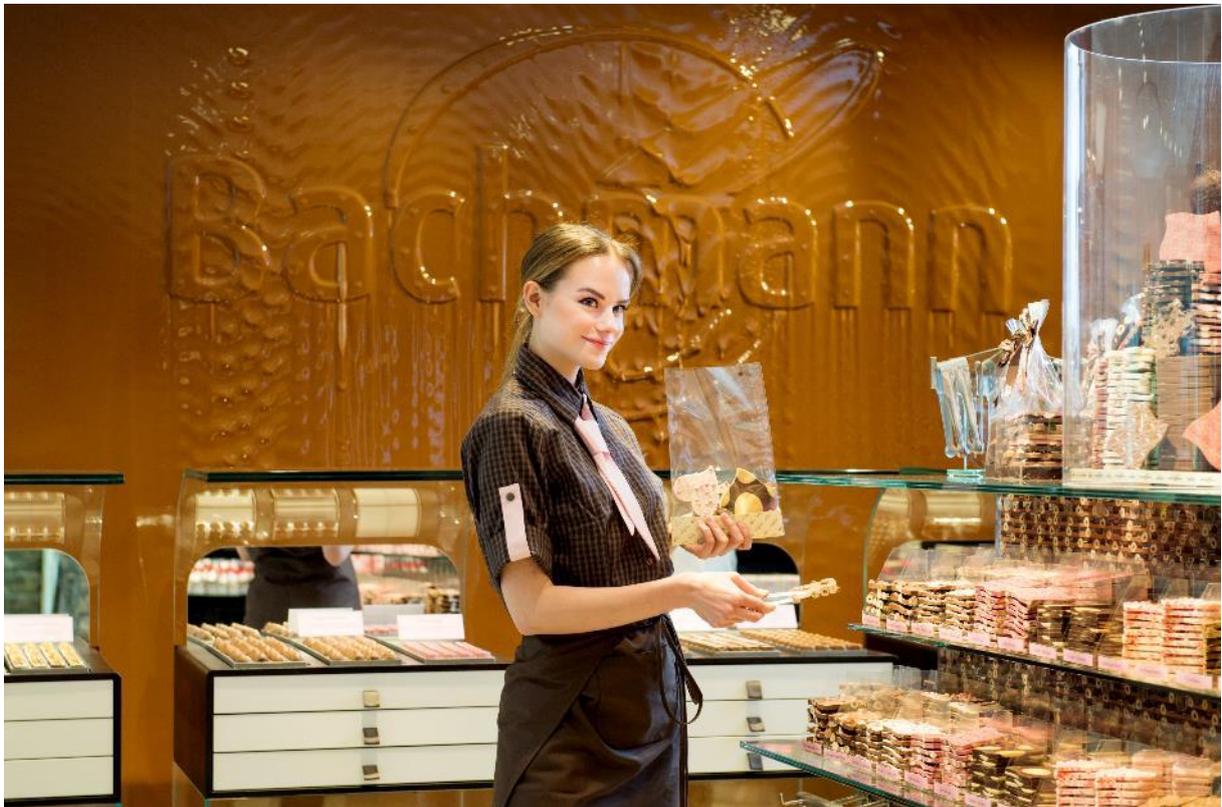




Medienmitteilung

Ein Jahr rosarote Bahnhofstrasse: Die Confiserie Bachmann zieht Bilanz und feiert

Luzern, November 2019 – Vor knapp einem Jahr nahmen die Brüder Bachmann ihr erstes Fachgeschäft an der Zürcher Bahnhofstrasse in Betrieb. Die Confiserie und Bäckerei Bachmann bietet seiner Kundschaft auf über 600m² und drei Etagen feinste Handwerkskunst an. Eine grosse Auswahl an Brotspezialitäten, Feingebäck, Macarons, warmen sowie kalten Snacks und das im März geschaffene Café laden die Gäste zum Verweilen ein. Ein Jahr nach der Eröffnung zieht das über 120-jährige Luzerner Familienunternehmen Bilanz. Das Fachgeschäft mit der imposanten Chocolate World hat sich an der Zürcher Bahnhofstrasse etabliert und Bachmann blickt zuversichtlich in die Zukunft.



Täglich ein paar hundert verkaufte Gipfeli, 94 meist besetzte Sitzplätze, 40 geschaffene Arbeitsplätze und wöchentlich rund 25'000 Kunden im Geschäft – die Confiserie und Bäckerei Bachmann zieht ein Jahr nach der Eröffnung ihres grössten Fachgeschäfts eine positive Bilanz. «Der Aufwand war enorm, aber es hat sich gelohnt! Die Anforderungen an den Ausbau im Jugendstilhaus, die zeitliche Planung von Personal und die Eröffnung während der intensiven Weihnachtszeit waren grosse Herausforderungen. Gemeinsam mit unserem Team haben wir diese gemeistert. Wir sind dankbar, als Handwerksbetrieb und lokales Familienunternehmen aus Luzern den Zuschlag für ein solches Lokal erhalten zu haben», sagt Raphael Bachmann, Geschäftsführer und Mitinhaber der Confiserie. Er hätte sich nie erträumen lassen, an der prestigeträchtigen Bahnhofstrasse in Zürich einmal ein Fachgeschäft zu führen, sagt Bachmann. Durch Zufall entstanden steckt hinter diesem 'ungeträumten' Traum harte und jahrelange Team-Arbeit – die noch lange nicht abgeschlossen ist.



Die Grundsteine des Erfolgs

Die Confiserie und Bäckerei Bachmann will sich noch viele Jahre an der Bahnhofstrasse halten: «Das Bäckersterben ist in der Schweiz ein ernst zu nehmendes Thema. Die importierte Menge an ausländischen Backwaren nimmt jedes Jahr zu. Dank unserer qualitativ hochstehenden Handwerkskunst, dem modernem Arbeitsumfeld sowie der stetigen Aus- und Weiterbildung unserer Fachkräfte können wir dagegen ankämpfen. Zurzeit werden über 50 Lernende in verschiedenen Abteilungen ausgebildet. Dies sind die Grundsteine unseres Erfolges und sie werden uns langfristig auch den anhaltenden Erfolg an der Bahnhofstrasse sichern», ist sich Matthias Bachmann sicher. Dank gezielter Weiterentwicklungen konnte sich Bachmann in den letzten Jahren in einem gesättigten Markt vervierfachen. Die direkte und unkomplizierte Führungs- und Entscheidungsfindung innerhalb des Unternehmens sowie die Ausschöpfung von Möglichkeiten begünstigen Innovationen, fortschrittliche Ideen und Prozesse.

Handwerkskunst gepaart mit Innovation

Um innovativ zu bleiben, analysiert Bachmann stetig das Kundenverhalten und reagiert schnell und agil auf dessen Veränderungen. Die Confiserie hat früh auf die immer weiter verbreitete vegane Lebensweise sowie auf den Wunsch nach schneller und unkomplizierter Verpflegung «To Go» reagiert. Ausserdem war Bachmann die erste Confiserie in der Schweiz, welche die Verarbeitung und den Vertrieb der neuartigen Ruby Schokolade übernommen hat. Mit dem vor einem Jahr eingeführten 3D Tortenkonfigurator verbindet das Unternehmen traditionelle Handwerkskunst mit digitalem Fortschritt und ermöglicht den Kundinnen und Kunden ein modernes, zeit- und ortsunabhängiges Shoppingerlebnis. Dabei wird das persönliche Erlebnis mit den Produkten jedoch nicht vernachlässigt: Die vom hauseigenen Architekten Marc Jöhl entwickelte Schokoladenwand und -treppe im Fachgeschäft an der Bahnhofstrasse ziehen die Schokoladenfans in ihren Bann. Gefördert werden solche und andere Innovationen vor allem durch gut ausgebildete Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, welche sich mit Leidenschaft für das Unternehmen einsetzen und die Orientierung an den stetig wachsenden Kundenbedürfnissen. Dass diese Philosophie auch bei den Kunden ankommt, zeigt sich an den positiven Rückmeldungen, welche das Unternehmen zum Fachgeschäft an der Bahnhofstrasse erhält. Dies widerspiegelt sich auch im zweiten Platz in der Kategorie Coffee & Bistro des Best of Swiss Gastro Awards 2019. Das Café an der Bahnhofstrasse hat diesen nach nur neun Monaten Betrieb gewonnen.

Feierlichkeiten im Fachgeschäft

Um das erfolgreiche Jahr an der Bahnhofstrasse 89 zu feiern, lädt die Confiserie und Bäckerei Bachmann zur Feier im Fachgeschäft ein. Am Freitag, 29. November 2019 und Samstag, 30. November 2019 können sich die Kunden von Köstlichkeiten und Vergünstigungen überraschen lassen. Bachmann wird anlässlich des Jubiläums zwischen 11:00 und 18:00 Uhr über 5'000 liebevoll hergestellte Cupcakes verteilen. Neben der stets fliessenden Schokoladenwand und dem süssen Gaumenschmaus sorgt ein DJ für heitere Stimmung und ein Maître Chocolatier von Lindt, einem engen Partner von Bachmann, wird die Gäste mit seinem Handwerk beeindrucken.

Bilder des Fachgeschäfts an der Bahnhofstrasse 89 können auf der Webseite von Bachmann heruntergeladen werden: www.confiserie.ch/zh-fotos

Medienkontakt Bachmann

PRfact AG
Silvana Zollinger
Seefeldstrasse 229
8008 Zürich
silvana@prfact.ch
Tel.: 043 322 01 10



Über Bachmann

Die Luzerner Bäckerei-Confiserie in der 4. Generation bürgt seit über 120 Jahren für feine handgemachte Backwaren und Schokoladenspezialitäten von höchster Qualität. Über 500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter darf das Unternehmen heute in der Zentralschweiz einen Arbeitsplatz bieten. Nebst einem lokalen Erzeugnis, was heute durch die Globalisierung leider auch im Bäckerei- und Schokoladensegment keine Selbstverständlichkeit mehr darstellt, kann der rosarote Handwerksbetrieb durch das einzigartige Frischekonzept eine aussergewöhnliche Qualität garantieren. Durch die zentrale Backstube im Luzerner Stadtgebiet können die 20 Fachgeschäfte schnell und rasch beliefert werden. Zudem können die Mitarbeitenden grösstenteils von einem gut gelegenen Arbeitsweg profitieren, welcher mit dem Fahrrad, ÖV oder sogar zu Fuss bewältigt wird.

Über die Bachmann Stiftung

Mit der Lancierung der Schutzensgeli-Truffes hat die Confiserie Bachmann im Jahre 2011 die Bachmann-Stiftung ins Leben gerufen. Pro verkauftes Schutzensgeli fliesst ein Teil des Erlöses in die Bachmann-Stiftung. Diese fördert Projekte und sammelt Mittel für die medizinische Versorgung im Zusammenhang mit benachteiligten und behinderten Kindern, unterstützt die humanitäre Hilfe für gesellschaftlich Benachteiligte, bezweckt die Bekämpfung des Hungers auf der Welt und unterstützt bei Umweltkatastrophen. Zum Beispiel fördert Bachmann die IFER Schule (Institut de Formation à l'Entrepreneuriat) in Afféry im Landesinnern der Elfenbeinküste. Sie wurde im Herbst 2018 eröffnet und gibt Jugendlichen zwischen 16 und 25 Jahren vor Ort die Chance eine Berufsausbildung im Agrarsektor zu absolvieren. Es ist der Confiserie Bachmann ein grosses Anliegen, dass ein Teil des Erfolges wieder dahin zurückfliesst, wo alle Schokoladenspezialitäten mit der Kakaobohne ihren Ursprung haben.