

Markt

50 Millionen zahlende Nutzer

zählte der schwedische Musikstreamingdienst Spotify nach eigenen Angaben erstmals diese Woche. Dass diese Marke bei den zahlenden Kunden geknackt worden sei, gab das Unternehmen am Donnerstagabend auf dem Kurznachrichtendienst Twitter bekannt. (sda)

Aktien Top

Spice Private	28.6	+2.88%
Airesis S.A	1.33	+2.31%
Coltene	85.45	+2.21%

Aktien Flop

Gottex Fund Man.	0.39	-4.88%
Panalpina Welt.	122.5	-3.54%
Addex Therap.	2.3	-3.36%

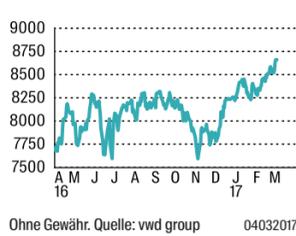
Devisen und Gold

Dollar in Franken	1.0114	-0.19%
Euro in Franken	1.0675	+0.27%
Gold in Fr. pro kg	39 590	-0.97%

Zinssätze in %

Geldmarkt	02.03.	Vortag
Fr-Libor 3 Mt.	-0.726	-0.726
Fr-Libor 6 Mt.	-0.6742	-0.6742

SMI +0.1% 8 670.06



«Die Variante des Nationalrates liegt mir viel näher.»

Swiss-Life-CEO Patrick Frost äussert sich zur derzeit heiss diskutierten Rentenreform. 13



Geblieben ist das Handwerk

Firmenjubiläum Die Luzerner Confiserie und Bäckerei Bachmann feiert das 120-Jahr-Jubiläum. Mit 478 Mitarbeitenden zählt sie zu den fünf grössten Arbeitgebern der Branche in der Schweiz. Dies erreichte das Familienunternehmen durch traditionelle Werte.

Rainer Rickenbach
rainer.rickenbach@luzernerzeitung.ch

Die Geschichte des Familienunternehmens hat ihren Ursprung in Sursee. Dort übernahm ein Anton Bachmann 1897 die Bäckerei Stadtmühle. «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», heisst es in der Chronik der Luzerner Confiserie und Bäckerei Bachmann (siehe Kasten).

Heute verlassen täglich ein Dutzend rosarote Lieferwagen die zentrale Bäckerei im Luzerner Tribtschen-Quartier und sie sind nicht zu Bauernhöfen unterwegs. Sondern sie fahren mit über 500 Produkten vom Sauerteigbrot über Glace bis Pralines die 19 Fachgeschäfte und Cafés des Unternehmens an. Mit dem beschaulichen Betrieb in einer Stadtmühle des 19. Jahrhunderts hat die grösste Confiserie und Bäckerei der Zentralschweiz auf den ersten Blick nicht mehr viel gemein. Sie zählt heute mit 478 Mitarbeitenden zu den schweizweit fünf grössten Arbeitgebern der Branche.

Handarbeit inmitten von moderner Technik

Auf den zweiten Blick offenbaren sich indes sehr wohl Merkmale, die seit den Anfängen in Sursee Bestand haben. So sind es noch immer die Bachmanns, die operativ und strategisch die Geschäfte der Firma führen: Matthias (46) und Raphael (44) Bachmann leiten den Betrieb in vierter Generation. Und die 120 Mitarbeitenden in der Backstube der Luzerner Tribtschen bereiten die Brote und Süssigkeiten nach wie vor von Hand zu. Natürlich sind sie von moderner Technik umgeben, mit der Dynastiegründer Anton Bachmann nichts anzufangen gewusst hätte. Doch was in die Geräte reinkommt, ist so gut wie immer das Ergebnis von Handarbeit – allen Unkenrufen zum Trotz, die sich an die Adresse des Bäckerei-Grossbetriebes richten. Selbst für die Sandwiches schmiern Mitarbeitende jeden Tag Brötchen und versehen diese dann mit Fleisch, Salat und Käse. «Solange es noch keine Maschine gibt, die so viel Gefühl und zehn Finger hat, wird es auch so bleiben», sagt Raphael Bachmann.

Die stark wachsenden industriellen Brothersteller im In- und Ausland haben aber sehr wohl Einfluss auf Bachmann und die anderen Bäckereien der Region. Seit 2000 hat sich der jährliche Import von meist billigen Back- und Dauerbackwaren in der Schweiz auf über 130 000 Tonnen verdoppelt. «Wir befinden uns in einem starken Wettbewerb. Über den Preis können wir da nicht mithalten. Es geht nur über Qualität und Frische», sagt Matthias Bachmann. Dass in der



Ein Blick in die Produktion von Bachmann an der Werkhofstrasse in Luzern.

Bild: Dominik Wunderli (2. März 2017)

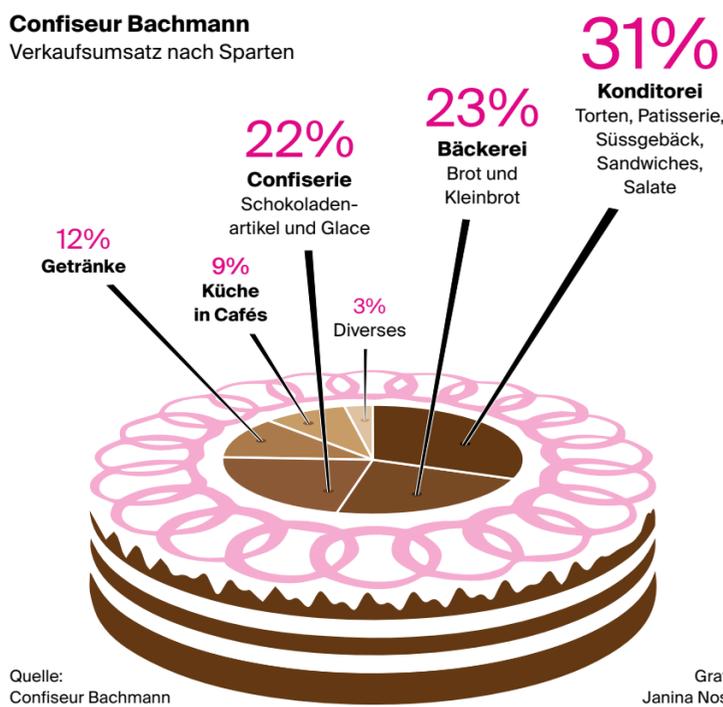
Region Luzern nebst Bachmann gleich mehrere Bäcker und Confiseure wie Heini, Hug, Macchi, Hänggi und weitere diese Strategie ebenfalls verfolgen, komme letztlich der ganzen Branche und den Konsumenten zugute, ist er überzeugt. «Natürlich fordert uns die Konkurrenz. Doch die Dichte bringt Vorteile mit sich: Die Luzerner sind sich gewohnt, ihr Brot in der Bäckerei und nicht bei einem Grossverteiler zu kaufen», so Matthias Bachmann.

Wachstum nicht über Zug und Zürich hinaus

Den Grundstein für das rasante Wachstum des Familienbetriebes hatte Vater Raymond Bachmann (81) gelegt, ein gelernter Bäcker und gewiefter Geschäftsmann. Er erkannte früh die Bedeutung von Trends, Marketing und den richtigen Verkaufsstandorten. Seine Söhne führen diese Strategie weiter und verfeinern sie. Die Präsenz in den sozialen Medien, die Bedeutung von Intoleranzen bei Nahrungsmitteln oder die sich stark wandelnden Essgewohnheiten – bei Bachmann verfolgt man die Trends aufmerksam und reagiert schnell darauf. Das Unternehmen arbeitet auch daran, Nahrungsmittel-Abfälle (Food Waste) zu vermeiden oder sinnvoll zu nutzen.

Die Confiserie-Bäckerei ist im Luzerner Bahnhof präsent und bald in fünf Einkaufszentren: Länderpark in Stans,

Confiseur Bachmann Verkaufsumsatz nach Sparten



Sihl-City in Zürich, Shopping-Center in Spreitenbach; darauf folgen in diesem Jahr neu das Zugerland in Steinhausen und die Mall of Switzerland in Ebikon.

Das Familienunternehmen hat seit 2006 jedes Jahr rund 8 Millionen Franken investiert. Umsatzzahlen gibt es keine bekannt. «Wir haben das Privileg, wachsen

10 Prozent Lehrlinge

Geschichte 1897 übernahm Anton Bachmann die Bäckerei Stadtmühle in der Altstadt von Sursee. «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 in der Stadt Luzern», schreibt Raymond Bachmann, Enkel des Firmengründers, in der Firmenchronik. 1962 folgte die erste Filiale im Hotel Monopol, in dieser Zeit wurde die Confiserie-Sparte ausgebaut. In den 80er-Jahren richtete Raymond Bachmann für die stark gewachsene Firma eine zentrale Bäckerei an der Werkhofstrasse in der Luzerner Tribtschen ein. Seit 1997 führen seine beiden Söhne Matthias und Raphael den Betrieb. Beide hatten Bäcker und Konditor-Confiseur gelernt und internationale Berufserfahrung gesammelt. Jede zehnte Stelle im Familienunternehmen ist heute mit Berufsnachwuchschleuten besetzt, Bachmann beschäftigt 48 Lernende. «Wer Top-Mitarbeiter will, muss solche auch ausbilden», sagt Matthias Bachmann. Die Bachmann-Stiftung unterstützt Schulprojekte in afrikanischen Kakaoanbau-Ländern sowie benachteiligte und behinderte Kinder. Gespiessen wird die Stiftung aus dem Erlös der Schutzensgeli-Truffes. (rr)

zu können, aber nicht wachsen zu müssen», sagt Raphael Bachmann. Die Qualität setzt der Expansion aber Grenzen. Matthias Bachmann: «Der Raum Zürich, Zug und Aargau ist für uns geografisch die äusserste Grenze. Darüber hinaus zu wachsen würde frühere Arbeitsschichten bedeuten und die Frische unserer Brote und Süssigkeiten beeinträchtigen.» Zudem müssten die Mitarbeitenden als Folge der vorverlegten Backzeiten familienunfreundliche Arbeitszeiten in Kauf nehmen. Weitere Backstuben sind aus betriebswirtschaftlichen Gründen keine Option. Eben erst hat Bachmann mit der Hausbesitzerin, der Stadtluzerner Pensionskasse, einen Vertrag für die Erweiterung der Bäckerei in der Tribtschen unterzeichnet. Mit ihr stehen nach dem Ausbau mehr als 10 000 Quadratmeter Produktionsfläche zur Verfügung.

Statt das rosarote Label über die ganze Deutschschweiz auszudehnen, suchen die beiden Bachmann-Brüder in ihrem Einzugsgebiet nach verlockenden Standorten – wie zum Beispiel in der bei den KMU-Detaillisten ungeliebten Mall of Switzerland. «Wir als Luzerner Unternehmen sehen es als Chance, an sehr guter Lage präsent zu sein», sagt Matthias Bachmann. Die Auswirkungen der Mall schätzt er als stark ein. «Der Kuchen im Detailhandel wird mit ihr zweifellos neu verteilt. Die Region insgesamt wird durch die Mall jedoch attraktiver.