

GENERATIONEN

WECHSEL BEI

BUCHMANN



Emanuel Buchmann, der die Konditorei Buchmann AG seit 1990 geleitet und von einer kleinen Backstube zu einem regional bekannten Unternehmen aufgebaut hat, übergibt das Zepter an die nächste Generation.

Voller Tatendrang übernehmen Dominique und Isabelle Buchmann das Familienunternehmen. Dominique, gelernter Konditor-Confiseur und Bäcker, hat seine Berufsprüfung mit Bravour bestanden und wird im kommenden Sommer noch die Meisterprüfung absolvieren. Seine Schwester Isabelle bringt als ausgebildete Köchin und Absolventin der Fachhochschule für Lebensmittelwissenschaften wertvolles Wissen in das Unternehmen ein.

Mit 27 und 28 Jahren treten sie nun in die Fussstapfen ihres Vaters und führen die Tradition fort. Ihre Leidenschaft für das Handwerk und der Wunsch, tagtäglich Menschen mit hochwertigen, natürlichen und regionalen Produkten zu begeistern, sind die treibenden Kräfte. Qualität, Saisonalität und Natürlichkeit stehen dabei im Mittelpunkt ihrer Philosophie.

KONDITOREI-BUCHMANN.CH
MÜNCHENSTEIN • ARLESHEIM • REINACH

Auch die beiden weiteren Geschwister der Familie Buchmann packen mit an, wenn es nötig ist. Denn ein solcher Betrieb lebt von der ganzen Familie. Die Zukunft von Buchmann sieht vielversprechend aus: Mit einem starken Team im Rücken möchten Dominique und Isabelle den Betrieb bis 2030 über eine klassische Bäckerei und Konditorei hinaus weiterentwickeln. Buchmann soll zu einem modernen Verpflegungs- und Lifestyleort werden, der hochwertige Produkte aus nachhaltigen, regionalen Rohstoffen anbietet. Zudem soll die Verbindung von Café und Verkaufsladen einen Treffpunkt für jedermann schaffen – mit kulinarischem Genuss den ganzen Tag über.



Mandelgipfel, ein traditionelles Produkt bereits vom Grossvater.



Zimtschnecke und Pain au Chocolat, neue, trendige Lifestyle Produkte.



Dominique und Isabelle Buchmann

