expresso

Die meistgelesene Branchenzeitung

28. Oktober 2003

Nr. 44 | Ausgabe: Deutsche Schweiz/Tessin | Fr. 2.70

Abonnement 041 418 22 22, Fax 041 412 03 72 | 118. Jahrgang
Inserate 041 418 24 44, Fax 041 418 24 45, Adligenswilerstr. 29/27, 6002 Luzern
Red./Verlag 041 418 24 40 E-Mail: info@expresso.ch www.GastroLine.ch

Die vorliegende expresso-Ausgabe geht an alle Cafés, Tea-Rooms und Bistros.

GROSSAUFLAGE
27 000 Exemplare

Seite 19 STELLEN ANZEIGER

CHAMPAGNE
Vve PASQUIER
& FILS

MC-CH Handels Sàrl
Rue de Rive 8
1204 Genève
tél. 022 311 27 27
fax 022 311 27 28

Sandwich-Service: Brötli kommt per Kurier

FOTO: RICCARDA FREI

Die Zeit ist knapp – für manche Büro- oder Verkaufsangestellte sogar zu knapp. Sie haben über Mittag kaum noch Zeit in einem Restaurant essen zu gehen oder sich wenigstens an einem Take-away oder in einer Bäckerei mit einem Imbiss einzudecken. In Luzern müssen die «Durcharbeitenden» nicht länger darben. Sie können sich vom «Sandwich-Service» frische Backwaren, Salate, Birchermüesli, Pastagerichte und Getränke ins Büro liefern lassen. Wie's funktioniert lesen Sie auf Seite 15

Kochen mit Gold, Holz und Stein! 9

Promillegrenze: So reagieren Wirte 11

Herbstprognose: Der Aufschwung ist in Sicht! 3

Gérard Depardieu ...

... ist schon lange bekannt dafür, dass er für Speis und Trank eine Schwäche hat. Es überrascht also nicht, dass der 54-Jährige in Paris jetzt ein Restaurant eröffnet hat. Viel überraschender – zumindest für die Filmbranche – ist, dass Depardieu im Herbst keine Filme drehen will. Dann sei er im Rebberg am Trauben ernten!

Confiserie Bachmann, Luzern:

Bäcker machts, Kurier bringts

Schon lange beschränken sich Bäckereien und Confiserien nicht mehr nur aufs Backen. Heute kann man in so mancher Bäckerei schon früh am Morgen abgepackte Salatteller, Birchermüesli oder Älplermagronen kaufen. Die Confiserie Bachmann in Luzern geht sogar noch einen Schritt weiter.

Keine Zeit oder Lust, in der Mittagspause das Büro zu verlassen? Aber Pizza ist verleidet? Für die Luzerner ist diese Situation kein Problem. Wenigstens nicht an Werktagen zwischen 10 und 14 Uhr. Sie bestellen einfach bei der Confiserie Bachmann ihr Mittagessen. Das ist telefonisch und übers Internet möglich. Innert 20 bis 30 Minuten wird das Gewünschte dann per Velokurier geliefert.

«Beim Sandwich-Service erhält man unser ganzes Sortiment und zwar zum Ladenpreis»,

garantiert Matthias Bachmann. Zusammen mit seinem Bruder Raffael leitet er das Luzerner Unternehmen «Confiserie Bachmann». Das Sortiment ihrer Firma umfasst 18 Sandwichvariationen, sechs Salate, Früchte, Pastagerichte, Süssgebäck, Salzgebäck und Getränke.

Trotz der grossen Auswahl: Der Renner im Sortiment sind die Sandwiches aus Paillasse-Brot. Wie alle anderen Artikel werden auch sie in der Stadt kostenlos ausgeliefert, sofern die Gesamtbestellung einen Mindestwert von 40 Franken aufweist. Für Bestellungen von tieferem Wert (Mindestbestellwert liegt bei 15 Franken) oder Auslieferung in die Agglomeration wird eine Liefergebühr erhoben. Diese liegt, je nach Aufwand, zwischen zwei und zwölf Franken. Wer den Service regelmässig nutzen möchte, kann sich via Internet ein Stammkundenkonto einrichten. Die Vorteile: Einfachere, schnellere Bestellung, da nur noch das Produkt und die Lieferzeit ausgewählt werden müssen; Bezahlung über Monatsrechnung. «Schon über 50 Kunden haben ein Konto bei uns», freut sich Matthias Bachmann.

Die Sandwich-Service-Logistik: So einfach wie Matthias Bachmann (links) den Ablauf fürs Foto darstellt, ist er nicht. Damit der Sandwich-Service funktioniert, brauchts ein ausgeklügeltes Informatik-System.

Der Sandwich-Service wurde vor vier Monaten ins Leben gerufen. Matthias Bachmann zieht eine erste Bilanz: «Wir sind sehr zufrieden und würden es sofort wieder machen! Die Investition von rund 12 000 Franken – für Fotos und Programmieren der Internetseiten – haben wir bereits herausgeholt. Zudem konnten wir zahlreiche Neukunden gewinnen, darunter Banken und Versicherungen.»

Pro Mittag kommen via Internet im Durchschnitt zwischen drei bis acht Bestellungen mit einem Mittelwert von 35 bis 40 Franken herein. Tendenz steigend. Jede Bestellung wird automatisch auch an den Kurierdienst übermittelt. Noch während die Ware im Produktionszentrum der Confiserie Bachmann bereitgestellt wird, weiss der Velokurier bereits, was er wann dort abholen und wohin er es bringen muss.

Matthias Bachmann ist überzeugt: «Das Internet ist eine Riesenchance für uns Bäcker, unsere Waren anzubieten und zu verkaufen. Wir jedenfalls möchten auf keinen Fall mehr darauf verzichten.» Nun will er weitere Bäcker aufs Netz bringen. Matthias Bachmann plant, den Sandwich-Service schweizweit auszubauen. Er stellt sich das so vor: «Wir wollen eine vernetzte Internetplattform schaffen.» Die Kunden klicken ihren Wohnort an. Daraufhin sehen sie, welcher dort ansässige Bäcker den Sandwich-Service anbietet und was er im Sortiment hat. Der Kunde kann auf dieser Plattform auch gleich seine Bestellung platzieren.

«Pro Stadt würden wir natürlich exklusive nur mit einem einzigen Bäcker zusammenarbeiten. Wir haben uns das technische und logistische Know-how erarbeitet und würden es gerne weitergeben. Nun suchen wir engagierte Partner.»

www.sandwich-service.ch

riccarda.frei@gastronews.ch