

120 Jahre Confiserie Bachmann

In vier Generationen wurde die Confiserie Bachmann zu einer der grössten Schweizer Firmen unserer Branche.

Ab 1897 brachten die Bauern ihr Mehl in die Bäckerei von Anton Bachmann in der Altstadt von Sursee, und der lieferte das daraus gebackene Brot mit Pferdewagen zurück. Die Zahlungsmoral mancher Bauern war schlecht, weshalb Sohn Hans die Bäckerei nach Luzern verlagerte. 2017 hat die in vierter Generation von den Brüdern Raphael und Matthias Bachmann geleitete Confiserie mit der markanten rosa-roten Hausfarbe 478 Mitarbeitende (darunter 48 Lernende), ein Produktionsvolumen von 10000 m³, 19 Fachgeschäfte an guter Lage, ein Sortiment von 500 Artikeln und einen grossen Webshop auf www.confiserie.ch.

» Besonders eindrücklich ist das Wachstum der Firma in der dritten und vierten Generation.

Beide Generation sind im heutigen Verwaltungsrat vertreten. Raymond Bachmann war 1965–2006 Patron der Firma und viele Jahre auch Zunftmeister der Zunft zu Pfistern. Er baute das Unternehmen von zwei auf zwölf Verkaufsstellen aus,



Raphael und Matthias Bachmann 1978 in der Backstube und heute als VR-Mitglied und -Präsident.



realisierte eine neue und grosszügige Produktion in einer Industriezone nahe vom Bahnhof Luzern und suchte durch Kontakte zu Fachleuten aus aller Welt stets nach neuen Ideen. Seine Söhne Matthias und Raphael traten als Konditoren nach Lehr- und Wanderjahren in den besten Betrieben

der Welt 1997 in die Firma ein und übernahmen 2006 die Verantwortung. Sie eröffneten weitere Niederlassungen und lancierten die Schutzensgeli®-Truffes und die Bachmann-Stiftung, mit der u.a. je eine Schule in den Kakaoanbaugebieten von Ghana und der Elfenbeinküste finanziert und be-

nachteiligte und behinderte Kinder unterstützt wurden und werden.

Leidenschaft und Innovation

Raymond, Raphael, Matthias und Juliane Bachmann sowie Jacqueline Di Marco und Daniel Weber bilden heute die Geschäftsleitung des mit diversen Auszeichnungen geehrten



Die 1934 gekaufte Bäckerei-Conditorei auf dem Wesemlin.



Die erste Bahnhoffiliale von 1969 sah einiges anders aus die von heute.

Familienunternehmens. Leidenschaft für ihre Arbeit und Produkte prägen die Firma. Neben handwerklicher Herstellung, Qualität und Frische setzt auch die vierte Generation auf Innovation, um «den Mitbewerbern immer einen Schritt voraus zu sein». Beispiele sind der Einstieg ins Glacé-Geschäft, die Ladengestaltung nach Feng-Shui, elektronische Bestellsysteme oder die Integration einer «Chocolate World» in Verkaufslokale.

» **Führungscrew und Mitarbeitende teilen dieselbe Leidenschaft.**

Sie pflegen einen direkten, unkomplizierten Austausch. Christof Erne

Eine informative, reich bebilderte 150-seitige Jubiläumsbroschüre, aus der viele Angaben zu diesem Artikel stammen, kann heruntergeladen werden unter www.confiserie.ch/genussvoll.



Raymond Bachmann leitete den Betrieb von 1965 bis 2006.

Bachmann-Geschichte in Kürze

1897 übernimmt Anton Bachmann die Bäckerei Stadtmühle in Sursee. Hans Bachmann verkauft diese 1934 und erwirbt die Bäckerei auf dem Wesemlin in Luzern. 1962 eröffnet er die erste Filiale im Hotel Metropol. 1965 übernimmt Raymond Bachmann die Firma und eröffnet bald weitere Filialen. 1980 nimmt die neue Produktion im Centralpark den Betrieb auf. 1997 treten Raphael und Matthias Bachmann in die Firma ein und eröffnen den Webshop. 2006 übernehmen die zwei Brüder den Betrieb in 4. Generation.



Raphael Bachmann in der 2016 eröffneten Chocolate World am Schwanenplatz.

Bachmann greift Aktuelles auf

Die Confiserie Bachmann nimmt Aktualitäten öfters zum Anlass für eine Aktion: die Sperre des Bahnhofs Luzern ebenso wie US-Präsident Donald Trump.



Ob man ihn zum Fressen gern hat oder draufhauen möchte: Donald Trump als Oster-Ente findet bei der Kundschaft rege Beachtung.

Die unfallbedingte Schliessung des SBB-Bahnhofs Luzern von letztem Mittwoch bis Sonntag kostete die Pendler/innen einige Nerven. Als «Nervennahrung» verteilte die Confiserie Bachmann am Abfahrtsort der Ersatzbusse darum am Freitag von 6.00–8.00 Uhr 3500 Gratis-Gipfeli. Jedem 200. Gipfeli lag ein Pink Pass bei, der zur Gratisfahrt an den Arbeitsplatz mit einem Bachmann-Firmenauto berechtigte.

Originelle Osterartikel

Neben einem grossen Standardsortiment an Osterhasen kreiert die Luzerner Firma jedes Jahr auch originelle Hasen, Enten usw. mit aktuellen Sujets – oft mit Bezug zu neuen Filmen. Dieses Jahr ist auch der für viel Gesprächsstoff sorgende neue US-Präsident ein Thema.

Zu beiden Aktionen sind auf www.confiserie.ch diverse Fotos zu finden, zum einen auch ein Film. ce



Wer Glück hatte fuhr letzten Freitag mit einem Bachmann-Auto zur Arbeit.

Fotos: Bachmann

Fotos: Bachmann