



Bachmann eröffnet Filiale im Glattzentrum

Florian Schaefer

Wallisellen Als «Retail-Lab», quasi als temporäres Experiment zwischen den anderen Läden, hat die Confiserie Bachmann am Freitag ihre 23. Filiale eröffnet. So zieht zum ersten Mal eine klassische Bäckerei ins umsatzstärkste Einkaufszentrum der Schweiz.

Wer regelmässig im Glattzentrum unterwegs ist, kennt das schwarze Metallgerüst in der Form eines kleinen Häuschens vielleicht bereits. Es kam in der unteren Verkaufsebene schon als Gwürzhüsli zum Einsatz, als Amorama-Kalender und als Fashion-Laden. Seit dem Black Friday ist es jetzt eine Bäckerei-Konditorei: Die Luzerner Confiserie Bachmann, die Ende Juni ihre Filiale im Circle beim Flughafen Zürich eingeweiht hatte, erhielt damit ihren 23. Laden.

Auf der eher knapp bemessenen Verkaufsfläche bietet der Betrieb mit seinem rosaroten Farbkonzept frisches Brot, Gipfeli, Konfekt und Pralines an, aber auch Sandwiches und Salate sind im Angebot. Während im Glatt mit Sprüngli und Läderach bereits zwei weitere Schokolade- und Pralinéspezialisten präsent sind, ist es das traditionelle Bäckerhandwerk, das den Ausschlag gegeben hat. «Wir hatten tatsächlich noch nie einen klassischen Beck hier», sagte Rageth Clavadetscher, Geschäftsführer des Glattzentrums, am Rande der Eröffnung. So komme Bachmann als Ergänzung zum bereits bestehenden Angebot sehr gelegen.

Zwölf Monate Probezeit für Luzerner Bäcker
 Der baulich transparente und dadurch etwas provisorisch anmutende Gerüstbau wirkt fast schon, als hätte da jemand einen spontanen Einfall

gehabt. Aber das täuscht. Vielmehr sei man mit dem Glattzentrum während dreier Jahre im Gespräch gewesen, ehe man den Zuschlag erhalten habe, verrät Raphael Bachmann, der als Co-Geschäftsführer mit seinem Bruder Matthias Bachmann die Geschicke der Familienunternehmung lenkt.

Der Vertrag ist nun auf zwölf Monate befristet. Solche temporären Testläden mitten in der Mall nennt Clavadetscher «Retail-Labs» - also Verkaufs-Labore. «Es geht uns hier einfach darum, verschiedene Formate auszuprobieren.» Nach einem Jahr würden beide Seiten evaluieren und schauen, welche Möglichkeiten sich allenfalls ergeben.

Es liegt also durchaus im Bereich des Möglichen, dass die Luzerner langfristig im Glattzentrum bleiben könnten, also eine dauerhafte, «normale» Ladenfläche mieten. Der Glatt-Chef sagt aber auch: «Wir können keinerlei Versprechen abgeben.» Nicht zuletzt müsste eine entsprechende Mietfläche überhaupt verfügbar sein. Und das Glattzentrum sieht sich in der komfortablen Lage, dass eine Warteliste potenzieller Mieter existiert. Raphael Bachmann bekräftigt indessen, dass das Interesse sicher vorhanden sei. Man sehe im umsatzstärksten Einkaufszentrum der Schweiz natürlich das Potenzial. «Aber klar: Jetzt liegt es an uns, zu zeigen, dass es uns hier braucht.»

Den Eröffnungsakt vom Freitag begleiteten die beiden Bachmann-Brüder persönlich. Sie suchten das Gespräch mit Passanten und Kundinnen, setzten sich ihre rosaroten Bäcker-Confiseur-Mützen auf, die quasi seit 60 Jahren als Erkennungszeichen ihrer Firma gelten. Sie schüttelten Hände, servierten um 9.30 Uhr Apéro mit Sekt und schnitten zusammen mit Rageth Clavadetscher für die Fotos das obligate Band durch.

Angebot soll sich saisonal unterscheiden
 Der Retail-Lab-Charakter hat Folgen für das Angebot. Man werde das Sortiment vor Ort saisonal stark variieren, erklärte Raphael Bachmann. Und diese Aussage bezog er nicht nur auf die saisonale Adventskollektion von Butterstollen, Panettone und Weihnachtskonfekt. «Im Sommer werden wir es mit der Sonneneinstrahlung von den klimatischen Verhältnissen her eher schwieriger haben, Schoggi zu verkaufen», sagte er mit Blick hinauf zu den Glaskuppeln am Dach des Glattzentrums. Der Fokus liegt auch deshalb eher auf den Backwaren. Man werde aber immer die einen oder anderen Pralines und auf jeden Fall auch das meistverkaufte Produkt der Firma, das «Schutzengeli»-Truffe, anbieten können.



Zürcher Unterländer / Neues Bülacher Tagblatt
8401 Winterthur
044/ 854 82 82
<https://www.tagesanzeiger.ch/zuercherunterland>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenmedien
Auflage: 10'863
Erscheinungsweise: täglich

Seite: 2
Fläche: 63'772 mm²

Auftrag: 1094117
Themen-Nr.: 726012
Referenz:
a2f73d88-e520-449c-8b97-41c620837d8b
Ausschnitt Seite: 2/2

Print

Das Glatzentrum ist nicht der letzte Wachstumsschritt für den Luzerner Bäckerei-Confiserie-Betrieb. Am 9.

Dezember wird die Filiale am Zürcher Bahnhof Stadelhofen eröffnet. Im neuen Jahr folgt dann noch der Laden

am Hauptbahnhof. Das sind dann Filialen Nummer 24 und 25.



Die Lage ist zentral, der Platz begrenzt: Entsprechend passen Raphael (links) und Matthias Bachmann ihr Sortiment an. Foto: Sabine Rock