



Confiseur Bachmann



Innovativ in die Zukunft

Confiseur Bachmann AG hat mit der Eröffnung des Cafés mit Bäckerei, Gelateria und Chocolate-Land® im Emmen Center in Emmenbrücke neue Massstäbe in der Branche gesetzt.



pd. Der Megastore von 500 m² mit einer Investitionssumme von über Fr. 2 Mio. stellt die bestehenden Ladenprojekte in den Schatten. Das neue Chocolate-Land® in der Mall ergänzt die klassische Bäckerei-Konditorei Café und wurde am besten Standort der Mietfläche integriert.

Die Schokoladenkompetenz ist nicht abzuerkennen

So ragt am Ende der Pralinévitrine der weltgrösste Schokoladenbrunnen von über einem Meter in die Höhe, in dem täglich 48 kg Milchschokolade fließen. Die grosszügige Praliné- und Luxemburgerli-Vitrine wird mit einem Gelati-Angebot (in 20 Sorten) abgeschlossen, das von den Konditoren vor Ort täglich frisch hergestellt wird – eine Bereicherung für die Besucher, denn Frischglace wurde im Center vorher nicht angeboten.

Erlebnisgastronomie

Bei der Küche setzte das Unternehmen auf «Frontcooking». Zum Sortiment zählen Pizzas, gefüllte und ungefüllte Pasta mit sechs verschiedenen Saucen und die beliebten Hot-Paninis.

Zusätzlich ins Sortiment aufgenommen wurden Chicken Nuggets und Pommes frites. Frittiert wird nur mit natürlichem und hochwertigem Sonnenblumenöl. Die Zubereitung der Menüs dauert je nach Ansturm und Produkt 5 bis 12 Minuten. Der Kunde bekommt beim Bestellen an der Theke ein Gerät, das blinkt und vibriert, wenn die Mahlzeit abholbereit ist.

Hinter der Küchentheke besticht ein Holzbackofen, der das Herzstück der Produktion bildet und wo die Pizzas und das Holzofenbrot gebacken werden. Das Feuer im Ofen gibt dem Lokal nicht nur eine warme, authentische Atmosphäre, sondern wertet die Produkte entscheidend bezüglich Geschmack und Qualität auf.

Für die kleinen Gäste wurde eine spezielle Kinderecke mit Liebe zum Detail eingerichtet, denn auch diese Kundschaft soll sich bei Confiseur Bachmann wohl fühlen.

Confiseur Bachmann
Im Emmen Center / www.confiserie.ch