



Blick auf die Schokoladenseite des neuen Bachmann-Hauptgeschäfts. Links im vorderen Ladenteil werden an der drei Meter lange Praliné-Vitrine und rund um den Schoko-Wasserturm Eigenprodukte verkauft. Im hinteren Ladenteil wartet ein grosses Sortiment an Souvenirs aus Industrieschokolade auf die Touristen.

## Bachmanns Chocolate-Land: Von Null auf 1200 Kunden pro Tag

Die Confiseur Bachmann AG in Luzern ist bekannt als Unternehmen, das gerne unkonventionelle Wege geht. Ihr neuester Coup: Das «Chocolate-Land». Es ist eine Kombination aus Bäckerei, Confiserie, Take-away, Schoggi-Souvenirladen und Produktionsstätte. Matthias Bachmann zieht ein erstes Fazit.

«Wir sind mit dem Geschäftsverlauf des «Chocolate-Land» sehr zufrieden», sagt Matthias Bachmann. Er ist einer der Inhaber und Geschäftsleiter der Confiseur Bachmann AG.

Vor zwei Monaten haben er und sein Bruder Raphael das «Chocolate-Land» an bester Durchgangslage auf dem Luzerner Schwanenplatz eröffnet. Wo früher eine Kleiderboutique war, kaufen heute täglich über 1200 Kunden ihr Znüni-Brötli oder ihren Lunch. Ge-

backen wird direkt vor den Augen und Nasen der Kunden. Einige Artikel, wie zum Beispiel die «Luzerner Chatzenstreckerli» aus Mürbeteig und verschiedenen Hot Panini, werden sogar ganz vor Ort produziert.

«Mit den «Hot Panini» ist uns ein Riesenerfolg gelungen. An Samstagen verkaufen wir regelmässig 150 Stück im Schnitt zu 7.50 Franken», freut sich Matthias Bachmann. Er ist überzeugt: «Die Hot Panini sind unsere besten Sandwiches.» Die heissen, frischen Brötchen werden

daher nun auch ins Partyservice-Angebot aufgenommen.

Ebenfalls vor Ort wird das neue Praliné «JPearl» im Miniformat hergestellt. Patin dafür stand die Ex-Miss-Schweiz Jennifer Ann Gerber. «Ich gebe meinen Namen nicht für einen Werbegag, sondern habe bei der Rezeptur für dieses Praliné und an seiner Verpackung mitgearbeitet. Das hat sehr viel Spass gemacht», sagt Jennifer Ann Gerber. Ihr Praliné kommt an. Bis jetzt wurden über 500 Schachteln verkauft.

Das Konzept «Gute Qualität, angemessenes PreisLeistungsverhältnis, Produktion vor dem Kunden, neue, abwechslungsreiche Produkte und Kombination von Bäckerei, Konditorei, Confiserie und Schokoladen-Souvenirshop» ist voll aufgegangen.

Damit das so bleibt, hat Matthias Bachmann schon Pläne, das Angebot noch mehr zu optimieren. So werden auf den Sommer hin die Öffnungszeiten verlängert und das Sortiment der Saison angepasst. «Wir werden hier, vor den Kunden, 20 Sorten Glace produzieren. Frischer kann Glace gar nicht sein.»

Trotzdem räumt Matthias Bachmann ein, das er sich bei einem Konzeptpunkt verrechnet hat:

«Wir haben die Kauflust der Touristen einfach unterschätzt.»

Eigentlich sollte der Bereich Industrie-Schokolade und Schoggi-Souvenirs nur ein kleiner Zusatz zum Bachmann-Sortiment sein. «Wir dachten, dass wir höchstens 10 bis 20 Prozent des Umsatzes mit diesen Zusatzprodukten machen würden. Aber schon jetzt generieren wir damit einen Drittel des Umsatzes. Und es ist noch nicht einmal Touristen-Saison!»

Ursprünglich sollte im «Chocolate-Land» auch ein kleines Café integriert werden. Deshalb ist dieser Ladenteil mit einer separaten Tür zur Fussgängerpassage hin ausgestattet. Nun wird der Platz aber statt für Tische, für eine weitere Kassen und mehr Schokoladenregale benötigt. Schliesslich will man für den Touristenstrom im Sommer gewappnet sein.

*riccarda.frei@gastronews.ch*



Rechts im vorderen Ladenteil holt Matthias Bachmann frische Gipfeli aus dem Ofen. Dabei kann man ihm auch von der Strasse aus zusehen.

### Chocolate-Land: Facts & Figures

Standort:	Schwanenplatz, Luzern, <a href="http://www.confiserie.ch">www.confiserie.ch</a>
Eröffnung:	4.12.2005 (täglich geöffnet)
Investition:	1,6 Millionen Franken
Technik:	Zwei Etagenöfen, drei Umluftöfen und ein Steinofen. Multifunktionale Take-Away-Vitrinen zum Kühlen oder Warmhalten.
Mitarbeiter:	Drei Konditoren und 12 Verkäuferinnen
Spezielles:	Längste Pralinévitrine der Schweiz (3 Meter) mit 60 hausgemachte Pralinésorten und Truffles. Schoggibrunnen aus dem Schweizer Milchschokolade fliesst. Ein Meter hohe Schokoladenskulptur des Luzerner Wasserturms. 16 verschiedene Kaffeegetränke im Take-Away. Plasmabildschirm, auf dem die Gewinnung Herstellung der Schokolade gezeigt wird.