

Allgemeine Bäcker Zeitung



A B Z – WOCHENZEITUNG FÜR DIE TOP-BÄCKEREI

Nummer 50 / 59. Jahrgang

11. Dezember 2004

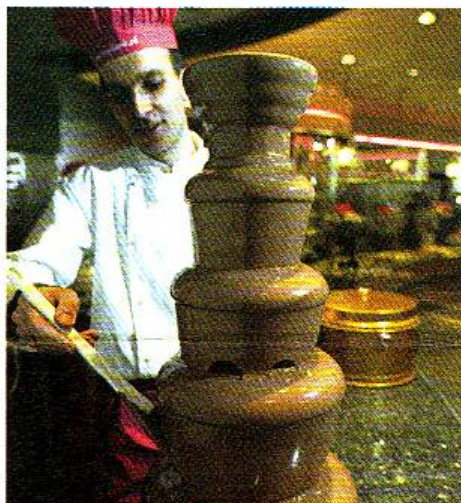
Vom Standard abheben

Confiseur Bachmann AG eröffnete neues Fachgeschäft

Luzern (p). Seit Anfang Dezember duftet es am Luzerner Schwanenplatz nach zartschmelzender Schokolade und ofenfrischem Brot und Gebäcken. Mit 240 Quadratmetern eröffnete die Confiseur Bachmann AG ihr achttes und größtes Fachgeschäft. An dieser prominenten Lage in Luzern realisierte Confiseur Bachmann nach den Grundsätzen des Feng-Shui ein neues Hauptgeschäft, das gesunde und vitale Energien ausstrahlt. Eines, das sich von anderen Konditoren unterscheiden und vom Standard abheben will.

Das Schokoladensortiment ist außergewöhnlich groß. Eines der Magnete und Attraktionen ist der Schoggibrunnen mit fließender Schweizer Milkschokolade. Schokoladen-Liebhaber dürfen sich hier verwöhnen lassen. Speziell zur Eröffnung kreierte Confiseur Bachmann in Zusammenarbeit mit der Ex-Miss Schweiz, Jennifer Ann Gerber, das zartschmelzende Perlen-Praliné „Jpearl“.

Eine beeindruckende Vielfalt köstlicher und fantasievoller Erzeugnisse wird täglich frisch und mit viel



Attraktion ist der Schoggibrunnen mit fließender Schweizer Milkschokolade.

Foto: Bachmann

Liebe hergestellt, 363 Tage im Jahr. Die integrierte Produktion schafft Vertrauen und verkörpert sichtbare und erlebbare Frische. Confiseur Bachmann beschäftigt 2 bis 3 Konditoren vor Ort. Gebäcke und Sandwichs lassen sich so nach Kundenbedürfnissen schnell nachproduzieren. „Wir sind überzeugt, mit dem neuen Konzept ‚gesund, frisch und natürlich‘ befruchtend für die Luzerner Altstadt zu sein“, so die Firmeninhaber.