

„Lizza“ statt App

Marc Schlegel (30) und Matthias Kramer (31) sind in der Low-Carb-Community keine Unbekannten. Die Gründer der glutenfreien veganen „Lizza“ erlangten vor allem nach der TV-Sendung „Die Höhle der Löwen“ bundesweit Bekanntheit.

„Lizza“ statt App

Schon 2015 verkauften die beiden Jungunternehmer ihren Low-Carb-Teig aus einem Foodtruck heraus – heute sind sie mit ihren Lizza-Kreationen auf zahlreichen Festivals und Events in Frankfurt am Main und Umgebung präsent. Kennengelernt haben sie sich während ihres Praktikums bei der Deutschen Bank – Freundschaft auf den ersten Blick. 2014 wollten sie sich eigentlich mit einer Dating App selbstständig machen. Doch die selbstgemachte Leinsamenpizza, die sie ihren Freunden beim ersten Testen der App servierten, stahl der App die Show. Am nächsten Tag waren sie sich

truck wurde gekauft und ihre Kreation „Lizza“ wurde auf verschiedenen Festivals verkostet – das Feedback war phänomenal. 2016 wurde eine eigene Teigproduktion aufgebaut und der einzigartige Superfood-Teig online verkauft. „Viele Monate haben Marc und ich die Lizza aus dem damals sehr einfachen Foodtruck heraus verkauft und damit das Unternehmen gestartet. Daher fiel es uns sehr schwer, diesen Truck zu verkaufen, um die Produktion für den Online-Shop zu finanzieren. Trotzdem freute es uns wahnsinnig, 2017 ein unglaublich tolles und modernes Fahrzeug auf die Märkte zu schicken. Besonders begeistert sind wir von den tollen Mitarbeitern, die viele Monate auf dieses Ziel hin gearbeitet haben“, berichtet Matthias Kramer.

sicher: Wir werden einen leckeren Teig aus Chia- und Leinsamen produzieren und damit erfolgreich sein. Ein Food-

Hochwertige Zutaten

Der Lizza-Teig besteht aus hochwertigen Bio-Zutaten: Goldleinsamen, Flohsamenschalen, Chia- und Kokosmehl – ohne Zusatzstoffe, glutenfrei, kohlenhydratarm und vegan. „Mit hochwertigen-



Fotos: Lizza

Profi-Partner

- Lebensmittel: Phoenix Bio-Großhandel
- Foodtruck: Borco-Höhns
- Bio-Einweggeschirr: Prodana



gen Zutaten wirklich nachhaltige Lebensmittel zu produzieren, das ist unser Anspruch und unsere Mission. Bei unseren Partnern setzen wir daher auf beste Bio-Qualität und möglichst nachhaltigen Anbau. Wir verfolgen auch hier unseren Grundsatz, dass wir die Welt ein bisschen gesünder, einfacher und leckerer machen wollen. Das bedeutet, dass wir Nein zu Zusatzstoffen und Billigrohstoffen sagen. Wir wählen unsere Rohstofflieferanten persönlich aus und lassen diese auditieren“, betont Darren Cahill, Leiter Lizza Professional und Lizza Foodtrucks. Und so war der neue Foodtruck auch in diesem Jahr auf vielen Streetfood-Festivals dabei, z. B. dem Grüne Soße Festival, auf dem Hessestag in Rüsselsheim, dem Food Truck Friday oder beim Christopher Street Day. „Zudem konnten wir einen sehr erfolgreichen Mittagstisch im „Korrekt“ Frankfurt und in unserer neuen (Büro-)Location in Neu-Isenburg etablieren, wo wir künftig mit unserem Foodtruck für das Mittagshoch unserer Gäste sorgen“, berichtet Darren Cahill. Das alles wird von einem sechsköpfigen Team organisiert.

Gute Entwicklung

Eine der größten Herausforderungen sei es, gute Standplätze zu finden, an denen man nicht im Andrang vieler anderer Trucks untergeht. „Ebenso muss man für die volle Auslastung des Foodtrucks sorgen, was uns viel Zeit und Schweiß gekostet hat. Und natürlich das Wichtigste: zuverlässig-

sige und belastbare Mitarbeiter zu finden. Auch die Rezeptentwicklung mit saisonalem Gemüse war nicht immer einfach. Am dünnsten ist das Angebot an geeigneter Rohware immer zu Beginn des Frühlings, wenn der Lagervorrat zur Neige geht und die neue Ernte noch nicht eingeholt wurde. Aber: Herausforderungen sind für uns eine Chance, uns zu verbessern und zu lernen“, sagt Darren Cahill. Auch das Catering-Geschäft entwickelt sich gut. „Wir haben uns nach kürzester Zeit toll etabliert, so dass wir laufend Anfragen erhalten. Das ist natürlich eine Spitzenleistung des gesamten Teams. Wir sind sehr stolz auf diese Entwicklung“, resümiert er. **mth**
www.lizza.de

FISCHER Verkaufsfahrzeuge



Food-Trucks von FISCHER

- ✓ Grenzenlose Möglichkeiten individuell nach Kundenwunsch
- ✓ Professionelle Umsetzung
- ✓ Full-Service in Planung, Design und Fertigung
- ✓ Know-How seit 70 Jahren

GEORG FISCHER GmbH & Co. KG
Heidenheimer Straße 63
89312 Günzburg
Tel: 08221/9019-0
www.fischer-fahrzeuge.de