

Heute mit
TAKE.OFF.CH

NEUE LUZERNER ZEITUNG

Confiserie Bachmann

Warteschlangen soll es jetzt nicht mehr geben

**Die Confiserie Bachmann
hat ihr Geschäft im Bahnhof
Luzern stark vergrössert.
Und nach Feng-Shui-Regeln
einrichtet.**

Am Samstag ist das neue Geschäft der Confiserie Bachmann in der Bahnhofunterführung eröffnet worden. Es ist in einer ehemaligen Boutique der Schild AG untergebracht. Lange Warteschlangen und Gedränge sollen nun der Vergangenheit angehören, hoffen die Brüder Raphael und Matthias Bachmann. Da die bisherige Filiale der Confiserie Bachmann im Bahnhof Luzern schon lange ihre Kapazitätsgrenze erreicht hat, ist auch Roger Tossut, Centerleiter RailCity Luzern, «glücklich über die Neueröffnung». Das neue Konzept der RailCity strebt längerfristig

Heini eröffnet neue Café-Bar

Am 1. März wird die Konditorei Heini am Bahnhofplatz eine neue Café-Bar eröffnen. Die Konditorei Heini betrieb an diesem Standort bereits einen kleinen Laden, der nun stark vergrössert wird. Ausserdem entsteht ein Café mit 35 Sitzplätzen. Die Erweiterung wurde möglich, weil die benachbarte Metzgerei Bell ihr Geschäft schloss. Die Konditorei Heini übernimmt deren gesamte Geschäftsfläche. Wie Geschäftsführer Bruno Heini auf Anfrage sagte, soll das neue Lokal nach gleichem Konzept wie die bestehenden Cafés am Löwenplatz und an der Hertensteinstrasse geführt werden.

r k

einen breiten Branchenmix im Luzerner Bahnhof an. Die Confiserie Bachmann passe da sehr gut hinein, so Roger Tossut. Mit der Übernahme der neuen Räumlichkeiten konnte die Confiserie Bachmann ihre Verkaufsfläche im Bahnhof Luzern von 59 auf fast 160 Quadratmeter vergrössern. Der ehemalige Laden ist bereits geschlossen.

Vitrine für 1200 Sandwiches

Das Angebot wird dabei ebenfalls erweitert. Dazu gehören beispielsweise die Take away-Kaffee-Spezialitäten. «Das neue Kaffeekonzept wurde quasi von null aus dem Boden gestampft», sagt Raphael Bachmann. Hochmoderne Kaffeemaschinen sorgen für eine schnelle Zubereitung der 16 verschiedenen Kaffegetränke.

Die auffälligste Neuerung ist eine runde Sandwich-Vitrine, die sich in der Mitte des Kundenraums befindet und

Platz für 1200 Sandwiches bietet. Die Kunden können von allen Seiten auf die Sandwiches zugreifen. Die Sandwich-Vitrine ist Teil des Feng-Shui-Konzepts, das in den Bachmann-Filialen seit längerem mit Erfolg umgesetzt wird.

Kunden zum Verweilen einladen

Architekt Marc Jöhl hat auch das neue Geschäft im Bahnhof Luzern streng nach Feng-Shui-Prinzipien gestaltet. So beherrschen vorwiegend runde Formen und geschwungene Linien den Raum.

Im neuen Geschäft der Confiserie Bachmann sollen die Kunden möglichst schnell bedient werden. Daneben gibt es aber auch einen kleineren Bereich, der die Kunden zum Verweilen einladen soll. Dieser Bereich ist optisch von der übrigen Verkaufsfläche deutlich getrennt und bietet vor allem verpackte Produkte und Geschenke an.

ROBERT KNOBEL