



back.intern.

Praxistipps für Marketing & Verkauf

Mekka für Schokoladenliebhaber

Die in der Schweiz berühmte **Confiserie Bachmann** hat einen weiteren Topstandort eröffnet. Am Schwanenplatz in Luzern entstand auf 400 Quadratmetern eine „Chocolate World“. „Wir bieten die wohl vielseitigste Schokoladenauswahl der Schweiz



Stolz auf ihre Schokoladen-Wand: Confiseur-Weltmeisterin Juliane Bachmann mit Geschäftsführer Raphael Bachmann.

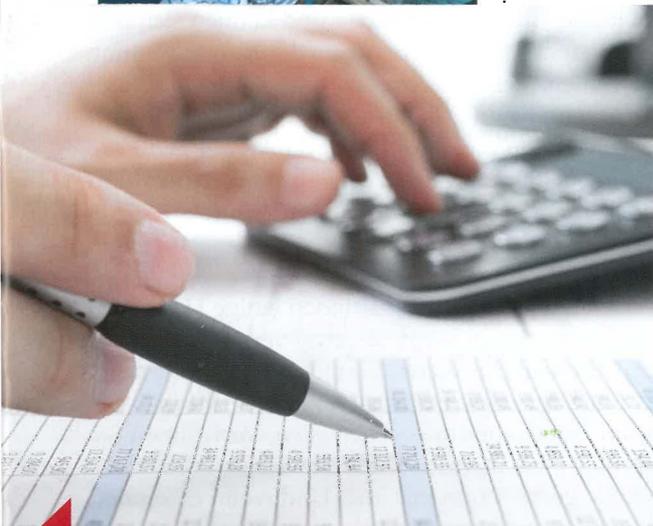
an“, berichtet Geschäftsführer **Raphael Bachmann** stolz. Dabei kooperiert man mit **Lindt & Sprüngli**. Im Ladenbau setzte ein Luzerner Architekt neue Maßstäbe. Die Hauptattraktion: die „Flowing Chocolate Wall“, ein Wasserfall aus Schokolade, an der über 750 Kilogramm Schokolade im Kreislauf über die Wand fließen. Die für die Deko eingesetzte Schokoladenmasse besteht übrigens aus nicht essbaren Kakaoextrakten. Ein weiterer Hingucker sind von der Decke hängende, überdimensionale „Schutzengeli“ – der Knuspertrüffel mit Flügeln ist ein wichtiges Markenprodukt der Confiserie. ☺☺

Info: www.confiserie.ch

Leckerer Halloween-Spaß

Für die diesjährige Halloween-Saison hat **Braun** ein Rezeptheft mit herrlich gruseligen Gebäckideen herausgebracht, die einfach und sicher umzusetzen sind. Darin finden sich Horror-Torten und Monster-Finger, Mürbeteig-Pflaster, Hexen-, Geister- oder Mumien-Cupcakes, Lebkuchen-Skelette und noch mehr. Für eine stilvolle Gebäckdekoration bietet das Braun-Sortiment Zucker-Hexenhüte, Zucker-Augen und Schoko-Dekore mit Halloween-Motiven. Diverse Downloadvorlagen für Werbemittel sind auf der Firmenhomepage zu finden. ☺

Info: Tel. 0511 4107380, www.martinbraun.de



Zahlen ohne Qualen

Wie Sie ihre Firma im Griff haben Seite 26



Clevere Konzepte

Womit Kollegen gutes Geld verdienen Seite 4