

Schoggi – Superstars

Jetzt hüpfen sie wieder, die Osterhasen beim Confiseur Bachmann. Um Ideen nie verlegen, kreierten die Confiseure Matthias und Raphael Bachmann dieses Jahr wieder viele Spezialhasen. Verrückt, lieblich, originell und treffend muss er sein, der Osterhäsli!

In voller Pracht präsentieren sie sich in unseren Schaufenstern und warten auf den Sprung ins Osternest. Bis zur Osterwoche werden die Osterhasen und Osterier täglich hergestellt und hübsch verpackt. Täglich kommen neue Hasenfiguren dazu. Zum absoluten Verkaufsschlager entpuppt sich dieses Jahr das «Nemo-Häsli», das «Herr-der-Ringe-Häsli» und das «Du bist mein Star-Häsli».

In der grössten Online-Confiserie der Schweiz können Sie über 100 verschiedene Osterhasen online bestellen (www.confiserie.ch).



Backparadies in RailCity Confiseur Bachmann im Bahnhof Luzern

Seiten 14–16

Das neue Geschäft der Confiseur Bachmann AG im RailCity Bahnhof Luzern zählt heute zur grössten Bäckerei mit integrierter Backstube, die es in Schweizer Bahnhöfen zu finden gibt. Die Ladenfläche verfügt über knapp dreimal mehr Quadratmeter als das bisherige Verkaufsgeschäft. Das kommt der hohen Kundenfrequenz sehr entgegen. Der Kunde findet ein hochwertiges, frisches Produktsortiment vor.

Zukunftweisend

Confiseur und Bäcker sind auch heute noch immer zwei verschiedene Berufe. Tatsache ist, dass in der Schweiz über 90 Prozent der Betriebe in der Branche ihre Kompetenzen im Schokolade- oder Brotbereich definieren. Die Kernkompetenz von Confiseur Bachmann liegt sowohl im Brotbereich wie auch bei den Pralinen. Darin sieht das Unternehmen das Erfolgsrezept. Eine Verschmelzung ist heute nicht mehr wegzudenken. Mit dem neuen «Zugpferd» präsentiert Confiseur Bachmann nach zweimonatiger Bauphase ein zukunftsweisendes Geschäftskonzept. Der Luzerner Architekt Marc Jöhl verstand es ausgezeichnet, Architektur mit sinnvollen Betriebsabläufen optimal zu kombinieren.

Keine Zeit verlieren

Mit der Übernahme der neuen Räumlichkeiten konnte Confiseur Bachmann das Geschäft im RailCity Bahnhof Luzern von 59 m² auf 159 m² ausbauen. Die durchschnittliche Kundenverweildauer von ca. 84 Sekunden war massgebend für die Verkaufsfläche. Trotz der Hektik am Bahnhof gehören lange Warteschlangen nun der Vergangenheit an. Das Verkaufsteam besteht aus 25 Verkäuferinnen. Diese sind an 365 Tagen im Jahr im Einsatz. Acht moderne

Registrierkassen, in der Zahl doppelt so viele wie bisher, erleichtern eine effiziente Kundenbedienung.

Feng-Shui

Runde Formen, verschiedene Elemente und natürliche Materialien dominieren das Erscheinungsbild, das strikte nach den Grundsätzen des Feng-Shui realisiert wurde. Das Ziel war ein Verkaufsgeschäft zu gestalten, das gesunde und vitale Energien ausstrahlt. Eine beeindruckende Vielfalt köstlicher und fantasievoller Erzeugnisse wird täglich frisch und mit viel Liebe zum tra-



Bäckerei-Confiserie der Superlative

ditionellen Bäcker/Konditor- und Confiseurberuf hergestellt. Confiseur Bachmann beschäftigt 2 bis 3 Konditoren vor Ort, um den Kunden ihre Fachkompetenz und Frische zu demonstrieren. Gebäcke und Sandwichs lassen sich nach Kundenbedürfnissen schnell nachproduzieren.

Die Öffnungszeiten sind wie folgt:
Montag bis Samstag von 06.00 bis 21.00 Uhr
Sonntag von 07.30 bis 18.30 Uhr

Confiseur Bachmann
RailCity Bahnhof Luzern
Tel. 041 227 70 70
Fax 041 227 70 71
info@confiserie.ch

www.confiserie.ch

Überraschung im Pralinekästchen...

Innovativ und immer mit neuen und spannenden Ideen aufwartend haben sich die Brüder Bachmann für die nahe Zukunft wieder ein ganz spezielles Highlight ausgedacht. Worum es dabei geht, soll noch nicht ganz verraten sein. Dazu nur Folgendes: Die Dame auf dem Bild mit Matthias Bachmann hat mit der neuesten Pralinen-Kreation aus dem Hause Bachmann eine Menge zu tun. Die Jennifer-Praliné?

