

«Grenzenlose» Vielfalt an Kaffee-, Schoko- und Milchspezialitäten

In der Zürcher Sihlcity hat die Confiserie Bachmann AG (Luzern) ihr 16. Fachgeschäft eröffnet und ist damit erstmals in die Agglomeration Zürich expandiert. Beim Getränkeausschank im neuen Verkaufs- und Takeaway-Geschäft stehen zwei neue Kaffeevollautomaten FoamMaster FM800 der Franke Kaffeemaschinen AG im Mittelpunkt, mit welchen sich sozusagen eine grenzenlose Vielfalt an Kaffee-, Schoko- und Milchspezialitäten mit und ohne Flavour-Aromen zubereiten lassen.

Von Carole Bolliger



Die Confiseur Bachmann AG hat im vergangenen September im Zürcher Einkaufszentrum Sihlcity ihr erstes Fachgeschäft im Kanton Zürich eröffnet.

In Luzern und Umgebung ist die Confiseur Bachmann AG alles andere als ein unbeschriebenes Blatt: Insgesamt 15 Fachgeschäfte zählt das Unternehmen in der Zentralschweiz. Nun hat sie – eine der führenden Confisereien der Schweiz – den Sprung in den Kanton Zürich gewagt. Die Confiseur Bachmann AG eröffnete ihr erstes Zürcher Fachgeschäft im Einkaufszentrum Sihlcity.

Das Angebot ist bunt und gross: neben klassischen Brot- und Backwaren werden feine Patisserie- und Confiserie-Artikel angeboten. In der Kühlvitrine mit Stufenkühlregal stehen verschiedene Getränke, frisch zubereitete Salate und Sandwiches sowie verschiedene Suppen zur Auswahl. Auf den gläsernen Spezialitäten-Gestellen präsentieren sich zahlreiche eigene Kreationen aus der Kreativ-Küche von

Confiseur Bachmann: Luzerner «Chatzestreckerli», ein knusprig zartes Florentinergebäck, die «Schoggitürmli», «Baileys-Truffles» oder die «Original Luzerner Kongresstorte» und viele andere Spezialitäten mehr. Die wohl bekannteste Spezialität von Confiseur Bachmann sind die Schutzengeli-Truffles, gefüllt mit einer zart schmelzenden Praliné-Crème und knusprigem Waffelkrokant.



Die beiden Brüder führen das Familienunternehmen schon in der vierten Generation: Raphael Bachmann (links) und Matthias Bachmann.

Die ausgebildeten Confiseure Matthias und Raphael Bachmann führen das Unternehmen bereits in vierten Familien-Generation. 1997 traten die Vollblut-Chocolatiers gemeinsam in den Familienbetrieb ein und übernahmen 2006 auch die Geschäftsführung. Matthias Bachmann ist verantwortlich für Verkauf und Marketing, während Raphael Bachmann für Produktion und Logistik zuständig ist.

Marktführer in der Region

Die beeindruckende Vielfalt köstlicher und fantasievoller Erzeugnisse wird von der Confiserie Bachmann täglich frisch produziert. Dabei werden nur erstklassige Rohstoffe verarbeitet. Auf die Verwendung von Zusätzen, Konservierungsstoffen und Fremdparfums wird konsequent verzichtet. Qualität und Frische sind oberstes Gebot. 300 qualifizierte Mitarbeitende stellen täglich 60 Sorten Brot und Backwaren, über 100 Konditorei-Artikel und 100 verschiedene Desserts sowie über 50 Praliné-Sorten und 90 Spezialitäten her. Jährlich werden über 60 Tonnen Schokolade verkauft.

Das Unternehmen hat sich rasant entwickelt. Geschäftsführer Matthias Bachmann zu GOURMET: «Noch vor zehn Jahren haben wir 150 Mitarbeitende beschäftigt, heute sind es mehr als doppelt so viele.» In der Zentralschweiz ist das Unternehmen mit insgesamt 385 Mitarbeitenden Marktführer.

Familienunternehmen mit Tradition und Auszeichnungen

Vor 116 Jahren begann die Erfolgsgeschichte von Confiseur Bachmann, als 1897 Anton Bachmann in Sursee eine Bäckerei übernahm, gefolgt von seinem Sohn Hans Bachmann. Ab 1965 führte



Immer eine Sünde wert: leckere Vermicelles und



Neben klassischen Brot- und Backwaren werden Patisserie- und Confiserie-Artikel angeboten.

Raymond Bachmann die Bäckerei in der dritten Generation. Die beiden Söhne Matthias und Raphael Bachmann, die Urenkel des Firmengründers, erlernten ebenfalls die süsse Handwerkskunst. Während ihrer Wanderjahre sammelten sie in aller Welt ihre beruflichen Erfahrungen. Von Dubai bis Japan, von Paris über Brüssel bis Spanien. Sie perfektionierten ihren Knowhow in den besten Betrieben, bevor sie 1997 ins Familienunternehmen eintraten. Heute zählt Confiseur Bachmann AG insgesamt 16 Verkaufsstellen in Luzern, Emmenbrücke, Kriens, Stans, Zug und seit kurzem auch in Zürich.

Auch verschiedene Auszeichnungen durfte die Confiseur Bachmann AG schon entgegennehmen. So 2010 die höchste europäische Auszeichnung der Branche «Europäische Bäckerei-Confiserie des Jahres». Vor 13 Jahren wurde die heutige Ehefrau von Geschäftsführer Raphael Bachmann, Juliane Bachmann-Wölke, zur ersten Konditoren-Weltmeisterin gekürt.

Das neue Fachgeschäft in Zürich

Grossen Wert legt die Confiseur Bachmann AG auf die Ladengestaltung, so auch im neusten Fachgeschäft in der Kalandergasse im Einkaufszentrum Sihlcity. Sie steht ganz unter dem Motto



andere Kreationen von Bachmann.

«Geniessen und Wohlfühlen». Geschäftsführer Matthias Bachmann zu GOURMET: «Die Kunden sollen sich in unseren Confiserien vom hektischen Alltag erholen und Energie tanken können.» Das Fachgeschäft ist deshalb streng nach den Feng-Shui Regeln gestaltet und eingerichtet. Farben, Bodenbeläge und Licht wurden sorgfältig ausgewählt.

Auch in Sachen Kommunikation und Information ziehen die Bachmanns alle Register. So ist neben den Spezialitäten-Gestellen ein Monitor eingerichtet, auf dem sich die Kunden per Fingerdruck über die Inhaltsstoffe der jeweiligen Produkte informieren können. Im stark frequentierten Kassenbereich befinden sich zudem mehrere Monitore, auf denen tagesaktuelle Angebote präsentiert werden. Bei den frisch zubereiteten Speisen setzt das Unternehmen auf Frontcooking: Vor den Augen der Kunden werden Sandwiches und Hot-Paninis zubereitet. Beim Bestellen erhält der Kunde an der Theke ein Gerät, das blinkt und vibriert, wenn die Mahlzeit zum Abholen bereit ist. Diese Mitteilung wird per Funk direkt von der Küche ausgelöst.

Weitere geplante Fachgeschäfte

Die Confiseur Bachmann AG wird im

März 2014 im Shopping Center Tivoli in Spreitenbach, dem flächenmässig mit Abstand grössten Einkaufszentrum der Schweiz, ein weiteres Fachgeschäft eröffnen. Wachstum ist aber nicht alles, wie Geschäftsführer Matthias Bachmann erläutert. Wöchentlich erhält das Unternehmen Angebote für neue Standorte. Nebst einem Fachgeschäft mit Café in der Mall of Switzerland in Ebikon LU, deren Eröffnung für Herbst 2016 vorgesehen ist, sind deshalb momentan keine weiteren Verkaufsstandorte geplant.

2011 gründete die Confiseur Bachmann AG die Bachmann-Stiftung. Sie fördert Projekte und sammelt Mittel für die medizinische Versorgung im Zusammenhang mit benachteiligten und behinderten Kindern, unterstützt die humanitäre Hilfe für gesellschaftlich Benachteiligte, bezweckt die Bekämpfung des Hungers auf der Welt und unterstützt bei Umweltkatastrophen. Vom Verkaufserlös der Schutzengeli-Truffes werden jährlich mindestens 20 000 Franken an die Bachmann-Stiftung gespendet. Zusätzlich stellt die Confiseur Bachmann AG der Stiftung alle verfügbaren Sponsoringbeiträge zur Verfügung.

Auch die Nachhaltigkeit im Umweltbereich wird bei der Confiseur Bachmann AG gross geschrieben. Das Unternehmen



Das Brot wird vor Ort in zwei grossen Sichtbacköfen frisch aufgebacken.

übernimmt hier eine Vorreiterrolle der Branche. So werden die feinen Spezialitäten seit diesem Jahr ausschliesslich mit erneuerbarer Energie hergestellt. Zudem nimmt Confiseur Bachmann AG freiwillig am Stadtluzerner Umweltprogramm zur Reduktion des CO₂ mit jährlichen Zielvorgaben teil.

2012 wurde die Bachmann-Stiftung für den Swiss Ethic Award sowie 2013 für den Green Smiley Award nominiert.



Bei so vielen Spezialitäten haben die Kunden die Qual der Wahl.



In der Confiserie Bachmann AG stehen die zwei Kaffeefullautomaten FoamMaster FM800 von der Franke Kaffeemaschinen AG.

Der «Rolls Royce» unter den Kaffeefullautomaten

Im neuen Fachgeschäft im Einkaufszentrum Sihlcity wurden auch zwei neue Kaffeefullautomaten installiert – und zwar zwei FoamMaster FM800 der Franke Kaffeemaschinen AG. Geschäftsführer Matthias Bachmann erklärt, weshalb man sich gerade für diese Kaffeefullautomaten entschieden hat: «Unsere Anforderungen an Produkte sind hoch. Wir wollen den besten Kaffee aus dem besten Kaffeefullautomaten anbieten.»

Die grosse Vielfalt an Kaffee-, Schoko- und Milchspezialitäten, die in allen Variationen aus dem Franke FoamMaster FM800 ausgeschenkt werden können, hat Matthias Bachmann überzeugt. Ebenso die Tatsache, dass der FoamMaster FM800 von Franke in der Lage ist, eine optimale Milchschaumqualität (wie handgemacht durch einen versierten Barista) zu erzeugen – und dies



Der Auslauf passt sich automatisch an die Grösse des Glases oder Bechers an.

erst noch mit verschiedenen Milchschaumqualitäten und -konsistenzen innerhalb des gleichen Produkts und mit unterschiedlichen Temperaturen von heiss bis kalt. Dies, weil der Milchschaum mit Luft und nicht wie bei anderen Kaffeemaschinen mit Dampf aufgeschäumt wird, wie Roger van de Giessen, Regionalverkaufsleiter für die Innerschweiz der Franke Kaffeemaschinen AG, gegenüber GOURMET erklärt. Der FoamMaster FM800 ist der einzige Kaffeefullautomat, der dies kann. Oder wie Roger van de Giessen ihn beschreibt: «Er ist der Rolls Royce unter den Kaffeefullautomaten.»

Dank der Option Flavour-Station können die Getränke mit bis zu drei verschiedenen Aromen verfeinert werden. Kaffee- oder Milchgetränke werden mit den Flavour-Favoriten der Konsumenten



Das Getränkeprogramm kann schnell und unkompliziert über das praktische Touchscreen-Menu zusammengestellt und jederzeit den individuellen Bedürfnissen angepasst werden.



Der Franke FoamMaster FM800 ist in der Lage, eine optimale Milchschaumqualität wie handgemacht durch einen versierten Barista zu erzeugen.



Die Flavour Station des Kaffeevollautomaten FM800 für bis zu drei verschiedene Aromen.



Der Kompressor-Kühlschrank fasst zwölf Liter Milch.

ten kombiniert – der FoamMaster ermöglicht jeden Wunsch: vom erfrischenden Frappé bis hin zum wärmenden Caramel Latte Macchiato. Der FM 800 verfügt über einen Kompressor-Kühlschrank mit einem Kunststoffbehälter, der zwölf Liter Milch fasst. Neben dem, dass mit zwei verschiedenen Milchsorten gearbeitet werden kann, ist das Milchmodul spülmaschinentauglich.

In einem revolutionären Schritt nach vorn hat die Franke Kaffeemaschinen AG mit dem Foam Master FM800 die intuitive Touchscreen-Technologie in die Welt der Kaffeemaschinen eingeführt. Die Bedienung auf dem 10,4-Zoll-Touchscreen ist dadurch besonders einfach, effizient und flexibel anpassbar. Die Angebote können saisonal variiert dargestellt werden. Man kann vier verschiedene Bedienmodi wählen und unkompliziert Bilder und Werbebotschaften hochladen. Optisch erhebt sich der Primus dank seiner lackschwarzen Hülle im

stilvollen Design zur Spitzenklasse. Auch in Sachen Reinigung und Pflege agiert der FoamMaster FM 800 auf höchstem Niveau: Das bewährte Clean+Clever-System

von Franke sorgt für eine einwandfreie und einfache Reinigung des Gerätes nach den HACCP-Standards – und erst noch mit minimalem Zeitaufwand.

igeho
Halle 1.1
Stand F121



Matthias Bachmann, Inhaber und Geschäftsführer der Confiseur Bachmann AG, mit Desirée Walther, Leiterin des Fachgeschäfts im Einkaufszentrum Sihlcity, flankiert von den Regionalverkaufsleitern Roger van de Giessen (links) und Thomas Merki von der Franke Kaffeemaschinen AG.