



Fotos: BackMedia

Alles und mehr

Im Einkaufszentrum Länderpark nahe Luzern eröffnete die Confiseur Bachmann AG im August 2010 ein von Schweitzer Ladenbau gestaltetes Fachgeschäft mit integriertem Café-Konzept auf 380 m² Grundfläche. In Ergänzung des klassischen Bäckerei- und edlen Konditorei- und Confiseriesortiments wird den Kunden auch ein umfassendes Bäckerei-Gastronomie-Konzept geboten.

SCHWEITZER CONFISEUR BACHMANN

- Bogentheke mit 6,50 m Frontlänge
- Take away-Theke
- Diverse Kühltheken und -regale, u.a. für Pralinen, TK-Produkte, Getränke, Salat
- Pizza-, Pasta- und Ladenbackstation

Das florierende Familienunternehmen Confiseur Bachmann AG eröffnete im August 2010 ein Fachgeschäft mit integriertem Café-Konzept im Länderpark Stans in der Nähe von Luzern, einem Migros Center mit 52 Fachgeschäften und drei Restaurationsbetrieben. Ein siebenstelliger Betrag floss in das Objekt. Mit dem so genannten Mega-Store mit 380 m² Fläche ersetzte das Unternehmen eine seit 2003 betriebene kleinere Verkaufsstelle ohne Café. Den hohen Erwartungen entsprechend suchte man mit dem Hausarchitekten Marc Jöhl und der Firma Schweitzer als ausführendes Unternehmen die große Lösung. Auch das Objekt im Länderpark sollte den Prinzipien der Lehre des

Feng Shui entsprechen. 130 Sitzplätze, davon 30 im Außenbereich, werden angeboten. In Ergänzung des breiten klassischen Bäckerei- und edlen Konditorei- und Confiseriesortiments gibt es ein umfassendes Bäckerei-Gastronomie-Konzept mit Canapees, Sandwiches und Salaten sowohl für den Verzehr vor Ort wie auch zur Mitnahme. Im sog. Front Cooking Bereich werden Pizzen frisch zubereitet, dazu auch Nudelspezialitäten und Hot Paninis. Selbst Pommes Frites mit knusprigen Chicken Nuggets fehlen nicht. Kaffeespezialitäten und ein breites

Angebot an gekühlten Softdrinks sind ebenfalls beliebt.

Direkt aus dem großen Parkhaus kommend nimmt der Kunde zunächst rechts die große Bogentheke mit einer Frontlänge von 6,50 Metern und das dahinter im Regal präsentierte Brotsortiment wahr.

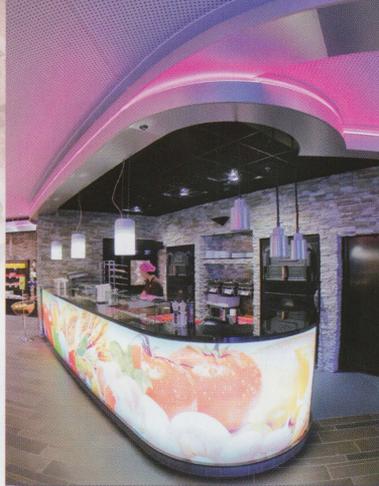
Die Möbel bestehen aus edlem, dunklem Holz mit Granitabdeckungen. Eine Natursteinwand rundet in Kombination mit der Stein-/Holz-Optik am Boden das Bild ab.



Das dreiteilige Brotregal hat eine Länge von drei Metern und ist damit gerade ausreichend für das Bachmann-Brotsortiment. Die Frische von vielen Produkten ist durch das Backen im Laden auf der gegenüberliegenden Seite garantiert.

Matthias Bachmann erläutert die Grundidee: „Weil Kunden, die schnell ein Brot oder eine feine Sahneschnitte wollen, ebenso zügig bedient werden sollen wie andere, die Nudeln oder Pizza wünschen, wurden die Bereiche getrennt.“

Der Glasaufbau erfolgte mit vertikalen Frontscheiben aus Sicherheitsglas, angepasst an die Frontrundung. Eine aufwändige Kühltheke gibt es in 1,20 Meter Länge für Luxemburgerli, Kühltheken von je 90 cm für Sandwiches, Canapees und zwei weitere für die typisch feine Bachmann-Pâtisserie. Es folgt eine 4,60 Meter lange Ausgabetheke, hinter der sich u.a. auch ein weiteres Kühlregal für Getränke in Glasflaschen zum Verzehr vor Ort be-



Im gegenüber liegenden sog. Front Cooking-Bereich werden Pizzen frisch zubereitet, dazu auch Nudelspezialitäten und Hot Paninis.

Den hohen Anspruch an die Fertigungsqualität von Schweitzer verkörpert auch die dreigeteilte Confiserie-Wand, 2/3 davon mit einer stillen Kühlung, 1/3 mit einer Umluftkühlung. Die stille Kühlung schafft 20°C, die Umluftkühlung 10°C. Extravagant und auffällig, aber nicht gerade billig auch der Tiefkühlraum, eine 1,70 m hohe Vitrine, ein Glaszylinder mit gleich 3 Isolierglasscheiben und



Ein klassisch breites Bäckerei- und Konditoreisortiment präsentiert sich eindrucksvoll in der Rundtheke.

tionskochplatten, ein sog. Steamer zum Erwärmen der Nudeln im heißen Dampf und die Friteusen schaffen die übrigen notwendigen technischen Voraussetzungen.

Der großzügige Sitz- und Verzehrereich mit einem Zugang zu den Außenplätzen schließt sich an. Die dunklen Farben der verschiedenen Sitzsituationen, die Wand in Natursteinoptik, einzelne kleine Bäume und das warme Licht schaffen ebenso einen reizvollen Kontrast wie die diversen Beleuchtungskörper in ihrer energiesparenden Ausrüstung.

Attraktive Preise

Bachmanns haben durch ihr Konzept die Endpreise attraktiv halten können. Ausgezeichnet sind die Artikel zu den Ladenverkaufspreisen. Vor Ort werden 15% aufgerechnet, da u.a. auch die MwSt. in der Schweiz höher abgerechnet wird. Der geringe Preisaufschlag wird von den Kunden laut Bachmann akzeptiert und verstanden. Ein Café Crème kostet etwa 2,90 Sfr zum Mitnehmen und 3,35 Sfr vor Ort. Ängstlichkeit kann man Raphael und Matthias Bachmann mit Sicherheit nicht vorwerfen. Die Brüder haben das Unternehmen in den letzten Jahren weiterentwickelt, neue, auch große Standorte besetzt. Endloses Wachstum ist aber nicht das Ziel.

Hermann Kleinemeier/
kleinemeier@backmedia.info/0234-9019932

**DAS SAGT MATTHIAS BACHMANN,
CONFISEUR BACHMANN AG,
WERKHOFSTRASSE 20,
CH-6005 LUZERN,
TEL.: +41 41 227 70 70,
12 VERKAUFSSTELLEN:**



Bachmann

„Die Anforderungen an das Konzept wie an den Ladenbau waren aufgrund unserer hohen Angebotsvielfalt und dem durchgängigen Frischekonzept recht hoch. Der gesamte Laden ist technisch sehr anspruchsvoll. Für uns zählen besonders der zuverlässige Aufbau sowie die hochwertige Ausführung. Schweitzer Ladenbau ist ein sehr kompetenter und zuverlässiger Partner mit tollen Menschen dahinter. Unsere Zusammenarbeit erstreckt sich bereits über ein Jahrzehnt. Trotz der vielen Um- und Neubauten und den hochstehenden Anforderungen wurden wir noch nie enttäuscht.“



Auch das Objekt im Länderpark sollte den Prinzipien der Lehre des Feng Shui entsprechen. Als Ziel dieser Lehre wird eine Harmonisierung des Menschen mit seiner Umgebung genannt.

findet. Drei Kaffeefullautomaten sorgen für die heißen Spezialitäten.

Kühle Insellösung

In der Mitte des Eingangs findet sich eine gut beleuchtete Verkaufinsel für Getränke in PET-Flaschen, selbst hergestellte Salate und auch Joghurtspezialitäten zur Mitnahme. Die Salat-Vitrine hat eine Frontlänge von 5,30 Metern, ein Umluftsystem mit Rückwandverdampfern garantiert eine Betriebstemperatur von 8°C auf der Ausstellungsfläche und von 10°C auf den Glasetagen. Eine elektronische Steuerung mit Abtauautomatik ist natürlich selbstverständlich.

Auf der anderen Seite der kleinen Kühlinsel sowie im vorderen linken Bereich werden die vielen selbst hergestellten Schokoladenspezialitäten präsentiert. Hier hält die Kühlung eine Temperatur von ca. 20°C – ideal für eine qualitätserhaltende Lagerung.



130 Sitzplätze, davon 30 im Außenbereich, werden angeboten.

Isolierglastür. Die Pralinette in einem Viertelkreis verfügt über eine bivalente Klimatisierung mit zwei voneinander unabhängigen Luftkreisen.

Der Frischback- und Gastro-/Snack-Bereich findet sich ebenfalls auf der linken Seite und etwas nach hinten verlagert, somit räumlich deutlich getrennt von der normalen Bedien- und Verkaufstheke in einer gerundeten, hinterleuchteten Theke mit einer Frontlänge von 4,50 Meter in der Rundung. Hier werden nicht nur laufend Brote gebacken, sondern auch Nudeln, Pizza, Paninis oder Sandwiches frisch vor den Augen der Kunden zubereitet.

Alle Produkte sind von morgens bis abends durchgehend erhältlich, auch die Frühstücksvariationen. Die Zubereitung der Menüs für das gesamte Angebot dauert je nach Ansturm und Produkt etwa 3 bis 10 Minuten. In einem klassischen Elektrobackofen werden die Brote, in einem speziellen Pizzaofen die Pizzen gebacken. Panini-Grills, Induk-