

Der digitale Bausatz für den Torten-Architekten

Die Coniserie Bachmann aus der Schweiz stellt einen Online-Konfigurator für Torten vor, der vor allem gute Werbung für das Unternehmen ist

Welche Farbe steht dem neuen Auto besonders gut? Welches Zubehör ist im Angebot? Das Durchblättern von Katalogen war gestern, konfigurieren ist heute. Was in der Automobilbranche längst üblich ist, gibt's jetzt auch für Torten.

Die im schweizerischen Luzern ansässige Coniserie Bachmann hat einen 3D-Tortenkonfigurator entwickelt, der auch über mobile Endgeräte wie Smartphones und Tablets, bedienbar sein und Kunden die Möglichkeit bieten soll, Wunschorten digital zu kreieren und sie anschließend online zu bestellen.

Kunden sollen in Themenwelten eintauchen

Bei der Konfiguration einer Wunschorte können Verbraucher zwischen Form, Größe, Aroma, Farbe und verschiedenen Dekorationselementen wählen. Eine Auswahl an handgemachten Marzipanfiguren und Spielzeugen soll Kunden das Gefühl geben, in verschiedene Themenwelten einzutauchen.

„Die Dekorationselemente können nach Belieben von Hand oder mit der Maus verschoben, gedreht und sogar eingefärbt werden. Neben Marzipanfiguren und Spielzeugen können auch eigene Bilder und Fotos hochgeladen, wie auch kurze Textbotschaften auf der Torte platziert werden. Der Kunde erfährt in Echtzeit den aktuellen Preis sei-

ner Tortencreation und ihre Versandfähigkeit“, heißt es in einer Mitteilung von Bachmann zum neuen Konfigurator.

Die meisten Bestellungen sind personalisiert

Individualisierung und Personalisierung würden immer wichtiger und seien gerade im Tortenbereich zentral. Mehr als 70 Prozent der Bestellungen seien personalisierte Kreationen, gibt Bachmann an. Die Kunden hätten in den meisten Fällen eine klare Vorstellung, wie die Torte aussehen und was sie kosten soll.

Dies sei in der Vergangenheit „mit aufwendigem Koordinationsaufwand zwischen dem Kunden und der Coniserie Bachmann verbunden gewesen, da jeweils die Machbarkeit geprüft werden musste“. Zudem seien Kunden immer stärker gehemmt, ihre Wunschvorstellungen telefonisch mitzuteilen.

Bachmann spricht davon, mit dem Konfigurator besser auf Kundenwünsche eingehen zu können, „und gleichzeitig möchte das Familienunternehmen dem Kunden eine kreative und kulinarische Plattform bieten“.

Geschickte Werbung für das neue Spielzeug

Kunden seien außerdem nicht mehr an Öffnungszeiten gebunden oder müssten nicht in Warteschlangen

auf den Kundendienst warten. Hergestellt werden die Torten von Konditoren in der Produktion in Luzern.

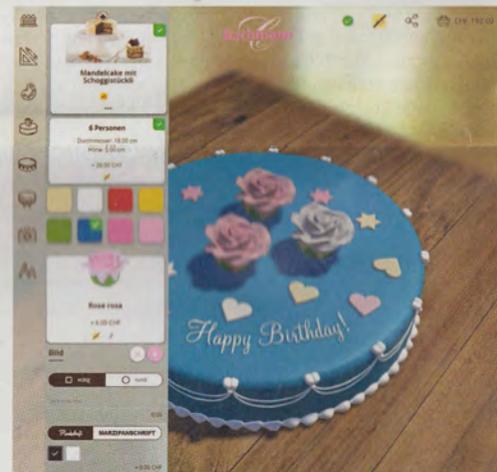
Der Konfigurator sei zudem auch ein wichtiges Marketing- und Produktentwicklungsinstrument. Bachmann verfolge so die Trends und Kundenansprüche in Echtzeit mit. Bachmann: „Der Kunde hat zudem die Möglichkeit, die eigene Tortencreation auf Social-Media-Plattformen direkt aus dem Tortenkonfigurator zu veröffentlichen und diese mit der Community zu teilen.“

Gespeicherte Torten stellt Bachmann – die Zustimmung des Kunden vorausgesetzt – in eine Fotogalerie. Dabei können die vorkonfigurierten Torten von anderen Kunden direkt online abgeändert und bestellt werden. Der 3D-Tortenkonfigura-

Die Coniserie Bachmann spielt mit der Kombi aus Online-Konfiguration und Handwerk.
Fotos: Bachmann



Online entworfen (unten), sieht das Ergebnis (oben) dem Entwurf sehr ähnlich. Die Torte könnte auch ganz anders aussehen (links).



tor wird zur inspirierenden virtuellen Tortenwelt. Die Coniserie Bachmann verknüpfe somit die traditionelle Handwerkskunst mit den neuen Möglichkeiten der digitalen Transformation.

Praxistest mit Licht und Schatten

Beim Praxistest fallen zwei Dinge auf: Die Echtheit der Farben ist stark verbesserungsfähig, wenn etwa aus Weiß in der Darstellung ein satter Grauerschleier wird, den so niemand auf dem Teller sehen möchte. Außerdem setzt die Bedienung des Konfigurators an einigen Stellen eine solide Ausbildung in intuitivem Handeln voraus. Wo keine Navigation weiterhilft, ist der Probenmodus gefragt.

Steht der Tortenentwurf, geht's an den Bestellvorgang, der zunächst darüber informiert,

dass die 18-Stück-Torte 149,80 Schweizer Franken kostet, was einem Stückpreis von 8,32 Schweizer Franken oder 7,34 Euro entspricht, was die höchst ambitionierte Preisgestaltung auch nicht wirklich bekömmlicher macht. Versandkosten sind in der Kalkulation nicht enthalten. Der sei bei der gewählten Tortenkonfiguration nicht möglich, informiert ein dezent platzierter Button. Also ab nach Luzern – oder eher doch nicht.

► Fazit: Der Tortenkonfigurator ist eine nette Spielerei mit Verbesserungspotenzial aus Kundensicht und ein gutes Marketinginstrument für Bachmann. Eines ist er nicht: „Ein Projekt, das den Tortenmarkt revolutionieren wird“, wie es die Schweizer vollmundig formulieren.

@ konfigurator.coniserie.ch

