

# Limifyze ist der Barkeeper 4.0

Automatisierte Barkeeper ermöglicht, Hotellerie und Gastro Service zu erweitern.

**ALBERSCHWENDE** Egal ob Hotellobby, Bar oder Partykeller: Mit Limifyze werden Getränke - von Fruchtsäften über Weine bis hin zu Spirituosen oder Longdrinks - per Touchscreen ausgewählt, gemixt, ausgeschenkt und bezahlt. Die Idee und Entwicklung dazu stammen von Michael Bertel und Linus Albrecht, beide Absolventen der HTL Dornbirn: „Den ersten automatischen Barkeeper haben wir im Zuge eines Hackathons während der Schulzeit entworfen. Wir haben die Idee weiter ausgebaut und damit auch erfolgreich an verschiedenen Wettbewerben teilgenommen, u. a. bei „2 Minuten 2 Mentoren“, blickt Bertel auf die Anfänge zurück. „Aufgrund der positiven Resonanz haben wir uns schließlich dazu entschlossen, aus unserem Prototyp ein marktreifes Produkt zu entwickeln und unsere eigene Firma zu gründen.“ Während Bertel vorrangig für die Software- und Albrecht für die Hardware zuständig sind, holten sie sich Günther Pörnbacher ins Boot, der die Techniker im Marketing und Verkauf unterstützt.

## Einfache Verwaltung

Das Mix-System wird über ein übersichtliches Benutzerinterface bedient. Auf Basis eines auf die Flasche aufsteckbaren, elektromagnetischen Dosierers, erfolgt der Ausschank direkt aus der Originalflasche, hygienisch und in präziser Mengenangabe. Mittels IoT-Anbindung kann der Betreiber den Automaten vom Computer aus frei konfigurieren und über ein Echtzeit-Dashboard den



Über das übersichtliche Limifyze-Benutzerinterface werden Getränke ausgewählt, gemixt und kontaktlos bezahlt.

SILVIA THURNER

Überblick behalten. Des Weiteren können Software-Updates direkt eingespielt und zukünftige Features nachgerüstet werden. „Unser Ziel war es von Anfang an, den gesamten Bestellprozess abzubilden:

von der Getränkeauswahl, egal ob Standard- oder Sonderwünsche, über den Ausschank bis hin zur Bezahlung. Darüber hinaus haben wir immer großes Augenmerk auf das Produktdesign und die Kompaktheit sowie auf die unkomplizierte Wartung gelegt. Das ist uns mit Limifyze gelungen“, sind die Gründer überzeugt. Neben einem Basismodell, das vorrangig für den Privatbereich oder Vereine ausgelegt ist, besteht die Möglichkeit, das Gerät mit einem thermoelektrischen, wartungs- und emissionsfreien Kühlsystem und einem kontakt- und bargeldlosen Bezahlssystem aufzurüsten. Angesprochen werden damit vor allem Hotel-, Gastronomie- und Cateringbetriebe. Dabei soll der herkömmliche Barkeeper nicht ersetzt, sondern insbesondere Randzeiten überbrückt und kleineren Hotels ohne eigene Hotelbar die

Möglichkeit geboten werden, ihren Service zu erweitern. Entwickelt wird einerseits in der Postgarage in Dornbirn, andererseits in der eigenen Werkstatt in Alberschwende.

## Von Vorarlberg in die Welt

Die beiden Jungunternehmer sehen Vorarlberg als perfekte Basis: „Wir erhielten Beratung und Begleitung bei der Erschließung von Fördermitteln, das Start-up-Ökosystem funktioniert sehr gut, auch etablierte Unternehmen sind offen für neue Ideen und unterstützen in allen Belangen. So war es einfach für uns, Kooperationspartner für das Produktdesign und die mechanische Fertigung zu finden. Die ersten drei Geräte haben wir komplett in Vorarlberg produzieren lassen.“ Diese wurden nun im Herbst auf drei Gastro-Messen in Mailand, Salzburg und Köln vorgestellt. Der Marktstart ist für das erste Quartal 2022 geplant, mittel- bis langfristig will das Start-up aber europaweit bzw. global tätig werden. „Wir haben bereits konkrete Anfragen, möchten so schnell wie möglich in den Markt starten und mit permanenten Innovationen vorangehen“, so die Jungunternehmer. „Unsere Vision ist es, die Vorteile der Industrie 4.0 in die Gastronomie überzuleiten, Abläufe und Prozesse mit modernen Technologien auf den aktuellen Stand zu bringen und so den Herausforderungen mit modernen Lösungen zu begegnen.“

VOR  
ARLBERG

## INNOVATION MACHT DEN UNTERSCHIED

Neue Ideen für eine  
erfolgreiche Zukunft

Präsentiert von der  
Wirtschafts-Standort Vorarlberg GmbH (WISTO)

WISTO.AT



VIDEO

Michael Bertel und Linus Albrecht im Podcast