



DIE PLATTFORM FÜR DEN AUSSER-HAUS-MARKT

| [Druckversion](#) |[Zurück zur Ursprungsseite](#)

Internationale Branchennews



Luzern: Confiserie Bachmann feiert Jubiläum



Juliane und Raphael Bachmann vor der Chocolate Wall.



Ihr 120-jähriges Bestehen zelebriert in diesem Jahr das Familienunternehmen Confiserie Bachmann. Der Premiumanbieter in puncto Bäckerei- und Confiseriespezialitäten zählt insgesamt 19 Fachgeschäfte in Luzern und Umgebung, darunter acht Cafés, das Lifestyle-Konzept 'La vie en rose' und die Formel 'Pizza Pasta Panini'.

Der Standort am Schwanenplatz trägt den Titel Chocolate World und beherbergt die Attraktion 'Flowing Chocolate Wall'. 750 kg Schokolade fließen im Kreislauf über die Wand. Die eingesetzte Masse besteht aus nicht essbaren Kakaoextrakten, die zur

Deko eingesetzt werden.

Die Luzerner können bei Bachmann auch einen Mittagslunch-Lieferservice nutzen. Die Auswahl reicht von Sandwiches bis Salate, Suppen und Menüs.

Matthias und Raphael Bachmann führen die Geschäfte in vierter Generation und zählen derzeit etwa 480 Mitarbeiter. Mehr als 120 Bäcker, Konditoren und Chocolatiers arbeiten in der Backstube im Herzen von Luzern im Tribschenquartier. Auf 10.000 qm Fläche stellen sie täglich rund 500 verschiedene Produkte her.

In den vergangenen Jahren hat sich das Bachmann zur marktführenden Bäckerei-Confiserie in der Zentralschweiz entwickelt, heißt es in einer Mitteilung des Unternehmens. In Planung sind bereits zwei weitere Cafés: im Zugerland, Steinhausen, Mitte Juni und Ende September in der Mall of Switzerland, nahe Luzern.



Das La vie en rose in Luzern.



www.confiserie.ch

10.04.2017, IR - Redaktion food-service

Gefällt mir Zeige deinen Freunden, dass dir das gefällt.

Weitere Branchennews vom 10.04.2017:

Deutsche Bahn: Nur noch Fairtrade-Kaffee im ICE und IC
 Japan: Starbucks feiert den Start in die Frappuccino-Season
 Back Kongress 2017: Bernd Kütscher moderiert in München
 Aldi Süd: Discounter startet Pop-up-Bistro in Köln

[Zurück zur Ursprungsseite](#)

[Seitenanfang](#)

| [Seite drucken](#)



Copyright: © **Deutscher Fachverlag GmbH**; Impressum; Datenschutz
 Anregungen & Kommentare an info@cafe-future.net

Für den Inhalt von Angeboten, zu denen eine Verbindung per Link möglich ist, und die nicht vom Deutschen Fachverlag stammen, wird keine Verantwortlichkeit und Haftung übernommen.

