



16.02.2016 14:34 CET

Kinder lieben knusprig!

Sie möchten Ihr Restaurant noch **kinderfreundlicher** machen und den Kids gern auch in besonderer Erinnerung bleiben? Wir bieten Ihnen mit unserem **Füllett** dafür eine ganz einfache, für die Kinder aber total coole Idee!

Kinder können Ihr Restaurantgeschäft nämlich sehr gut optimieren, denn wenn es ihnen irgendwo besonders gefallen hat, dann erzählen sie es ihren Kumpels und Freundinnen weiter - und schon kommen neue kleine und damit verbunden auch neue „großen“ Gäste (das heißt „die mit der Briefftasche“ ;-)) in Ihr Haus.

Kinder sind also durchaus eine interessante Zielgruppe, da sie maßgeblich

Einfluss nehmen, wo die ganze Familie essen geht – oder ggf. auch Familienfeste abgehalten werden. Und da Familien mit Kindern in der Regel früher als andere Gäste kommen, tragen die Kids außerdem zur *besseren Kapazitätsauslastung* in Restaurants bei. „Hofieren“ Sie also Ihre kleinen Gäste noch mehr, damit diese später Ihre besten „großen“ Gäste werden.

Was kann dabei unser **Füllett** beitragen? Nun, unsere knusprigen Cups werden oft als „*essbares Geschirr*“ bezeichnet. Eine Begrifflichkeit, welche nicht wirklich so den Kern der Sache trifft, da Füllett zwar gewisse Geschirrtteile ersetzt, aber letztendlich eine reine *Backware* (in bio-veganer Qualität!) ist. Natürlich kann das Füllett für Suppen-, Salat-, Auflauf- oder Dessertschalen bis zu Geschirrtteilen für Pfannen- oder Wok Gerichte eine Alternative darstellen. Einen „herkömmlichen“ Teller kann das Füllett natürlich nicht ersetzen, da beim schneiden mit dem Messer das Füllett natürlich auseinander brechen würde - denn: was essbar sein soll, kann natürlich nicht "unkaputtbar" sein! Das heißt, Füllett ist vorwiegend für „*Gabel- und Löffelessen*“ und damit vor allem auch für **Kinderessen** perfekt geeignet.

Warum also nicht (fast) alle *Kindergerichte* einfach im *Füllett anrichten* und die Kinder dazu auffordern, hinterher ihr „Geschirr mit aufzuessen“? Für die Kinder ist dies ein echter Gaudi, denn die Allermeisten essen nach unseren Erkenntnissen die knusprigen Füllett mit Vorliebe mit (und Ihnen bleibt sogar der Abwasch erspart ;-) !

Sichern Sie sich auf diese einfache Art und Weise ein absolutes *Alleinstellungsmerkmal* gegenüber Ihren unmittelbaren Mitbewerbern und lassen Sie die Kids für sich als besonders "cooles" Haus werben- denn: bei Ihnen kann man ja sogar das "Geschirr" mitessen :-)) !

Im Anhang haben wir als Beispiel eine **kleine Kinderspeisekarte** mit unseren Maskottchen „Fülletti“ entworfen. Sie können in dieser als Word-Dokument angelegten kleinen Karte (doppelseitig ausdrucken, für A5 Format falten) ganz einfach die von uns beispielhaft aufgeführten Speisen überschreiben und Ihre eigenen, auf das Füllett bezogenen Ideen einfügen. TIP: und natürlich sollten Sie den Kindern als Erinnerung die kleine Karte mit nach Hause geben!

Bitte bezüglich der Speisen folgendes beachten: wie schon oft erwähnt, schmecken unsere **Füllett** am besten, wenn sie **nochmals mitgebacken**

werden. So erhalten die Cups nämlich einen besonders knusprigen, unverwechselbaren Biss und werden noch viel lieber mit weg geknabbert.

Aufläufe /Gratins sind ja recht schnell zubereitet – ob mit jeglicher Art von (kleinteiliger) Pasta, mit Kartoffeln/ Gemüse und ggf. auch mit Fleisch, Fisch ergänzt etc.. Unser MAXI-Füllett bietet eine Portionsgröße von ca. 330 g - da werden sogar auch (nicht ganz so hungrige) erwachsene Gäste satt ;-). Ergänzt mit einem Salatbukett, einer kleinen Suppe + Dessert (z. B. eine Quarkauflauf mit Früchten) kann ein ganzes **Füllett-Menü** gezaubert werden – lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf und erfreuen und überraschen Sie so Ihre kleinen (und großen) Gäste!

Abschließend noch der Hinweis: unter [Produktinformation](#) finden Sie auf unserer Webseite vielfältige Anregungen und Hinweise zum Einsatz unseres Füllett- Sortiments. Hier haben wir auch die *genauen Unterschiede* zwischen unserem bio-vegan gebackenen Füllett und herkömmlichen Tartelettes, Quiches, Conés oder Waffelgeschirr /Waffelschalen dargelegt, aus denen auch die unterschiedlichen Anwendungsmöglichkeiten unserer Cups für Fingerfood bis Take away hervorgehen.

Stand 09/2020

Kontaktpersonen



Marion Thiele

Pressekontakt

Geschäftsführerin

thiele@fuellett.de

0049 351 3190 5605