



Füllett, knusprige essbare Schalen für vielseitige Verwendungsmöglichkeiten

16.05.2018 16:41 CEST

Füllett, ein ökologischer Trendsetter mit hoher Akzeptanz beim Gast!

Umweltbewusstsein - Nachhaltigkeit - Müllvermeidung!

... Themen, denen wir uns heute hier in unserem BLOG im Zusammenhang mit unserem **Füllett** widmen möchten. Wir hoffen, Ihnen so den einen oder anderen Denkanstoß zu vermitteln und sehen auch gern Ihrem Feedback zu der Thematik entgegen.

Fakt ist: dem Thema „Müllvermeidung“ und Schonung der Ressourcen, wie z. B. Wasser und Energie, muss sich heute jeder Unternehmer stellen! Verantwortung für die Umwelt zu übernehmen, bedeutet dabei auch im eigenen Hause gezielte Maßnahmen auszulösen – so z. B. mit einer knallharten Analyse des IST-Zustandes. Mit hoher Wahrscheinlichkeit bietet sich da auch in Ihrem Unternehmen ungenutztes Potenzial, welches zu *Kostensenkungen* führen kann. Angefangen beim überlegten Einsatz von Verpackungsmitteln/ Einweggeschirr bis zur Reduzierung des Abwaschvolumens um so den Verbrauch von Energie, Wasser und Reinigungsmitteln zu minimieren.

Vorab: lange bevor das Thema Umwelt & Müllvermeidung „zum Trend wurde“, haben *wir* uns selbst im damals eigenen Cateringunternehmen dieser Thematik angenommen. Einweggeschirr war noch nie eine Option für uns und die riesigen Berge von Abwasch nach Cateringeinsätzen auch

damals schon eine personelle Herausforderung. So wurde das **Füllettaus dem eigenen Bedarf entwickelt** und an unseren eigenen Gästen getestet – d. h. *wir wissen wovon wir reden* ([hier](#) nachlesen) !

Für die Produktentwicklung stand dabei folgender Fakt im Vordergrund: alles, was nicht wirklich verzehrbar ist, landet zwangsläufig zu 100% im MÜLL! Das heißt, n u r 'kompostierbares, biologisch abbaubares Einweggeschirr' wie z. B. Palmblattgeschirr, Bambusgeschirr, Zuckerrohrgeschirr, Trays aus Mais- oder Kartoffelstärke, Weizenkleieteller etc. lassen den ABFALLBERG n i c h t geringer werden!

Deshalb haben wir von Anfang an auf ein verzehrbares Produkt gesetzt, welches der Gast als BACKWARE auch wirklich mitessen kann – ähnlich einer Waffel. Voraussetzung ist natürlich, dass ihm dies in geeigneter Weise vermittelt wird – dafür bieten wir [hier](#) seit einiger Zeit Poster bzw. Speisekarteneinleger zum Download an.

So lässt sich mit unserem [Füllett- Sortiment](#) in jedem SB-Biergarten, am Stand auf Märkten aller Art, im Snackmobil bei Street Food-Festivals, beim Event-Catering u.a. Veranstaltungen auf herkömmliches Einweggeschirr (welches, wie [hier](#) nachzulesen, bei weitem nicht *so „grün“* wie gedacht, ist!) aber auch auf den aufwändigen Einsatz von Mehrweggeschirr verzichten.

Beantworten Sie sich doch einfach mal nachfolgende Fragen und lassen Sie uns gern hier im BLOG Ihre Antworten dazu wissen:

- haben Sie beim Einsatz von Mehrweggeschirr die damit verbundenen Kosten (Wasser, ELT, Spülmittel, AFA-Spülmaschine, Personalkosten + Bruch/ Schwund) pro Stück schon jemals wirklich *seriös* kalkuliert und ins Verhältnis zum Preis unserer [MAXI - Füllett](#) gesetzt?
- kalkulieren Sie das Füllett bewusst als *mit*verzehrbares BACKWARE und verzichten Sie dafür auf die Gabe von zusätzlichem Brot/Brötchen und sparen diese Kosten ein?
- weisen Sie unter o. g. Aspekt die Gäste auch wirklich auf die Verzehrbarkeit des Füllett hin?
- ist Ihnen bewusst, dass sich beim Einsatz von Füllett durch die geringere *Abfallmenge* und durch das *geringere Volumen* die **Kosten/ Stück erheblich geringer als bei nicht verzehrbaren Bio-Einweggeschirr** sind ?? GRUND: a) weil Füllett teilweise mit verzehrt werden b) beim Entsorgen durch den entstehenden Füllett-Bruch das Volumen erheblich verringert wird!

Auf Grund unserer eigenen Erfahrungen möchten wir auch noch auf folgende Aspekte verweisen:

Die Resonanz der Konsumenten/ Gäste beim Einsatz verzehrbarer und damit wesentlich umweltfreundlicherer Produkte ist *im Vergleich zu nicht essbaren „Müllprodukten“* wesentlich größer! Das heißt, so können Sie Ihrem Unternehmen ein besonders **positives Image in Bezug auf gelebtes**

Umweltbewusstsein verleihen und sich bei Ihren Gästen *gegenüber Mitbewerbern profilieren!* Lesen Sie dazu auch [hier](#) unsere News „Füllett: Wie am besten verkaufen?“

Einen weiteren BLOG-Beitrag zum Thema lesen Sie [hier](#) in diesem [Branchenportal](#), in dem wir selbst als Lieferant eingetragen sind und welches wir allen gastronomischen Unternehmen ans Herz legen möchten.

Zum Abschluss: Wir würden uns über Ihre Resonanz und Ihre Fragen zu unserem Beitrag freuen!

Stand 09/2020

Kontaktpersonen



Marion Thiele

Pressekontakt

Geschäftsführerin

thiele@fuellett.de

0049 351 3190 5605