

# SIEMENS

Ingenuity for life

## MediaService Industries online

Januar 2019

siemens.com

## Wenn die Simatic Cocktails mischt

**Allgäuer Tüftler entwickeln mit Siemens-Technik  
automatisierte Cocktailmaschine**



© Cocktailofant  
Allgäu. Der Allgäuer Markus Settele und ein befreundeter Maschinenbauer, Paul Haggenmüller, haben den sogenannten „Cocktailofant“ entwickelt, eine mobile Cocktailmaschine. Mit dem „Cocktailofant“ lassen sich aus bislang 17 Zutaten binnen fünf Sekunden vollautomatisch Cocktails mischen. Dabei sorgt eine Steuerung aus dem Siemens-Portfolio dafür, dass jeder Cocktail immer exakt den hinterlegten Rezeptvorgaben entspricht. Derzeit mixt eine Simatic aus aktuell 26 hinterlegten Rezepten alkoholische wie nicht alkoholische Cocktails. Der Barkeeper muss nur noch via Siemens-Touchpanel das gewünschte Mischgetränk auswählen. Abgesehen von der hohen Misch-Geschwindigkeit sichert die Automatisierung mit Siemens-Technik, dass jeder Cocktail immer exakt den Rezeptvorgaben entspricht und so bis

zu 4.000 Gäste pro Tag beziehungsweise 12000 Gäste pro Wochenende mit Mixgetränken versorgt werden können.

„Ich bin gelernter Automatisierungstechniker und kam an der Technikerschule erstmals mit Siemens-Steuerungen in Berührung. Das Handling, der Aufbau und die Funktionen haben mich damals schon überzeugt, so dass von Anfang an feststand, dass ich den Cocktailofant mit einer Simatic ausstatten würde“, schwärmt Settele. In der aktuellen Ausführung sind in der Steuerung 26 Rezepte der bekanntesten Cocktails hinterlegt. Dazu gehören zum Beispiel Cuba Libre, Lady Killer, Cosmopolitan, Pina Colada und Fruit Punch. Ein Klick auf ein Simatic-Bedienpanel und fünf Sekunden später ist der gewünschte Cocktail im Glas. „Natürlich kann eine Simatic viel mehr als

nur 26 Rezepte steuern, aber die getroffene Cocktail-Auswahl hat sich über die unzähligen Firmenveranstaltungen, Geburtstagsfeiern und Vereinsfesten hinweg bewährt“ erklärt der Erfinder. Die Zutaten sind im Unterbau der Anlage in lebensmittelechten Flaschen und Kanistern untergebracht und werden von dort aus über Leitungen im richtigen Mischverhältnis ins Glas gefüllt. Der Cocktail wird also aus den insgesamt 17 verfügbaren Zutaten erst ganz frisch im Glas gemischt. „Nur so können wir sicherstellen, dass alkoholfreie Cocktails auch wirklich keine hochprozentigen Zutaten enthalten“, so Settele. „Das ist uns sehr wichtig vor allem, wenn eine Veranstaltung auch von Kindern besucht wird, und diese ein Mischgetränk möchten.“

#### Kein „Leerlauf“

Um zu verhindern, dass eine Zutat leer wird und dann nicht mehr oder nur in ungenügender Menge im Glas landet, sind die Kanister mit Sensoren ausgestattet. Diese melden der Simatic, dass ein Produkt zur Neige geht. Damit ist gewährleistet, dass der Kanister rechtzeitig getauscht werden kann.

#### Zufällige Namensgebung

Zugegeben, der aktuelle Cocktailofant sieht heute weit moderner aus als der erste Prototyp, dem Jugendliche bei einem Dorffest Elefantenothen anklebten. Aber dieser jugendliche Streich sorgte letztlich dafür, dass der Cock-

tailofant zu seinem prägnanten Namen kam. „Ich fand das damals sehr witzig“, erinnert sich Settele, einer der „Erfinder“ der Anlage. „Der Automat sah mit den Elefantenothen wirklich lustig aus und irgendwie wollten wir das aufgreifen. So kamen wir dann auch zum besagten Namen“. Und mal ehrlich, mit dem „Rüssel“, aus dem die Zutaten für die Cocktails ins Glas gefüllt werden, erinnert die Anlage auch heute noch ein kleines bisschen an den Namensgeber. Zwischenzeitlich gibt es jedoch bereits sieben Cocktailofanten. Davon werden fünf von den beiden Allgäuern vermietet, zwei betreiben Franchise-Nehmer.

#### Große Nachfrage

Auf die Idee, eine Cocktailmaschine zu entwickeln, kam der Allgäuer Automatisierungstechniker bei einem Volksfest in der Nachbarschaft. Hier stand eine Maschine, die automatisch Cocktails ausschenken konnte. Jedoch waren die Cocktails schon vorab fertig gemischt. Settele war zwar von der Idee, aber nicht der Qualität überzeugt. „Ich war mir sicher, dass wir das besser machen können. Mit meinem Freund Paul Haggenmüller fing ich zuhause an zu tüfteln. Und nun ja, ich denke, das Ergebnis kann sich sehen lassen.“ Der Erfolg spricht für die Erfinder und ihre Cocktailmaschinen. Ob Volksfest, Messen, Hochzeiten, Geburtstagsfeiern oder Vereinsfeiern – immer mehr Veranstalter fragen die

mobile Cocktailmaschinen bei dem jungen Unternehmen an. Weitere Infos unter [www.cocktailofant.de](http://www.cocktailofant.de)

#### Bildunterschriften:

Ein Blick auf den Prototypen des „Cocktailofants“ erklärt, wie die Cocktailmaschine zu seinem Namen kam.

Zu Recht stolz auf seine Erfindung – Tüftler Markus Settele hat mit seinem Freund Paul Haggenmüller den Cocktailofant entwickelt, der mit einer Simatic-Steuerung ausgestattet ist und jeden Cocktail binnen fünf Sekunden mischt.

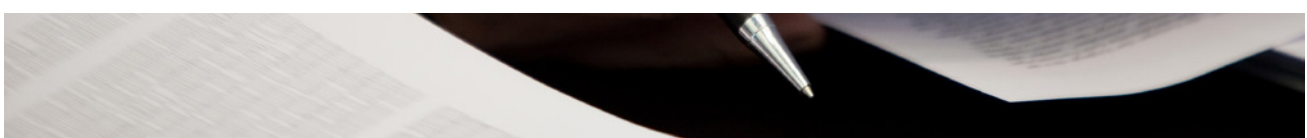
Im Unterbau der Anlage finden bis zu 17 unterschiedliche Zutaten Platz, aus denen die Simatic nach hinterlegten Rezepten derzeit bis zu 26 verschiedene Cocktails mixt.

Beim Automation-Treff auf der SPS IPC Drives 2018 kamen Besucher des Siemens-Stands in den Genuss der Cocktails, die der Cocktailofant mixt.

#### Weitere Informationen unter:

Simatic:  
[www.siemens.de/simatic](http://www.siemens.de/simatic)

Cocktailofant:  
[www.cocktailofant.de](http://www.cocktailofant.de)



© Cocktailofant

© Cocktailofant