

panissimo

Schweizer Wochenzeitung für die Bäckerei-Konditorei-Confiserie | Hebdomadaire suisse de la boulangerie-pâtisserie-confiserie | Settimanale svizzero della panetteria-pasticceria-confetteria | www.swissbaker.ch

Bäckerei- und Erlebnisastronomie im Länderpark Stans

Die Confiseur Bachmann AG eröffnete im Länderpark Stans eine Filiale mit besonderem Cafékonzept. Sie bietet 130 Sitzplätze, 30 davon im Aussenbereich. Die Gastronomie umfasst ein breites Sortiment an Canapés, Pâtisserie, Sandwichs, Salaten, Gebäcken und hausgemachter Glacé. Dazu kommen im Front-Cooking zubereitete Pizzen, gefüllte und ungefüllte Pastas und Hot-Paninis. Die Zubereitung der von morgens bis abends immer erhältlichen Menüs dauert je nach Ansturm und Produkt 2 bis 5 Minuten.

Der Kunde bekommt beim Bestellen an der Theke ein Gerät, das blinkt und vibriert, wenn die Mahlzeit abholbereit ist. Getränke erhält man direkt. Die Preise sind damit attraktiver als in einer klassischen Gastronomie, und man konsumiert schneller und einfacher, was voll im Trend liegt. Bäckereiprodukte werden stets frisch

nachproduziert. Durchs Ladenbacken gibt es bis Ladenschluss frisches Brot in voller Auswahl. Die Kunden schätzen diese Frische.

Bei einer Konsumation vor Ort werden 15% zum Ladenverkaufspreis aufgerechnet, da u.a. die Mehrwertsteuer höher ist. Dies wird sehr gut akzeptiert und verstanden. Der Preis für ein Café crème ist mit Fr. 2.90 zum Mitnehmen und Fr. 3.35 zum Konsumieren vor Ort sehr moderat. Bachmann will der Kundschaft ein exklusives Geschmackserlebnis bieten, das beste Preis-Leistungs-Verhältnis, einen schnellen Service und eine angenehme, unkomplizierte und lebhaft Atmosphäre.

Der Laden wurde nach Feng-Shui und im energiesparenden Minergie-Standard realisiert. Eine Filialleiterin, 18 Verkäuferinnen und fünf Konditoren bewirtschaften das Lokal mit grosser Freude, Stolz und Hingabe. *Confiseur Bachmann AG*



Snacks und Menus werden im Laden produziert.