

Neue Produktionsstätte der Konditorei Bachmann

Beispiel eines Musterbetriebes

Dass ein tüchtiger Gewerbler und Detaillist auch heute noch seine Chancen hat, das beweist der Luzerner Confiseur Raymond Bachmann: Dank seinem fachmännischen Können und Unternehmergeist hat sich sein Betrieb in den letzten 15 Jahren von der Quartierbäckerei zum neuzeitlich geführten Filialunternehmen entwickelt.

lli. Es gibt imposante Zahlen zu nennen, wenn vom neuen Produktionsbetrieb der Bäckerei/Konditorei Bachmann die Rede ist: In den neuen Lokalitäten an der Werkhofstrasse stehen auf zwei Etagen insgesamt 3000 Quadratmeter Fläche für die süsse und knusprige Produktion zur Verfügung.

Qualitätsprodukte – keine Massenware

Die Backstube wurde zur Backhalle, in der täglich etwa 1100 Kilo Brot und Gebäcke (100 verschiedene Sorten aus 40 Teigen) hergestellt werden. In der Konditorei laufen unter anderem 35 Sorten Konfekt, Kuchen und Torten aller Art und Blätterteigspezialitäten (allein 1500 Buttergipfel pro Tag) «vom Stapel» und auf den Produktionsstrassen der Confiserie-Abteilung werden 40 verschiedene Pralinen- und Truffesorten, 50 verschiedene Schokolade- und Marzipanspezialitäten, Crème- und Rahmstücke, Petit Fours und andere Köstlichkeiten geformt, gefüllt und garniert. Doch diese Zahlen spiegeln keine industriellen Massenproduktion wieder. Trotz Einsatz moderner Apparate und rationalisiertem Arbeitsablauf ist bei Raymond Bachmann noch immer individuelle Qualitätsarbeit Trumpf, der Berufsstolz und die Freude an der kreativen Seite des Bäckerei/Konditorei-Gewerbes ist durch die Entwicklung nicht auf der Strecke geblieben. Die phantasievollen Chlaus- und Weihnachtsgebäcke, die in den kommenden Tagen und Wochen in der neuen Produktionsstätte entstehen, gehören — wie die durch Fotos dokumentierten, auf Bestellung geschaffenen Konditor-Schaustücke — zu den vielen Spezialitäten,

welche von Kunden der ganzen Region geschätzt werden.

Raumnot zwang zur Vergrösserung

Die von seinen Eltern geführte Quartierbäckerei auf dem Wesemlin, in die Raymond Bachmann vor rund 15 Jahren eingetreten war, wurde zum Ausgangspunkt der dynamischen Geschäftsentwicklung. Das «süsse Imperium» des einstigen Wäsmali-Becks umfasst heute sechs Filialbetriebe (Bäckerei/Konditoreien und Confiseries) in Luzern und Emmen und beschäftigt 99 Mitarbeiter, von denen einige schon über Jahre hinweg im Betrieb tätig sind. Kein Wunder, dass die Produktionsräume auf dem Wesemlin zu eng geworden waren. Längst hatte sich der Betrieb in Räume auf der anderen Strassenseite ausgedehnt, was die Arbeit jedoch komplizierte. Als sich dann Gelegenheit bot, in der Liegenschaft der städtischen Pensionskasse im Centralpark/Werkhof alle Produktionszweige wieder unter ein Dach zu bringen, tat Raymond Bachmann mutig den Schritt zur Expansion. Gemeinsam mit Architekt Rudolf Schärli und Bauleiter Max Schwarz hat er die neue Produktionsstätte geplant, diesen Herbst konnte sie in Betrieb genommen werden. Alle Abteilungen sind auf einen hygienischen, rationellen Arbeitsablauf ausgerichtet von der Gebläseanlage für den Mehtransport bis zu den leistungsfähigen automatischen Backöfen, von der Apparatur zum Bepudern von Kirschstengeln bis zur Backblechreinigungsanlage. Nahezu die ganze Produktion ist zum Verkauf in den eigenen Filialen bestimmt, die vier- bis achtmal täglich mit frischen Produkten versorgt werden.

Im Rahmen eines Eröffnungsrundgangs mit Kostproben konnte Raymond Bachmann von Stadtrat Dr. Armand Wyrsh auch die Glückwünsche der Luzerner Behörden entgegennehmen. Er wurde nicht nur als «Napoleon der Pralinen», sondern vor allem als initiativer Gewerbler gefeiert, dessen Erfolg auf Unternehmergeist, Qualitätsbewusstsein und Sinn für gutes Teamwork gründet.