



Max Wittrock, Hubertus Bessau und Philipp Kraiss (v.l.) sind auf der Suche nach dem besten Müsli der Welt.

Bilder: mymuesli



im Porträt

Name: mymuesli GmbH
Standort: Passau (Niederbayern)
Unternehmensgründung: 2007
Geschäftsführung: Hubertus Bessau, Philipp Kraiss, Max Wittrock
Mitarbeiterzahl: 250
Produktionszweig: Müsli; inzwischen auch Versand von Saftorangen und Vertrieb von Kaffee und Tee



Bio, hip, simple and beautiful

Wie drei „Jungs“ mit Müsli den Markt aufmischen.

Von Ronja Zöls

Inzwischen hat sie so ziemlich jeder gesehen. Diese 27 cm hohen Pappdosen, 9 cm im Durchmesser, vorzugsweise weiß mit pink-oranger Aufschrift, aber auch in Grün, Braun, Gold oder Lila gehüllt. Sie stehen in Supermarktregalen und in den Küchen von Studenten, Ökos, Yuppies, Sportlern und Allergikern. Sie sind handlich, hip, design-technisch irgendwie cool. Und ihr Inhalt? – surprise, surprise...

Produktionshalle, mymuesli, Passau: In der Schlange vor der Maschine steht eine dieser schicken Dosen und wartet darauf, befüllt zu werden. Niemand weiß, was in ihr landen wird – bis sie ein Etikett aufgedrückt bekommt. Nun hat sie einen Namen, ein Gesicht. Scannen und weiterrollen. 50 Meter, vorbei an 80 Zutaten. An jeder Station prüft der Sensor, ob sich der Behälter über ihm öffnen und etwa Haferflocken oder Cranberrys in die Dose rieseln lassen soll. Auf dem Etikett steht, welche Ladung sich die jeweilige Verpackung abholen muss. 566 Milliarden Möglichkeiten an Kombinationen stehen zur Verfügung. Wie das Müsli am Ende schmeckt – surprise, surprise...

Ein Müsli aus Zutaten, die sich der Kunde selbst zusammenstellen kann: Von der Qualität dieser Idee waren Max Wittrock (30), Hubertus Bessau (32) und Philipp Kraiss (32) von Anfang an überzeugt. Dass die Idee so gut ist, um damit 250 Mitarbeiter zu beschäftigen, im ganzen Land eigene Läden zu eröffnen und den Deutschen Gründerpreis zu gewinnen – das war auch für die drei „Jungs“, ehemalige Passauer Studenten, eine Überraschung...

Am Anfang mischten sie per Hand

Mittlerweile stand sie in sämtlichen Zeitungen, die Geschichte von den drei Kumpels, die auf dem Weg zum Badeseer dem schlecht gemachten Werbespot eines Müsli-Herstellers lauschten und dann den Plan schmiedeten, nicht nur bessere Werbung, sondern gleich ein viel besseres Müsli zu kreieren. Es ist sieben Jahre her, dass die Seite www.mymuesli.com online ging und die Jungs in ihrer WG per Hand aus Tupperware-Behältern die Bestellungen ihrer Kunden zusammenmischten. Innerhalb von zwei Wochen war alles ausverkauft.

Aus mehr als 20 Ländern bezieht mymuesli heute seine 80 Zutaten, auf einer vollautomatischen Abfüllmaschine, die es so bisher noch nicht gab, werden diese gemixt. Heute kippt keiner der Jungs mehr Flocken in eine Dose. Philipp kümmert sich meist vom Schreibtisch aus um die Produktion, „Hubsi“ ist für Marketing und IT zuständig und Max für juristische Angelegenheiten und Öffentlichkeitsarbeit. „Auch heute noch steckt unglaublich viel Arbeit dahinter“, sagt Max, „Philipp kommt nicht selten um kurz vor halb sieben ins Büro und geht um 21 Uhr nach Hause.“ Manchmal fragen sich die drei schon, wie sie das eigentlich alles geschafft haben, und finden die Antwort in ihrer Leidenschaft zum Produkt.

Bio hat Image-Tief überwunden

Max isst auch nach sieben Jahren immer noch jeden Morgen ein Müsli. Er geht in den Passauer Laden und lässt sich meist ein Bircher mit frisch geriebenem Apfel schmecken. Zu seinen Favoriten gehört momentan auch das Blaubeermüsli, aber die Vorlieben wechseln. „Wir sind selbst die Versuchskaninchen, wenn wir neue Sorten entwickeln, und da stößt man immer wieder auf Neues.“ Ihr Ziel sei es von Anfang an gewesen, das beste Müsli der Welt zu machen, und da gäbe es immer Möglichkeiten zur Verbesserung. Dass das beste Müsli der Welt biologisch sein muss, war immer klar. „Wir haben ja die Zutaten selbst getestet und schnell erkannt, dass die Bio-Zutaten zum einen besser aussehen und zum anderen besser schmecken“, so Max. Bio habe sein Image-Tief überwun-

den, es sei kein Widerspruch mehr, ein cooles, ästhetisch ansprechendes Produkt und Bio zu produzieren.

Die Geschäftsidee war gut, aber das Timing entscheidend, sagt er über den Erfolg des Unternehmers, der ihn und die beiden Geschäftspartner quasi überrannt habe. Ausschließlich das Internet habe die Chance eröffnet, die Idee umzusetzen. Mymuesli per Telefon oder Fax? Das hätte nie funktioniert. Was haben Sie denn? 80 Zutaten mündlich runterzurattern und dann zu kombinieren ... - Unmöglich.

Und heute? Was steckt sieben Jahre nach der Gründung hinter dem anhaltenden Erfolg und Wachstum? „Wir sind einfach gut in der Logistik“, sagt Max. Gut heißt schnell und mit geringer Fehlerquote. Drei Produktionslinien laufen in der Halle, die seit 2012 mitten im Passauer Stadtgebiet bezogen wurde, nebeneinander. Neben der Müsli-Mix-Maschine gibt es den Fertig-Müsli-Bereich und die Müsli-to-go-Maschine. Während die personalisierten Müslis auf Bestellung produziert werden, wird das Management zwischen Nachfrage und Vorrat durch das sogenannte Kanban-System geregelt. Als „simple“ und „beautiful“ bezeichnet Max diese Methode der Produktionsprozesssteuerung. Das Prinzip: Jede Palette bekommt eine Kanban-Karte. Wird die Palette verschickt, wird die Karte in ein Kanban-Board gesteckt. An diesem Board kann man sehen, wie viel produziert werden muss. Erreichen die übereinander platzierten Karten eine rote Linie, heißt das: Achtung, Ihr müsst

viel von diesem Müsli produzieren. „Mit diesem System ist gewährleistet, dass wir nur produzieren, was wir brauchen“, erklärt Max.

mymuesli soll weiter wachsen

Gute Idee, bestes Timing, perfekte Logistik: Kann da überhaupt noch was schiefgehen? „Es kommen immer mal bessere und schlechtere Zeiten, wir verkaufen mal mehr, mal weniger. Risikofrei ist das Leben nie“, sagt Max Wittrock. „Aber wir führen das Unternehmen nachhaltig, schließlich tragen wir nicht mehr nur für uns Verantwortung, sondern für unsere Mitarbeiter.“ Die Bindung an und die Identifikation mit dem Unternehmen sei bei den meisten sehr stark, und auch das sei die Voraussetzung dafür, gemeinsam etwas zu bewegen.

Reich mit Müsli? „Nein“, antwortet Max und schüttelt den Kopf. „Wir können gut davon leben, aber der Weg zum Haferflockenmillionär ist noch weit.“ Die Gewinne würden reinvestiert, die Jungs haben noch viel vor. Mittlerweile betreiben sie zehn Läden, weitere sollen folgen. Auch das Web-Angebot soll noch weiter wachsen und neue Produkte wie Oh-Saft, Green Cup Coffee und Tree of Tea gehören bereits zum Produktportfolio. „Aus unternehmerischer Sicht ist es spannend, neue Produkte zu kreieren. Es macht Spaß, sich Sachen auszudenken.“ Genau das haben sie offenbar mit ihren Kunden gemeinsam. Es macht Spaß, die weiße Dose mit dem pink-orangen Schriftzug zu öffnen und herauszufinden: Was hab ich da nur wieder kreiert?



50 Meter lang, mit 80 Zutaten bestückt: die Müsli-Mix-Maschine in der Passauer Produktionshalle.



250 Mitarbeiter sind sieben Jahre nach Unternehmensgründung bei mymuesli beschäftigt.



Nicht nur übers Internet, sondern auch in Läden sind die Produkte mittlerweile erhältlich.