



Hohes technologisches Know-How zur Eroberung neuer Märkte

(Mynewsdesk) Firma plant Herstellung gesunder Convenience ? Snacks Innovation. Ein Wort, welches auch im Snack - Bereich oft inflationär für herkömmliche, nur mehr oder weniger in Form, Größe oder durch neue Toppings/ Füllungen abgewandelte Back-Snacks verwandt wird. Ob Flammkuchen als ?Apero - Snack?, die unzähligen, auf Basis von Pizzateig hergestellten Snacks wie ?Pizzaspitze?, ?Pizzataschen?, Pizzabrötchen? etc., MINI - Plundergebäck oder Blätterteigpastetchen, Giabattas oder Focaccias - alles erscheint irgendwie austauschbar und nicht wirklich neu. ?Was soll auch an wirklich neuen, innovativen Produkten auf den Markt kommen, wenn überall mit herkömmlichen Technologien und auf Serienmaschinen produziert wird. Wirklich neue, innovative Verfahren zur Herstellung echter Produktneheiten setzen sich eben nicht so schnell durch? so die Erfahrungen der Geschäftsführerin der special-cup-bakery (scb), Frau Marion Thiele. Das Unternehmen selbst ist schon vor Jahren zwecks Herstellung eines sehr feuchtigkeits-beständigen Getreidecups ganz neue Wege gegangen und hat eine bis dato völlig unübliche Verfahrenstechnologie zum Verdichten von Backteig entwickelt. Die nicht nur (gast-) gewerbliche Nachfrage nach den unter der Marke ?Füllett? angebotenen Pastetencups sowie dessen hohes Wertschöpfungspotenzial wurde in der Vergangenheit längst bewiesen. Da die derzeitige Produktion auf dem ersten, kleinen Prototyp aber für die Belieferung von Großkunden bzw. auch für einen Wertschöpfungsprozess nicht ausreichend und auch zu teuer ist, muss für eine effektive Serienfertigung der Füllett ein hochleistungsfähiger Backautomat (Prototyp 2) entwickelt werden. ?Diese zweite Projektphase wollten wir eigentlich nicht mehr selbst in die Hand nehmen, sondern unser Know-How inklusive der vorhandenen Schutzrechte branchenaffinen Unternehmen zur Verfügung stellen? so die Patent- und Markeninhaberin Marion Thiele. Die dazu in letzter Zeit verstärkt durchgeführte Akquise zeigte allerdings ganz offen: Der Großteil der Unternehmen aus der Lebensmittel-/Backwarenindustrie scheut sich davor, sich mit neuen, unbekannteren Verfahrenstechnologien auseinander zu setzen. Oft fehlt auch im eigenen Hause der dafür notwendige technologische Sachverstand um das hohe Potenzial fremder Technologien auch wirklich richtig einschätzen zu können. Somit wird lieber an herkömmlichen Technologien und bereits vorhandener Technik festgehalten und maximal zur Steigerung der Produktivität und Senkung der Herstellungskosten immer wieder die vorhandene Technik zur Herstellung der ?üblichen? Produkte optimiert. Die oft einzige Variante, um die ?Preisschlacht" beim Handel zu gewinnen und gegenüber Mitbewerbern die Nase vorn zu haben ? auch wenn dabei oft die Margen nicht mehr stimmen. Dass eine spezielle, international patentierte Verfahrenstechnologie ein hohes Alleinstellungsmerkmal bietet, ein damit produziertes und so absolut konkurrenzloses Produktsortiment wirkliche Rendite bringen könnte, wird dabei allerdings übersehen. ?Das heißt, es fehlt zu oft die Weitsicht in Bezug auf die sich dann mit neuen Sortimenten bietenden Märkte. In unserem konkreten Fall wird außerdem das enorme Wertschöpfungspotenzial verkannt. Leider werden heute Projekte sehr schnell und damit oft auch etwas oberflächlich beurteilt. Die Einschätzung wirklich neuer Ideen und Konzepte bedarf nun mal etwas mehr Zeit - selbst diese wird aber leider in vielen Fällen nicht investiert? so der Erfinder des Füllett, Herr Wolfgang Linke. Diese Erfahrungen führten nun zwangsläufig zu einem Umdenken im Hause der scb. So wird nun entgegen früherer Planungen doch die eigene Realisierung der zweiten Projektphase in Betracht gezogen. ?Das Füllett ist ja schließlich unser Baby und wir wollen es jetzt endlich wachsen sehen? ist aus dem Hause der special-cup-bakery zu hören. Das Projekt würde dann nicht mehr nur die alleinige Herstellung der Füllett als Basisprodukt, sondern die Realisierung der gesamten Wertschöpfungskette beinhalten - das heißt auch die Entwicklung und Herstellung von tiefgekühlten Convenience - Produkten auf Basis des Füllett. ?Unser kalorienarmes, ohne jegliche Zusatzstoffe und vegan herstellbares Füllett bietet im Gegensatz zu den fettigen, kalorienreichen Weißmehlprodukten die perfekte Basis zur Entwicklung einer neuen gesunden und damit ernährungsphysiologisch wertvollen Produktlinie? so die Unternehmerin. Das in jüngster Vergangenheit unter der Convenience - Marke ?Snacklett? entwickelte erste Fingerfood- Sortiment erhielt auf einem Testmarkt bereits sehr positive Resonanzen. Viele Aussagen wie ??endlich mal was wirklich Neues!? bestärken die Akteure in ihrem Vorhaben. Die international patentierte Backtechnologie zur Herstellung des Basisproduktes Füllett (www.fuellett.de) würde dem Unternehmen auch zukünftig ein absolutes Alleinstellungsmerkmal sichern. Wirkliche Mitbewerber und ?Preisschlachten? mit dem Handel fürchtet das Unternehmen für die geplante neue Produktlinie deshalb kaum. Zur Unterstützung des großen Vorhabens soll nun der MAN - Power erhöht und "Kompetenz-partner? in Form von Teilhabern/ Investoren (gern auch als Business- Angels) zur aktiven Mitarbeit in der dafür bereits neu gegründeten Kapitalgesellschaft eingebunden werden. Potenziellen Mitstreitern stehen unter www.snacklett.de weitere Informationen zur Verfügung.

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

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://shortpr.com/cq7bfg>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://www.themenportal.de/energie/hohes-technologisches-know-how-zur-eroberung-neuer-maerkte-81827>

Pressekontakt

-

Marion Thiele
Bärensteiner Str. 16
D- 01277 Dresden

thiele@fuellett.de

Firmenkontakt

-

Marion Thiele
Bärensteiner Str. 16
D- 01277 Dresden

shortpr.com/cq7bfg
thiele@fuellett.de

Die special-cup-bakery Ltd. (scb) stellt mit einem im eigenen Hause entwickelten und international patentierten Backverfahren eine spezielle Formbackware unter der Marke Füllett® (<http://www.fuellett.de>) her und

vermarktet diese sehr feuchtigkeitsbeständigen, in unterschiedlichen Größen verdichtet gebackenen Pastetencups ungefüllt an den (gast)gewerblichen Kunden für individuelle Einsatzzwecke.

Für eine wirklich effektive Serienproduktion der Füllet mit einem neu zu entwickelnden Back- automaten sowie dann auch für den weiteren Wertschöpfungsprozess zur Herstellung einer neuen, ernährungsphysiologisch wertvollen Produktlinie (tiefgekühlte Convenience- Snack- Produkte) sollen in die dafür bereits neu gegründete Kapitalgesellschaft "Kompetenzpartner" eingebunden werde. Interessenten erfahren näheres dazu unter www.snacklett.de : <http://www.snacklett.de>