



Die Marke Füllett feiert 20. Geburtstag!

(Mynewsdesk) Dem Trend voraus: Füllett, die essbare und damit wirklich nachhaltige Alternative zu ?Einweggeschirr?

Füllett steht für ein gebackenes, schalenförmiges ?Etwas?, welches unter der Arbeitsbezeichnung ?Formbackware? entwickelt wurde und in diesem Monat sein 20. jähriges MARKEN- Jubiläum feiert.

Das heißt, dass Füllett wurde lange bevor die heute alles bestimmenden Themen ?Müllvermeidung-Nachhaltigkeit- Umweltbewusstsein? aktuell wurden, geboren und ist somit selbst ein Trendsetter. ?Wir haben, wie in der Historie unseres Shops zu lesen ist, unser Füllett aus dem Bedarf im damals eigenen gastronomischen Unternehmen entwickelt? so Frau Marion Thiele, Geschäftsführerin der Fa. Füllett Produktion & Vertrieb UG. Und weil die Füllett- Produkte eine völlig eigenständige Produktgattung, d. h. eben keine herkömmlichen ?Waffelschalen? sind, war die Entwicklung eines Markennamens unumgänglich. Der Bezug zur Anwendung, d. h. die ?Befüllung? mit Speisen, stand Pate zur Wortmarke ?Füllett?. Vor 20 Jahren wurde diese vorerst nur als deutsche Wortmarke eingetragen, vor 10 Jahren dann in eine EU-Gemeinschaftsmarkegewandelt.

Dem Alleinstellungsmerkmal des Produktes sollte von Anfang mit einer eigenen Marke Rechnung getragen werden, da eine Verwechslung bzw. Gleichsetzung mit als ?Waffelgeschirr? oder ?Waffelschalen? bezeichneten Produkten allein auf Grund optischer Ähnlichkeiten nicht auszuschließen war und bis heute ist. Dabei wird die geformte BACKWARE Füllett nicht auf herkömmlichen Waffelbackanlagen, sondern auf einer Pilotanlage nach einer weltweit einzigartigen, im eigenen Hause entwickelten Technologie gebacken. So werden die oft volkstümlich als ?essbares Geschirr? oder ?essbare Schalen? bezeichneten Füllett beim Backen im Gegensatz zu Waffelprodukten nicht aufgeschäumt, sondern stattdessen verdichtet. Technologiebedingt erhält das Füllett so ohne jegliche Zusatzstoffe oder Glasur eine wie versiegelt wirkende Oberfläche und dadurch eine für Backwaren völlig unübliche Feuchtigkeitsbeständigkeit. Im Gegensatz zu Waffelschalen können Füllett somit auch heißen, flüssigen Speisen standhalten? was das Produkt bis heute absolut konkurrenzlos macht.

Vor allem das hohe verfahrenstechnologische Know-how zur Herstellung der Füllett macht dabei den Unterschied zu heutigen Produktentwicklungen im Bereich ?essbare Verpackungen?. Dabei kommen nämlich vorwiegend herkömmliche, mehr oder weniger optimierte Technologien zum Einsatz, wodurch im Gegensatz zum Füllett keinerlei Alleinstellungsmerkmal bei den entsprechenden Produkten vorhanden ist.

?Eigentlich waren wir unserer Zeit damals weit voraus- Anfang des neuen Jahrtausends war der Markt für unser Produkt noch lange nicht reif. Dadurch hatten wir aber genügend zeitlichen Vorlauf für die Entwicklung von Produktkonzepten und für die Optimierung des neuen Backverfahrens? so der Füllett-Erfinder Wolfgang Linke.

Die eigene Expansion ist auf Grund fehlender familiärer Nachfolge nicht geplant ? die derzeitige Produktion auf der noch 1. Pilotanlage stellt lediglich einen Meilenstein dar.

Für eine wirklich effektive Serienfertigung ist die Neuentwicklung & Bau eines hochleistungsfähigen Füllett-Backautomaten unabdingbar, ein entsprechendes Maschinenkonzept wurde bereits entwickelt und zum Patent angemeldet. Für die anspruchsvolle technische Umsetzung wurden bereits mehrere Gespräche mit potenziell geeignet erscheinenden Maschinenbauunternehmen geführt, welchen das Know-how über einen Technologietransfer angeboten wird.

Parallel dazu werden derzeit ausgewählte, backaffine Unternehmen für die Füllett-Produktion akquiriert. ?Ja, es gehört allerdings schon unternehmerischer Mut dazu, sich auf eine neue Technologie einzulassen ? dafür winkt aber auch für das konkurrenzlose Markenprodukt Füllett ein absolutes Alleinstellungsmerkmal? so Marion Thiele. Zusätzlich bietet auch die derzeitige Marktpräsenz über den Shop www.fuellett.de einem zukünftigen Füllett- Hersteller eine solide Grundlage, zumal die Marke ?Füllett? bereits auch seit Jahren sehr gut online vertreten ist. Alternativ liegt auch das Interesse einer kompetenten, international tätigen Handelsagentur zum Exklusivvertrieb der Marke Füllett vor. Damit besteht auch die Möglichkeit, ggf. reine Privat-Label-Hersteller einzubinden.

Füllett wurde aus der Praxis für die Praxis, d. h. mit entsprechendem Branchenwissen entwickelt und kommt der nächstes Jahr in Kraft tretenden EU-Verpackungsverordnung voll entgegen. Bewusst wird bei dem Füllett-Sortiment bisher aber nur auf ein für Fingerfood bzw. Löffel und Gabelessen verwendbares Produktsortiment für den vor Ort-Verzehr und nicht für To-Go gesetzt.

?Klar lässt sich mit der Füllett-Technologie auch essbares Besteck, Kaffeebecher oder Teller herstellen - wir selbst sehen bezüglich des Handlings und der Anwendung derartiger Produkte aus verschiedenen Gründen aber keinen Ansatzpunkt und beschäftigen uns deshalb auch nicht damit. Da verbrennen sich gerade andere ?Erfinder? ohne entsprechendes Branchenwissen mit unausgegorenen Ideen die Finger dran? sagt der Produktentwickler Wolfgang Linke.

Füllett bietet Übrigens noch viel mehr: so kann es als knusprige Basis für die Entwicklung tiefgekühlter Handheld- oder Fingerfood- Snacks dienen, was ein noch viel größeres Marktpotenzial bedeutet.

Diese Pressemitteilung wurde via Mynewsdesk versendet. Weitere Informationen finden Sie im www.fuellett.de Fa. Füllett Produktion & Vertrieb

Pressekontakt

Fa. Füllett Produktion & Vertrieb

Marion Thiele
Bärensteiner Str. 16
01277 Dresden

thiele@fuellett.de

Firmenkontakt

Fa. Füllett Produktion & Vertrieb

Marion Thiele
Bärensteiner Str. 16
01277 Dresden

thiele@fuellett.de

Die Fa. Füllett Produktion & Vertrieb stellt auf einer ersten, aus dem FuE- Projekt hervorgegangenen Pilotanlage mit einem im eigenen Hause entwickelten und international patentierten Backverfahren knusprige Cups her, welche unter der Marke Füllett® dem (gast) gewerblichen Kunden für individuelle Einsatzzwecke über Direktvertrieb (<http://www.fuellett.de>) angeboten werden.

Für eine effektive Serienfertigung der Füllett ist die Neuentwicklung & Bau eines hochleistungsfähigen Backautomaten unabdingbar. Für das dafür bereits entwickelte Maschinenkonzept wurde zwischenzeitlich ein neues Patent angemeldet. Zielstellung ist ein Technologietransfer, da auf Grund fehlender familiärer Nachfolge keine eigene Großproduktion mehr geplant ist. Vielmehr wird backaffinen Unternehmen über eine Lizenz die Nutzung des Know-how und das damit verbundene Alleinstellungsmerkmal geboten.

Zu dem technischem Know-how werden auch verschiedene Produktkonzepte geboten. Unter anderem hat das Füllett auch ein hohes Wertschöpfungspotenzial, denn es bietet die knusprige Basis zur Entwicklung tiefgekühlter Convenience- Snacks. Ein erstes Produktsortiment wurde in der Vergangenheit dahingehend bereits entwickelt und unter der zweiten Marke 'Snacklett' mit äußerst positiver Resonanz auf dem B2B- Markt vorgestellt.

Stand 06/2019

Anlage: Bild

