

Luzerner *Woche*

Confiserie Bachmann AG, Luzern

Mobile Esskultur fördert den Umsatz



Fein und knusprig der Boden, aromatisch die Salsa und würzig das Obendrauf: Alle Pizzas werden vor Ort hergestellt und gebacken, wie in Italien. Von der klassischen Margherita bis hin zur exotischen Poulet/Curry-Pizza reicht das Angebot, welches sich offenfrisch vor dem Kunden in der Vitrine präsentiert. Erhältlich sind Achtel- und Viertelstücke sowie ganze Pizzas. Das Pizza-Menü umfasst eine ¼-Pizza mit einer kleinen Portion Pommes Frites und Ketchup.

Bild PD

Die grösste und innovativste Confiserie der Zentralschweiz weitet ihr Angebot in der Rail-City Luzern aus. Von der italienischen Küche inspiriert und auf die Bedürfnisse der Bahnfahrgäste abgestimmt, präsentiert sich vor dem Aufgang zur Pilatusstrasse ein Take-away der Superlative. In der Mall der Rail-City Luzern erkennt man den neuen Take-away schon von Weitem. In grossen Buchstaben leuchtet der Schriftzug Pasta – Pizza – Panini von der Theke her. Hell und einladend wirkt der Laden mit seiner edlen Ladeneinrichtung. Das Bild einer ofenfrischen Pizza im Grossformat und die Angebotstafel mit leckeren Pastaspezialitäten, Hot-Paninis und Pommes Frites machen hungrig schon beim Anblick. Confiseur Bachmann hat die Investitionen nicht gescheut und mit der neuen Filiale einen Take-away der Superlative realisiert. Auf knappen 33 Quadratmetern wird das komplette Angebot von Hand und mit viel Sorgfalt und Liebe hergestellt, gebacken, frittiert und präsentiert. Mittags können 300 Pizza-Stücke gebacken werden. Erhältlich sind Achtel-/Viertelstücke und ganze Pizzas. Das Pizza-Menü umfasst eine ¼-Pizza mit einer Portion Pommes Frites und Ketchup. *MS*

Confiseur Bachmann AG
Schwanenplatz 7, 6002 Luzern
Tel. 041 227 70 40; www.confiserie.ch