

Großer Maßstab

Konzeptionelle Perfektion auf 500 qm in der Filiale Emmen Center der Confiserie Bachmann

Qualität ist Ergebnis des Zusammenspiels von Konzept, Technik und Design. Dieser Philosophie ist man bei Schweitzer Ladenbau verpflichtet. Das Design muss mit der Auswahl der richtigen Materialien in die Funktionalität und deren perfekte technische Umsetzung einfließen. Dies zeigt sich auch bei der Partnerschaft mit der Schweizer Confiserie Bachmann.

Hier gab es eine Wiedereröffnung der Filiale „Emmen Center“ in Emmen bei Luzern. Mit diesem Megastore, wie die Confiserie Bachmann das Geschäft selbst nennt, wurden die bisherigen Rekorde gebrochen. Mit 500 qm Geschäftsfläche inklusive Bäckerei mit Holz-

backofen, Chocolate-Land mit nach Angaben der Confiserie Bachmann weltgrößten Schokoladenbrunnen in dem täglich 48 kg Milkschokolade fließen, Eistheke, Café, Frontcooking, Kinderecke und mehr setzt man an diesem Standplatz Maßstäbe. Gemeinsam mit dem Architekten Marc Jöhl hat Schweitzer die Herausforde-

rung gemeistert. Allein die Thekenanlage hat eine Länge von beinahe 17 Metern. Darin präsentiert werden feinste Back- und Konditoreiwaren zum Mitnehmen oder zum Direktverzehr im angeschlossenen, großzügig gestalteten Café. Auch die Selbstbedienungskühlvitrine von fünf Metern Länge ist imposant.

„Frontcooking“ in Szene gesetzt

Bei der Küche setzte man auf „Frontcooking“. Zum Sortiment zählen Pizzas, gefüllte und ungefüllte Pastas mit sechs verschiedenen Saucen und Hot-Paninis. Der



Attraktives Accessoire: In der Filiale Emmen Center bei Bachmann steht der weltgrößte Schokoladenbrunnen.

Fotos: Schweitzer Ladenbau



Nische zum Wohlfühlen: Komfortable Sitzmöbel und eine klug durchdachte Beleuchtung sorgen für Atmosphäre.



Mit 500 qm Geschäftsfläche ist die Bachmann-Filiale ein echter Megastore und perfekt durchkonzeptioniert.

Kunde bekommt beim Bestellen 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. Das Konzept ist in jeder Hinsicht durchdacht, sowohl was Optik als auch Funktionalität angeht. Bei Schweitzer macht die Synergie verschiedener Gesichtspunkte den Laden zu einem hochwertigen Arbeits- und Einkaufsplatz machen. Das Material und der Stil variieren nach den Gegebenheiten: In der klassischen Konditorei sind es zurzeit zum Beispiel dunkle Rottöne und der Einsatz von Marmor, während es etwa in der modernen Bäckerei im Moment das Grün in allen Varianten gepaart mit hochwertigen Holzurnieren ist. Holz in verschiedenen Ausführungen ist immer gefragt. Allerdings ist die Farbe

und auch manchmal der Stil häufig der Corporate Identity der Firma unterworfen. Der Kunde sollte grundsätzlich keinen Unterschied bemerken, ob er ein Hauptgeschäft oder „nur“ eine Filiale betritt. Der Unterschied zwischen verschiedenen Konditoreiunternehmen und Standorten liegt zumeist darin, wie der jeweilige Konditor mit seinem Laden umgeht. Durch die Funktionalität beispielsweise in der Reinigung und der hochwertigen produktionstechnischen Umsetzung verschieden wertvoller Materialien kann man die kleine Filiale für den Kunden genauso strahlen lassen, wie das exquisite Konditorei-hauptgeschäft.

Perfekte Kühlung

Was einen Laden, eingerichtet von Schweitzer allerdings nach Aussage des Unternehmens von anderen unterscheidet, ist einerseits die sorgfältige Handwerksproduktion der Einrichtungen und andererseits, die seit 60 Jahren im Haus entwickelte Kühlung. Gerade für den Konditor ist die richtige Lagerung seiner zur Schau gestellten Produkte sehr wichtig. Immer wieder werden neue Thekentypen entworfen, um nicht nur dem Design, sondern auch der schonenden Kühlung von hochwertigen Konditoreiwaren genüge zu tun. Viele Produkte sind sehr empfindlich und müssen mit größter Sorgfalt hergestellt und gelagert werden. Ob zarte Umluftkühlung oder eine Stille Kühlung, für jedes Produkt ist das perfekte Klima zu schaffen, ohne den Blick für den Konsumenten darauf zu beeinträchtigen. Pralinenkühlmöbel, wie die PralINETTE SLK von

Schweitzer zeigen auf, dass in Zusammenarbeit mit Konditoren noch längst nicht alle Möglichkeiten der Entwicklung von Ladeneinrichtungen erschöpft sind.

Erlebnischarakter schaffen

Theke, Regal und ein Sitzplatz allein sind dem modernen Konsumenten, der heute Erlebniskonsum gewohnt ist, nicht mehr genug. Ideen müssen her. Die können unterschiedlich sein. So kann zum Beispiel ein Teil der Produktion in das Geschäft integriert werden, um ein weiteres Stück der Qualität zu zeigen, die man zu bieten hat, oder man setzt auf neuartige Präsentationwerkzeuge und -möbel, um neue Blickwinkel zu schaffen. Mit der handwerklichen Eigenproduktion und eigener Produktentwicklung geht Schweitzer auf alle Kundenwünsche individuell ein.

Kontakte:

- Confiserie Bachmann
Filiale Emmen Center
Leitung Melisa Ribo
6020 Emmenbrücke
Telefon +41 261 08 18
www.confiserie.ch
- Schweitzer Ladenbau GmbH
Ginzkeystrasse 29
A-4600 Wels
Telefon +43 7242 238-0
Fax 0043 7242 41077
E-Mail: post@schweitzer.at
www.schweitzer.at

Anzeige

www.dekwoerner.de

Dekorieren leicht gemacht!

Zuckerstange,
70 cm lang,
Hartschaum,
Preis per Stück
5714.484.824.01
18,90

Butterplätzchen,
Hartschaum,
4 cm stark, coloriert, per Stück
„Stern“,
47 cm groß
5714.453.905.30
„Komet“,
67 cm groß
5714.453.905.20
jew. **14,50**

GRATIS! Fordern Sie die aktuellen Dekovorschläge von Europas größtem Versandhaus für visuelles Merchandising an!

Fon 07 131/4064-300
FAX 07 131/4064-720
Bitte geben Sie Ihre Gratis-Nr. an: 300

wöerner
Heinrich Woerner GmbH
Postfach 1254 · 74208 Leingarten