

Lebensmittel

Vom Confiseur zum Gourmet unterwegs

Seit zehn Jahren führen Raphael und Matthias Bachmann den Familienbetrieb. Seither hat sich der Umsatz verdoppelt, und bald expandiert die Confiserie nach Zug.

VON STEFAN WALDVOGEL

«1999 ist nicht so weit weg und doch hat sich seither punkto Essen extrem viel verändert. Als wir hier begannen,

DIE AUFSTELLER KMU trotz der Krise

war der Laden an der Luzerner Tribschenstrasse über Mittag geschlossen», erinnert sich Matthias Bachmann (38), der mit seinem Bruder Raphael (36) das Geschäft führt. Heute sind die 130 Plätze im stark vergrösserten Gastrobetrieb am Mittag meist mehrfach belegt. Neben Sandwiches und Salaten werden auch Pizzas direkt im Laden gebacken, mit selber gemachten Teigwaren und anderen warmen Mahlzeiten ist Bachmann in direkter Konkurrenz zu herkömmlichen Restaurants getreten.

Geschäft am Abend fehlt
«Ursprünglich wollten wir vor allem die Jungen ansprechen. Wir sind selber etwas überrascht über die ganze Bandbreite der Kundschaft von Geschäftsleuten bis Pensionären», sagt Raphael Bachmann

zum Konzept zwischen Selbstbedienung und klassischem Service. «Bei uns wird man an der Verkaufstheke bedient, und man soll kaufen, was man sieht und was einen anspricht», erläutert er.

Dank einem neuen Pagersystem ist das frisch zubereite Essen schneller beim Gast, und die Plätze werden mehrfach verkauft, wie es im Jargon heisst. «Uns fehlt das Geschäft am Abend, so müssen wir die Frequenzen am Mittag haben», erklärt der gelernte Konditor den Unterschied zu klassischen Restaurants. Mit der langen Theke und dem Angebot von Brot bis Pizza und Praline stimmt denn auch der offizielle Name Confiserie Bachmann nicht mehr richtig. Zwar heisst die Traditionsfirma in der vierten Generation weiterhin Confiseur Bachmann AG, im Logo und im Auftritt nennt sich das Unternehmen aber bloss noch Bachmann.

«Wir sehen uns als Anbieter von gehobenem Take-away. Handwerkliche Qualität geht bei uns über alles»,

erläutert Matthias Bachmann. Das nach «Reinheitsgebot» gebackene Brot bringt viel Frequenz in die Läden und macht gut 30 Prozent des Umsatzes aus, der im nächsten Jahr insgesamt auf 40 Millionen Franken anwachsen soll. Die Take-away-Artikel sind aber überproportional gewachsen und bringen bereits jeden vierten Franken in die Kassen der insgesamt zehn Filialen.

Beim umsatzstärksten Standort im Luzerner Bahnhof sei der Take-away-Anteil bei 45 Prozent, während der grosse Laden am Schwanenplatz vor allem eine Show-Confiserie sei, aber von den Einheimischen auch als klassischer Stadtbäcker wahrgenommen werde, wie es Matthias Bachmann formuliert.

Krisenresistent

Bisher habe man von der Krise nichts gespürt und habe seit Anfang Jahr um knapp 4 Prozent

zugelegt, die Bewährungsprobe folge dann aber im Sommer. Dann zeige sich, ob die fehlenden Überseetouristen durch Schweizer Gäste kompensiert werden könnten. Mit einem durchschnittlichen Einkauf pro Kunde von 6 bis 8 Franken braucht Bachmann gut frequentierte Lagen, und die Filialen in den grossen Einkaufszentren haben sich bisher alle bewährt.

Nun planen die beiden Brüder den nächsten Ausbauschritt. Im Zuger Metall-Center investieren sie rund 1 Million in einen neuen Laden. Damit entstehen ein Dutzend neue Arbeitsplätze. «Wir haben erstmals mehr als 300 Mitarbeitende», freut sich Matthias Bachmann über den weiteren Ausbauschritt. Dabei soll im Metall etwas «Edles, Schönes entstehen» und der Schwerpunkt bei Bäckerei und Confiserie sein.

Mit Kirschtorten sei Zug zwar sehr gut abgedeckt, aber mit Biobrot, dem Klassiker Luxemburgerli, vielen Spezialitäten und speziellen Dienstleistungen werde man sich auch in Zug durchsetzen, geben sich die beiden Brüder optimistisch. Schon 2008

EXPRESS

- ▶ Als Imbiss für Junge geplant, deckt Bachmann heute die ganze Bandbreite ab.
- ▶ Bereits jeder vierte Franken stammt aus Take-away-Artikeln.

hatten sie insgesamt knapp 6 Millionen Franken in den Ausbau der Produktion und die Erneuerung von Läden investiert, und auch nach dem Projekt Metall wird weiter ausgebaut: Im neuen Stanser Länderpark entstehen 130 Restaurationsplätze. Ab nächstem Jahr bewirtschaftet die Gruppe dann insgesamt 5 Cafés mit 630 Sitzplätzen und bedient täglich Tausende von Menschen mit Esswaren für unterwegs. «Aber wir produzieren noch gleich von Hand wie mein Urgrossvater in seiner Quartierbäckerei. Und solange es auch keine Maschine mit zehn Fingern und viel Gefühl gibt, bleibt dies auch so», sagt Raphael Bachmann.

INTERNET

Torten per Klick

Bachmann verarbeitet jährlich rund 50 Tonnen Schoggi, und neben regionalen Spezialitäten haben sich die Luzerner vor allem bei «Logoprodukten» und Spezialserien einen guten Ruf geschaffen. Mittlerweile läuft ein guter Teil des Geschäfts übers Internet. Vor fünf Jahren seien sie belächelt worden, heute brächten die Onlineverkäufe gut 2 Millionen Franken Umsatz, sagt Raphael Bachmann. 30 000 Schoggi-Handys und 40 000 Luzerner Wasserturmsteine mit Firmenlogos wurden so kürzlich bestellt.

Seit kurzem gibt es bei Bachmanns auch einen eigenen Tortenversand im Netz. Kunden können die Torten mit ihren eigenen Fotos verzieren lassen. Um auch die grossen Stücke für über 50 Leute bedrucken zu können, kaufte man einen rund 30 000 Franken teuren «Tortendruker».



Raphael und Matthias (rechts) Bachmann: Die beiden Brüder leiten die Confiserie Bachmann.

BILD BORIS BÜRGISSER

USA

34. Bank meldet Konkurs an

red. In den USA ist eine weitere Bank zusammengebrochen. Die Pleite der BankUnited FSB mit Sitz in Florida dürfte den Einlagensicherungsfonds 4,9 Milliarden Dollar kosten. Die Aufsichtsbehörden schlossen die grösste Bank Floridas und verkauften sie an ein Konsortium von Beteiligungsgesellschaften. Die Bankenpleite ist die 34. in den USA in diesem Jahr, BankUnited ist das grösste der betroffenen Geldinstitute. Bereits im Vorjahr mussten 25 US-Banken den Dienst einstellen. Die Pleiten sind jene der Sparkasse Washington Mutual vor einem Jahr sowie der Investmentbank Lehman Brothers im September.



Bonus: Alle Banken, die Konkurs anmeldeten, finden Sie auf www.zisch.ch/bonus

Kredit-Rating

Auf der Insel drohen höhere Steuern

Von Aufschwung keine Spur: Die Rating-Agentur Standard & Poor zweifelt an der Kreditwürdigkeit Grossbritanniens. Nun bangen auch die USA.

Seit Wochen sind die britischen Politiker so sehr in eine interne Spesenaffäre vertieft, dass beinahe in Vergessenheit gerät, wo es wirklich brennt. Dann kam der Denktzettel: Die Rating-Agentur Standard & Poor (S&P) hat ihre Wirtschaftsprognose für Grossbritannien von «stabil» auf «negativ» gesenkt. Der Grund für die schlechte Bewertung ist das wachsende Finanzloch. Seit Beginn der Rating-Aktivitäten im Jahr 1978 hat S&P Grossbritannien noch nie so schlecht

eingestuft. Die Finanzlage verschlechterte sich schneller als ursprünglich erwartet, so die Begründung der Prognose.

Rekord-Staatsverschuldung

So wird davon ausgegangen, dass die ursprüngliche Rekord-Staatsverschuldung von 175 Milliarden Pfund (300 Milliarden Franken) für das Haushaltsjahr 2009/2010 überschritten werden könnte. Im Vorjahr betrug das Defizit lediglich 90 Milliarden Pfund. Die aktuelle Staatsverschuldung von rund 53 Prozent der jährlichen Wirtschaftsleistung könnte nach Einschätzung der Experten in den nächsten Jahren sogar die 100-Pro-

zent-Marke erreichen. Die Regierung hat bereits Milliarden in Konjunkturpakete und die Rettung angeschlagener Banken gepumpt. Dabei glaubt die Rating-Agentur, dass der Staat insgesamt 7 bis 10 Prozent des BIP für die Banken aufbringen wird.

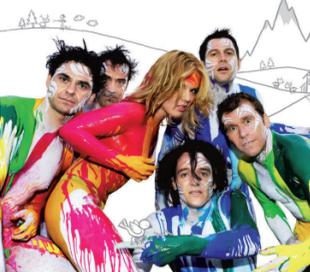
Die Nachricht von S&P hat an den Finanzmärkten einigen Wirbel ausgelöst. Das Pfund sackte ab, erholte sich aber, nachdem der US-Dollar unter Beschuss geraten war. Denn auch in den USA hat die Bewertung Grossbritanniens angesichts der prekären amerikanischen Finanzlage Angst verbreitet. Die grossen Industrienationen in Europa

dürften sich ebenfalls um ihre Bonität sorgen. Schliesslich steigt die Schuldenlast in Deutschland massiv. Finanzminister Peer Steinbrück rechnet mit einem Defizit von 50 Milliarden Euro für 2009. Die Wirtschaft schrumpfte im ersten Quartal um 6,9 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Auch Frankreich steht mit einem Minus von 3,2 Prozent im gleichen Zeitraum nicht viel besser da. Dort hat die Rezession ebenfalls ein grosses Loch ins Budget gerissen. Das französische Staatsdefizit wird im Vergleich zum Vorjahr doppelt so hoch ausfallen.

Die Abwertung könnte gravierende Folgen haben. Grossbritannien müsste unter Umständen mehr für Kredite ausgeben. Das würde Staatsausgaben weiter erhöhen und höhere Steuern nach sich ziehen. ANNA VAN OMMEN, LONDON

Peer Steinbrück rechnet mit einem Defizit von 50 Milliarden Euro.

ANZEIGE

<p>Jugendmusikfest Samstag 6. Juni 2009</p> <p>SPINNING WHEEL mit CAROLINE CHEVIN 21:30</p>  <p>Musikwettbewerb Festbetrieb mit diversen Beizli</p>	<p>Music- & Comedy-Night Mittwoch 10. Juni 2009</p> <p>Grandiose Comedy mit DUO HINTERLETSCHT Sieger des „Swiss Comedy Award“ 2004 Gewinner des „Kleiner Prix Walo“ 2005</p> <p>Und sensationelle musikalische Unterhaltung mit den GLOBAL KRYNER Welthits aus Rock, Pop und Jazz im Sound der Oberkrainer Vertreter von Österreich am Eurovision Song Contest 2005</p> <p>Vorverkauf: www.starticket.ch sämtliche LZ Corner Raiffeisenbank Emmen</p> 	<p>Musiktag Samstag 13. / Sonntag 14. Juni 2009</p> <p>STROZZINI Samstag 19:00</p> <p>COAL Samstag 21:00</p> <p>FREEXONE mit CAROLINE CHEVIN Samstag 23:00</p> <p>FESTGOTTESDIENST mit Jodlerklub Maiglöggli Sonntag 09:30</p> <p>SWISS OLD TIME SESSION Sonntag 10:30</p> <p>Konzert- und Marschmusikvorträge Festbetrieb mit diversen Bars und Beizli</p> 	<p>EMMOTIONEN</p> <p>Kantonaler MUSIKTAG 2009 Emmen</p> <p>UNSERE ZEITUNG unterstützt Kultur</p>
<p>Hauptsponsoren: RAIFFEISEN ANLIKER MIGROS Landi Gemeinde EMMEN</p> <p>www.musiktag2009.ch</p>			