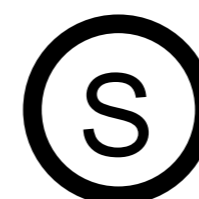




BACHMANN VORZEIGEBETRIEB UND TRENDSETTER



Seit über 120 Jahren schlägt das Bäcker- und Konditorrenherz bei Bachmanns. Zeiten ändern sich, gutes Handwerk nicht. Der 1936 in Luzern geborene Raymond Bachmann weiss gut über die Anfangsjahre zu berichten:

«Anton Bachmann, mein Grossvater, übernahm 1897 die Bäckerei Stadtmühle in der Altstadt von Sursee. Die Bauern brachten damals das Mehl, und die Bäcker stellten daraus Brot her. Die Bauern bezahlten dem Bäcker einen Backlohn für das Brot, oftmals jedoch erst am Jahresende. Zusätzlich wurden die Bauernhöfe mit einem Brotwagen und Pferdekraft angefahren und mit Brot und Gebäck versorgt. Aus Ärger über die schlechte Zahlungsmoral der Bauern verkaufte mein Grossvater die Bäckerei in Sursee und erwarb 1934 die Bäckerei auf dem Wesemlin an der Mettenwylstrasse 11 in der Stadt Luzern.

Die Situation war in der Stadt anders. Die Kundschaft kam für den Einkauf in die Wesemlin-Bäckerei-Konditorei. Mit einem vorzüglichen Angebot von Feingebäck und Spezialbroten entwickelte sich die Quartierbäckerei sehr positiv. Schon damals schätzte die Kundschaft die gute Qualität und die handwerkliche Tradition. Mein Grossvater war 1935 der letzte Verstorbene in



der Stadt Luzern, der mit einem Pferdefuhrwerk vom Wesemlin ins Friedental, in Begleitung der Hinterbliebenen zu Fuss, gefahren wurde.»

CONFISERIEKUNST IM MONOPOL

1962 eröffnete Raymond Bachmann seine erste Filiale im Hotel Monopol. Die Confiserie-Bereiche hatten es Raymond Bachmann besonders angetan. Mit traditionellen Rezepturen und raffinierten neuen Kreationen verstand er es, die



Gaumenfreuden von Gross und Klein zu versüssen. Schon bald konnten weitere Fachgeschäfte eröffnet werden. Die Confiserie Bachmann wurde zum Inbegriff für Feinschmecker in Luzern und Umgebung.

IN DER BACKSTUBE AUFGEWACHSEN

Raymond Bachmann heiratet 1969 Margrith Bieri. Ihr erster Sohn Matthias (geb. 1970) schloss mit Erfolg seine Lehre als Konditor-Confiseur in der renommierten St.Galler Confiserie Roggwiler sowie eine Zweitausbildung als eidg. dipl. Kaufmann mit Akademediplom ab. Ihr zweiter Sohn Raphael (geb. 1972) absolvierte nach seiner Ausbildung beim Berner Spitzenconfiseur Beeler einen zweiten Lehrabschluss an der Bäckerei- und Konditoreifachschule Richemont in Luzern. Während über drei Jahren sammelten Matthias und Raphael anschliessend internationale Erfahrungen bei namhaften Konditoreien in Europa, Asien und im Nahen Osten. Im Jahre 1997 stiegen beide in das elterliche Geschäft ein.

Mit grosser Leidenschaft führt heute die 4. Generation, Matthias und Raphael Bachmann, den Betrieb. Mit über 500 motivierten und tüchtigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gehört die Bä-

ckerei-Confiserie Bachmann heute zu den bedeutendsten Arbeitgebern der Zentralschweiz.

GENERATIONENWECHSEL

Der Wechsel von der 3. zur 4. Generation lief fließend und reibungslos. *«Wir mussten keine Energie in Streitigkeiten und Eitelkeiten investieren, sondern konnten immer zum Wohle des Unternehmens arbeiten und unsere Energie in die Zukunft investieren. Wir profitieren noch heute von der Erfahrung und der gesellschaftlichen Vernetzung unseres Vaters»*, berichten Matthias und Raphael.

DAS GEHEIMREZEPT DER ZWEI BRÜDER

«Wir verstehen uns blind!» Matthias und Raphael wuchsen gemeinsam in der elterlichen Quartierbäckerei zwischen Mehlsäcken und Backformen auf. Beide erlernten den Beruf von der Pike auf.

Jahrelang trennten sich ihre Wege während der beruflichen Ausbildung und Wanderschaft. Als krönenden Abschluss dieser Zeit verbrachten sie ein Jahr gemeinsam in Japan, bevor sie im Jahr 1997 zusammen im elterlichen Betrieb einstiegen.

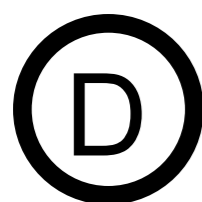


Vor knapp einem Jahr nahmen die Brüder Bachmann ihr erstes Fachgeschäft an der Zürcher Bahnhofstrasse in Betrieb. Die Confiserie und Bäckerei Bachmann bietet ihrer Kundschaft auf über 600m² und drei Etagen feinste Handwerkskunst an. Eine grosse Auswahl an Brotspezialitäten, Feingebäck, Macarons, warmen sowie kalten

Snacks und das im März geschaffene Café laden die Gäste zum Verweilen ein. Ein Jahr nach der Eröffnung zieht das über 120-jährige Luzerner Familienunternehmen Bilanz. Das Fachgeschäft mit der imposanten Chocolate World hat sich an der Zürcher Bahnhofstrasse etabliert und Bachmann blickt zuversichtlich in die Zukunft.



BACHMANN STIFTUNG



Die Confiseur Bachmann AG gründete per 2. März 2011 die Bachmann-Stiftung mit einem Startkapital von 20'000 Franken. Die Stiftung wurde auf Initiative und mit den Mitteln der Confiseur Bachmann AG gegründet.

WAS IST DER ZWECK DER BACHMANN STIFTUNG?

Die Stiftung fördert Projekte und sammelt Mittel für die medizinische Versorgung im Zusammenhang mit benachteiligten und behinderten Kindern, unterstützt die humanitäre Hilfe für gesellschaftlich Benachteiligte, bezweckt die Bekämpfung des Hungers auf der Welt und unterstützt bei Umweltkatastrophen.

WER FINANZIERT DIE BACHMANN STIFTUNG?

Vom Verkaufserlös, der von den Chocolatiers liebevoll hergestellte Schutzengeli-Truffes, werden jährlich mindestens 20'000 Franken an die Bachmann-Stiftung gespendet. Dabei werden die Kunden als Feinschmeckerin oder Feinschmecker selbst zu einem Schutzengel. Noch nie war Schlemmen sympathischer. Zusätzlich spendet die Confiseur Bachmann AG alle verfügbaren Sponsoringbeiträge an die Stiftung. Die Spenden werden 100%-ig zweckgebunden eingesetzt. Der Stiftungsrat arbeitet unentgeltlich und sämtliche administrative Aufwände übernimmt zusätzlich die Confiseur Bachmann AG.

WER ENTSCHIEDET ÜBER FÖRDERBEITRÄGE?

Über die Mittelverwendung entscheidet der siebenköpfige Stiftungsrat. Die Amtsdauer eines Stiftungsrates dauert 3 Jahre und setzt sich zusammen aus: Matthias Bachmann, Präsident

des Stiftungsrates, Piera Bachmann, Raphael Bachmann, Juliane Bachmann, Raymond Bachmann, Jacqueline Di Marco und Daniel Weber. Sie alle arbeiten unentgeltlich und sind kollektiv zu zweien zeichnungsberechtigt.

SCHULE IN DER ELFENBEINKÜSTE

Kakaoanbauggebiete benötigen eine ausreichende ausgebaute lokale Infrastruktur, dazu zählen Schulen, eine funktionierende Gesundheitsversorgung und den freien Zugang zu den Märkten. Unter anderem aus diesem Gründen investierte Bachmann mit deren Stiftung in die IFER Schule (Institut de Formation à l'Entrepreneuriat) in Afféry im Landesinnern der Elfenbeinküste. Sie wurde im Herbst 2018 eröffnet und gibt Jugendlichen zwischen 16 und 25 Jahren vor Ort die Chance eine Berufsausbildung im Agrarsektor zu absolvieren. Dabei werden verschiedene Schulfächer wie Landwirtschaft, Verarbeitung von Lebensmitteln, Allgemeinbildung und Betriebsführung unterrichtet. In der dreijährigen Ausbildung wird Grundlegendes, auf die lokalen Gegebenheiten angepasstes Schulwissen, insbesondere Themen wie Kakaoanbau, Kakaoproduktion und Handwerk vermittelt.

Der theoretische Teil wird mit Farmaufenthalten in Familienbetrieben kombiniert, um Fachwissen über bewährte Verfahren und neue Techniken zu erlernen. Schülerinnen und Schüler im dritten Ausbildungsjahr definieren ihre eigenen praxisorientierten Projekte. Diese werden von einem Trainer begleitet und von Fachleuten auf Qualität und Umsetzbarkeit bewertet. Den Jugendlichen wird dadurch die Möglichkeit gegeben, ihr eigenes Unternehmen aufzubauen und ihr Vorhaben vorgängig in der Schule zu testen.

«Wir sind überzeugt, dass solche Ausbildungsangebote die Schülerinnen und Schüler, ihre



Familien und auch die Regionen nachhaltig fördern» Matthias Bachmann.

Die Schule hat Platz für 70 Schülerinnen und Schüler. Dabei wird darauf geachtet, dass mindestens 30% der Lernenden weiblich sind. Der dafür geschaffene «Girls Club» bietet den Schülerinnen den idealen Ort, um besonders Frauen im Bereich der Landwirtschaft zu stärken und zu coachen. So können sich die Schülerinnen bestmöglich auf ihre zukünftige berufliche Tätigkeit und Entwicklung vorbereiten. Die Confiserie Bachmann ist dabei im ständigen Austausch mit der Schulleitung vor Ort und besucht die Schule regelmässig. 35% des weltweit konsumierten Kakao stammt aus der Elfenbeinküste. Die Arbeitsbedingungen sind jedoch nicht immer fair. Ein Kakaobauer verdient oft weniger als 0,5 USD pro Tag, was deutlich unter der Armutsgrenze liegt. Zusätzlich wird die Armut durch eine hohe

Analphabetismusrate, geringe Schulbildung, Kinderarbeit und Geschlechterungleichheit verstärkt. Der Preis für Kakaobohnen ist erst dann fair, wenn ein existenzsicherndes Einkommen damit gewährleistet ist und die Grundbedürfnisse der Kakaobauernfamilien abdeckt. Dazu zählt eine angemessene Unterkunft, gesunde Ernährung, sauberes Trinkwasser, eine ausreichende Gesundheitsvorsorge, Bildung, Mobilität und Rücklagen für Ernteausfälle und Krankheitsfälle. Im Bereich der Bildung knüpft die Bachmann Stiftung mit diesem Projekt an. Bildung ist das wirkungsvollste Mittel im Kampf gegen Armut und Ausbeutung.

«Die Elfenbeinküste ist ein beeindruckendes Land mit hohem Potenzial. Doch damit das Land das Potenzial nutzen kann, braucht es faire Geschäftspartner und unsere Unterstützung.» Matthias Bachmann.

