



Confiserie-Unternehmer Matthias Bachmann vor seinem Outlet im Bahnhof Luzern und neben der Takeaway-Front in bester Passantenlage.

«Celebrating Coffee Competence» der Confiserie Bachmann

Die Confiserie Bachmann ist in Luzern und Umgebung seit Jahrzehnten ein Begriff für erstklassige Confiserie- und Konditoren-Kultur. Seit 1996 sind die beiden Brüder Matthias und Raphael Bachmann an verantwortlicher Stelle für das grosse Confiserie-Unternehmen tätig: Matthias Bachmann konzentriert sich auf Marketing und Verkauf, während Raphael Bachmann Produktion und Logistik leitet. Das Unternehmen besteht aktuell aus sieben Filialgeschäften, beschäftigt je rund 65 Personen in der Produktion und in den Verkaufsgeschäften und betreibt seine Confiseries in Luzern und Umgebung nach einem einheitlichen und strikten Konzept: So ist die technische Infrastruktur in den Confiserie-Läden stets gleich konfiguriert, der Laden-Layout wird nach Feng Shui-Erkenntnissen gestaltet und an Stelle von Köchen, Bäckern und Geranten ist die Kassen-, Kühl- und Back-Infrastruktur total vernetzt und via 30 Personal Computern zentral gesteuert und überwacht.

innert 20 Minuten nach der virtuellen Bestellaufgabe dem Kunden überreicht werden.

Kaffee bringt Kunden

Jede der sieben Verkaufsstellen — bis Ende 2005 sollen in der Leuchtenstadt noch weitere spektakuläre Confiserie-Outlets der Marke «Bachmann» dazukommen — verfügt auch über eine Kaffee-

Das Internet als Verkaufskanal

Matthias Bachmann hat in den letzten Jahren vor allem den Internet-Vertrieb auf- und ausgebaut: Heute lassen sich über die Website der Confiserie Bachmann nicht weniger als 1500 Artikel bestellen — vorwiegend individuell konfigurierbare Dessert- und Hochzeitstorten, Confiserie-Produkte, Geschenkartikel und seit einem Jahr auch Sandwiches, welche in Luzern per Velokurier



Ein «Hingucker» ist's auf jeden Fall: Die drei stimmungsvollen und design-orientierten Kaffeevollautomaten «Coffee Celebration» der M. Schaerer AG in der Confiserie Bachmann im Bahnhof Luzern.



Impressionen von der Confiserie Bachmann im Bahnhof Luzern.

ausschank-Infrastruktur. So auch die Confiserie Bachmann mit Takeaway im Bahnhof Luzern, wo täglich nicht weniger als 4000 Menschen das Ladengeschäft passieren.

Matthias Bachmann zu GOURMET: «Das Coffee-to-go-Geschäft ist vielversprechend und margenträchtig. Wir bieten bewusst ein attraktives 'Package' mit Kaffee und Gipfel für Fr. 3.70 an. Im Gegensatz zu andern ähnlich gelagerten Betrieben verzichten wir bewusst auf Stehtische oder

Sitzplätze. Wir konzentrieren uns auf unsere Kernkompetenz — und das ist nicht die klassische Gastronomie, sondern das Confiserie-, Kaffee- und Takeaway-Geschäft.»

Die «Coffee Celebration»

Erstmals ist ein Outlet der Confiserie Bachmann mit einer trendigen und stimmungsvollen Kaffeeausschank-Infrastruktur auf der Basis der Retro-design-Kaffeevollautomaten «Coffee Celebration» der M. Schaerer AG ausgerüstet worden.

Zusammen mit dem Luzerner Kaffeeröster Markus Rast und den Spezialisten der M. Schaerer AG wurde innert vier Monaten speziell für die «Bahnhof-Filiale» der Confiserie Bachmann ein ausgeklügeltes Kaffee-konzept ausgearbeitet, das sowohl fürs Ladengeschäft als auch für den Takeaway an der Front zum Passantenverkehr konzipiert ist. Es folgten Qualitätsdefinitionen und Kaffeedegustationen sowie die Erarbeitung einer Kaffeespezialitäten-Palette, welche bis zu Eiskaffee- und Kaffee-Mixgetränken reicht.

Schulung im «Coffee Competence Center»

Vor der Inbetriebnahme des Outlets wurden die Mitarbeitenden der Confiserie Bachmann im «Coffee Competence Center» der M. Schaerer AG in Moosseedorf einen ganzen Tag lang geschult und instruiert. Matthias Bachmann zu GOURMET: «Unsere Mitarbeitenden und auch wir selbst fühlen uns von den Spezialisten von Schaerer optimal und kompetent betreut. Die Schulung von der Kaffeebohne bis zum richtigen Umgang



Erstklassige Konzeptberatung und Schulung im «Coffee Competence Center»: Confiserie-Unternehmer Matthias Bachmann (rechts) mit Roger Knopf, Leiter der Geschäftsstelle Luzern der M. Schaerer AG.



Szenen eines spektakulären und durchdachten «Coffee-to-go»-Ausschanks in der Confiserie Bachmann im Luzerner Bahnhof: Die vier Mühlen der «Celebration» gestatten den Einsatz von vier verschiedenen Kaffeemischungen oder sortenreinen Kaffeebohnen.

mit einem Latte Macchiato hat unseren Mitarbeitenden den Kaffeeausschank entscheidend erleichtert und ihnen mehr Kaffeekompetenz, Verständnis und Motivation für eine gepflegte Kaffeekultur vermittelt.»

Design ist fast alles

Und noch etwas will Matthias Bachmann hervorheben: «Das Design der drei neuen 'Coffee Celebrations' von Schaerer ist ein echter Hingucker. Es ist einzigartig und bringt die richtige Stimmung zum Kaffeegenuss. Wir beobachten das bei unseren Kunden sehr genau. Für uns ist es keine Frage, dass wir auch unsere künftigen Outlets mit den Kaffeefollautomaten 'Coffee Celebration' von Schaerer ausstatten werden.

Und seit wir die Beschriftung und Beschilderung beim Takeout verbessert haben, ist die Nachfrage nach unseren Kaffeespezialitäten markant gestiegen. Das zeigt uns, dass die Leute an einem Takeaway eine derartige Vielfalt an Kaffeespezialitäten, wie wir sie dank der 'Coffee Celebration' bieten können, gar nicht erst erwarten. Genau diese Spezialitäten-Palette macht unseren Takeaway-Outlet gegenüber andern Anbietern aber attraktiv und einzigartig — was will man eigentlich mehr?»

M. Schaerer AG
Gewerbstrasse 15
3302 Moosseedorf
Tel. 031/858 51 11, Fax 031/858 51 40
E-Mail: info@schaerer.com
Internet: www.schaerer.com

ZAGG
Halle 1, Stand 121

