

Labrints bereidt perfecte warme dranken dankzij slimme geautomatiseerde stomer

12 juli 2022, 02:00

Barista, wereldkampioen latte art en CEO van start-up Labrints Peter Hernou ging de uitdaging aan om perfecte drankjes in de horeca, en zo tot bij de consument, te krijgen. Peter weet hoe een kwalitatieve drank te bereiden, maar hoe het perfecte product tot in het kopje van de consument krijgen zonder fysieke aanwezigheid van de barista? De onderneming ontwikkelde hiervoor een 'slimme melkstomer': dit toestel, 'a?ralab', onderscheidt zich van andere toestellen door de kunde van de barista met behulp van technologie schaalbaar te maken.

A?ralab lijkt op een professionele koffiemachine, maar is dit niet. Eerder is het toestel complementair aan koffiemachines in de horeca. Met a?ralab kunnen melk, zowel dierlijk als plantaardig, sappen en overige vloeistoffen stabiel, hygiënisch en kwalitatief worden opgewarmd en/of opgeschuimd. Het toestel laat ook toe flexibeler om te gaan met andere recepten en kritische grootheden, zoals de procestemperatuur en schuimhoeveelheid precies te regelen. Ten slotte is het toestel een kernelement van een breder concept waarin ook digitale diensten zullen worden aangeboden aan diverse spelers in de waardeketen, zoals leveranciers van ingrediënten, verdelers van het toestel, eindgebruikers, ketens, ...

In een volgende fase zullen deze digitale diensten gekoppeld worden aan het toestel. Denk aan het delen en verbeteren van recepten, het bewaken en optimaliseren van bewerkingscondities, het garanderen van de oorsprong en de kwaliteit van de gebruikte ingrediënten en het optimaliseren

van de toeleveringsketen.

Om van zijn slimme melkstomer een succesverhaal te maken, moest Labrints de juiste technologie-, business- en ontwikkelkeuzes maken. Bij het ontwikkelen van zo'n toestel komen immers wel wat uitdagingen kijken: slimme functionaliteiten zoals de automatische identificatie van de aangeboden vloeistof, verbeterde detectie dankzij machine learning (AI) en data-uitwisseling door connectiviteit, maar ook de business-aspecten bij het opzetten en uitrollen van digitale diensten.

Labrints ging voor deze uitdagingen te rade bij Sirris. Dankzij de ondersteuning van Sirris en het inschakelen van laagdrempelige subsidie-instrumenten, waaronder VOKA Digihub, kon Labrints concrete stappen zetten in haar groeiverhaal.

Van proof of concept tot demonstrator

Om de betrouwbare werking van de slimme functionaliteiten aan te tonen, heeft Sirris een proof-of-concept ontworpen en gebouwd. Dankzij spectrale sensortechnologie en machine-learning algoritmes kunnen verschillende dranktypes, zoals zuivel, plantaardige melkdrank of sap, onderscheiden worden. Dit concept werd als een kit netjes ingepast in het bestaande toestel, zodat Labrints met een tastbare demonstrator de werking van het unieke concept kan tonen bij klanten.

Begeleiding langsheen het ontwikkeltraject

Labrints had ondervonden dat de zoektocht naar ondersteuning, inzicht, kennis en contacten niet altijd van een leien dakje verloopt en het door de veelheid aan mogelijkheden als onderneming niet altijd makkelijk is de juiste keuzes te maken. Daarom begeleidde Sirris de start-up ook bij de aanpak, planning, financiering van de ontwikkelingen en de samenwerking met industrialisatiepartners.
Inmiddels helpt Sirris Labrints ook bij het succesvol introduceren in de markt van de digitale diensten die aan het toestel gekoppeld zullen worden.

Dankzij de samenwerking is a?ralab, 's werelds eerste intelligente geautomatiseerde stomer voor de perfecte temperatuur en kwaliteitsschuim met microbellen, nu een feit. Het toestel won de 'Host 2021 Smart Label Innovation Award'.

Labrints®

aeralab®

Auteurs