

# parisimo

CONFISEUR

## Bahnhof-Bäckerei-Confiserie der Superlative



Eröffnung der grössten Bahnhof-Bäckerei mit integrierter Backstube.

Runde Formen und natürliche Materialien dominieren das Erscheinungsbild des neuen Geschäfts der Confiseur Bachmann AG im RailCity Bahnhof Luzern. Es wurde strikte nach den Grundsätzen des Feng-Shui realisiert. Architektur und sinnvolle Betriebsabläufe sind optimal kombiniert worden. Acht moderne, vernetzte Registrierkassen erleichtern eine effiziente Kundenbedienung. Jeder Artikel wird beim Verkauf registriert, was die Kontrolle über die verkauften Produkte erleichtert.

Zwei bis drei Konditoren demonstrieren den Kunden vor Ort Fachkompetenz und Frische. Dafür wurden eigens vier Stein- und zwei Umluftöfen eingebaut. Die Öfen sind alle vernetzt, was eine Prüfung des Produktionsablaufs vom Hauptgeschäft aus erlaubt. Gebäcke und Sandwiches lassen sich nach Bedarf schnell

nachproduzieren. Eine Besonderheit ist die Brotschneidemaschine, dank der die Kunden ihr Brot auf eine gewünschte Tranchendicke schneiden lassen können. Mit der gleich am Schaufenster integrierten mobilen Berliner-Backstation können bis zu 1800 Berliner innerhalb von sechs Stunden produziert werden. An heissen Sommertagen wird sie mit einer Glace-Vitrine ausgetauscht.

Die Vitrine in U-Form präsentiert übersichtlich ein grosses Produktangebot. Ein Teil der Take-away-Vitrine ist multifunktional, d.h. die Temperatur kann dem Inhalt entsprechend auf 5°C heruntergekühlt oder für warme Quiches und Käseküchlein aufgeheizt werden. Der Kühler der runden Sandwich-Vitrine ist in acht Fächer unterteilt und um 40 cm versenkbar. Die runde Lösung ermöglicht dem Kunden den Zugriff von allen Seiten her.



Berechtigter Stolz bei Raphael und Matthias Bachmann.