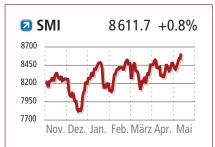
Mehr Passagiere am Flughafen

KLOTEN sda. Am Flughafen Zürich sind im April 2 131 030 Passagiere ein-, aus- oder umgestiegen. Das sind 2 Prozent mehr als in der Vergleichsperiode des Vorjahres. Die Zahl der Starts und Landungen sank um 2,6 Prozent auf 21 222. Die Anzahl Lokalpassagiere stieg im April um 2,5 Prozent auf 1 487 772, wie die Flughafen Zürich AG gestern mitteilte.

BORSE



AKTIEN DES TAGES

M TOP	14.05.	+/-
Perfect Hold. SA	0.13	+8.33%
Swissmetal Holding	0.67	+8.06%
PubliGroupe SA	197.5	+7.16%
Alpha Petrovision	0.17	+6.25%
Edisun Power Europe	27	+3.05%

Therametrics	0.09	-10%
Cytos Biotechnology	0.14	-6.67%
Züblin Immob.	1.73	-3.89%
Addex Therapeutics	1.78	-3.78%
Micronas	7.86	-3.56%

0.005	-0.09%
1.2202	+0.04%
37355	+0.85%
	1.2202

ZINSSÄTZE IN %

Geldmarkt	14.05.	Vortag
Franken-Libor 3 Mt.	0.018	0.018
Franken-Libor 6 Mt.	0.0694	0.0694
Kapitalmarkt (10-jähri	ge Staatsan	leihen)
Schweiz	0.78	0.81
Deutschland	1.376	1.418
USA	2.551	2.617
Alle Angaben ohne Gewä	hr. Quelle: v	wd group

HEIZÖLPREISE

Richtpreise in Franken (inkl. Mehrwertsteuer) für die Stadt Luzern (übrige Gebiete je nach Transportkosten)

Preis 100 Liter	14.5.2014	Vortag
800 - 1500	115.10	114.70
1501 – 2000	112.40	112.00
2001 - 3500	107.90	107.50
3501 - 6000	107.90	107.50
6001 - 9000	103.80	103.40
9001 – 14 000	100.80	100.40

Quelle: Swiss Oil Zentralschweiz

Die rosa Confiserie holt begehrte Trophäe



Margrith und Raymond Bachmann freuen sich mit ihren Söhnen Raphael und Matthias über den Preis (von links). Bild Bernard Marks

LUZERN Im KKL ist gestern der Unternehmerpreis Prix SVC Zentralschweiz 2014 vergeben worden. Die Confiserie Bachmann setzte sich gegen die starke Konkurrenz durch.

BERNARD MARKS marks@luzernerzeitung.ch

«Es gibt Personen, denen der Preis noch mehr gehört als uns», sagten Raphael und Matthias Bachmann gestern nach der feierlichen Preisverleihung im KKL Luzern. «Das sind unsere Mitarbeiter und unsere Eltern.» Mit diesen emotionalen Worten der beiden Geschäftsführer der Luzerner Confiserie Bachmann endete die Verleihung des diesjährigen Prix SVC Zentralschweiz. Rund 1200 Gäste aus Wirtschaft, Wissenschaft, Politik und Kultur waren geladen. Der Schweizer Fernseh- und Radiomoderator Nik Hartmann führte kurzweilig durch das Programm des Abends.

Konkurrenz war gross

Bereits zum 5. Mal wurde der Zentralschweizer Unternehmenspreis Prix SVC verliehen. Dieses Jahr in den Final geschafft haben es die Confiseur Bachmann AG, die Crypto AG, die Diwisa SA, die Leister AG, Schmidlin Badewannen sowie die Sisag AG. Die sechs Finalisten konnten sich gegen 70 Zentralschweizer Unternehmen durchsetzen. Auch im Final war die Konkurrenz noch gross; der Entscheid fiel der Jury nicht leicht. Doch schliesslich gab es einen glücklichen Sieger.

Confiserie ist stark gewachsen

Die Confiserie Bachmann aus Luzern konnte sich bei der elfköpfigen Exper-



«Das Streben nach **Perfektion hat uns** beeindruckt.»

NIKLAUS BLEIKER. JURYPRÄSIDENT

tenjury durchsetzen. «Das Streben nach Perfektion hat uns am Ende überzeugt», begründete Jurypräsident und Obwaldner Volkswirtschaftsdirektor Niklaus Bleiker den Entscheid. Die Confiserie Bachmann habe in den letzten zehn Jahren ein eindrucksvolles Wachstum erwirtschaftet und dabei die Mitarbeiterzahl mehr als verdreifacht. Bachmann

beweise, dass auch im traditionellen Bäckerei-Konditorei-Bereich mit Ideen und Optimierungen in allen Unternehmensbereichen nachhaltiger unternehmerischer Erfolg erreicht werden kann.

Nur knapp hinter der Confiserie Bachmann erreichte die Leister-Gruppe aus Kägiswil den zweiten Platz. Das Unternehmen ist weltweit Marktführer für Kunststoff-Schweissgeräte. «Leister ist eine eindrucksvolle Firma», sagte Jurymitglied Michael Fahrni von der Credit Suisse. Die Inhaberin der Leister-Gruppe, Christiane Leister, zeigte sich erfreut über den Preis. Ein Umzug der Gruppe stehe nicht zur Diskussion. «Wir stehen zum Firmenstandort Kägiswil», sagte sie. Auf Platz drei wählte die Jury die Wilhelm Schmidlin AG aus Oberarth.

Nährboden für gute Ideen

Der Swiss Venture Club (SVC) ist als Non-Profit-Verein für Firmen und Einzelpersonen in fünf Bereichen tätig und deckt geografisch die gesamte Schweiz ab. Als Austauschplattform will der SVC durch seine Aktivitäten den Nährboden für erfolgreiche Ideen und Geschäftsmöglichkeiten schaffen. Mit dem Prix SVC werden jährlich innovative Unternehmen ausgezeichnet, welche durch herausragende Leistungen einen nachhaltigen wirtschaftlichen Erfolg verzeichnen. Der Prix SVC wird in sieben Wirtschafts- und drei Sprachregionen verliehen. Der erste Preis ist ein Gutschein für eine Weiterbildung an der Hochschule Luzern - Wirtschaft.

Hayek fordert Massnahmen

GRENCHEN sda. Swatch blickt zuversichtlich in die Zukunft. Die Aussichten für die Swatch Group seien gut, sagte Konzernchef Nick Hayek gestern an der Generalversammlung in Grenchen. Einzig der starke Franken belaste die Geschäftsentwicklung, insbesondere im Vergleich zum Dollar. Die Nationalbank sei zwar sehr aktiv gewesen, doch sei es nun wohl an der Zeit, über weitere Schritte laut nachzudenken, erklärte Hayek. So könnte man beispielsweise über die Einführung von Negativzinsen diskutieren. Die Weiterentwicklung der Schweizer Uhrenindustrie hänge stark von der Währungsentwicklung ab. Swatch allein verliere wegen ungünstiger Währungsentwicklungen derzeit bis zu 60 Millionen Franken Umsatz pro Monat. Die 2977 Aktionäre zeigten sich mit dem Swatch-Chef zufrieden. So gab es keinerlei Widerspruch bei der bisherigen Geschäftsstrategie.

Zufrieden mit Zukauf

Zum Kauf des US-Schmuck- und Uhrenherstellers Harry Winston sagte Verwaltungsratspräsidentin Nayla Hayek: «Ich bin davon überzeugt, dass es das Beste war, was wir machen konnten.» Harry Winston ist insbesondere im Diamantengeschäft präsent. Auch die digitale Entwicklung im Uhrenmarkt hat Swatch im Auge. Man sei etwa auf den möglichen Markteintritt der sogenannten Smartwatches vorbereitet.

Zuger ist bester Lehrmeister

MENZINGEN red. Adrian Britschgi (Bild), Inhaber der Café Konditorei Schlüssel, ist zum Lehrmeister des Jahres in der Kate-

gorie Bäcker-Konditor/Konditor-Confiseur gewählt worden. Vorgeschlagen wurde er von Rahel Röllin, die bei ihm die Ausbildung absol-Britschgi viert.



setzte sich gegen zwei Mitkonkurrenten durch. Den Titel «Zukunftsträger 2014», der mit einem Preisgeld von 10 000 Franken honoriert wird, erhält Britschgi am 12. Juni im Zürcher Kaufleuten.

Hochhalten des Berufsstolzes

Gekürt wurde Britschgi von einer unabhängigen Fachjury, die ihn besucht und beurteilt hat. Geachtet wird auf das Engagement beim Vermitteln von Grundlagen, Handwerk, Fachkompetenz und Wissen, aber auch auf die soziale Integration, die Förderung der Lernenden sowie auf das Hochhalten des Berufsstolzes. Seit 2011 verleihen das «Gastro-Journal» und die Bischofszell Nahrungsmittel AG den Titel «Zukunftsträger» in verschiedenen Kategorien.

