



Confiserie Bachmann feiert Geburtstag

## Rosarote Genussmomente

**Die rosarote Bäckerei-Confiserie feiert dieses Jahr ihr 120-jähriges Bestehen. Das innovative und fortschrittliche Familienunternehmen mit dem ausgeprägten Sinn für Qualität hat sich in den letzten Jahren zur marktführenden Bäckerei-Confiserie in der Zentralschweiz entwickelt.**

Seit vier Generationen ist das schöne Handwerk ihre Passion. Bachmann ist spezialisiert und schweizweit führend in der Herstellung von Bäckerei- und Confiseriespezialitäten im Premiumbereich. 478 tüchtige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Backstube und ihren 19 Fachgeschäften sorgen täglich dafür, dass die hohen Qualitätsansprüche erfüllt werden.

### Die 4. Generation – keine Manager, sondern Bäcker und Chocolatiers

Das Unternehmen wird heute in der 4. Familiengeneration von den zwei Brüdern Matthias und Raphael Bachmann geführt. Sie entdeckten Ihre Leidenschaft schon früh und wuchsen gemeinsam in der elterlichen Quartierbäckerei zwischen Mehlsäcken und Backformen auf. Als krönenden Abschluss verbrachten sie ein Jahr gemeinsam in Japan, bevor sie zusammen im elterlichen Betrieb einstiegen. Unter ihrer Führung hat sich der Betrieb vervierfacht. Bachmann ist heute einer der fünf grössten Arbeitgeber seiner Branche.

### Heimat und regionale Wertschöpfung

Mehr als 120 Bäcker, Konditoren und Chocolatiers arbeiten in der Backstube im Herzen von Luzern im Tribschenquartier. Auf 10'000 Quadratmetern Fläche stellen sie täglich über 500 verschiedene Produkte frisch her. Die Zutaten dazu werden wenn möglich aus der Region bezogen. Auch im Jubiläumsjahr werden weitere Arbeitsstellen geschaffen. Zum einen wird die Backstube im Tribschenquartier ausgebaut und vergrössert. Zum anderen werden zwei neue Fachgeschäfte eröffnet.



### Mehrfach prämiertes Handwerk

Die Bachmann-Bäcker und -Konditoren backen mit Herz und Handwerk. Vieles wird nach wie vor von A bis Z von Hand hergestellt. Jedes einzelne Praliné, jeder Zopf und jede Torte wird mit viel Leidenschaft geformt, dekoriert und zubereitet. Im Bezug auf Angebotsvielfalt und Dienstleistung ist Bachmann in der Schweiz einzigartig und gilt in der

Branche, vor allem im deutschsprachigen Raum, als Vorzeigebetrieb.

### Ausbildungsbetrieb mit WM-Kompetenz

Als wichtiger Eckpfeiler legt die Traditions-Confiserie grossen Wert auf die Aus- und Weiterbildung der Mitarbeitenden. Zurzeit werden 48 Lernende in der Backstube, Administration und im Verkauf ausgebildet. Zwar hat nicht

jeder Betrieb die Möglichkeit, dass die Lernenden direkt vom Fachwissen der Konditoren- und Chocolatier-Weltmeisterin Juliane Bachmann profitieren können, wie dies bei Bachmann der Fall ist. Trotzdem wird die Wichtigkeit und der Nutzen einer fundierten Ausbildung heute branchenübergreifend unterschätzt und zu wenig in den Nachwuchs investiert, sind Matthias und Raphael Bachmann überzeugt.

### Bachmann-Stiftung – helfen mit dem Jubiläumsprojekt

Erfolg verpflichtet. Die Bachmann Stiftung, welche mit dem Erlös der einzigartigen Schutzengeli-Truffes finanziert wird, unterstützt benachteiligte und behinderte Kinder im In- und Ausland und leistet in den Kakaoanbauländern Entwicklungshilfe. Damit fliesst ein Teil des Geldes wieder dorthin zurück, wo alles mit der Kakaobohne beginnt. In Ghana zum Beispiel baute Bachmann eine Schule, die sich mitten in einer Kakaoanlage befindet. 2012 wurde diese Idee und Umsetzung sogar für den Final des Swiss Ethics Award nominiert und ausgezeichnet. Im Jubiläumsjahr investiert die Stiftung in das «Family Farm School»-Projekt. Es wird in der Elfenbeinküste einigen Jugendlichen die Chance zur beruflichen Integration bieten.

### Nachhaltigkeit ist nicht alles!

... aber ohne nachhaltiges Denken ist alles nichts. Ein vollendeter Genuss beinhaltet heute aus Sicht der Familie Bachmann auch ein nachhaltiges Handeln. Das Unternehmen ist aktiv in vielen Foodwaste-Projekten involviert und nimmt mit der Unterstützung von Pilotversuchen sogar eine Vorreiterrolle ein.

### Zukunft mit starken Marken und Einzigartigkeiten

Die Bäckerei-Confiserie Bachmann wird auch die nächsten 120 Jahre Gutes besser machen. Mit starken hauseigenen Marken sowie erstklassigen Einzigartigkeiten, Dienstleistungen und Innovationen wird die Bäckerei-Confiserie Bachmann auch in Zukunft Feinschmeckerinnen und Feinschmecker überraschen und rosarote Genussmomente garantieren!

[www.confiserie.ch](http://www.confiserie.ch)

