



Das Superfood Start Up Lizza

Seit der Gründung im Januar 2016 hat sich das Team um die zwei Gründern, Marc Schlegel (30) und Matthias Kramer (31) um ein Vielfaches vermehrt. Derzeit sind über **35 Mitarbeiter** bei Lizza beschäftigt und tüfteln an der Low Carb Revolution – denn neben dem (Pizza-)Teig sollen künftig noch viel mehr glutenfreie und vegane Produkte auf den Markt kommen.

Die vergangenen 24 Monate waren für die ehemaligen Banker eine einzige Achterbahn. Mit harter Arbeit und einer großen Portion Ehrgeiz haben die beiden Freunde ihren Traum eines Low-Carb Teiges aus Leinsamen erfolgreich in die Tat umgesetzt. Täglich werden **über zehn Tonnen Teig** in der eigenen Produktion gefertigt, und Schlegel und Kramer verkaufen jeden Tag etwa **1.500 vegane und glutenfreie Lizzas**.

Zudem ist Lizza online auf www.lizza.de, sowie bundesweit in **über 5.000 Supermärkten** erhältlich. Auch in **Österreich** kann man den Superfood Teig bereits kaufen. **50.000 Menschen** „gefällt“ Lizza auf Facebook und auf Instagram folgen knapp **10.000 Menschen**, den leckeren Kreationen und dem wachsenden Team bei Messeauftritten, Mittagessen und Co. Apropos Mittagessen, das geht bei dem Start Up aus Frankfurt am Main für die Mitarbeiter aufs Haus, außerdem gibt es täglich frisches Obst für den Vitaminhaushalt.

Auch erhält jeder Mitarbeiter ein „**Gönn Dir Konto**“ in dem er oder sie jeden Monat 30 Euro zu Verfügung hat, um sich seinen Arbeitsplatz zu verschönern. Sei es mit einem Strauß frischer Blumen oder Noise Canceling Kopfhörer, um sich im Großraumbüro komplette abzuschotten. Zudem gibt es viele Workshops und Weiterbildungen für das Team, um immer am Puls der Zeit zu bleiben.

Auch in Sachen Nachhaltigkeit steht das Start Up ganz weit oben. Zusammen mit einem Kartonhersteller wurde ein innovativer Kälte-Isolations-Karton entwickelt, der eben nur aus Karton besteht, ohne Styropor oder Aluminium. Außerdem unterstützen die Gründer einen Kleinbauern in Indien und geben ihr Wissen und Best Practices weiter an die nächste Gründer-Generation.

Über Lizza:

Lizza ist die Teigrevolution aus Leinsamen und Chiasamen. Lizza ist glutenfrei, pflanzlich, bio und kalorienarm. Die gesunde Teigalternative eignet sich ideal für Pizza, Flammkuchen, mit Aufstrich zum Frühstück oder herzhaft als Snack. Auch als süßer Nachtisch kann der Lizza Teig umfunktioniert werden. Die Food-Innovation richtet sich an gesundheits- und ernährungsbewusste Menschen wie Sportler, Veganer, Allergiker (Gluten, Lactose, Histamin, uvm.), Diabetiker und Menschen mit Übergewicht.