



Alleinstellungsmerkmal durch patentiertes Know- How

(Mynewsdesk) Hohes Innovationspotential für Unternehmen mit WeitblickDie special-cup-bakery Ltd. besitzt als kleines Unternehmen ein vergleichsweise großes Innovationspotential und damit verbunden ein absolutes Alleinstellungsmerkmal. So wurde unter der Federführung des Produktentwicklers Herrn Wolfgang Linke nicht nur das unter der Marke ?Füllett? eingetragene Produkt im eigenen Hause, sondern zu dessen Herstellung auch noch die gesamte Verfahrenstechnologie entwickelt. Die Grundidee beinhaltete die Herstellung einer besonderen Art von kalorienarmen Pastetencups: nicht nur sehr feuchtigkeitsbeständig, sondern sogar auch für heiße Flüssigkeiten sollte die Backware geeignet sein- und das ohne jegliche Glasur oder Beschichtung. Um dieses Ziel zu erreichen, sollten die Cups eine wie versiegelt wirkende Oberfläche sowie eine knusprige Konsistenz mit einer vergleichsweise hohen Stabilität haben. Das bedeutete, dass während des Backprozesses die Backware verdichtet werden muss. ?Diese völlig unübliche Art des Backens schloss damit von vornherein den Einsatz herkömmlicher Backtechnik aus und machte die Entwicklung eines eigenen Backverfahrens inklusive der technischen Umsetzung notwendig? erläutert der Erfinder. Mit dem ersten Prototyp wurde nicht nur die einzigartige innovative Technologie nachgewiesen, sondern anhand dessen wird bis heute das Füllett (www.fuellett.de) in derzeit 4 Größen hergestellt. Unabhängig der vergleichsweise geringen Stückzahl und des damit verbundenen hohen Stückpreises konnte bereits ein sehr aussagefähiges Kundenklientel von mehreren Hundert Kunden gewonnen und so die Marknachfrage und Akzeptanz des außergewöhnlichen Produktes nachgewiesen werden. Das nur aus einer Weizen- und Roggenmehlmischung (mit Vollkornmehlanteil), Rapsöl und Wasser hergestellte Backprodukt beinhaltet also weder Zusatzstoffe, wie z. B. das Allergen Sojalecithin, noch Farbstoffe oder andere deklarationspflichtige Zusätze. Im Vergleich zu fettigen Blätter- oder Mürbeteigprodukten hat das Füllett nur der Hälfte der Kalorien und wird noch dazu vollwertig mit bis zu ca. 40% Vollkornmehl gebacken- auch der Zugabe von Ballaststoffen wie Kleie steht nichts entgegen. Damit bietet es eine ideale Grundlage zur Entwicklung gesunder, vollwertiger Convenience Snacks, welche dann nicht nur dem Fachgroßhandel sondern dem Einzelhandel als tiefgekühltes Produkt angeboten werden können. ?Die einzigartigen Produkteigenschaften des Füllett werden im Übrigen nicht über die Rezeptur, sondern ausschließlich über das mit internationalen Schutzrechten abgesicherte Know- How erzielt? so die Patentinhaberin und geschäftsführende Gesellschafterin Frau Marion Thiele. Um endlich auch der schon lange vorhandenen Nachfrage von Großverbrauchern oder auch Industriekunden nachkommen zu können, ist die Serienfertigung mit einem neu zu entwickelnden Backautomaten unabdingbar. Da das Unternehmen sich selbst zukünftig aber vorwiegend auf die Produkt- und Projektentwicklung konzentrieren will, plant die special-cup-bakery Ltd. das umfangreiche Know- How interessierten Unternehmen mittels Lizenz zur Verfügung zu stellen. Um die Einzigartigkeit des Produktes bzw. der Technologie, dass damit verbundene hohe Wertschöpfungspotential sowie den riesigen Markt zu erkennen, sind absolute Querdenker mit Visionen, entsprechendem Weitblick und natürlich Investitionsbereitschaft gefragt. ?Dass es davon gar nicht so viele gibt, mussten wir in der Vergangenheit bereits mehrfach feststellen. Um das Projekt aber zukunftsfähig zu gestalten, müssen wir im eigenen Interesse hohe Ansprüche an potentielle Partner stellen? so die Unternehmensleitung. Für die dafür jetzt verstärkt geplante Akquisetätigkeit wurde als erste Maßnahme der Relaunch der Homepage www.snacklett.de realisiert. Zuvor dienten diese Seiten als Grundlage, um auf einem Testmarkt dem gastgewerblichen Kunden ein neu entwickeltes tiefgekühltes Fingerfood- Snacksortiment unter der neuen Produktmarke Snacklett® anzubieten. Die positive Resonanz des auf dem Basisprodukt des MINI-Füllett basierenden Convenience - Sortiments unterstrich erwartungsgemäß das hohe Wertschöpfungspotential. Nunmehr werden auf diesen Seiten potentiellen Interessenten nähere Informationen zu dem Gesamtprojekt vermittelt.

Diese Pressemitteilung wurde via Mynewsdesk versendet. Weitere Informationen finden Sie im special-cup-bakery Ltd. .

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://shortpr.com/onsd6p>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://www.themenportal.de/energie/alleinstellungsmerkmal-durch-patentiertes-know-how-91955>

Pressekontakt

-

Marion Thiele
Bärensteiner Str. 16
D- 01277 Dresden

thiele@fuellett.de

Firmenkontakt

-

Marion Thiele
Bärensteiner Str. 16
D- 01277 Dresden

shortpr.com/onsd6p
thiele@fuellett.de

Die special-cup-bakery Ltd. (scb) stellt mit einem im eigenen Hause entwickelten und international patentierten Backverfahren Füllett® (<http://www.fuellett.de>) her und vermarktet diese sehr feuchtigkeitsbeständigen, in unterschiedlichen Größen verdichtet gebackenen Pastetencups an den (gast)gewerblichen Kunden für individuelle Einsatzzwecke.

An besonderen Innovationen

interessierten Unternehmen werden seitens der scb Lizenzen für die Nutzung der speziellen Technologie inklusive des sich damit darstellenden hohen Wertschöpfungspotentials (z. B. Entwicklung tiefgekühlter Snacks) geboten.