

Alle Fotos: BackMedia



Alle Fotos: BackMedia

Im Schoggi Land

Der Schwanenplatz in Luzern hat durch die attraktive Filiale der Confiserie Bachmann an Attraktivität gewonnen. Das Konzept stellte hohe Anforderungen an Schweizer Ladenbau.

Seit Dezember 2004 betreibt die Confiserie Bachmann in Luzern als achte Verkaufsstelle das Geschäft am Schwanenplatz, eine Top-Lage nahe der Uferpromenade, dem Bahnhof und der Innenstadt. Die Darstellung der verschiedenen Kompetenzen des Unter-

PROJEKT BACHMANN

- 240 m² Grundfläche, keine Sitzplätze
- Einrichtung nach Feng Shui Gesichtspunkten
- Innovative Pralinentheke
- Runder Tiefkühlturn
- Produktion verschiedener Spezialitäten vor Ort

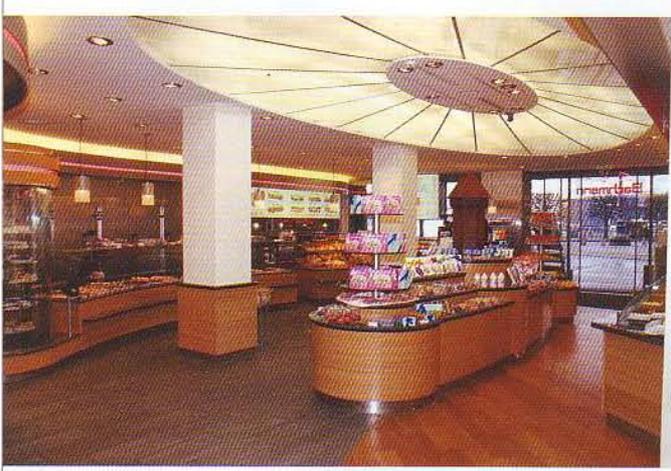
und Gebäck, Kaffee, Schokolade, Pralinen und vor allem reichlich Bäcker- und Confiseur- bzw. Konditoratmosphäre geboten. Knapp eine Million Euro kostete das neue Hauptgeschäft der AG.

Feng-Shui als Basis

Wie schon bei anderen Bachmann Projekten sollten auch am Schwanenplatz die Lehren des Feng-Shui Berücksichtigung finden. So dominieren runde Formen und natürliche Materialien das Erscheinungsbild. Der leicht blaue Boden leitet den Kundenfluss; blau symbolisiert das Wasser. Und das naturbelassene Bambusholz bringt durch die horizontalen Linien des Holzes neben einer in einer solchen bunten Angebotsvielfalt wohl auch notwendigen Beruhigung für das Auge so etwas wie Zug und Dynamik in den länglichen Laden. Die Thekenanlage beginnt mit der ca.

nehmens war die Herausforderung für den Ladenbaupartner. Architekt Marc Jöhl sowie der Projektmanager Thomas Lehmann und Gert Pichlbauer von Schweizer Ladenbau bildeten das Team für das ehrgeizige Projekt. Auf 240 m² Gesamtfläche werden ofenfrisches Brot

Die Lehren des Feng-Shui wurden bei der Planung berücksichtigt. Entsprechend tauchen viele Rundungen in der Einrichtung auf. Der ovale Lichthimmel setzt die Mittelinsel gekonnt in Szene.



fünf Meter langen Backwaretheke. Thekenseiten und Frontverkleidung sind in Bambus furniert mit einer Deckleiste aus Stein versehen, auch die Taschenablage besteht aus Stein, die Sockelblende setzt mit der Verkleidung aus Edelstahl einen Akzent, dazu kommt die Hinterleuchtung der Thekenfront. Das Brot präsentiert sich in einer Vitrine vorne beim Kunden. Die leichte U-Form der Vitrine ermöglicht dem Kunden einen schnellen Überblick. Das breite Backwarenangebot findet auf der schräg montierten Glaszwischenetage mit doppelreihiger Lichtblende zusätzlichen Platz. Das erste Thekenelement bietet ohne Zwischenetage Platz für drei runde Körbe, daran schließt sich die Gebäcktheke an. Es folgt die ebenfalls ca. fünf Meter lange Patisserie- und Snacktheke. Sie setzt sich zusammen aus zwei Snacktheken mit statischer Kühlung - je ca. 120 cm lang

Die Rückwand ist aufwendig klimatisiert. Aus vielen kleinen Öffnungen strömt gekühlte Luft.

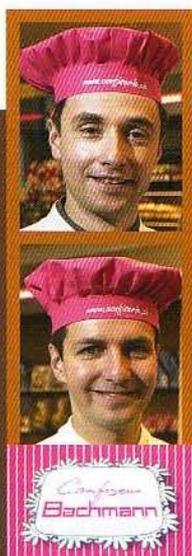


Hier wird gearbeitet: mit Ofen, Ausrollmaschine und Ceranfeld z.B. zur Herstellung der echten Luzerner Chätzestrecklerli. Der Schoggi Brunnen ist eine echte Attraktion. Auf vier Bildschirmen können sich die Besucher über die Arbeitsweise und Herstellung verschiedener Produkte informieren.

- und zwei Patisseriekühltheken mit schonender Klima-Umluftkühlung und elektronisch gesteuertem Thermostat. Außerdem gibt es noch zwei mobile Snacktheken.

Den Abschluss bildet ein technisches Highlight. Der Tiefkühlurm, eine weithin einmalige Lösung, entwickelt eigens für den Schwanenplatz, ist eine Vitrine mit Rundverglasung und Isolierglastür, ca. 165 cm hoch. Er dient zum Lagern und Präsentieren z.B. von Eistorten bei Temperaturen von -18 bis -22° C.

Ein weiteres Highlight, in Form wie Technik einmalig, ist die Pralinentheke auf der gegenüberliegenden Seite mit einer Glasabdeckung, die sich auf Knopfdruck nach hinten versenken lässt. Im ganzen Laden geben vier große Plasmabildschirme über DVDs Einblick in die Produktion. Aber auch



DAS SAGEN MATTHIAS UND RAPHAEL BACHMANN, CONFISERIE BACHMANN AG, SCHWANENPLATZ 7, CH-6002 LUZERN, 8 VERKAUFSTELLEN:

„Wir sind sicher für jeden Ladenbauer eine echte Herausforderung, weil wir immer wieder neue Ideen haben, sei es in der Ladengestaltung, der Materialwahl oder nur darum, weil wir den Gedanken des Feng-Shui verwirklicht haben wollen. Mit dem Team von Schweitzer Ladenbau haben wir uns hervorragend ergänzt. Dabei konnten wir trotz oder vielleicht auch gerade wegen der vielen Innovationen, die in der Einrichtung stecken, immer auch von Projekten wie unserem Geschäft im Hauptbahnhof profitieren. Die Umsatzziele jedenfalls haben wir längst übertroffen.“

vor Ort wird dem Kunden die Frische und handwerkliche Herstellung verschiedener Produkte nahe gebracht.

Zum Backen von Brot wurden hinter einer halbhohen Wand drei Umluftöfen und zwei Etagenöfen eingebaut. Am Servicefenster für den Außer-Haus-Verkauf, frontseitig neben dem Eingang, stehen dem Kunden 16 verschiedene Kaffeegetränke zum Mitnehmen zur Auswahl.

Hermann Kleinmeier/kleinmeier@backmedia.info/0234-9019932