



NOglla

Joana Sandkühler und Jonas Berger, Heinrich-Zille-Straße 43, 65301 Wiesbaden

Tel.: 0176 97580172, www.noglla.de



Joana Sandkühler hat International Business studiert und war nach ihrem Studium für eine Hotelkette in Vietnam tätig. Sie hatte in Vietnam gesundheitliche Probleme und erhielt die Diagnose der Glutenunverträglichkeit. Zurück in Deutschland musste sie sich einer Spezialdiät unterziehen und lernte dabei das schmale und eher fade Sortiment glutenfreier Produkte kennen. Dann traf sie Jonas Berger wieder, den sie von früher kannte und der inzwischen als gelernter Koch jahrelang Erfahrungen in der deutschen Spitzengastronomie gesammelt hatte. Er kreierte für sie ein paar glutenfreie Rezepte, die auch schmeckten.

Beide hatten Lust, sich selbstständig zu machen und gründeten 2013 ihre GbR mit dem Namen NOglla. Im Juli 2015 eröffneten sie ihr Geschäft, mit dem sie sich an Kunden mit Glutenunverträglichkeit wenden.

NOglla steht auf drei Beinen. Zum einen ist NOglla mit einem Stand auf dem Wiesbadener Wochenmarkt vertreten und bietet dort vor allem glutenfreies Brot und Nudeln und zudem Brotaufstriche, Dips und So-

ßen, aber auch Fertiggerichte – alles in ansprechender Verpackung. Zum anderen betreibt NOglla ein Bistro in Wiesbaden, das in den Abendstunden geöffnet hat und in dem glutenfrei gekocht wird. Das dritte Standbein ist der Onlinehandel, der gerade im Aufbau ist.

Das Angebot der Gründer wird von den Kunden sehr geschätzt. „Wer einmal bei uns kauft, kauft immer wieder,“ berichten die Gründer stolz. Die Kundenbindung beträgt rund 80%.

Joana Sandkühler und Jonas Berger wenden sich mit ihrem Unternehmen an eine klar umgrenzte Zielgruppe. Sie schaffen in Wiesbaden ein qualitativ hochwertiges Angebot für ihre. Sie sind in einer Nische lokal sehr erfolgreich, weil sie die Bedürfnisse ihrer Kunden hervorragend erfüllen.