmli», «Baileys-Truffes» oder die «Original Luzerner WasserturmSteine». Und selbst saisonale Produkte wie der Osterhase haben bei Confiseur Bachmann das gewisse Etwas. «Ich tüftle immer wieder an neuen Ideen herum. Mit fantasievollen Eigenkreationen landet man auch als KMU in der Presse und schafft es, neue Kundschaft in die Verkaufsstellen zu locken», so Bachmann. Zu den Osterkreationen 2010 zählten unter anderem ein blaues Avatar-Häsli, ein iPhone-Häsli für Smartphone-Begeisterte und ein «Weltmeisterli» für Fussballfans. «Für solche Aktionen haben wir mit 12 Verkaufsstellen die richtige Grösse. Ein Detailhändler hat eine zu langatmige Fliessbandproduktion, ein Dorfbäcker hat zu wenig Absatzmöglichkeiten», erklärt Bachmann.

Hochzeitstorten und Kundenpräsente

Bekannt ist das Familienunternehmen auch für das riesige Angebot an Hochzeitstorten. Schliesslich arbeitet mit Juliane Bachmann die Konditoren-Weltmeisterin bei der Luzerner Confiserie. Rund 350 Hochzeitstorten stellt sie jedes Jahr mit ihrem Team her. Dank einer eigenen Druckmaschine können die Torten individuell und grossflächig bedruckt werden. Ergänzend dazu bietet Confiseur Bachmann auch einen Cateringservice mit einem Apéro und Dessertangebot an. Ein wachsender Bereich sind auch die Kundenpräsente, die mit 2 Millionen Franken bereits erheblich zum Umsatz beitragen. Die Artikel werden im Auftrag von Firmen angefertigt und auf Wunsch auch versendet. Dieses Angebot sei auch für KMU ideal. Die feinen «Grüessli mit Druck» sind ab 30 Stück (Fotodruck auf Marzipanplättchen) beziehungsweise ab 50 Stück (Siebdruck direkt auf Schokolade, Lebkuchen, Nussleckerli, Biber oder Chatzestrecklerli) erhältlich. Es wurden aber auch schon 50 000er-Auflagen bedruckt. Nicht nur KMU-Patrons, sondern auch Privatpersonen können bei Con-

fiseur Bachmann Leckereien bestellen. «Unter www.versandtorte.ch kann man aus 60 verschiedenen Sujets auswählen und einen Tortengruss bestellen. Wir verschicken die Torten sowie einige weitere ausgewählte Spezialitäten weltweit», erklärt Bachmann. Fünf Prozent des Umsatzes erzielt das Unternehmen bereits im Internet.

Nicht zu stark wachsen

Trotz moderner Technik wird noch immer handwerklich produziert. Matthias Bachmann ist sich bewusst, dass das Festhalten an der handwerklichen Back- und Confiseriekunst nur bis zu einer bestimmten Firmengrösse möglich ist. «Wir haben deshalb nicht vor, über die Grenzen der Zentralschweiz hinaus zu expandieren. Viel mehr wollen wir in unserer Stammregion unsere Marktposition verstärken», erklärt er. Ein immer wichtiger werdendes Standbein ist das Café-Bistro-Konzept, dank dem gerade mittags viele Berufstätige und Schüler zu ihrer warmen Mahlzeit kommen. Der Kunde kann sein Gericht mitnehmen oder gegen einen Aufpreis von 15 Prozent vor Ort geniessen. So ist garantiert, dass in der Stadt Luzern selbst vermeintlich gehetzte Kunden auch in Zukunft lokale Bäckereien aufsuchen.

Matthias Engel



Torten aus dem Hause der Konditoren-Weltmeisterin Juliane Bachmann.

LINKS

www.confiserie.ch
www.versandtorte.ch
www.mehr-wert-brot.ch

DAS UNTERNEHMEN

Vor 100 Jahren eröffnete Anton Bachmann in Sursee eine Bäckerei, die er 1931 verkaufte. 1934 begann mit dem Kauf der Wesemlinbäckerei durch Sohn Hans Bachmann die eigentliche Entwicklung des Familien-KMU. 1965 übernahm Raymond Bachmann die Firma, seit 2006 führen mit Matthias und Raphael Bachmann zwei Urenkel des Firmengründers das Luzerner KMU. Confiseur Bachmann beschäftigt rund 300 Mitarbeiter und zählt 12 Verkaufsstellen in Luzern, Emmenbrücke, Kriens, Stans und Zug.

2010 stiegen die Brotverkäufe um über 20 Prozent.

Bachmanns Brote begeistern

Während in anderen Bäckereibetrieben die Umsätze stagnieren oder gar zerbröseln, hat die Confiseur Bachmann AG mit dem Slogan «Bachmann-Bäcker backen das wohl gesündeste Brot der Region!» das scheinbar Unmögliche geschafft. «Wir verkaufen 2010 über 20 Prozent mehr Brote als im Vorjahr», sagt Matthias Bachmann. Der Erfolg ist nicht nur auf eine neue Marketingkampagne, sondern auf eine durchwegs neue Brotstrategie zurückzuführen. «Wir haben drei Jahre lang getüftelt, wie wir Rezepturen und Arbeitsschritte so anpassen können, damit wir unseren Kundinnen und Kunden beim Brot in jeder Hinsicht einen Mehrwert bieten können», erklärt Bachmann. Selbst die Investition in ein neues Backsystem wurde gewagt. Ziel sämtlicher Massnahmen: Die Kundschaft soll neu gleich beim ersten Bissen feststellen, dass jedes einzelne Bachmann-Brot ein gesunder Genuss ist.

Umfassendes Reinheitsgebot

Um dies zu erreichen, setzt das Unternehmen nach wie vor auf traditionelle Backkultur, die Bäckerinnen und Bäcker formen jedes einzelne Brot von Hand. «Wir backen unsere handgefertigten Mehrwert-Brote nach einem umfassenden Reinheitsgebot», so Bachmann. So werden Bachmanns Weizen-, Roggen- und Dinkelbrote mit einem probiotischen Naturvorteig gebacken. Dieser soll die Darmflora fördern und das Brot speziell bekömmlich und gut verdaulich machen. Und für Schrot- und Vollkornbrote wird nur bestes Schrot und feinstes Korn verwendet. Die Mehrheit der Brote und Brötchen



Die Mehrwert-Brote werden nach einem umfassenden Reinheitsgebot gebacken.

wird zudem mit selbstgekeimten Keimlingen bereichert. Für alle Brote gilt: Die Teigzutaten werden ausschliesslich aus natürlichen Rohstoffen gewonnen. Statt herkömmlichem Salz wird naturbelassenes Meersalz verwendet, das Mineralstoffe und Spurenelemente enthält. Und selbst beim Wasser ist man um einen Mehrwert bemüht: Das Wasser wird vor dem Produktionsprozess in einem Elisa-Glastrichter verwirbelt, so dass es Quellwasser-Charakter erhält.

Neues Vakuum-Backsystem

Beim eigentlichen Backvorgang setzen die Luzerner auf das Vakuum-Backsystem der in Rotkreuz ansässigen Aston Foods AG. 30 Prozent kürzere Backzeiten sowie bis zu 50 Prozent reduzierte Kühlzeiten sind nur zwei der Vorteile, welche Vakuumbacken mit sich bringt. Die neue Backtechnologie hat einerseits Vorteile in der Logistik und im Produktionsprozess. Andererseits profitiert auch der Konsument: Die Backwaren enthalten dank dem kürzeren Herstellungsver-

fahren mehr Geschmacksstoffe, da diese nicht verdampfen, und bleiben dementsprechend länger knusprig und frisch.

Wasserdampf erzeugt

Beim Vakuumbacken erzeugt der Bäcker mit der Backofen-Hitze Wasserdampf im Brot. Dadurch wechselt das Backgut seine Struktur, durch den sogenannten Verkleisterungsprozess wird der Teig zum Brot. Da Wasser unter Vakuum bereits ab 10 Grad Celsius zu kochen beginnt, kann das Brot nun ohne Hitzeeinwirkung fertig gebacken werden. Anders als bei herkömmlichen Backverfahren werden kaum Inhaltsstoffe durch Hitze zerstört. Weil weniger Wasser verdampfen kann, sind die Brote länger haltbar und bleiben tagelang frisch. «Die neue Technologie ermöglicht ein Backen ohne chemische Backhilfsmittel und Volumenvergrösserer. Wir können unserer Kundschaft also E-Nummern freie Backwaren mit einem grösstmöglichen Gehalt an Nährwerten und Vitaminen anbieten», so Matthias Bachmann. met