

GASTRONOMIE**GV/CATERING****INTERNATIONAL****HOME ABO****Schnellsuche****AKTUELL**[Branchennews](#)
[Bildgalerien](#)**CAFE-FUTURE.ARCHIV (€)**[Rankings](#)
[Specials](#)
[Online-Archiv](#)
[Printarchiv](#)**PRODUKTE & MARKTE**[Industrie-/Messenews](#)
[Produktnews Food](#)
[Produktnews Technik](#)**TERMINE**[Fachevents](#)
[Messen](#)**BÖRSEN**[Jobs](#)
[Education](#)
[Pacht/Immobilien](#)
[SecondHand](#)**BACKGROUND**[Abonnement](#)
[Gesetze/Richtlinien](#)
[Branchenadressen](#)
[Mediadaten](#)
[Newsletter](#)
[Shop](#)
[Gästebuch](#)
[Kontakt](#)**BRANCHENNEWS..****■ Luzern: Confiseur Bachmann mit Megastore im Emmen Center**

Mit der Eröffnung eines neuen Flagship Stores im Emmen Center in Emmenbrücke/Schweiz tat der Luzerner Confiseur Bachmann (rd. 12 Filialen im Großraum Luzern) einen beherzten Schritt in Richtung gastronomische Profilierung. Eine

bestehende Verkaufsfläche (Bäckerei/Confiserie) wurde deutlich erweitert und mit einem Investitionsaufwand von mehr als 2 Mio. sfr binnen zwei Monaten in ein Café mit Bäckerei, Gelateria und Chocolate-Land umgewandelt. Nunmehr beeindruckt im Chocolate-Land ein gigantischer Schokoladenbrunnen, in dem täglich 48 kg Milkschokolade fließen. In der Eis-Theke finden die Gäste 20 Sorten täglich frisch nach italienischen Rezepturen hergestellten Gelatos.

Auch das umfangreiche Angebot an Backwaren, Patisserie und Canapées wird im Counter-Service für den Inhouse- und To-Go-Verzehr angeboten. Vor-Ort-Konsum: 10 % Preisaufschlag. Darüber hinaus in der Warmen Küche: Hot-Paninis, gefüllte und ungefüllte Pasta mit sechs verschiedenen Saucen, Pizza sowie Chicken Nuggets und Pommes Frites. Hinter der Küchentheke bildet ein Holzbackofen das stimmungsvolle Herzstück der Produktion: Hier werden vor den Augen der Kunden Pizzen und Holzofenbrot gebacken.



Am Werk sind in dem neuen Flaggschiff-Betrieb des Unternehmens, übrigens nach den Regeln des Feng Shui gestaltet, neben der Filialleiterin 12 Verkäuferinnen und 5 Konditoren.

www.confiserie.ch