

back.intern.

Wirtschaftsdienst für Marketing & Verkauf, Steuern & Recht

Schaubacken im Bahnhof



Setzen auf den Erlebnisfaktor
Schaubacken: Raphael (links) und
Matthias Bachmann.

Die **Confiseur Bachmann AG** hat im RailCity Bahnhof Luzern weit mehr eingerichtet als die übliche Bahnhofsfiliale. Nach einem Umbau präsentiert sich das Geschäft auf 159 Quadratmetern im sorgfältig ausgesuchten Design nach Feng-Shui-Richtlinien und mit einer integrierten Backstube. „Wir beschäftigen zwei bis drei Konditoren vor Ort, um den Kunden unsere Fachkompetenz auch im Brotbereich sowie Frische zu demonstrieren“, erläutert **Matthias Bachmann**, der im Familienunternehmen für das Marketing zuständig ist. Zum Backen wurden vier Steinöfen und zwei Umluftöfen eingebaut. Der tonnenschwere Steinofen mit Keramikplatten ergibt sehr knuspriges, qualitativ hochstehendes Brot und ist hervorragend für die Spezialität Pain Paillasse geeignet. Pizzas, Zöpfe und Kuchen lassen sich damit ebenfalls stetig frisch ausbacken. Den Umluftofen setzt Bachmann vor allem für Kleingebäcke wie Gipfeli ein.

Weil das Backerlebnis so gut ankommt, hat der Confiseur zudem eine mobile Berliner-Backstation im Schaufenster integriert. Dank großer Nachfrage werden innerhalb von sechs Stunden zwischen 1.200 bis 1.800 Berliner produziert und gleichzeitig verkauft. An heißen Sommertagen wird die Backstation durch eine Eis-Vitrine ausgetauscht.