

## Presse-Info MAKAvA delighted GmbH

### Die MAKAvA-Vision

*„Wir träumen von einer fairen & chilligen Welt...  
...und möchten unsere Firma deswegen mehr und mehr zu einem umweltfreundlichen und  
menschlichen Vorzeigeunternehmen machen.  
Wir beginnen bei uns selbst und arbeiten daran, diesen Traum zu erfüllen.“*

Wir bemühen uns, unsere Verbesserungspotentiale stets im Auge zu behalten und kontinuierlich an uns zu arbeiten. Dabei konnten wir viele Maßnahmen bereits umsetzen und wollen an dieser Stelle gerne ein paar anführen, auf die wir besonders stolz sind.

- Biologisch:** Alle Zutaten für MAKAvA stammen aus biologischem Anbau.
- Regio-fair:** Wir beziehen unsere Zutaten aus der Region oder aus fairem Handel.
- Made in Austria:** MAKAvA wird in Österreich produziert, bei unserem Partner APO Fruchtsäfte in Millstatt, Kärnten. APO hat eine Photovoltaikanlage und eine eigene Hausquelle, die Tee-Maische wird in einer Biogas-Anlage wieder verwertet.
- Glas:** MAKAvA wird in Glasflaschen gefüllt, die entweder wieder befüllt oder recycelt werden.
- Work-Life-Blance:** Eine Vollzeit-Anstellung ist bei uns mit 30 Wochenstunden definiert, zudem gibt es ein flexibles Arbeitszeiten-Modell, Heimarbeitstage und sechs Wochen Urlaub.
- Mitkoch-Mittwoch:** Gemeinsames Kochen im Büro auf Firmenkosten – meist vegetarisch oder vegan, mit biologischen & saisonalen Zutaten.
- Fuß & Bus:** Die meisten unserer Mitarbeiter kommen zu Fuß oder mit dem Rad ins Büro. Tickets für öffentliche Verkehrsmittel (Bus, Zug...) werden erstattet – auch für den Arbeitsweg.

Mehr Infos zu unserer Vision & unseren Maßnahmen

[www.makava.at/idee](http://www.makava.at/idee)



**Dipl.Ing. (FH) Michael Wihan**  
Geschäftsführung & Marketing  
Studium: Internettechnik  
und -management  
„Check it easy“

**Dipl.Ing. (FH) Jan Karlsson**  
Geschäftsführung & Marketing  
Studium: Industriegewirtschaft /  
Industrial Management  
„Geduld ist unser Sonnenschein“

## Die MAKAvA-Geschichte ... kurz zusammengefasst ;)



Erfinder, Gründer und Geschäftsführer von MAKAvA sind Michael Wihan und Jan Karlsson. Die beiden lernten sich am ersten Tag ihres Studiums an der Fachhochschule Joanneum in Kapfenberg kennen.

Geburtshelfer von MAKAvA war dabei ein müder Morgen nach einer langen Nacht. Michael war sich sicher: Ein anregender, belebender, stimulierender Gute-Laune-Drink muss her. Die Suche nach der Hauptzutat beendete Jan, als er nach einem Argentinien-Urlaub einen Trampler-Rucksack randvoll mit Mate Tee nach Österreich brachte.

So fing Michi an zu basteln – ein Prozess, der über zehn Jahre dauern und tausende Stunden in Anspruch nehmen sollte, denn erst 2012 bekam MAKAvA sein endgültiges Rezept und Design.

Auch die Grundzüge der Firma definierten Michael und Jan bereits während ihres Studiums und widmeten auch ihre Diplomarbeiten der (damals noch virtuellen) Firma. Michael beschäftigte sich dabei mit sustainable Management, Jan mit Nachhaltigkeit im Marketing.

Drei Jahre nach der Idee wird es 2004 offiziell und Michael meldet ein Gewerbe an, die ersten Flaschen verlassen den eigens eingerichteten Braukeller und werden – damals noch mit dem Untertitel „MAKAvA Lebenselixier“ – aus einem gelben VW-Bus verkauft..... und verschenkt ;)

Unermüdlich wird an der Rezeptur gefeilt und 2006 gelingt es Michael & Jan, über das Zentrum für angewandte Technologie in Leoben einen Gründerkredit zu ergattern. Das Unternehmen gewinnt an Form und wird 2007 in eine Gesellschaft bürgerlichen Rechts (GesbR) umgewandelt. Jan sorgt dafür, dass wir in der Szene-Gastronomie Fuß fassen, findet unsere ersten Getränkehändler und Geldgeber – damit sind wir fast schon eine echte Firma ;)

Anfang 2013 übergibt die GesbR die Geschäfte, die ab sofort von der neu gegründeten MAKAvA delighted GmbH geführt werden.

Wollt ihr mehr wissen? Die nicht ganz so kurz zusammengefasste Geschichte gibt es unter

[www.makava.at/geschichte](http://www.makava.at/geschichte)



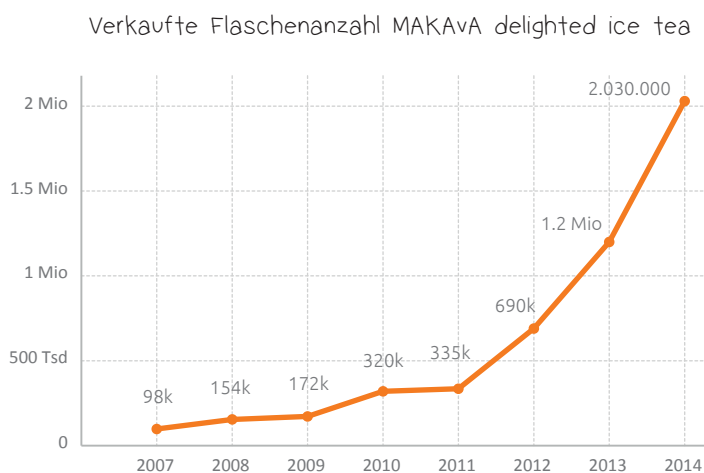
## Die MAKAvA-Zahlen, Daten & Fakten

Der Firmensitz der MAKAvA delighted GmbH ist in Graz.

Wir beschäftigen derzeit bei MAKAvA neun Mitarbeiter.  
Unser sonniger Eistee ist in Österreich, Teilen Deutschlands und der Schweiz erhältlich.

Wir bemühen uns, in einem aktiven Netzwerk zu arbeiten und pflegen gute Beziehungen zu Kulturschaffenden, gemeinnützigen Organisationen und anderen Gleichgesinnten.

Gewinne werden derzeit ausschließlich wieder in die Firma investiert – vor allem in neue Mitarbeiter.



Entwicklung Mitarbeiterzahl  
(exkl. Geschäftsführung)

2004	Gründung
2008	1 MA
2012	3 MA
2013	5 MA
2014	7 MA
2015	9 MA

Outlets

Gastronomie	> 1100
Großhändler	> 100
Einzelhandel	~ 2500

## MAKAvA delighted ice tea – unser Produkt

MAKAvA ist ein entzückend anregender und erfrischend leckerer Eistee in der Glasflasche mit fruchtiger Citrus-Note. Alle Zutaten für MAKAvA sind biologisch & regio-fair. Hauptzutat ist der coffeinhaltige Mate Tee. MAKAvA wird mit 11 Gramm Tee pro Liter, frischem Quellwasser und gaaanz viel Liebe in Österreich abgefüllt :)

Nähere Infos über unsere Zutaten, die anregende Wirkung und unsere Qualitätsstandards unter

[www.makava.at/produktetails](http://www.makava.at/produktetails)

Noch Fragen?

Agnes Fogt  
Kommunikation & PR  
+43 (0) 316 / 22 58 11 – 300  
agnes@makava.at