

# Bis zu 500 Cocktails in einer Stunde

Alsdorfer Start-up entwickelt „digitalen Barkeeper“ und gewinnt damit einen europäischen Gastronomie-Preis in Maastricht

VON NINA LESSENICH

**Alsdorf.** Eigentlich war es nur so eine fixe nächtliche Idee. Das sagt zumindest die Legende. Timm Kasischke, heute einer der beiden Geschäftsführer der KP Innovations GmbH & Co. KG mit Sitz in Alsdorf, sei eines Nachts wachgeworden, umtrieben von der dringlichen Frage: Wie kann ich jetzt möglichst schnell einen Drink bekommen? Wenn Christoph Poos, seines Zeichens ebenfalls Geschäftsführer von KP Innovations, diese Geschichte heute erzählt, muss er lachen. „Timm's Schlussfolgerung in dieser Nacht war: Cocktails wären jetzt eine gute Sache“, sagt Poos. Doch genau da habe sich auch schon das nächste Problem ergeben. Denn egal ob alkoholfrei oder mit Umdrehungen: Die richtigen Zutaten besorgen, die korrekten Mengen abmessen, alles zusammenmischen – das braucht Zeit. „Also hat Timm in dieser Nacht angefangen, darüber nachzudenken, wie das schneller gehen könnte.“

Die idealen Voraussetzungen, um tatsächlich eine Lösung für sein Dilemma zu finden, hatte Timm Kasischke: Als studierter Medizintechniker hatte er beruflich bereits mit Pumpen zu tun und brachte entsprechend das nötige technische Know-how mit. Herausgekommen ist am Ende so etwas wie ein „digitaler Barkeeper“ – zumindest übernimmt die Cocktail-Box die Aufgabe eines eben solchen und mixt per Auswahl auf einem Touch-Screen den gewünschten Cocktail zusammen. In der Standardausführung hat die Cocktail-Box aus Plexiglas Platz für zwölf verschiedene Säfte oder Alkoholla, für Gastronomen gibt es stationäre Anlagen mit bis zu 18 Anschlüssen.

## Ein Cocktail in sieben Sekunden

Alle Flüssigkeiten werden aus Getränkekartons im Unterschrank der Cocktail-Box über einzelne Schläuche exakt dosiert in das Cocktailglas gepumpt. Dabei kommt jede Zutat aus einer separaten Düse, die Zutaten mischen sich also erst im Cocktailglas. „Das ist wichtig, damit unsere Kunden sehen, dass kein fertiger Mix aus Sirup im Glas landet“, sagt Poos. Außerdem sei es für alkoholfreie Cocktails, etwa für Kinder, wichtig: „Dank der separaten Schläuche können wir sichergehen, dass sich keine Zutaten ungewollt vermischen“, sagt Poos. Im alkoholfreien Drink könne also tatsächlich kein einziger Tropfen Alkohol landen.



Cocktail aus der Düse: Jede Zutat kommt bei der Cocktailbox aus einem eigenen Schlauch, zwölf Zutaten kann die Standardausfertigung der Box verarbeiten. Praktisch: So können sich keine Zutaten ungewollt vermischen, alkoholfreie Cocktails sind sicher alkoholfrei. Fotos: Nina LeBenich

Besonders stolz ist Poos auf die Schnelligkeit seiner Maschine. Vom Knopfdruck bis zum ersten Schluck geht es überraschend flott: Egal ob Pina Colada, Sex on the Beach oder Tequila Sunrise – in fünf bis sieben Sekunden ist der Drink fertig. Je nach Zusammensetzung schaffe die Maschine in einer Stunde bis zu 500 Cocktails. „So schnell kann das kein Barkeeper“, sagt Poos. Der studierte Betriebswirt ist hauptsächlich für die Vermarktung der Cocktail-Box zuständig. Aufgrund ihrer hohen Schlagzahl werde die Cocktail-Box besonders häufig für Großveranstaltungen gebucht. „Wir sind zum Beispiel in Konzerthallen oder bei Messen unterwegs“, sagt Poos. In diesem Jahr etwa sei die Cocktail-Box unter anderem bei Konzerten von Rihanna, Beyoncé und David Garrett im Einsatz gewesen. Veranstaltern bietet

Start-up an solchen Terminen die Lieferung der Getränke, die eigentliche Cocktail-Box, Personal sowie zusätzliche Thekenelemente. „Außerdem können wir individuell auf die Gestaltung jeder Veranstaltung eingehen“, sagt Poos. So könne man die Cocktail-Box sowie die Thekenelemente beispielsweise in unterschiedlichen Farben beleuchten.

Im Januar wird die Cocktail-Box bereits drei Jahre alt, inzwischen arbeitet ein Team aus sieben Festangestellten, einem Praktikanten und zusätzlichen 450-Euro-Kräften in dem Start-up. „Als wir vor drei Jahren mit der Cocktail-Box auf den Markt gegangen sind, mussten wir mit typischen Start-up-Herausforderungen kämpfen“, erinnert sich Poos. „Viele potenzielle Kunden hatten Sorge, dass es unser Unternehmen in zwei bis drei Jahren vielleicht gar nicht mehr geben wird.“ Inzwischen jedoch laufe das Geschäft gut – auch Caterer und Gastronomen würden sich zunehmend für ihr Produkt interessieren. „Man merkt, dass die Gastro-Szene sich solchen Konzepten langsam öffnet“, sagt Poos. „Die

Zeit kommt langsam.“

Als Konkurrenz zum realen Barkeeper hinter der Theke sieht Poos sein Produkt übrigens nicht. „Wir wollen auch gar keine Konkurrenz sein“, sagt er. „Wir sehen uns da eher als Ergänzung.“ Denn wer italienisch essen wolle, der habe schließlich auch die Möglichkeit,

dorfer Start-ups. Im Oktober hat das Cocktail-Box Team bei der Gastronomie-Fachmesse BBB in Maastricht die „Columbus Trophy“ gewonnen – einen europäischen Gründerpreis für junge Unternehmen im Gastronomiebereich. „Europaweit hatten sich 70 Unternehmen für den Preis beworben. Zehn davon wurden dann ausgewählt, um ihr Produkt in Maastricht zu präsentieren“, erklärt Poos. „In die Präsentation haben wir sehr viel Arbeit gesteckt und sogar extra für den Wettbewerb einen Film produziert.“

Entsprechend groß war die Freude, als man am Ende des Wettbewerbs schließlich auf Platz 1 stand.

## Ehrgeiziges Ziel

Für die Zukunft hat das Team von Cocktail-Box ein ehrgeiziges Ziel: „Ich möchte, dass wir die Marke für Cocktails werden“, sagt Poos selbstbewusst.

Seine Vision: Die Cocktail-Box weltweit vertreiben und so dafür sorgen, „dass beispielsweise eine Pina Colada weltweit gleich schmeckt – nämlich nach unserem Rezept“, sagt Poos.

Einen ersten Schritt dahin hat das Start-up aus Alsdorf schon gemacht: Zwei Verträge mit Vertriebspartnern in der Schweiz sowie in Frankreich sind bereits unterzeichnet.

„Ich möchte, dass wir die Marke für Cocktails werden.“

CHRISTOPH POOS, GESCHÄFTSFÜHRER DER KP INNOVATIONS GMBH & CO. KG



Ist überzeugt vom Konzept der Cocktail-Box: Geschäftsführer Christoph Poos.