

Des boissons chaudes à la perfection grâce à Labrints et son système vapeur automatique intelligent

12 juillet 2022, 02:00

Peter Hernou, barista, champion du monde du latte art et CEO de la start-up Labrints, a relevé le défi de faire bénéficier le secteur horeca et, partant, le consommateur de boissons parfaites. Peter sait comment préparer une boisson de qualité, mais comment s'y prendre pour que le produit parfait se retrouve dans la tasse du consommateur sans la présence physique du barista ? Pour ce faire, l'entreprise a mis au point un système vapeur intelligent : « a?ralab » se distingue des autres appareils en mettant les compétences du barista à l'échelle du consommateur au moyen de la technologie.

A?ralab ressemble à s'y méprendre à une machine à café professionnelle, mais ne l'est pas. L'appareil permet de chauffer et/ou de faire mousser du lait, tant animal que végétal, des jus et autres liquides de manière stable, hygiénique et de haute qualité. Il permet également une plus grande flexibilité dans la manipulation d'autres recettes et un contrôle précis des quantités critiques, telles que la température du processus et le volume de mousse. Enfin, l'appareil est au cœur d'un concept plus large visant à proposer également des services numériques aux différents acteurs de la chaîne de valeur tels que les fournisseurs d'ingrédients, les distributeurs d'appareils, les utilisateurs finaux, les chaînes de magasins, etc.

Lors d’une prochaine étape, ces services numériques seront reliés à l'appareil. Il s'agit notamment de partager et d'améliorer les recettes, de contrôler et d'optimiser les conditions de transformation, de garantir l'origine et la qualité des ingrédients utilisés et d'optimiser la chaîne d'approvisionnement.

Pour garantir la réussite de son système vapeur intelligent, Labrints se devait de faire les bons choix technologiques, commerciaux et de développement. La mise au point d'un tel appareil comporte en effet certains défis : des fonctionnalités intelligentes, telles que l'identification automatique du liquide proposé, une détection améliorée grâce à l'apprentissage automatique (IA) et l'échange de données par la connectivité, mais aussi les aspects commerciaux liés à la création et le déploiement de services numériques.

Pour relever ces défis, Labrints a demandé conseil à Sirris. Grâce au soutien de Sirris et au recours à des instruments de subvention accessibles, dont le Digihub du réseau d’entreprises flamand VOKA, Labrints a pu franchir des étapes concrètes de son histoire de croissance.

Du propotype au démonstrateur

Afin de démontrer le fonctionnement fiable des fonctionnalités intelligentes, Sirris a conçu et mis au point une preuve de concept. Une technologie de capteurs spectraux et des algorithmes d'apprentissage automatique permettent de distinguer différents types de boissons, comme les produits laitiers, les boissons lactées végétales ou les jus. Ce concept ayant été parfaitement intégré à la machine existante sous forme de kit, Labrints est en mesure de montrer aux clients le fonctionnement de ce concept unique au moyen d’un démonstrateur tangible.

Un accompagnement de bout en bout

Par expérience, Labrints savait que la recherche de soutien, d'idées, de connaissances et de contacts n’est pas toujours chose aisée et qu’en raison de la multitude de possibilités, il n’est pas toujours facile pour une entreprise de faire les bons choix. C'est pourquoi Sirris a également accompagné la start-up dans l'approche, la planification, le financement des développements et la coopération avec les partenaires d'industrialisation.
Aujourd’hui, Sirris est également aux côtés de Labrints pour réussir le lancement des services numériques qui seront reliés à l'appareil.

Grâce à cette coopération, a?ralab, le premier système vapeur automatique intelligent au monde permettant d'obtenir une température parfaite et une mousse de qualité avec des micro-bulles, est désormais un fait. L’appareil a décroché le « Host 2021 Smart Label Innovation Award ».

Labrints®

aeralab®

Auteurs