

Max Chocolatier, Luzern

Passion Schokolade

Im neu eröffneten «Max Chocolatier» will Geschäftsführer Fabian Rimann mit seinem Team neue Schokoladen-Trends auf oberster Qualitätsstufe setzen.

Fabian Rimann ist ein anerkannter Fachmann auf dem Gebiet der Schokolade. Er erlangt bereits mehrfach nationale und internationale Auszeichnungen. Sein oberstes Ziel ist, die Leidenschaft und Freude für die Schokolade auf seine Mitarbeitenden und Kunden zu übertragen.

Vor gut zwei Monaten ist ein lange gehegter Wunsch von Fabian Rimann in Erfüllung gegangen. Er eröffnete in Partnerschaft mit dem Juwelier König an bester Lage am Schweizerhofquai in Luzern seine eigene Chocolaterie: «Der Betrieb hat sich rasch etabliert und darf bereits auf eine treue Stammkundschaft zählen.»

Maximum an Harmonie

Verarbeitet werden nur die besten und edelsten Rohstoffe. Aus 14 reinsortigen Couverturen entstehen Pralinés, Truffes, Tafelschokoladen und weitere Köstlichkeiten. Mit einem saisonalen Angebot und rigorosem Qualitätsstreben – es werden z. B. nur Edeldestillate und feinste, frisch geröstete Mandeln und Nüsse verwendet – will man sich von den Mitbewerbern abheben und ein Maximum an Harmonie und Geschmackserlebnis bieten.»

Sämtliche Produkte werden direkt im Haus produziert. Auf Frische wird grösster Wert gelegt, jeden zweiten Tag wird das gesamte, zur Zeit 43 Köstlichkeiten umfassende Sortiment umgesetzt! Da auf Konservierungsmittel konsequent verzichtet wird, ist die Haltbarkeit auf drei Wochen definiert, während derer der Genuss optimal ist.

**Jedes Produkt ist ein
Einzelfabrikat und
für sich ein Kunstwerk.**

Max Chocolatier will vor allem eine Ergänzung und Bereicherung des Marktes sein und ein Publikum ansprechen, das bereit ist, für etwas Spezielles einen höheren Preis zu bezahlen. Alle Produkte werden von gelernten Fachkräften in Handarbeit sehr aufwändig hergestellt und ausdekoriert.

Im herrlich nach Schokolade duftenden, mit Eichenholz und Valser Granit ausgestatteten Verkaufsladen, wo direkt vor den Augen der Kunden produziert wird, wird das erlesene Sortiment wunderschön präsentiert.

Die Produktionsräumlichkeiten in der ersten Etage sind recht eng, aber maschi-

nell sehr zweckmässig eingerichtet. Wichtigstes Element ist eine komplette LCM-Überzugsanlage. Durch das abnehmbare Überzugsgitterband lässt sie sich in kürzester Zeit zur Giessmaschine umfunktionieren. Sie ist sehr reinigungsfreundlich und platzsparend, erlaubt ein rationelles Arbeiten und bietet grosse Flexibilität.

Fabian Rimann beschäftigt sechs Mitarbeitende in der Produktion und im Verkauf: «Alle unsere Fachkräfte sind universell einsetzbar. Jede Verkäuferin muss auch mit der Produktion vertraut sein, damit sie weiss, welche Arbeitsschritte hinter einem Produkt stehen. Nur so kann sie echte Fachberatung bieten und unser Qualitätsstreben überzeugt auf die Kunden übertragen. Sie ist damit auch die letzte Qualitätskontrolle vor dem Verkauf.»

Die ersten Erfahrungen stimmen sehr zuversichtlich. Quantitativ sind noch Reserven vorhanden, doch steht auch in Zukunft die Top-Qualität im Vordergrund. «Wir sind ein reiner Handwerksbetrieb und werden dies auch stets bleiben», bestätigt Fabian Rimann, «der Genuss von Max-Schokolade muss ein Fest für alle Sinne sein!» Tg



Fabian Rimann mit Freude an der Arbeit.



Praliné-Herstellung direkt im Laden.



Max-Spezialitäten in dunkelbraunen Schachteln mit Goldprägung.



Die Schaufenster sind sehr kreativ und kunstvoll ausgestattet.