

NEUE LUZERNER ZEITUNG



Innovative Gastronomie

Sobald es vibriert, ist das Essen parat

Die Confiserie Bachmann setzt bei ihren Filialen auf neuartige Technologien. Und erfreut damit die Allergiker unter den Kunden.

Wenn es in der Confiserie Bachmann rot zu blinken und zu vibrieren beginnt, bedeutet das für den Gast «en Guete». Bei der Bestellung wird dem Kunden ein elektronisches Gerät überreicht, das Signale von sich gibt, sobald das Essen fertig ist.

«Bei uns wird alles frisch zubereitet, und mit diesem System kommt der Gast noch schneller zu seinem Essen», sagt Raphael Bachmann, der das Familienunternehmen mit seinem Bruder Matthias in der vierten Generation führt. Der Kunde wählt an der Theke aus, und dank dem Gerät müssen die Angestellten den Gast nicht im Raum suchen. Der Vorteil ist die enorme Schnelligkeit.

Bildschirm zeigt Inhalte

Neben dem Gerät steht in allen zehn Bachmann-Filialen auch eine andere Innovation bereit. Neu hängen in den Läden Bildschirme, in denen alle Infor-

mationen über die Produkte gespeichert sind. Da dies enorme Vorteile für die Allergiker unter den Kunden bringt, wurde die Confiserie Bachmann mit einem Preis des Schweizerischen Zentrums für Allergie, Haut und Asthma ausgezeichnet (siehe Kasten). «Eigentlich war das Gerät nicht in erster Linie für Allergiker gedacht. Wir sahen es vor allem als Teil unserer offenen Kommunikation mit den Kunden», sagt Matthias Bachmann.

Die Kosten für die Einführung der Systeme belaufen sich mit viel Eigenregie auf rund 20 000 Franken. Raphael Bachmann: «Dass wöchentlich über 15 000 Seiten von unseren Kunden abgerufen werden, zeigt das Bedürfnis nach einer genauen Deklaration auch bei unverpackten Frischprodukten.» Die meisten Kunden seien überrascht, wie natürlich die Produkte hergestellt würden.

Von den Kalorien bis zum Fett

Bereits Erfahrung mit dem Bildschirm, der die Deklarationsinformationen anzeigt, hat der Kunde Edwin Walker (43) aus Hohenrain. In der Filiale an der Werkhofstrasse drückt er auf das Bild eines Muffins; es taucht eine Tabelle auf. Von den für Allergiker bedenklichen



Dieses Gerät blinkt und vibriert in der Hand des Kunden, wenn er sein bestelltes Essen abholen kann.

BILD BORIS BÜRGISSER

Inhaltsstoffen über die Kalorienzahl bis zu den Anteilen an Fetten und Kohlenhydraten wird alles angezeigt. «Es gibt zwar nichts, das ich nicht essen darf, aber ich bin neugierig und informiere mich gerne über die Produkte», sagt Walker. Er zeigt sich von der Neuigkeit begeistert: «Es ist toll, dass es auch bei uns in der Region solche Innovationen gibt.»

«Mehr Lebensqualität»

«Das System bringt den Allergikern mehr Lebensqualität», sagt Georg Schächli, Geschäftsleiter des Schweize-

DER PREIS

Für die Bedürfnisse der Allergiker

Das Schweizerische Zentrum für Allergie, Haut und Asthma (kurz aha) verlieh dieses Jahr den neu lancierten aha-Award. Er würdigt herausragende Leistungen und innovative Projekte mit hohem Stellenwert und direktem Nutzen für Allergiebetroffene. Er ist mit 6000 Franken dotiert. Die Vergabe-Jury besteht aus Fachmedizinern der Bereiche Allergologie, Dermatologie und Immunologie. *ras*

HINWEIS

► Weitere Infos auf der www.ahaswiss.ch ◀

rischen Zentrums für Allergie, Haut und Asthma. Die aufrufbare Deklaration erspare den schweizweit auf 400 000 geschätzten Betroffenen das Nachfragen bei den Verkäufern – was vor allem bei Warteschlangen hilfreich sei. Schächli: «So wird man am richtigen Ort und zur richtigen Zeit über die Produkte informiert.» Schächli erhofft sich, durch die Vergabe des Preises ein Zeichen gesetzt zu haben: «Es wäre wünschenswert, dass andere Gastronomiebetriebe dem Beispiel folgen.»