

## Was tut sich gerade in Sachen Food Startups?

Sponsored Post am 13. Juli 2016 |

### Limo war gestern – Wie Liwo Büros erobern will

Im Büroalltag hat jeder mal Lust auf etwas Süßes. Doch schnell verdaulicher Zucker und künstliche Süßstoffe bringen den Blutzucker- und Insulinspiegel durcheinander. Auf ein schnelles Hoch folgen Konzentrationstiefs, Müdigkeit und Heißhungerattacken. Und schon ist es vorbei mit der Produktivität.



Liwo-Gründer Michael Taheri und Dr. Patrick Krell

„Wir verbringen den Großteil unserer Zeit im Büro. Jeder Arbeitgeber sollte deshalb etwas für die Gesundheit und Zufriedenheit seiner Mitarbeiter zu tun“, sagt Michael Taheri, Mitbegründer von Liwo. Viele Unternehmen denken, sie täten ihrer Belegschaft einen Gefallen, wenn sie ihnen Softdrinks zur Verfügung stellen. „Doch herkömmliche Limonaden

sind ungesund – und einfach nicht mehr zeitgemäß. Ihr Konsum begünstigt Diabetes oder Fettleibigkeit. Und trotzdem: Keiner will auf eine süße Abwechslung im Büro verzichten“, so Taheri.

Mit Liwo hat das Startup ein Getränk entwickelt, das eine gesunde Alternative zu klassischen Zucker- und Süßstoffbomben liefert. Drei Jahre lang wurde die Liwo zusammen mit der Bergischen Universität Wuppertal und dem evalomed Institut für Gesundheitsforschung aus Düsseldorf entwickelt. Die ernährungswissenschaftlich fundierte Rezeptur besteht aus langsam verdaulichen Kohlenhydraten, Ballaststoffen, Vitaminen und Grüntee-Extrakt. Durch diese Zusammensetzung wird der Energiehaushalt langfristig im Gleichgewicht gehalten. „Wir folgen damit keinen Trends, sondern liefern eine gesunde, neue Kategorie für Erfrischungsgetränke“.

Eine große Herausforderung war es, einen guten Geschmack zu finden. „Bei der Rezeptentwicklung waren uns ja einige Grenzen gesetzt – kein Haushaltszucker und keine künstlichen Farb-, Aroma-, Konservierungs- oder Süßstoffe, die normalerweise als Geschmacksgeber dienen“, erzählt der zweite Gründer Dr. Patrick Krell. Da Liwo zudem kalorienarm sein sollte, war auch die Menge des Fruchtgehalts begrenzt. „Die Kombination aus Zitrusfrüchten und Kaktusfeige stelle sich letztendlich als sehr lecker heraus.“



Eine Flasche Liwo

Damit Unternehmen auf den Geschmack kommen, verschickt das Startup gerne Testpakete. Schmeckt das Getränk, kann ein Betrieb „mit geringem Aufwand viel Gutes für die Belegschaft tun“, wie Krell sagt. Die gelben Flaschen stehen bereits auf Konferenztischen von Unternehmen wie der BAYER AG oder der Barmenia Versicherung.

Das wissenschaftliche Konzept und der hohe Innovationsgrad überzeugte vor zwei Jahren auch das BMWi. Mit dem EXIST-Gründerstipendium konnte Liwo die intensiven Forschungsarbeiten vorantreiben und den Markteintritt vorbereiten. „Neben finanzieller Unterstützung haben wir stark von den Beratungsleistungen profitiert, sodass wir unseren Businessplan und das Geschäftskonzept weiterentwickeln konnten.“ Einen Support dieser Art wünscht sich das Team auch von Unternehmen aus der Lebensmittelindustrie. Denn durch diese Zusammenarbeit können innovative Ideen und Synergieeffekte entstehen.