

ZÜRICHS SCHOKOLADENSEITE

Die Confiserie Bachmann kombiniert seit vielen Jahren erfolgreich das Bäckerhandwerk mit der schweizerischen Liebe zur Schokolade. Mit ihrem Flagship-Store in Zürich haben sich die Luzerner noch einmal selbst übertroffen.

VON BENEDIKT FALZ

Auf den ersten Blick traut der Besucher seinen Augen nicht: Ein Wasserfall aus Schokolade begrüßt den Kunden im ersten Stock des neuen Stores der Confiserie Bachmann in Zürich. Hier zeigt das fortschrittliche Unternehmen aus Luzern, wie eine Kombination aus traditionellem Handwerk und moderner Ladengestaltung aussehen kann. Das Geschäft, das auf drei Stockwerken eine Bäckereifiliale, ein Schokoladengeschäft und ein Café vereint, wurde am 20. Dezember 2018 eröffnet und setzt in vielerlei Hinsicht Maßstäbe. Ein Besuch von Produktion und Fachgeschäft zeigt, wie das aufwendige Konzept funktioniert.

Unten: Alles to go

Im Erdgeschoss des Stores an der prominenten Bahnhofstraße befindet sich eine hochwertige, aber praktisch eingerichtete Filiale der Confiserie. In den Regalen stehen die aktuellen Schokoladenkreationen aus der Luzerner Manufaktur. In der großen Kühltheke findet der Besucher Getränke, belegte Snacks, Salate und vollständige Mahlzeiten – alles fertig und verpackt zum Mitnehmen. Die Theke ist bis zum Rand gefüllt mit Backwaren und Feingebäck, außerdem lassen sich Pizza und Paninis to go bestellen. Keine Frage, hier geht es um Laufkundschaft und schnelles

Einkaufen. Über die neuesten Angebote informieren Bildschirme oberhalb der Ladentheke. „Ein großer Laden, hoher Warendruck und faire Preise ziehen unsere Kunden an“, erklärt Matthias Bachmann die Idee dahinter. Er führt die Confiserie gemeinsam mit seinem Bruder Raphael seit 2006 und leitet den Verkauf in den mittlerweile 20 Fachgeschäften. Tatsächlich können die Preise durchaus als günstig bezeichnet werden: Obwohl der Store in perfekter Lage zwischen dem Bahnhof und der Prachtmeile der Stadt positioniert ist, sind die Waren zum Mitnehmen kaum teurer als in schweizerischen Supermärkten.

[1] Das Geschäft in der Bahnhofstraße liegt strategisch perfekt platziert an der beliebtesten Einkaufsmeile der Stadt. [2] Im Erdgeschoss des Stores in Zürich überwiegen Angebote zum Mitnehmen. Auf dem neuesten Stand ist die Werbung über Digital Signage.



Mitte: Schokolade en masse

Ein ganz anderes Bild präsentiert sich im ersten Obergeschoss, wo der riesige Schokoladenbrunnen an der Wand gegenüber der Treppe sofort den Blick auf sich zieht. Die braune Masse, die langsam von oben nach unten fließt, befindet sich für den Gast unerreichbar hinter einer Glasplatte. „Die Dekorschokolade besteht unter anderem aus Kakaobestandteilen, welche nicht für den Konsum geeignet sind und in diesem Sinne nicht munden“, gibt Bachmann zu. Kaufen können Kunden stattdessen die unzähligen Pralinen, die in Reih und Glied in diesem Stockwerk aufgebaut sind. Hier gibt es alles, was das Herz von Schokoladenfans höher schlagen lässt. Neben den eigenen Produkten verkauft Bachmann auch Pralinen von Lindt und deren Marke Lindor. Dass die Confiserie Fremdprodukte im Sortiment erlaubt, hat einen einfachen Grund: Viele Kunden, gerade aus Fernost, verlangen diese Marken und kaufen sie als Souvenir. Liebhaber von von Hand hergestellten Pralinés und Frischokolade kommen am Schokoladenbuffet ebenfalls auf ihre Kosten.

Oben: Gemütliches Café

Glänzen die beiden ersten Etagen durch ihre Präsentation von Mitnehm-Ware, punktet der Flagship Store im zweiten Obergeschoss mit einem ruhigen Café-Ambiente, in dem Kaffee und Kuchen genauso angeboten werden wie ganze Mahlzeiten. Alle Gerichte kommen teils gekühlt aus der Produktion in Luzern nach Zürich oder werden hier frisch zubereitet. So stellen die Mitarbeiter Pizza, Pasta und Paninis direkt im Laden her. Im Café können Kunden zur Ruhe kommen und aus den großen Fenstern auf das Treiben in der Bahnhofstraße blicken. Zu essen gibt es neben klassischen Bäcker-Snacks und Salaten dieselben Menüs wie im Verkaufsraum zwei Stockwerke tiefer. Die Fertigmahlzeiten werden warm auf dem Teller serviert. Dass die Preise am Tisch zehn Prozent höher sind als im Außer-Haus-Verkauf – damit wird die höhere Mehrwertsteuer weitergegeben – akzeptierten die meisten, sagt Bachmann.



[3] In seiner edlen Gestaltung passt der Store in Zürich gut ins Gesamtbild der mondänen Stadt. [4] Der Form- und Farbgebung der Pralinen sind kaum Grenzen gesetzt. [5] Der Verkauf von Schutzengli kommt der Bachmann-Stiftung zugute, die den Bau von Berufsschulen in den Schokolade-Anbaugebieten unterstützt. Eine erste Schule wird bald in der Elfenbeinküste eröffnet. [6] Der Schoko-Wasserfall ist das Highlight des Flagship-Stores.



Confiserie-Inhaber Matthias Bachmann leitet das Unternehmen zusammen mit seinem Bruder Raphael. Derzeit bereiten sie sich in der Produktion auf das Oster-Geschäft vor. Angeboten werden vor allem Hasen in allen Größen und Formen – natürlich handgemacht aus Schokolade.



„Es ist Zeit für
Natürlichkeit.“

Ofenfrische Backwaren aus natürlichen Zutaten verlangen nach PAPSTAR pure Produkten. Unser **Sortiment** aus nachwachsenden Rohstoffen für den **Bäckerei- und Konditorei-Bedarf** ist lebensmittelecht, schadstofffrei, recyclingfähig, biologisch abbaubar und kompostierbar. Und unglaublich vielfältig.

Anzeige

In der Confiserie entstehen in jedem Jahr neue Kreationen, die den altbekannten Osterhasen in ein neues Gewand kleiden. Das Yoga-Häsli ist nur eine der aktuellen Varianten.



Foto: BG / Benedikt Falz 2019

[7]

Keine Kompromisse

Die Confiserie beweist mit ihrem neuen Geschäft in Zürichs bester Lage, dass sich effektiver Bäckereiverkauf und aufwendige Gastronomie nicht ausschließen müssen. Statt bei beiden Aspekten Abstriche zu machen, vereint der Laden beide Seiten und ist darüber hinaus ein Mekka für Schokoladenliebhaber. Auch bei der Frische werden keine Kompromisse gemacht. Jede der 20 Filialen wird am Tag fünf bis sechs Mal beliefert: Die Beschickung orientiert sich vormittags an den Tagesvorgaben und nachmittags an den Bestellungen, die die Filialeitungen über das Kassensystem an die Produktion in Luzern geben. Hier arbeiten rund 250 Beschäftigte von fünf Uhr morgens den ganzen

Im Schokoladen-Geschäft in der Bahnhofstraße verkauft Bachmann nicht nur Pralinen, sondern auch Schokolade am Stück.



Foto: BG / Benedikt Falz 2019

[8]



PAPSTAR.COM
PAPSTAR-SHOP.DE





Foto: BG / Benedikt Falz 2019

[9]



[10]

Foto: BG / Benedikt Falz 2019

[9+10] Die Fertig-Gerichte in der Herstellung und im Verkauf.
 [11] Handarbeit dominiert die Bäckerei.
 [12] Witzig: Hocker im Stil der Schweizerischen Spezialität der Luxemburgerli.



Foto: Confiserie Bachmann 2019

[11]



Foto: BG / Benedikt Falz 2019

[12]

Tag über, damit immer maximal frische Ware an die Fachgeschäfte geht. „Unsere Produkte müssen frischer sein als überall anders“, bringt es Bachmann auf den Punkt. Dadurch erhöhe der Betrieb die Qualität und senke die Retouren. „Ein Croissant darf nicht zwölf Stunden in der Auslage liegen, sonst schmeckt es schlechter als ein mittelmäßiges, aber frisches Industrieerzeugnis“, erklärt der Confiserie-Chef.

Diverses Sortiment

Der große Aufwand spiegelt sich in der Mitarbeiterzahl wider: Fast genauso viele Personen arbeiten bei Bachmann in der Produktion wie im Verkauf – ein eigentlich unglaubliches Verhältnis. Doch nur dadurch ist es möglich, ein so breites und diverses Sortiment mehrmals pro Tag komplett in Eigenregie herzustellen. Der Store in Zürich beweist, dass Backwaren

und Schokolade nur ein Teil des Ganzen sind. „Wir brauchen zusätzlich dazu gastronomische Leistungen, vom Brot allein können wir nicht leben“, sagt Bachmann, der vor gravierenden Veränderungen im Sortiment offensichtlich keine Angst hat. Im Sommer stellt die Produktion mittlerweile etwa 3.000 Salate am Tag her, dazu kommen 500 gekochte Menüs – mit einer klassischen Bäckerei hat das nur noch wenig zu tun. Auch bei den Süßspeisen

FACTS

Bachmann Bahnhofstraße

Bahnhofstrasse 89 | 8001 Zürich
 Tel.: +41 41 227 70 70 | info@confiserie.ch
 www.confiserie.ch

Geschäftsführung:	Matthias Bachmann, Raphael Bachmann
Gegründet:	1897
Verkaufsstellen der Confiserie Bachmann gesamt:	20
Mitarbeiter Verkauf:	250
Produktion (inkl. Versand):	250

Preise (in Schweizer Franken)

Dinkel-Feierabendbrot:	3,70
Swiss Cheese Sandwich:	5,70
Hot Panini Tomate Mozzarella:	7,90
Cesar Salad:	5,80
Apfelstrudel:	2,80
Herzdose Schutzengeli:	9,30
10er-Stange gemischte Pralinés:	10,90



Foto: BG / Benedikt Falz 2019



hat sich das Blatt gewendet: Im Jahr gehen rund 70 Tonnen Eis über die Bachmann-Theken, von der reinen Masse her überschreitet das sogar das Kernprodukt Schokolade. Die Kernkompetenzen von Confiserie und Bäckerei verliere das Unternehmen aber nicht aus den Augen, beteuert Bachmann.

Und nun?

Nachdem die Geschäftsführung eine neue Duftmarke mit dem Store in Zü-

rich gesetzt hat, stehen die nächsten Ziele an. So soll die Digitalisierung, die bereits in vielen Unternehmensbereichen Einzug gehalten hat, noch weiter vorangetrieben werden. Das System des schnellen Geschäfts möchte Bachmann weiter verfolgen und bis zu 20 Prozent der Verkäufe über Self-Checkout-Kassen abwickeln, bei denen die Kunden selbst Waren einscannen und bezahlen. Die Entwicklung der Confiserie ist also noch lange nicht abgeschlossen.

BETRIEBS-KONZEPT

Der neue Store der Confiserie Bachmann in Zürich liegt ganz am Beginn der Bahnhofstraße, in Sichtweite des Zürichsees. Die Straße ist eine der Hauptverkehrsachsen der größten Stadt der Schweiz und verfügt über hochpreisige Geschäfte internationaler Marken. Damit liegt die Confiserie an einer der prominentesten Einkaufsstraßen Europas – ein Standort mit höherer Frequenz und Kaufkraft ist in der Schweiz kaum vorstellbar. Trotzdem bezahlen Kunden in dem dreistöckig aufgebauten Laden keine astronomisch hohen Preise, was gerade den vielen Touristen entgegenkommt. Auf allen drei Ebenen gibt es keine Kellner, Bedienung findet nur an der Theke statt. So behält der Betrieb die hohen schweizerischen Personalkosten im Griff.

Anzeige







Colourfood Professional
Neuer Farbton Erdbeer-Rot

- + natürlich färbendes Lebensmittel
- + neue Farbton Erdbeer-Rot ergänzt das Produktsortiment
- + perfekt geeignet für Kuchenglasuren, Cremes und Toppings
- + der neue Farbton ist pH-unabhängig
- + auslobbar als 100% Clean Label in der Anwendung - ohne E-Nummern

www.colourfood.de

Direktbelieferung
schnell & einfach



