

Allgemeine Bäcker Zeitung

ABZ - WOCHENZEITUNG FÜR DIE TOP-BÄCKEREI

Nummer 11 / 59. Jahrgang

13. März 2004

ABZ Seite 6 - Nr. 11

Verkauf & Marketing

13. März 2004

Im Bahnhof Luzern Filiale der Superlative eröffnet

Bäckerei und Confiserie der Brüder Bachmann auf 159 m² mit integrierter Backstube und Einrichtung nach Feng-Shui-Grundsätzen

Luzern (p). Jüngstes „Zugpferd“ der Confiseur Bachmann AG ist die Filiale mit integrierter Backstube in der „RailCity Bahnhof Luzern“. Der Laden ist mit einer Fläche von 159 m² dreimal so groß wie zuvor. Da das Verkaufsteam insgesamt 25 Mitarbeiterinnen umfasst, gehören lange Warteschlangen der Vergangenheit an. Acht moderne Registrierkassen, in der Zahl doppelt so viele, erleichtern eine effiziente Kundenbedienung. Die Kassen sind vernetzt, und jeder Artikel wird beim Verkauf registriert. Die tägliche Auswertung der Daten erleichtert die Kontrolle über die verkauften Produkte.

Die Kernkompetenz von Confiseur Bachmann liegt sowohl im Brotbereich wie auch bei den Pralinen. Darin sieht das Unternehmen das Erfolgsrezept, das 1972 im Luzerner Bahnhof-Provisorium – das Gebäude war ein Jahr zuvor abgebrannt – seine Confiserie „Bonbonniere“ und 1989 den bisherigen Standort „Gorthardhaus“ und zwei weitere Provisorien im „Bahnhof Shopping“ zusammengefasst hatte. Die Kosten für den jetzigen Umbau, der zwei Monate dauerte, beliefen sich auf 1,3 Millionen Schweizer Franken.

Farbe, Bodenbeläge und Licht wurden sorgfältig ausgesucht. Runde Formen, verschiedene Elemente und natürliche Materialien domi-

nieren das Erscheinungsbild, das Architekt Marc Jöhl mit der Berner Ladenbau KG (Osnabrück) strikt nach den Grundsätzen des Feng-Shui realisierte.

Stein- und Umluftöfen mit Zentrale vernetzt

Eine Vielfalt köstlicher und fantasievolles Erzeugnisse wird täglich frisch hergestellt. Confiseur Bachmann beschäftigt zwei bis drei Konditoren vor Ort, um den Kunden ihre Fachkompetenz und Frische zu demonstrieren. Dafür wurden eigens vier Steinöfen und zwei Umluftöfen eingebaut. Die Öfen sind alle vernetzt. Somit lässt sich der Produktionsablauf vom Hauptgeschäft im Tribtschen prüfen.

Ein Etagenofen ist in der Regel nicht in Verkaufsgeschäften zu finden. Aus dem tozenschweren Steinöfen mit Keramikplatten kommt ein sehr knuspriges, qualitativ hochwertiges Brot; es ist vor allem für Pain Pailasse hervorragend geeignet. Pizzas, Großbrote, Zöpfe und Kuchen lassen sich darin ebenfalls stetig frisch ausbacken.

Der Umluftofen ist vor allem für Kleingebäcke wie Gipfel geeignet. Die Kapazität liegt bei 200 Gipfel pro Backzeit. Sandwichs und Gebäcke lassen sich nach Kundenbedürfnissen schnell nachproduzieren. Integriert ins Brotgestell ist ei-



Runde Formen, natürliche Materialien: „Confiseur Bachmann“ hat die Filiale in der „RailCity Bahnhof Luzern“ für 1,3 Millionen Schweizer Franken umbauen lassen. Fotos: Bachmann

ne Brotschneidemaschine. Kunden können Brot kostenlos auf die gewünschte Tranchendicke schneiden lassen.

In den vergangenen Jahren durfte Confiseur Bachmann jeweils ein- bis zweimal pro Woche mit einer Spezialbewilligung der Centerleitung in der Bahnhofhalle beim Schaufenster Berliner backen. Dank großer Nachfrage und Beliebtheit wurde die mobile Backsta-

tion nun als ein Kernstück in die Produktion aufgenommen. Zwischen 1200 bis 1800 Berliner werden innerhalb von 6 Stunden produziert und verkauft.

An heißen Sommertagen wird die Backstation durch eine Eisvitrine ausgetauscht.

„Take-away-Vitrine“ zum Teil multifunktional

Auf der Suche nach einer geeigneten Verkaufstheke ließ sich Confiseur Bachmann von diversen Besuchern in verschiedenen Bäckereien und Confiseries inspirieren. Die Vitrine in U-Form präsentiert ein sehr großes Produktangebot: dank der Zwischenablage, die doppelt so tief ist wie bei herkömmlichen Vitrinen. Die U-Form ermöglicht dem Kunden einen schnellen Überblick.

Ein Teil der „Take-away-Vitrine“ ist multifunktional, das heißt, die Temperatur kann dem Inhalt entsprechend individuell angepasst werden. Für Pâtisserie, Sandwichs und Canapés wird die Temperatur auf 5 °C heruntergeköhlt. Im Winter kann dieselbe Vitrine für warme Quiches und Käseküchlein aufgeheizt werden. Eine große Heraus-

forderung stellt die Sandwich-Vitrine dar. Der Kühler ist in 8 Fächer unterteilt und um 40 cm versenkbar. Die Kapazität liegt bei 1200 Sandwichs. Diese runde Lösung ermöglicht es Kunden, von allen Seiten auf die Sandwichs zuzugreifen.

16 verschiedene Kaffeegetränke stehen dem Kunden zur Auswahl. Der amtierende Schweizermeister Barista, Ingo Rogalla, und Markus Rost von der Rast Lebensmittel AG haben an der Konzeption kompetent mitgewirkt.

Die Familien-Aktiengesellschaft, übrigens bereits in der vierten Generation, betreibt sechs eigene Verkaufsstellen in der Stadt Luzern und ihrer Umgebung. Die Firma beschäftigt 158 Mitarbeiter. Einblick in die Produktion gibt ein Film, der auf zwei Plasmabildschirmen im Schaufenster des neuen Geschäftes abgespielt wird.

Weitere Informationen

Confiseur Bachmann AG
Werhofstraße 20, 6002 Luzern
Telefon (0041) 412277070
Telefax (0041) 412277071
E-Mail: info@confiserie.ch
Internet: www.confiserie.ch



Der Eingangsbereich des neuen Geschäfts im Bahnhof von Luzern.



Die beiden Geschäftsführer Raphael und Matthias Bachmann (von links).