



Die große Bogentheke hat eine Frontlänge von 6,50 Metern, das dreiteilige Brotregal ist 3 m lang und damit gerade ausreichend für das Bachmann-Brotsortiment.

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 Confiserie-sortiments wird den Kunden auch ein umfassendes Bäckerei-Gastronomie-Konzept geboten.

Das florierende Familienunternehmen Confiseur Bachmann AG, in vierter Generation geführt von den Brüdern Matthias (Verkauf/Marketing) und Raphael Bachmann (Produktion/Logistik), blickt auf eine weit mehr als 100-jährige Tradition zurück und ist über Luzern hinaus bekannt für handwerkliche Kompetenz, höchste Produktqualität, feinste Confiserieprodukte, aber auch für modernes und ideenreiches Marketing. Moderne Verkaufskonzepte und ansprechende Ladengestaltungen sind neben hervorragenden Produkten und einem breiten Sortiment für alle Tageszeiten von Bäckerei-, Konditorei- und Schokoladenartikeln bis hin zu einem umfassenden Snack- und Gastroangebot sowie Cateringleistungen bedeutende Faktoren für den sehr erfolgreichen Verlauf, den die

Confiseur Bachmann AG in den letzten Jahren nehmen konnte.

Der war auch stark geprägt durch eine Neuinterpretation der Themen Snacks und Gastronomie. Aktuell werden in den neu gestalteten Cafés nahezu 600 Plätze angeboten. Die Bäckerei-Konditorei-Gastronomie hat sich damit zu einem bedeutenden Standbein des Unternehmens entwickelt. Dabei setzt man konsequent auf die Bedienung an der Theke und nicht am Sitzplatz. Matthias Bachmann: „Der Kunde hat so die Produkte direkt vor Augen und kann auswählen. Die Bedienung erfolgt schneller und die Bezahlung sofort. Das macht den ganzen Prozess für den Kunden schneller und flexibler.“

Diese Grundregeln gelten auch für das neueste Objekt der AG, das am 19. August 2010 eröffnete Fachgeschäft mit integriertem Café-Konzept im Länderpark Stans in der Nähe von Luzern, einem Mi-

gros Center mit 52 Fachgeschäften und allein drei Restaurationsbetrieben. Der Aufwand, den Bachmanns bei der Neugestaltung bereit waren zu betreiben, war allerdings nicht gering. Ein siebenstelliger Betrag floss in das Objekt. Mit ihrem so genannten Mega-Store mit 380 m² Fläche ersetzte das Unternehmen eine seit 2003 betriebene kleinere Verkaufsstelle ohne Café und verschaffte sich so einen neuen, starken Auftritt in dem beliebten Einkaufszentrum. Das Objekt in Stans stand schon lange auf der Wunschliste der Brüder. „Wir haben von Anfang an Interesse an einer Vergrößerung gehabt. Das Einkaufszentrum ist stark frequentiert, weil es ein großes Einzugsgebiet hat und dazu noch nahe der Autobahn liegt.“ Den hohen Erwartungen entsprechend suchte man mit Hilfe des Hausarchitekten Marc Jöhl, der alle planerischen Aktivitäten im Hause Bachmann übernimmt, und der Firma Schweitzer als ausführendes Unternehmen der Pläne die große Lösung. Die Zusammenarbeit hat sich bereits

vielfach und über lange Jahre bewährt, die Umsetzung der Konzepte in den Verkaufsstellen am Schwanenplatz in Luzern oder am Produktionsstandort Tribtschenstadt beweisen dieses eindrucksvoll. Auch das Objekt im Länderpark sollte den Prinzipien der Lehre des Feng Shui

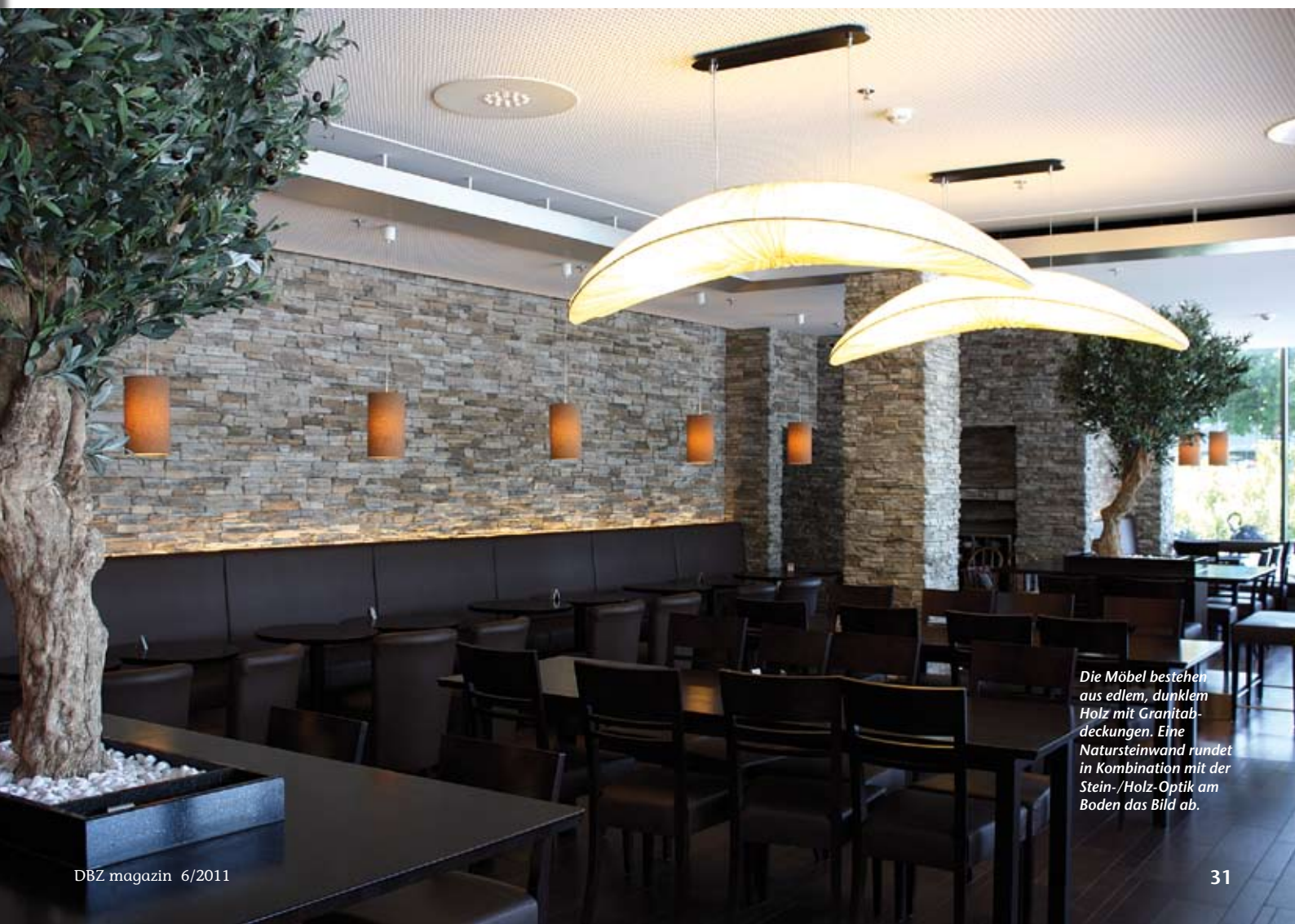


entsprechen. Als Ziel dieser Lehre wird eine Harmonisierung des Menschen mit seiner Umgebung genannt, die durch eine besondere Gestaltung der Wohn- und Lebensräume erreicht werden soll. „So zieht es Passanten förmlich ins Geschäft und wer einmal bei uns ist, fühlt sich dort wohl.“

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

Klassiker und Spezialitäten

Trotz harter Konkurrenz durch zwei weitere Gastroanbieter im Einkaufszentrum konnte sich Bachmann sehr gut etablieren. 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 sowohl für den Verzehr vor Ort wie auch zur Mitnahme mit Canapees, Sandwiches und Salaten. Im sog. Front Cooking Bereich werden Pizzen frisch zubereitet, dazu auch Nudelspezialitäten und Hot Paninis. Selbst Pommes Frites mit knusprigen Chicken Nuggets fehlen nicht, sie gelten bereits als Klassiker. Kaffeespezialitäten und ein breites Angebot an gekühlten Softdrinks sind ebenfalls



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



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



beliebt.

Die gute Beleuchtung trägt zur Wahrnehmung bei. 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. 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: „Wir wollten das Brot- und Backwarensortiment, das ja letztlich als Anziehungspunkt dient, bewusst so präsentieren, dass der Kunde es direkt wahrnimmt. Darum haben wir es im rechten Bereich angeordnet. Und weil Kunden, die schnell ein Brot oder eine feine Sahneschnitte wollen, ebenso zügig und direkt bedient werden sollen wie andere, die Nudeln oder Pizza wünschen, wurden die Bereiche deutlich getrennt.“

Der Glasaufbau erfolgte mit vertikalen Frontscheiben aus Sicherheitsglas, an-

gepasst 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 befindet. Drei Kaffeevollautomaten sorgen für die heißen Spezialitäten.

Kühle Insellösung

In der Mitte des Eingangs findet sich eine gut beleuchtete Verkaufinsel für



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

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.

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.



Den hohen Stellenwert des Take Away-Geschäfts dokumentiert die 5,30 m lange SB-Theke für Salate, Sandwiches und Getränke im Eingangsbereich.

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

Extravagant und auffällig, aber nicht gerade billig auch der Tiefkühlurm, eine 1,70 m hohe Vitrine, ein Glaszylinder mit gleich 3 Isolierglasscheiben und Isolierglastür. Innen drehen sich die Teller bei einer Temperatur von bis zu Minus 20°C.

Die Pralinette in einem Viertelkreis verfügt über eine bivalente Klimatisierung



DAS SAGT MATTHIAS 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.

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. Beim Bestellen und Bezahlen an der Theke erhält der Kunde einen Pager, der ihn durch Blinken und Vibration informiert, wenn sein Gericht zum Abholen bereit ist. In einem klassischen Elektrobackofen werden die Brote, in einem speziellen Pizzaofen für

mit zwei voneinander unabhängigen Luftkreisen. Ein elektronisch gesteuertes Thermostat sichert und überwacht die eingestellte Temperatur von 17 °C und hält die relative Luftfeuchte dauerhaft unter 50 %. Dazu kommt ein Unterschrank mit klimatisierter Bevorratung, eigener Steuerung und eigenem Verdampfer. 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.



130 Sitzplätze, davon 30 im Außenbereich, werden angeboten.

Anzeige

WIRKLICH SCHWEIN GEHABT ...

raimer löbke • concept & design • düsseldorf



**... DASS SIE SICH RICHTIG
ENTSCHIEDEN HABEN -
FÜR DEN WABÄMA-SCHNITT !**

wabäma

DIE ZUKUNFT SCHON JETZT

WABÄMA GMBH • SPEZIALFABRIK FÜR SCHNEIDEMASCHINEN • LANDSTRASSE 49 • 42781 HAAN IND. PARK OST • FON: 02129/93 66 3 • FAX: 02129/93 66 50 • e-mail: info@wabaema.de • internet: www.wabaema.de

Ein attraktiv
präsentiertes Angebot
hochwertiger Pralinen-
spezialitäten machte
aufwändige Technik
erforderlich.



höhere Temperaturen die Pizzen gebacken. Panini-Grills, Induktionskochplatten, 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 nach draußen zu den Außenplätzen schließt sich an. Die dunklen Farben der verschiedenen Sitzsituationen, die Wand in Natursteinoptik, einzelnen kleine Bäume und das warme Licht schaffen ebenso einen reizvollen Kontrast wie die diversen Beleuchtungskörper in ihrer energiesparenden Ausrüstung. Damit Form und Funktion eins sind, geben Bachmanns auch schon mal mehr aus als eigentlich notwen-



Glasaufbau mit vertikalen Frontscheiben aus Sicherheitsglas, angepasst an die Frontrundung.

dig, sei es für einen Pralinenturm, das TK-Torten-Rondell oder auch einzelne Beleuchtungskörper. „Wenn ich eine unvergleichbare Warenpräsentation für unsere hochstehenden Produkte haben möchte, bin ich auch bereit, dafür zu zahlen. Wir wollten auch zwei besondere Lampen, denn sie entsprechen zum einen der Philosophie des Feng Shui und sind zudem ein herausragendes gestalterisches Element. Das Geld, das wir dafür ausgegeben haben, ist gut angelegt und die Gäste und Kunden sind begeistert. Wir bekommen enorm viele Komplimente.“

Attraktive Preise

Bachmanns haben durch ihr Konzept die Endpreise attraktiv halten können. „Man konsumiert schneller und einfacher“, so Matthias Bachmann. „Zudem erzielen wir damit einen höheren Kundenfranken, da der Kunde den feinen Produkten in der Theke nicht widerstehen kann, wenn er sie vor Augen hat, sobald er die Getränke bestellt hat.“ Auch der Waren- druck der Bäckereiprodukte ist größer. Der positive Nebeneffekt: Es müssen immer frische Produkte nachgebacken werden. „Ein großer Vorteil, unsere Kunden schätzen die einmalige Frische.“ 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. „Unser Ziel ist es, dem Kunden ein exklusives und unvergleichliches Geschmackserlebnis zu bieten. Das beste Preis-/Leistungsverhältnis, einen schnellen Service sowie eine angenehme, unkomplizierte und lebhaft Atmosphäre.“ Ängstlichkeit kann man Raphael und Matthias Bachmann mit Sicherheit nicht vorwerfen. Die Brüder haben das Unter-



Herstellung von Sandwiches und Baguettes vor den Augen der Kunden.

nehmen in den letzten Jahren weiterentwickelt, neue, auch große Standorte besetzt. Endloses Wachstum ist aber nicht das Ziel. „Wir haben heute eine gute Größe erreicht, die unsere Produktion wirklich sehr gut auslastet. Wir können zwar noch wachsen, müssen aber nicht. Bei den Aufträgen können wir den Lu-krativsten und Rendabelsten aussuchen. Die eigenen Geschäfte gehen aber klar vor.“ Im Dreiländerpark in Stans jedenfalls sind die Grenzen des Wachstums noch nicht erreicht.

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

AUF DEN PUNKT GEBRACHT



■ Die Pralinette in einem Viertelkreis verfügt über eine bivalente Klimatisierung mit zwei voneinander unabhängigen Luftkreisen. Ein elektronisch gesteuertes Thermostat sichert und überwacht die Temperatur und hält die relative Luftfeuchte dauerhaft unter 50 %.

■ Dreigeteilte Confiserie-Wand, 2/3 davon mit einer stillen Kühlung, 1/3 mit einer Umluftkühlung. Extravagant auch der Tiefkühl-turm, eine 1,70 m hohe Vitrine mit gleich 3 Isolierglasscheiben und Isolierglastür.

■ An der 4,60 m langen Ausgabetheke werden die gewählten Backwaren, Kaffeespezialitäten, Getränke aus Glasflaschen oder auch ein frisch gepresster Orangensaft bereitgestellt.



PRODUKTHIGHLIGHT

Luzerner Chatzestrecklerli

Eine echte Luzerner Spezialität mit Honig und Mandeln. Leicht aprikosiger Geschmack als Chatzestrecklerli „Classic“ oder mit Schokoladengeschmack als Chatzestrecklerli „Chocolate“. Das feine Florentinergebäck wird von den Confisereuren im Fachgeschäft am Schwanenplatz hergestellt. Kunden können sich von den edlen Zutaten und der aufwändigen Herstellung überzeugen. Die Geschenkbox mit 206 g Inhalt kostet 14,80 Sfr.

Foto: Confiserie Bachmann



FACTS

**Confiseur
Bachmann AG
Werkhofstrasse 20
CH-6005 Luzern
+41 41 227 70 70
www.confiserie.ch**



Inhaber: Matthias &
Raphael Bachmann
Gegründet: Vom Urgroßvater
Verkaufsstellen: 12

Mitarbeiter:		
Produktion:	129	Verkauf: 156
Logistik (Fahrer):	10	Verwaltung: 25

Sortiment (Sorten):		
Brot:	21	Brötchen: 14
Feingebäcke:	16	Torten: 12
Snacks:	36	

Preisniveau (eigene Einschätzung): mittel bei Brot und Snacks, hoch bei Confiserie

Preise (Euro 1,00 = CHF 0,80):

Brötchen:	0,72	Croissant:	1,04
Pain Paillasse:	3,28	Mischbrot 1 kg:	3,52
Spezialbrot 750 g:	4,64	Obstplunder:	1,92
Frühstück: 5,20 – 14		Nudeln:	5,45 – 7,15
Pizza: 8 bis 11,40		Tasse Kaffee:	2,68
Belegtes Baguette:	6,32		