

# Lola's Kitchen

# wow effects without regrets

# Multi-Channel mit Fokus

# **Switzerland's 1st plant-based treats e-commerce shop**



# The problem

Consumers, especially millennials & GenZ, are increasingly being driven by sustainability- and health-related considerations, alongside traditional intolerances



# Added sugar aversion



# Vegan



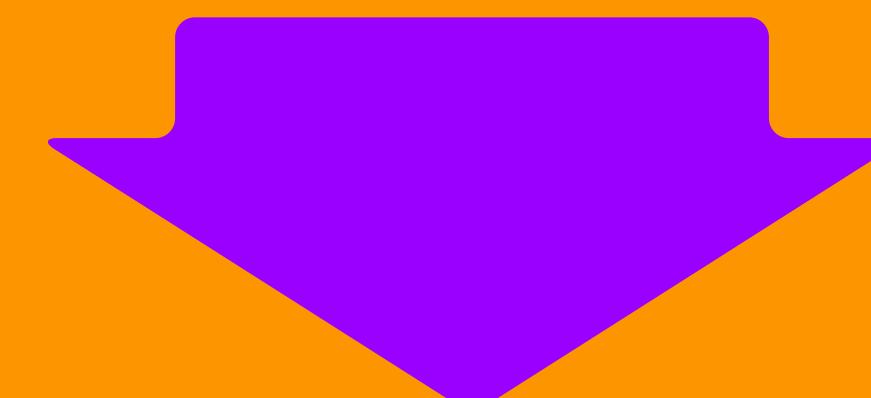
# Lactose intolerance



# Flexitarian



# Gluten intolerance

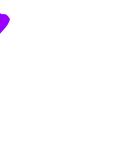


Cakes which are currently on the market are not able to meet all new consumer requirements, and are thus becoming “underconsumed”

\*source: internal survey with 10k users

# The solution

We created cakes which are delicious and...

-   **100% plant-based**
  -   **100% gluten-free**
  -   **100% lactose-free**
  -   **Without added sugar**
  -   **Can be kept for 6 months  
in the freezer**



# Our vision

# Lola's Kitchen

Our vision is to make crazily yummy treats available to absolutely everyone.

**Guilt-free. Nutrient rich. Sustainable. Everywhere. For everyone.**



# It all started with Instagram & zero capital



# Achieved

# CHF 500K

# gross revenue in 2022



# Built brand love

**WITH 35K**

# customers



# W/ +13K

# organic followers



Started to distribute to

# 27 B2B CLIENTS

e.g. BRIDGE by Migros,  
Jelmoli, Hirslanden

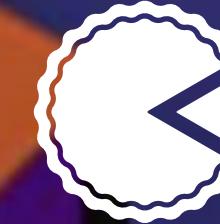
# New B2C customers

---

2021 vs 2022 (FY Webshop Metrics)



RETURNING CUSTOMER (21.97%)  
**+27%**



CONVERSION RATE (1.33%)  
**+11%**

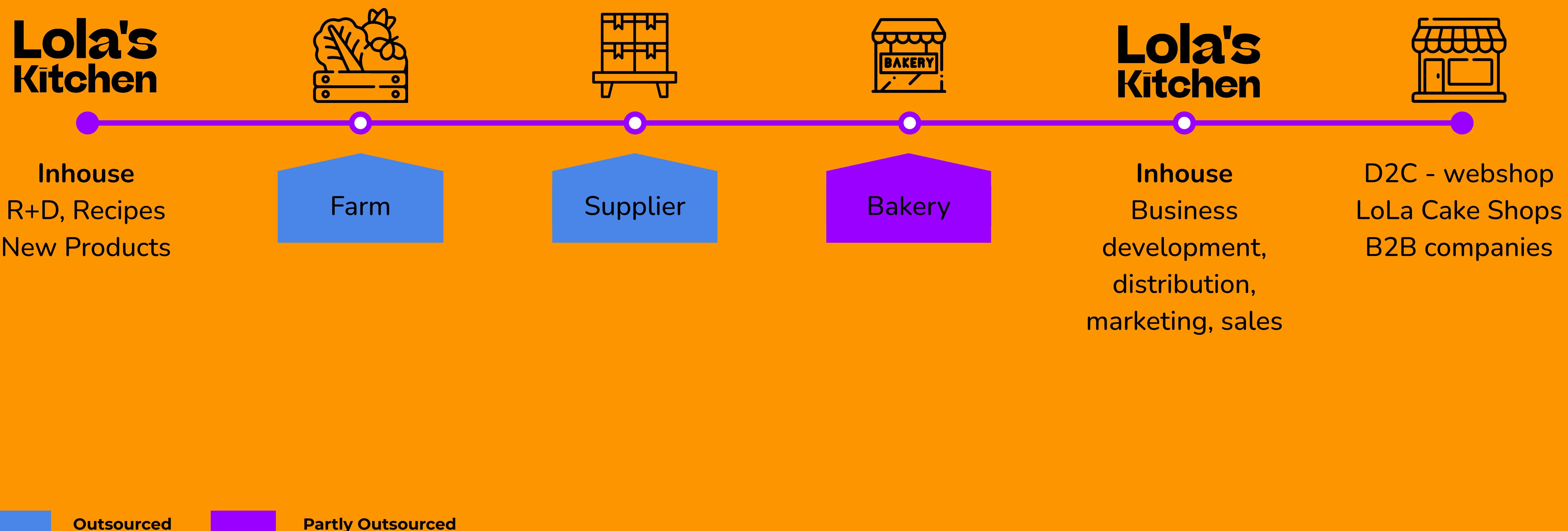


Orders (1612)  
**+15%**



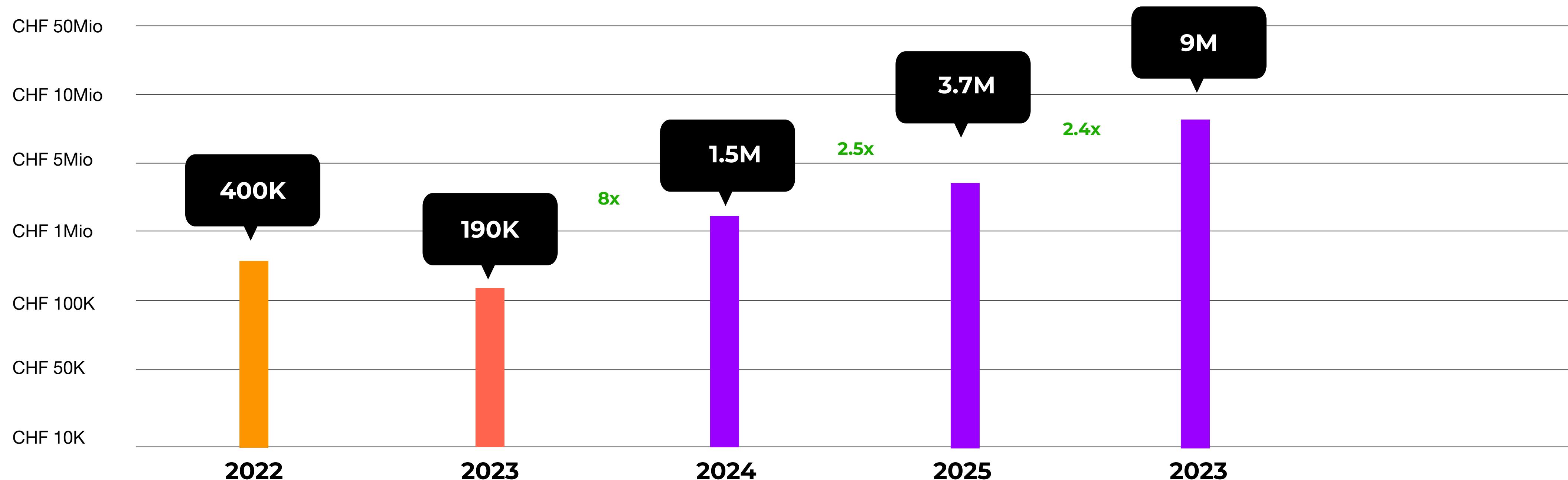
Sessions (87 / 261)  
**+84%**

# Our Supply Chain

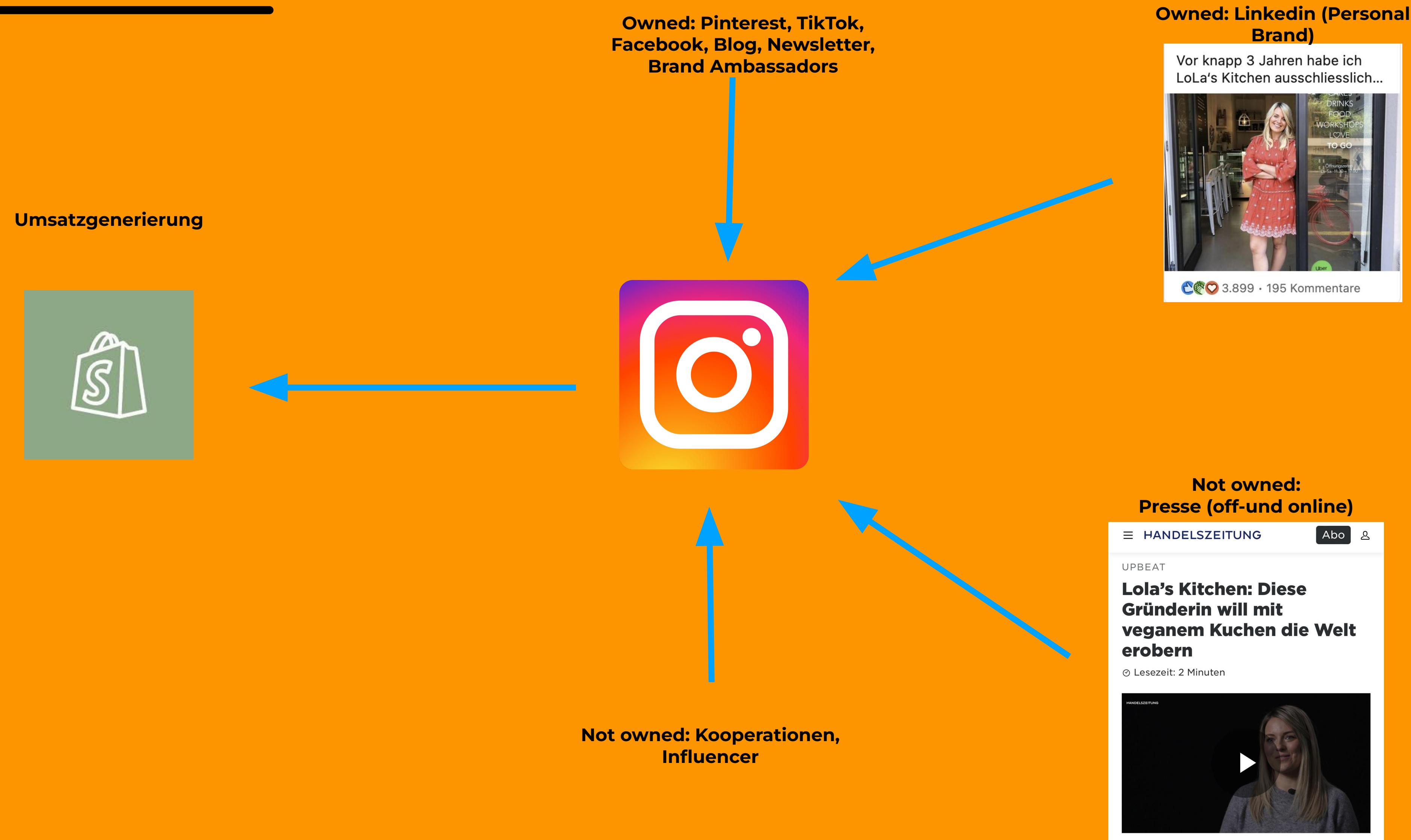


# Revenue Outlook

# Lola's Kitchen



#### **In the pipeline: Felfel, Coop, Hugo Boss Headquarter Germany**



1. Prio: Produkt erklären, Informationen transparent und ehrlich
  2. Bekanntgaben passieren als Teaser immer zuerst auf Insta, im Newsletter wird aber alles enthüllt, dann auf Insta
  3. Kaufen NUR auf Shopify
  4. Influencer werden nicht bezahlt, nur Barter = real Brandlove
  5. 3 Revenue Streams: B2B, Flagship Store, Shopify
  6. Flagship = Brandlove
  7. Workshops = Brandlove → nur ab September
  8. Kooperationen
  9. Social Ads werden nur geschalten, um das Top Produkt, auf das wir uns fokussieren, pushen
  10. Pressearbeit outgesourced
  11. tracking, tracking, tracking!

**Marketing Budget pro Jahr 55'000 CHF (excl. Mitarbeiterlohn)**

# Mitarbeiter Marketing 3 FTE (11'000 CHF)

# **Umsatz Ende 2022: 500'000 CHF**

# Tracking

1. CRM, Newsletter: Klaviyo
  2. Shopify: Retention X
  3. Influencer: Iroin
  4. Google ❤️



# The INSTA-HYPE Is real & It's driving brand awareness

# Lola's Kitchen



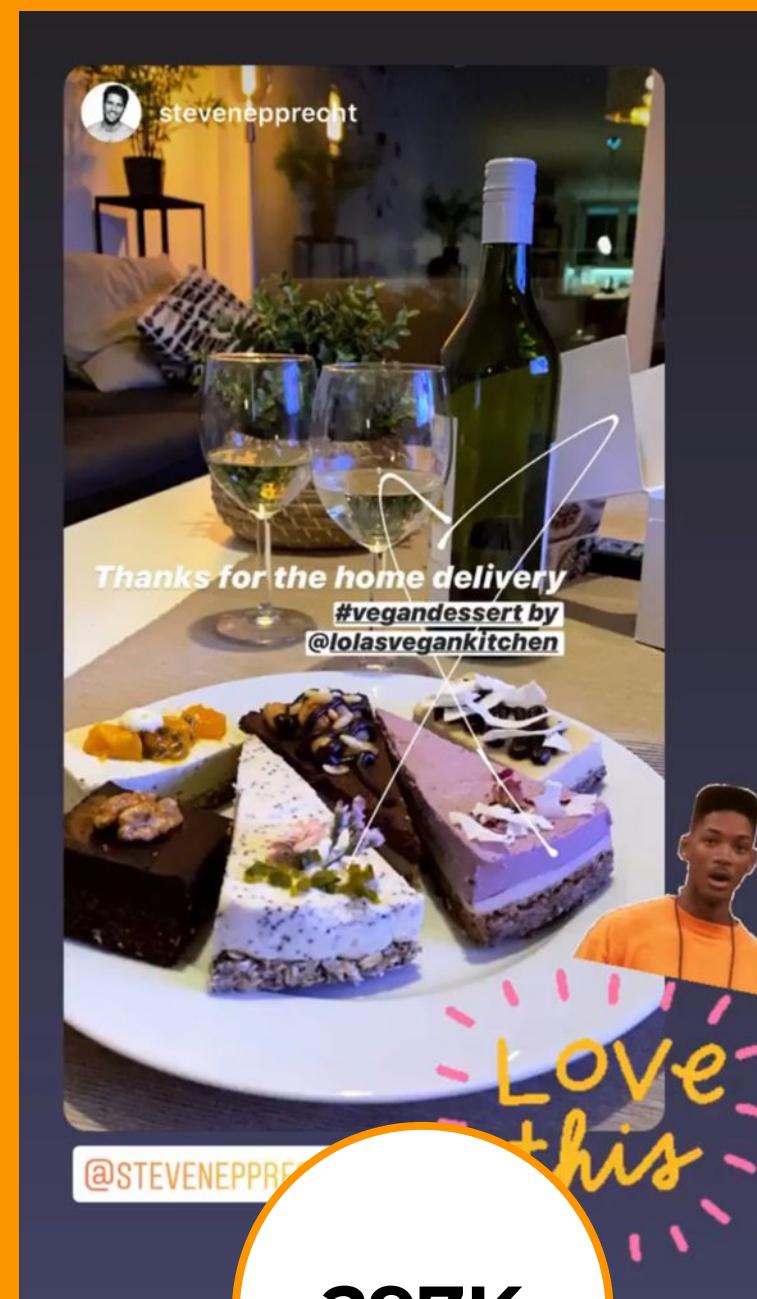
297K

@zoepastelle



42.3K

@therealmira



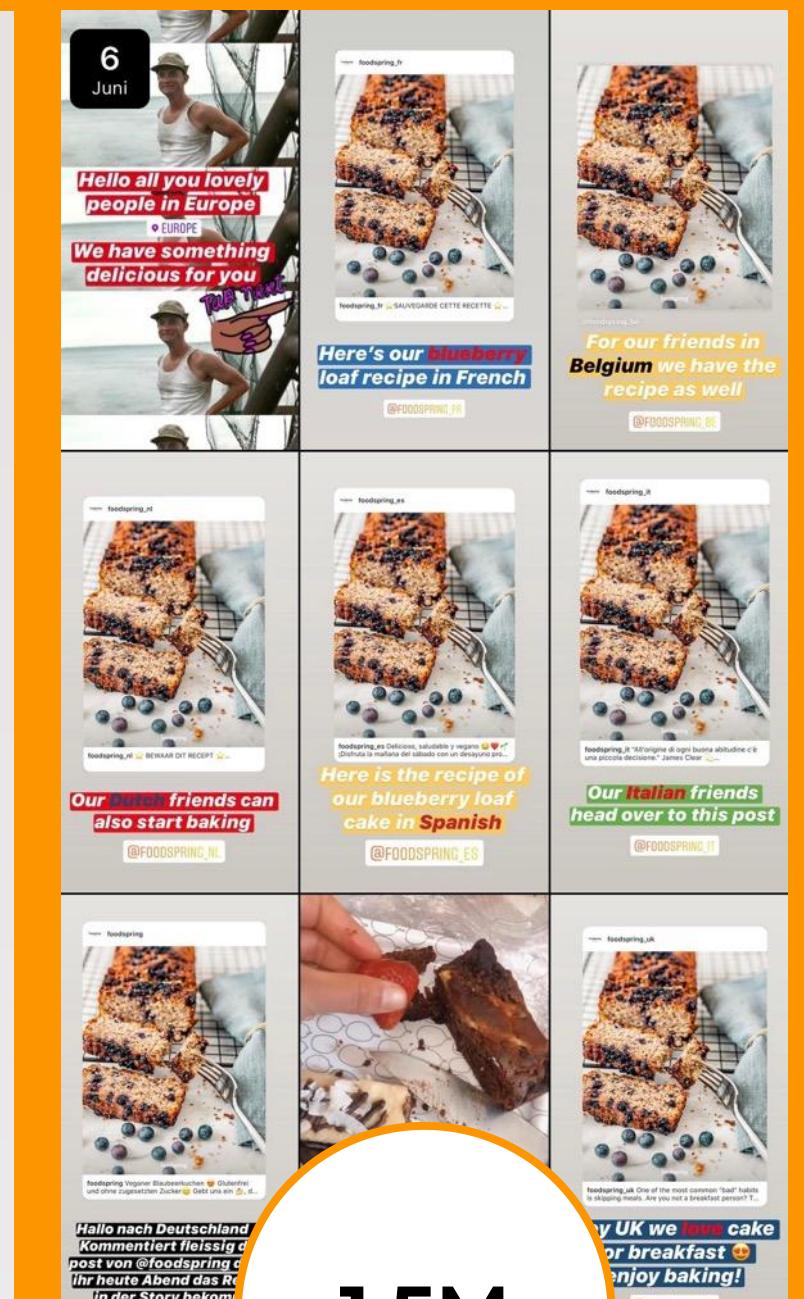
297K

@stevenepprecht



57.1K

@justmovedtoswitzerland



1.5M

**@foodspring  
(all Europe accounts)**



949K

@kevinlutolf

# What the press says



**ANNABELLE GOES LOCAL**

Avec: **Lola's Kitchen**

**annabelle goes local**

#annabellegoestlocal: Wir stellen Ihnen jeden Tag einen neuen Schweizer Shop vor, der durch die aktuelle Situation vor grosse Herausforderungen gestellt wird. Heute: Die vegane Kuchenproduktion Lola's Kitchen arbeitet in Zürich und beliefert die ganze Schweiz. Gründerin Alina Russ glaubt, dass man gutes Essen auch mit einem gesunden Lebensstil verbinden kann.

2. Apr 2020



**TinyStartup.ch**

**Interview mit LoLa's KITCHEN**

Wir haben Alina Russ, die Gründerin von LoLa's KITCHEN, am Startupday Zürich 2019 kennengelernt. Dieser wird vom Startzentrum organisiert. Veranstaltungsort war der Plaza Club Zürich. Alina stand neben anderen Gründer\*innen auf der Bühne und präsentierte ihr Unternehmenskonzept, nämlich den schweizweit ersten veganen Cake Shop, der neben glänzendem zuckerfreien Kuchen auch Wissenswertes in Form von veganiem Backwissen anbietet. Sie präsentierte so einnehmend, berührend, informativ und energetisch, dass wir spontan beschlossen, sie auf ein Tiny Interview einzuladen. Ihre leckeren Kostproben taten dafür ein Übriges.

**hellzurich**

**Diese veganen Cakes schmecken allen**

Lola's Kitchen ist der erste Schweizer Lieferdienst für vegane und glutenfreie Kuchen. Immer mehr Zürcher Restaurants servieren die Desserts – und im September 2019 will Gründerin Alina Russ ihr eigenes Café eröffnen. Workshops zur gemeinsamen Herstellung von veganen Kuchen bietet sie Interessierten bereits jetzt an.

«Ich habe mich immer gefragt: Was esse ich selbst gerne?»

**20 Minuten**

**Schweiz**

**#WIRSENDEN**

**AUSGEHEN & EINKEHREN**

**So viel Liebe für vegane Kuchen**

**3+**

**Sendungen**

**Ganze Folgen**

**TV Programm**

**Live**

**Lola's Kitchen: Vegane Kuchenkreationen**

14 min

# **Big boom!**

- 1. Hiring absolut schiefgelaufen**
- 2. Falsche Aufgaben abgegeben**





# Contact details:

a.russ@gmx.ch

A small black envelope icon with a white outline, representing email.

0041-766868597