

Über 20.000 Bestellungen: Start-up „Lizza“ feiert erfolgreichsten Start in der Geschichte von „Die Höhle der Löwen“

Frankfurt, 07.10.2016 – Der vegane, glutenfreie, Low Carb Teig „Lizza“ aus Chia- und Leinsamen kann trendiger kaum sein. Das beweisen auch die Reaktionen der Zuschauer von „Die Höhle der Löwen“ (Vox) am 27.09.2016: knapp 80.000 gleichzeitige Besucher und über 300.000 Besucher insgesamt registriert das Start-up am Ausstrahlungsabend auf der Website. Das junge Unternehmen verzeichnete binnen weniger Stunden über 20.000 Bestellungen. Das ist Rekord in der Geschichte der Gründershow.

Marc Schlegel (29) und Matthias Kramer (31) können auch Tage nach der Ausstrahlung bei „Die Höhle der Löwen“ kaum fassen, was seit dem 27. September passiert ist. „Unsere Bestellprognosen wurden um das Vierfache übertroffen. Wir sind schlichtweg überwältigt“, sagt Schlegel. Noch nie verzeichnete die Website eines DHDL-Kandidaten so viele Besucher und Bestellungen am Ausstrahlungsabend.

Mit Hilfe der Löwen hatten Kramer und Schlegel im Vorfeld der Sendung eine ausgeklügelte Serverinfrastruktur aufgesetzt, um dem Online-Ansturm standzuhalten. Mit über 100.000 Suchanfragen befand sich Lizza sogar kurzfristig auf Platz 2 der Google-Trendcharts der häufigsten Suchen. Die Website www.lizza.de stieg im Vergleich zu den anderen Start-ups mit der höchsten Sichtbarkeit in die Google Rankings ein und konnte diese für Desktop als auch Mobil deutlich ausbauen. Insgesamt verzeichnete die Seite fast 80.000 gleichzeitige Besucher und insgesamt über 300.000 eindeutige Besucher über den gesamten Abend.

Die rasante Entwicklungsgeschichte des Unternehmens geht auf das große Interesse der Kunden zurück: Noch vor einem Jahr haben die beiden aus dem Foodtruck 30 bis 40 Lizzas pro Tag verkauft. Mit dem Start des Onlineshops verließen täglich durchschnittlich 400 Teige die Produktion. Seit „Die Höhle der Löwen“ hat sich sowohl die Produktion, als auch der Umsatz um das zehnfache bis zwanzigfache gesteigert. „Über die vergangenen Tage konnten wir weit über 20.000 Bestellungen und mehr als 400.000 Euro Umsatz generieren“, sagt Schlegel stolz.

Von den Zahlen zeigen sich auch die Supermärkte beeindruckt. Lizza gibt es bereits bundesweit in allen REAL Märkten und immer mehr EDEKA- und REWE Supermärkte folgen der Nachfrage ihrer Kunden und nehmen den Low Carb Teig in ihr Sortiment auf. „Viele Kunden haben uns über die vergangenen Wochen auf Lizza angesprochen. Und die bestellten Mengen waren nach kurzer Zeit schon vergriffen“, sagt der REWE Filialleiter Tino Kley aus Langgöns.

„Um dem großen Ansturm gerecht zu werden und weiterhin die beste Qualität zu liefern, haben wir kurzfristig zehn weitere Mitarbeiter eingestellt und einen 2-Schicht-Betrieb begonnen“, sagt Kramer. Bestärkt durch die Nachfrage von Supermärkten und dem überaus positiven Echo der Endkunden, freuen sich das Gründer- und Investoren-Quartett Kramer, Schlegel, Thelen und Maschmeyer auf die Weiterentwicklung von Deutschlands erstem Teig-Start-up.

Über Lizza

Lizza ist Low Carb Pizza: Glutenfrei, vegan, bio und kalorienarm. Die gesunde Teigalternative eignet sich ideal für Pizza, Flammkuchen, mit Aufstrich zum Frühstück oder herzhaft als Snack. Die Food-Innovation richtet sich an gesundheits- und ernährungsbewusste Menschen wie Sportler, Veganer, Allergiker (Gluten, Lactose, Histamin, uvm.), Diabetiker und Menschen mit Übergewicht. Lizza wurde zum 1. Januar 2016 in Frankfurt am Main gegründet, der Onlineverkauf startete im Februar und bereits im September feierte Lizza Premiere in den Kühlregalen der Supermärkte – jetzt sollen viele weitere folgen.

www.lizza.de

Produktspezifikation Lizza Low-Carb-Teig

Produkt	Lizza Low Carb Teig aus Leinsamen und Chiasamen. Als Pizza, Flammkuchen, mit Aufstrich zum Frühstück oder herzhaft als Snack.
Besonderheiten	Low Carb, glutenfrei, bio und vegan, eiweiß- und ballaststoffreich, kalorienreduziert. Es gibt international kein vergleichbares Produkt auf dem Markt.
Zutaten	Wasser, Mehl aus Goldleinsamen teilentölt (49%), Chia gemahlen (4,2%), Kokosmehl, Kokosflocken, Meersalz, Flohsamenschalenpulver. Alle landwirtschaftlichen Rohstoffe stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.
Nährwerte pro 100g	Energie: 119kcal (498kJ) Fett: 5,5g - davon gesättigte Fettsäuren: 0,5g Kohlenhydrate: 2,9g - davon Zucker: 2,2g Ballaststoffe: 17,2g Eiweiß: 12,2g Salz: 1,2g Broteinheit: 0,4BE
Allergene	frei von Hauptallergenen
Haltbarkeit gekühlt (6°C)	5 Wochen
Größe Teigstück	26,5cm x 17cm
Gewicht	180g (reicht für 1 Portion)
Verpackungseinheit	1 VE = 1 Vakuumverpackter Teig
Gebinde	8 VE pro Kühltray 1100 VE pro EUR Palette
Preis	UVP brutto: 2.49€



Produkt Lizza Tomatensauce

Besonderheiten	Auf Kokosöl-Basis, ohne Zuckerzusätze, abgestimmt auf den Low Carb Teig
Zutaten	Tomaten (53%), Tomatenmark (20%), Zwiebel, Knoblauch, Apfel, Kokosöl, Olivenöl, Wasser, Meersalz, Basilikum, Oregano, Pfeffer, Fenchelsamen, Lorbeerblätter. Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus ökologischem Anbau.
Nährwerte pro 100g	Energie: 47kcal (196kJ) Fett: 9,4g - davon ges. Fettsäuren 0,5g Kohlenhydrate: 9,5g - davon Zucker 8,4g Ballaststoffe: 3,1g Eiweiß: 2,3g Salz: 0,6g
Allergene	frei von Hauptallergenen
Haltbarkeit ungekühlt	2 Jahre
Größe Glas	9,7cm (Höhe) x 7cm (Durchmesser)
Gewicht / Inhalt	380g / 200 ml
Verpackungseinheit	1 VE = 1 Glas
Gebinde	12 VE pro Tray 1000 VE pro EUR Palette
Preis	UVP brutto: 2.99€

