



## Traditionsbewusst und innovativ: Absatzsteigerung durch den Einsatz von 3-D-Druckern zur Schokoladenherstellung.



### Das beste Haus am Platz – bodenständig und digital.

Seit über 100 Jahren ist das Café Baumann die beste Adresse am Platz in Sachen Konditoreiwaren. Deshalb war es für Doris und Jean Warnecke vor 23 Jahren selbstverständlich, den Namen zu übernehmen, als sie das Café kauften. Die beiden Konditormeister wollten die Tradition erhalten und dafür sorgen, dass das Café seinen guten Ruf behält. Bis heute verwenden sie für ihr riesiges Pralinensortiment keine Fertigmixe oder Mischungen. Hier wird noch alles ganz bodenständig hergestellt – aus Eiern, Zucker, Butter und Mehl. Aber das Ehepaar Warnecke und seine 40 Mitarbeiter öffnen sich auch dem Fortschritt und sind immer auf der Suche nach neuen Ideen.

### Mit dem 3D-Drucker zur Andenkenschokolade – noch mehr Umsatz durch Digitalisierung.

Eine der bahnbrechenden Ideen entstand während eines Urlaubs in der Schweiz. In einer Confiserie entdeckten das Ehepaar Warnecke Tafelschokolade mit den Schweizer Bergen, die sich wunderschön erheben aus der Fläche wölbten. Und zwar maßstabsgetreu. So etwas wollten sie auch machen. Vom Landesvermessungsamt erfragten sie die Geo-Basisdaten und die Handwerkskammer Koblenz stellte umgehend ihren 3-D-Drucker zur Verfügung. Mit dem Positiv konnten sie eine Form ziehen und sich bald über die überwältigende Nachfrage der besonderen Andenkenschokolade freuen.

### Besondere Produkte erschwinglich machen – durch Weiterentwicklung digitaler Möglichkeiten.

Mittlerweile steht die Anschaffung eines eigenen 3-D-Druckers an. Eine Mitarbeiterstelle wird geschaffen, um den Programmieraufwand intern zu bewältigen. Denn bei der Panoramaschokolade ist es nicht geblieben. Etliche gewerbliche und private Kunden wenden sich mit ihren Wünschen für individualisierte Schokoladen an das Café Baumann – sei es als Werbegeschenk oder als Give-Away für Hochzeitsgäste. Der digitale Konfigurator erübrigt das Verschicken von Mustern, die Herstellung wird erschwinglich und die Absatzsteigerung ist enorm. Die Vermarktung läuft über eine eigene Website: Schokaltiv.de

### Qualität durch Fachkräfte – Quantität durch modernste Technik.

Die Prozessdigitalisierung innerhalb der Geschäftsabläufe hat die Koordination der Mitarbeiter erleichtert, wodurch Zeit für die Entwicklung neuer Produkte und Ideen bleibt. Die Fachkräfte sind im ständigen Austausch und ihr handwerkliches Verständnis und Wissen sind permanent gefragt – daran ändert auch eine moderne Überziehmaschine nichts. Die moderne Technik ermöglicht aber, den heutigen Markt adäquat bedienen zu können. Quantitativ und ökonomisch. Für die Qualität sind weiterhin die Fachkräfte zuständig. Dank ihnen ist das Café Baumann weiterhin das beste Café der Stadt.



*„Man darf als Handwerker keine Angst vor Digitalisierung haben.  
Man muss sie nutzen!“*

**Doris Warnecke**  
Geschäftsführerin von Café Bauman

### **Ansprechpartner**

**Kompetenzzentrum  
Digitales Handwerk**  
Schaufenster West  
Handwerkskammer Koblenz  
Christoph Krause  
August-Horch-Straße 6–8  
56070 Koblenz  
christoph.krause  
@hwk-koblenz.de  
[www.handwerkdigital.de](http://www.handwerkdigital.de)

### **Unternehmen**

**Konditorei Baumann**  
Geschäftsführer Jean  
und Doris Warnecke  
  
Löhrstraße 93  
56068 Koblenz  
[info@cafe-baumann.de](mailto:info@cafe-baumann.de)  
[www.cafebaumann.de](http://www.cafebaumann.de)

Das Projekt **Kompetenzzentrum Digitales Handwerk** ist Teil des Förderschwerpunktes „Mittelstand-Digital – Strategien zur digitalen Transformation der Unternehmensprozesse“, der vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) initiiert wurde, um die Digitalisierung in kleinen und mittleren Unternehmen und im Handwerk voranzutreiben.

Weitere Informationen zum Förderschwerpunkt finden Sie unter [mittelstand-digital.de](http://mittelstand-digital.de)