

Mikafi: Schweizer Start-up verhilft mit KI zur personalisierten Coffee Brand

Kaffee ist ein Genussmittel und für viele Menschen aus dem Alltag nicht wegzudenken. Laut dem Deutschen Kaffeeverband ist der Kaffeekonsum in Deutschland erneut angestiegen: Vier Tassen Kaffee pro Tag trinken Konsument*innen im Schnitt. Mit dem Wegfall der Corona-Beschränkungen ist auch der Kaffeeverkauf in der Gastronomie wieder deutlich angestiegen. Der Kaffeekonsum im „Außer-Haus-Markt“ legte im vergangenen Jahr um rund 45 Prozent im Vergleich zum Vorjahr zu.



Fotos: Unternehmen

Das enorme Potenzial der schwarzen Bohne hat auch das Schweizer Start-up Mikafi erkannt. Mit seiner innovativen IoT-Plattform und eigenen Röst-KI ermöglicht Mikafi Unternehmen und Verbraucher*innen ein neuartiges Kaffee-

erlebnis: Die auf Kundenwünsche zugeschnittene Zubereitung und Röstung des Kaffees ermöglicht den Aufbau einer eigenen Coffee Brand und intensiviert zugleich die Kundenbindung. Das Start-up verfolgt dabei die Vision einer Full-Service-Plattform für eine maximale

Transparenz und Zugang zu qualitativ hochwertigem und personalisiertem Kaffee.

Von der Idee bis zur Entstehung

„Wie eine Streaming-Plattform für verschiedene Kaffee-Geschmäcker“ – so stellen Marius Disler und Claudio Vögtli, die beiden Gründer des 2019 gegründeten Zürcher Start-ups Mikafi, ihre IoT-Plattform und automatisierte Rösttechnologie vor. Doch hinter ihrer Idee steckt jede Menge Technik, sogar eine durch das Start-up komplett neu entwickelte Mini-Röstanlage.

Die Idee dazu entstand bei Marius Disler während der Studienzeit. Ausschlaggebend war der vielseitige und intensive Geschmacksgenuss verschiedener Kaffeevarianten bei dem Besuch einer Kaffeeplantage in Kolumbien. Das Erlebnis begeisterte ihn für die Welt des frisch gerösteten Kaffees und inspirierte die Vision hinter Mikafi: Ein hochgradig individualisierbares Kaffeeerlebnis per Stream – hier sollen alle Anbieter entlang der Kaffee-Versorgungskette über eine digitale Plattform und intelligente Rösttechnologie transparent und fair involviert werden. Eingesparte Transportwege, nachvollziehbare Lieferketten und ein gasfreier Röstprozess machen dabei den besonders nachhaltigen Effekt aus.

Das Team entwickelte infolge eine KI-basierte Kaffee-Plattform und eine neuartige smarte Röstmaschine, welche Gastronomiebetreiber ohne große Vorerfahrung in eigenen Räumlichkeiten nutzen können, um personalisierte und frische Kaffeeröstungen herzustellen.

In wenigen Schritten zur personalisierten Coffee Brand

Mikafi ermöglicht Unternehmen die ersten Schritte zur eigenen Coffee Brand. Angefangen bei der Wahl der Bohnen können sie über eine digitale Plattform Faktoren wie Nachhaltigkeit, Preis und Herkunftsland in ihre Entscheidung miteinfließen lassen. Mikafi agiert hierbei als Bindeglied zwischen zertifizierten Kaffee-Anbauern, Importeuren und Unternehmen. Durch die verkürzten Transportwege können bis zu sechs Prozent CO₂ eingespart werden.

Coffee-Shops oder Restaurants erhalten zusätzlich die Röstmaschine „MikafiOne“. Mithilfe der smarten Technologie können diese ohne große Vor-

erfahrung an die Kundenwünsche angepasste Kaffee-creationen erstellen. Über eine App sorgen Röst-Rezepturen per Stream aus der Cloud für individuelle Röstergebnisse. Ein digitales Kundenerlebnis, das Unternehmen für sich nutzen können: Cafés können so zum Beispiel einen eigenen Mix aus

DIE MIKAFI-GRÜNDER Marius Disler (links) und Claudio Vögtli (rechts).



„Wie eine Streaming-Plattform für verschiedene Kaffee-Geschmäcker“ – so stellen Marius Disler und Claudio Vögtli, die beiden Gründer des 2019 gegründeten Zürcher Start-ups Mikafi, ihre IoT-Plattform und automatisierte Rösttechnologie vor.



MIKAFIONE Die strombetriebene Maschine röstet die Bohnen vollautomatisch und nach dem gewünschten Röstprofil. Mithilfe der smarten Technologie können an die Kundenwünsche angepasste Kaffee-Kreationen erstellt werden.

Bohnen und dem Röstgrad an den eigenen oder den Kundenpräferenzen ausrichten.

Die strombetriebene Maschine röstet die Bohnen vollautomatisch und nach dem gewünschten Röstprofil. So kann in 9 bis 15 Minuten ein Kilo Kaffee geröstet werden. Das Kühl- und Luftfilter-System ermöglicht das Rösten in jedem Raum, mit angenehmem Geruch und wenig Geräuschemissionen. Durch ihre kompakte Größe und die geringen Emissionen kann die Maschine in jeder Lokalität betrieben werden.

Coffee-Shops können ihre Kaffeeröstungen sowohl online als auch am Standort verkaufen. Die Kundenbestellungen erscheinen direkt auf der Maschine und können anschließend auf individueller Basis geröstet und verpackt werden. Über die Mikafi-Plattform können Coffee-Shops ihr Inventar, die Röstungen und ihre Maschine verwalten.

KI optimiert das Serviceangebot

In Zukunft werden KI und IoT wichtiger Bestandteil der Kaffee-Industrie sein. Denn so sieht laut Mikafi

die Zukunft des Kaffees aus: Mit dem Full-Service-Kaffeeangebot und der Mikafi-Roast-AI soll es Abonnenten möglich sein, einzigartige Rezepte zu erstellen und zu teilen, basierend auf eigenen Präferenzen, Eigenschaften des Rohkaffees sowie den Röstparametern. Unternehmen sollen die Technologie von Mikafi zur Stärkung der eigenen Brand und Kundenbindung nutzen.

Die Idee des Start-ups zeigt: Zwar ersetzt KI im besten Fall nicht die menschliche Interaktion mit dem Personal hinter der Theke, aber sie kann wertvolle Unterstützung liefern. Vor allem werden durch KI neue Geschäftsmodelle und Innovationen möglich, die den Wettbewerb und die Vielfalt in der Branche fördern und auch die Kundenzufriedenheit steigern.



MARIUS DISLER,
Co-Founder und
CEO von Mikafi.