

120 Jahre - Confiserie Bachmann feiert Geburtstag

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. Bachmann ist spezialisiert und schweizweit führend in der Herstellung von Bäckerei- und Confiseriespezialitäten im Premiumbereich. 478 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Backstube und in den 19 Bachmann-Fachgeschäften sorgen tagtäglich dafür, dass die hohen Qualitätsansprüche erfüllt werden.

Vorzeigebetrieb und Trendsetter

Mehr als 120 Bäcker, Konditoren und Chocolatiers arbeiten heute in der Backstube im Tribtschenquartier. Auf 10'000 Quadratmetern Fläche stellen sie täglich über 500 verschiedene Produkte frisch her. Die Zutaten dazu werden wenn möglich aus der Region bezogen. Im Bezug auf Angebotsvielfalt und Dienstleistung ist Bachmann in der Schweiz einzigartig und gilt in der Branche vor allem im deutschsprachigen Raum als Vorzeigebetrieb und Trendsetter. Das Unternehmen gewann zahlreiche Auszeichnungen im In- und Ausland. Auch im Jubiläumsjahr werden weitere Arbeitsstellen geschaffen. Zum einen wird die Backstube im Tribtschenquartier ausgebaut und vergrössert und zum anderen werden zwei neue Fachgeschäfte, Mitte Juni im Zugerland und Ende September in der Mall

of Switzerland, eröffnet. Die Traditions-Confiserie legt grossen Wert auf die Aus- und Weiterbildung der Mitarbeitenden. Zurzeit werden 48 Lernende in der Backstube, Administration und im Verkauf ausgebildet.

Soziale Verantwortung

Die Bachmann Stiftung, die mit dem Erlös das einzigartige Schutzenseli-Truffe finanziert wird, unterstützt benachteiligte und behinderte Kinder im In- und Ausland und leistet in den Kakaoanbauländern Entwicklungshilfe. In Ghana baute Bachmann eine Schule, die sich mitten in einer Kakaoanlage befindet. Im Jubiläumsjahr investiert die Stiftung in das «Family Farm School»-Projekt. Es wird in der Elfenbeinküste Jugendlichen aus ländlichen Regionen die Chance zur beruflichen Integration bieten. Mit 75'000 Franken finanziert die Bachmann-Stiftung den Bau der Schule und investiert damit in die Ausbildung des nachhaltigen und fairen Kakaoanbaus. Für ihr soziales Engagement wurde die Bäckerei-Confiserie Bachmann 2012 für den Final des Swiss Ethics Award nominiert und ausgezeichnet. Bachmann ist zudem aktiv in vielen Foodwaste-Projekten involviert und befasst sich seit Jahren mit staatlich audierten CO₂-Einsparungsprojekten, Naturstrom und den heutigen Möglichkeiten der Wärmerückgewinnung. Dafür wurden in den letzten Jahren sechsstellige Beträge investiert.

