

Medienmitteilung

Die Zeiten ändern sich, gutes Handwerk bleibt respektive kommt!



Am 20. Dezember öffneten sich die Tore des neuen Flagship-Stores der Confiserie Bachmann im historischen Gebäude an der Zürcher Bahnhofstrasse 89. Möglich macht dies in erster Linie das verlässliche Handeln eines nachhaltig denkenden Hauseigentümers, der Tanova AG. In der Tat wäre dies vor ein paar Jahren unvorstellbar gewesen, dass eine Handwerksbäckerei ein Fachgeschäft über drei Stockwerke an bester Lage, an der berühmten Zürcher Bahnhofstrasse, eröffnen kann.

Das Familienunternehmen in der 4. Generation geführt von den Brüdern Matthias und Raphael Bachmann freuen sich, mit einem kompetenten Team vor Ort, den Zürcherinnen und Zürchern eine geballte Ladung Bäckerei- und Confiserie-Handwerkskunst anzubieten. Ihr neuestes und grösstes Fachgeschäft mit über 600m² erstreckt sich über drei Etagen, ist von Montag bis Sonntag geöffnet und bietet alles, was ein Feinschmecker-Herz begehrt. In den ehemaligen Schalterhallen der Credit Suisse duftet es nun nach Schokolade. Der wohl sicherste Lagerort für Pralinen in der Schweiz befindet sich im ehemaligen und meterdicken Beton-Tresor im Kellergeschoss des Gebäudes.

Chocolate World der Weltmeisterin

Nicht nur der Gaumen wird durch genussreiche Handwerkskunst verwöhnt, auch die Augen werden durch visuelle Highlights zum Strahlen gebracht. Der Luzerner Architekt, Marc Jöhl, hat für den Innenausbau alle Register gezogen mit dem Ziel, dass das Lokal nicht nur Passanten anspricht, sondern zur Destination wird.

Durch die vier einladenden Türen kann das grosszügige Lokal bequem betreten werden. Der verglaste Lift in der Front, die offene Galerie sowie der Kronleuchter ziehen sofort die



Aufmerksamkeit auf sich und man spürt den besonderen Spirit im denkmalgeschützten Jugendstilhaus. Das Angebot im Erdgeschoss ist auf Brotspezialitäten, herrliches Feingebäck, Macarons, Sandwichkreationen, warme und kalte Snacks und Salate ausgerichtet. Dabei kommen Kaffeekompetenz und diverse Getränke nicht zu kurz.

Über eine Schokoladentreppe gelangen die Gäste in die Chocolate World im ersten Obergeschoss. Unter den verglasten Stufen fliesst Dekor-Schokolade im Kreislauf und die Neugier lockt jeden förmlich hoch. Das Highlight, die 20m² grosse Schokoladenwand und der unverkennbare Schokoladenduft ziehen die Besucher in den Bann. Die flüssige Schokolade fliesst tropfenartig, ebenfalls im Kreislauf, über die Wand. Für Schokoladenfans wird dies wohl die „Stairway to heaven“ sein.

Die Chocolatier-Weltmeisterin Juliane Bachmann verspricht: „Die Liebhaber von exquisiten Schokoladen in aller Vielfalt kommen hier auf ihre Kosten.“ Am eigens konzipierten Schokoladenbuffet kann man seine Lieblingsschokolade zusammenstellen, in Form von kleinen Frischschokolade-Tafeln oder als Pralinés- und Trufflesmischung. Diese Art von Angebot und Präsentation ist schweizweit ein Novum. Auch Lindt & Sprüngli, das internationale Schokoladenunternehmen, ist in der Chocolate World vertreten und stellt einen wichtigen strategischen Partner für die Confiserie Bachmann dar. Das Schokoladensortiment, inklusiv dem beliebten Pick & Mix Angebot, ist aussergewöhnlich gross und hochwertig präsentiert. Für Fans hat es zudem einen Fotopunkt. Dort kann man sich in der Schokoladenwelt mit dem Zürcher Münster ablichten lassen. An auserlesenen Tagen im Jahr ist ein fachkundiger Maître vor Ort, der seine Handwerkskunst live präsentiert.

Im zweiten Obergeschoss können es sich die Besucher ab dem 14. März 2019 im Café mit 94 Sitzplätzen gemütlich machen. Neben süssen und salzigen Kuchen gibt es Pizzen, diverse Pasta, Hot-Paninis, Salate, Canapés, Patisseries und vieles mehr im Sortiment. Der exklusive Skywalk bietet eine schöne Aussicht über den Confiserie Bachmann Flagship-Store und auf die berühmte Bahnhofstrasse.

Lokale Wertschöpfung

Nach den Erfolgen und der grossen Nachfrage in den Bachmann Fachgeschäften im Sihlcity Zürich und Shoppi Tivoli in Spreitenbach war es naheliegend, dass ein Standort im Zentrum der Schweizer Metropole eröffnet werden soll. Das einmalige Frischekonzept mit lokaler Wertschöpfung, welches die Confiserie Bachmann mit einer Tagesproduktion auszeichnet, kann auch in Zürich garantiert werden. Es gewährt gleichzeitig den Mitarbeitenden ein ausgezeichnetes Arbeitsumfeld mit branchenüblichen Arbeitszeiten. „Diese Punkte liegen uns speziell am Herzen, denn der Erfolgsschlüssel unseres Familienunternehmens sind nach wie vor die menschlichen Fähigkeiten unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.“, so Raphael Bachmann, Geschäftsführer und Mitinhaber.

Digitale Transformation für den Zürcher Markt

Zeitgleich zur Eröffnung des neuen Fachgeschäftes in Zürich hat die Confiserie Bachmann einen online 3D-Tortenkonfigurator entwickelt, welcher online über den Desktop oder mobile Endgeräte bedienbar ist. Dieser bietet der Kundschaft Platz für eigene Kreationen und Gestaltungen. Zudem wird das gesamte Einkaufserlebnis des Kunden im Tortenbereich optimiert. Der 3D-Tortenkonfigurator bietet dem Kunden die Möglichkeit auf eine einfache Art Wunschtorten digital zu kreieren und diese gleich online zu bestellen. Bei der Konfiguration einer Wunschtorte kann



zwischen Form, Grösse, Aroma, Farbe und verschiedenen Dekorationselementen gewählt werden. In Echtzeit sieht der Kunde den Preis und die Lieferfähigkeit. Die Tortencreations können unter anderem per Post oder Kurier verschickt oder direkt im Fachgeschäft abgeholt werden.

Handwerk bleibt der Grundstein

Trotz der Vergrößerung setzt das Traditionsunternehmen in Zukunft nach wie vor auf die handwerkliche Herstellung. „Nicht die Grösse des Unternehmens urteilt über die Qualität, sondern nach welcher Produktionsmethode produziert und nach welcher Firmenphilosophie gelebt wird“, meint Raphael Bachmann. „Mein Bruder und ich lernten den schönen Bäcker- und Confiseurberuf von der Pike auf. Wir sind mit unseren handwerklich hergestellten Produkten gewachsen und die vergangenen 120 Jahre waren der Grundstein unseres Erfolges.“, meint Matthias Bachmann. „Unser Sortiment, unsere Qualität und unsere Dienstleistungen sind schweizweit einmalig, was uns nun an die Bahnhofstrasse in Zürich gebracht hat.“ schliesst Raphael Bachmann ab. Dass es kein Selbstläufer wird, wissen die Brüder nur zu gut. Die Confiserie Familie und das erfolgreiche Bachmann-Team sind hoch motiviert, ein weiteres Erfolgskapitel zu schreiben.

Mediendaten

Jubiläumsmagazin als PDF

www.confiserie.ch/genussvoll

Bildmaterial

www.confiserie.ch/bahnhofstrasse

3D Tortenkonfigurator

www.torten-konfigurator.ch

Einblick in die Backstube

www.confiserie.ch/film

Logo

www.confiserie.ch/logo

Kontakt



Matthias Bachmann
Inhaber/Geschäftsführer
Verkauf/Marketing
Tel. direkt 041 227 70 40
matthias@confiserie.ch



Raphael Bachmann
Inhaber/Geschäftsführer
Produktion/Logistik
Tel. direkt 041 227 70 34
raphael@confiserie.ch