

# Die Mischung macht's



Fotos: Markus Schmidt

— Alles begann in Barcelona. Während seines Auslandssemesters stieß Denis Machado Ferreira 2011 beim Stadtbummel durch die katalanische Metropole auf einen Laden, in dem man sich Süßigkeiten selbst zusammenstellen konnte. Die Idee ließ den Babenhäuser, damals Student des Dienstleistungs- und Logistikmanagements, nicht mehr los. Er fasste den Entschluss, das Konzept auf einen Onlineshop zu übertragen.

Anfang 2013 gründete Machado Ferreira, heute 29, gemeinsam mit seinen Freunden Hendrik Stoffel (31) und Laura Bastillo (29) das „Naschlabor“: einen „Tante-Emma-Laden im Internet mit außergewöhnlichen Fruchtgummis für jedermann“. Es war der Neustart des Startups, nachdem der erste Anlauf 2011 mit Kommilitonen in Stuttgart nicht recht in Gang gekommen war. Im neuen Gründerteam stimmten Spirit und Dynamik auf Anhieb. Der Online-Verkauf entwickelte sich so gut, dass 2015 Can Kapikiran (29) und Jakob Stoffel (27) hinzustießen. Damit war eine Sandkasten-Connection wiedervereinigt: Can, Denis und die beiden Stoffel-Brüder sind von klein auf befreundet. Laura und Denis haben vor Kurzem geheiratet. Enger könnten die Bande der Chef-Laboranten also kaum sein. Und die Mischung stimmt.

## Online und stationär aktiv

„Wir beziehen ausgesuchte Fruchtgummis von unseren Lieferanten aus Deutschland und Spanien“, erklärt Can Kapikiran, der inzwischen Mitinhaber und Geschäftsführer ist. „Unterscheidungsmerkmale unserer Produkte im Wettbewerb sind ihre hohe Qualität und ihr Geschenkcharakter.“ Die Leckereien werden nach individuellen Wünschen zusammengestellt und attraktiv verpackt. Für Feste, Feiertage oder Firmen-Events gibt es spezielle Angebote.

Die erste Adresse des Naschlabor war – typisch für ein Start-up – der Keller von Denis Machado Ferreras Elternhaus. Bald wurde es auf den 40 Quadratmetern dort zu eng; ebenso in den danach angemieteten Räumen einer ehemaligen Metzgerei in der Altstadt. Seit Ende 2016 hat das Naschlabor sein Domizil in einer Lagerhalle am Rande des Babenhäuser Industriegebietes: die „Naschfabrik“. Der neue Standort bietet Erweiterungsmög-

## Fünf Jungunternehmer aus Babenhausen haben das „Naschlabor“ gegründet. Die feinen Fruchtgummis der fünf Freunde werden inzwischen sowohl online als auch stationär vertrieben.

lichkeiten. „Wir werden hier noch wachsen“, kündigt Kapikiran an.

Zur DNA des jungen Unternehmens gehören Social-Media-Nutzung, lockere Kundenansprache und eine dynamische Webseite. Neben dem Onlineshop ist längst auch der stationäre Handel wichtiger Vertriebskanal. „Partner zwischen



Die drei Jungunternehmer Denis Machado, Laura Machado Bastillo und Can Kapikiran (von links) präsentieren ihre individuell befüllten Naschtüten.

Kiel und Wien bieten unsere Produkte in ihren Ladengeschäften an“, sagt Kapikiran. Die Verkaufsstellen sollen bis Ende 2018 zu einem flächendeckenden Netz geknüpft werden. Zugleich bleibt das Onlineshopgeschäft essenziell. Derzeit fließen viele Arbeitsstunden in den Relaunch des Onlineshops. Wie schon bei der Einführung eines Warenwirtschaftssystems begleiten Studierende der Darmstädter Hochschulen dieses Projekt als Praktikanten.

Aktuell hat das Naschlabor rund 20 Mitarbeiter. Sie befüllen Aludosen, Bügelgläser und Naschtüten, montieren Displays, verpacken Ware und bestücken Paletten. Mit Eigenmitteln und in Eigenarbeit wurde die Lagerhalle dem Bedarf angepasst. Ein selbst konstruiertes Stahl-

podest unter dem Hallendach trägt einen großen offenen Büroraum. Eine schlichte Metalltreppe erschließt die unprätentiöse Führungsetage: acht Arbeitsplätze, ein Besprechungstisch, Regale, Sitzzecke, Kaffeemaschine. Hier arbeiten die fünf Inhaber – teilweise: Drei von ihnen sind außerdem noch andernorts angestellt.

Die fünf Sandkastenfreunde sind längst Betriebswirte, Wirtschaftsingenieure, Management- und Marketingexperten und haben allesamt Berufserfahrung gesammelt. Die Zuständigkeiten im Naschlabor – Unternehmensentwicklung, Vertrieb, Marketing, Finanzen und Personal – haben sie entsprechend aufgeteilt, ergänzen sich fachlich und charakterlich. „Bei unserer wöchentlichen Teamsitzung wird oft heiß diskutiert. Jeder hat seinen Blickwinkel. Aber die Resultate sind immer top – und danach trinken wir ein Bier zusammen“, erzählt Kapikiran.

Zweimal im Jahr zieht sich das Quintett zum dreitägigen Strategiewochenende in ein Ferienhaus zurück. Im Gepäck: Allerlei frische Ideen – oft aus dem Kreis der Mitarbeiter. Auf der Agenda: Bestandsaufnahme, Manöverkritik, Reflexion, Visionen. „Da brauchen wir dann nur Essen, Trinken und WLAN“, sagt Can Kapikiran und lacht. „Dann definieren wir die Projekte für die nächsten sechs bis zwölf Monate.“ Ihr gemeinsames Baby – geboren in Barcelona, herangewachsen in Babenhausen – entwickelt sich prächtig. — dt

## Die IHK kommt zu Ihnen

Die IHK Darmstadt bietet ihren Mitgliedsunternehmen individuelle Firmenbesuche an, bei denen sie mehr über das Leistungsspektrum der IHK erfahren können. Wünschen auch Sie einen Besuch Ihrer IHK Darmstadt, dann vereinbaren Sie gerne einen Termin.



### Information:

Nicole Splinter

Team Mitgliederbetreuung

T: 0 61 51 871 - 172

E: nicole.splinter@darmstadt.ihk.de

www.darmstadt.ihk.de, Nr. 125069