



Füllett 250 ml
für Suppen,
Pfannengerichte,
Aufläufe,
Currywurst & Co.

Füllett, die essbaren Schalen für Currywurst, Aufläufe, Suppen, Salate uvm..

15.02.2019 16:51 CET

Füllett- Einsatzmöglichkeiten konzeptionell planen!

Füllett- für kreative und innovative Anwender!

Sie wissen es (hoffentlich!): Füllett bieten ein breites Spektrum sehr unterschiedlicher Einsatzmöglichkeiten. Aber nutzen SIE selbst diese auch wirklich? Unsere Feststellung: die meisten Kunden sind doch sehr auf 1-2 Füllett- Größen und nur eng gefasste Anwendungen fixiert.

Wir möchten Sie hiermit ermuntern, kreativer und innovativer zu denken und sich auch neuen Anwendungen nicht zu verschließen. Füllett für kalt/warmen Fingerfood- oder Handheld-Snacks ist die eine Möglichkeit, durchaus beachtliche ‚Sattmacher‘-Portionen von 300 -350g im MAXI-Füllett bieten aber auch perfekte Einsatzmöglichkeiten bei Outdoor-Events

aller Art oder z. B. im Biergarten.

Bald beginnt sie ja nun wieder: die Freiluftsaison. Die Planung dafür ist sicherlich bereits in vollem Gange und die Themen ‚Müllreduzierung‘, ‚Personaleinsatz‘ und ‚Kostenminimierung‘ dabei allgegenwärtig.

Und wenn wir Eingangs sagten ‚kreativ + innovativ‘ denken, dann könnte das z. B. dieses Jahr bedeuten, aus Ihrem Biergarten jegliches Porzellangeschirr aber auch Einweggeschirr zu verbannen und alle (!) Speisen ausschließlich im Füllett anzubieten! Eine wirklich geschickte Planung des Speisenangebotes für ‚Gabel- und Löffel-Essen‘ macht es möglich – entsprechende Tipps dazu lesen Sie [hier](#).

Ihre VORTEILE dabei:

- keinerlei Abwasch = kein Personalbedarf, kein Wasser, ELT, Spülmittel, AFA-Spülmaschine + Bruch/ Schwund = **Kostenminimierung!**
- **Müllreduzierung** da Füllett mehr oder weniger mit verzehrt werden – WICHTIG dabei: die Verzehrbarekeit der Füllett *muss* den Gästen zwingend (!) kommuniziert werden – z. B. mit unseren [POSTERN!](#) Ansonsten gilt nämlich der Spruch ‚...was der Bauer nicht kennt...‘ ;-(
- nicht verzehrte Füllett- Reste sind *nur einfacher Speiseabfall* und zerbrechen im Müllsackplatzsparend (kein Vergleich zu sperrigen, nicht essbaren ‚Bio-Einweggeschirr‘!) - dadurch wesentlich *geringeres Müllvolumen* = **geringere Müllkosten!**
- Ihr Unternehmen erhält durch den Einsatz von ‚essbarem Geschirr‘ ein besonders **positives Image** in Bezug auf Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit
- regionales Alleinstellungsmerkmal/ Abgrenzung zu Mitbewerbern

Natürlich trifft dies alles nicht nur auf den Einsatz der Füllett im Biergarten zu – generell lässt sich das Gesagte auf *alle* Arten von gastronomischen Unternehmungen übertragen – lesen Sie dazu auch unseren Blog-Beitrag im Portal www.cookconcern.com.

Und wie Sie Ihre Gäste konkret von Füllett begeistern können – dazu erhalten Sie [hier](#) verkaufstaktische Hinweise.

Das Füllett seinen Preis wert ist, haben wir [in diesem Beitrag](#) schon einmal ausführlich dargelegt – jeder Unternehmer, welcher unter den o. g. Aspekten korrekt (!) kalkuliert, sollte dies erkennen!

Wir würden uns freuen, wenn Sie uns hier in diesem Blog Ihre Erfahrungen mit unserem Füllett-Sortiment kundtun würden. Oder Sie stellen hier Ihre Fragen rund um Füllett und erhalten so ggf. auch Antworten von anderen Füllett- Anwendern ;-)...

Sofern Sie Interesse an der Vermittlung von Catering-Dienstleistungen

haben, abschließend nochmals der Hinweis auf unser Kooperationsangebot und der Bewerbung als [GASTRO-PARTNER!](#)

Stand 09/2020

Kontaktpersonen



Marion Thiele

Pressekontakt

Geschäftsführerin

thiele@fuellett.de

0049 351 3190 5605