

füllett[®]

knackfeiner Genuss

Die Marke mit Biss als umweltfreundliche, nachhaltige Alternative zu ungenießbarem Einweggeschirr

14.08.2020 15:49 CEST

Die Marke 'Füllett' feiert 20. Geburtstag!

Dem Trend voraus: Füllett, die essbare und damit 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 Füllett selbst kann durchaus als Trendsetter gesehen werden, denn es wurde lange vor dem öffentlichen Interesse an den jetzt alles beherrschenden Themen ‚Müllvermeidung-Nachhaltigkeit-Umweltbewusstsein‘ entwickelt. „Die [Produktidee](#) haben wir Ende der 90-er

Jahre aus dem Bedarf im eigenen Cateringunternehmen mit entsprechendem Branchenwissen und einer schon damals weitsichtigen Einstellung zur dringend erforderlichen Müllvermeidung entwickelt. Es zeigte sich aber alsbald, dass die Zeit für derartige Produkte noch lange nicht reif war,“ so Marion Thiele, Geschäftsführerin der Fa. Füllett Produktion & Vertrieb.

Dass das neue Produkt allein auf Grund optischer Ähnlichkeiten mit herkömmlichen Waffelschalen verwechselt werden würde, war von Anfang an klar und machte die Entwicklung einer eigenen Produktmarke dringend notwendig. Der Bezug zur Anwendung, d. h. die ‚Befüllung‘ mit Speisen, stand dabei Pate zur Entwicklung der **Wortmarke ‚Füllett‘**. Vor 20 Jahren wurde diese vorerst nur als deutsche Wortmarke eingetragen, vor 10 Jahren dann in eine EU-Gemeinschaftsmarke gewandelt.

Um ein Produkt wie das Füllett mit den gewünschten Produkteigenschaften- d. h. einer hohen Anwendungsstabilität und einer für Backwaren ungewöhnlich langen Feuchtigkeitsbeständigkeit herzustellen, war die Entwicklung eines speziellen, weltweit [einmaligen Backverfahrens](#) notwendig. Die oft volkstümlich als ‚essbares Geschirr‘ oder ‚essbare Schalen‘ bezeichneten **Füllett** werden nämlich nicht wie Waffelprodukte beim Backen aufgeschäumt, sondern völlig unüblich verdichtet. Damit erhalten sie technologiebedingt ohne jegliche Zusatzstoffe oder Glasur eine wie versiegelt wirkende Oberfläche und können im Gegensatz zu Waffelschalen problemlos mit heißen, flüssigen Speisen befüllt werden. „Mit diesen konkurrenzlosen Produkteigenschaften bietet uns das bio-vegan gebackene, brotähnlich schmeckende Füllett seit Jahren ein Alleinstellungsmerkmal“ so die Markeninhaberin Marion Thiele.

Derzeit werden die Füllett noch auf der 1. Pilotanlage in vergleichsweise geringer Stückzahl (ca. 750 T. / Füllett p. a.) in [4 verschiedenen Größen](#) hergestellt und fast ausnahmslos im Direktvertrieb über den eigenen [Shop](#) vermarktet.



„Für eine wirklich effektive Serienfertigung ist aber die Neuentwicklung & Bau eines hochleistungsfähigen **Füllett**-Backautomaten unabdingbar, ein entsprechendes Maschinenkonzept dazu wurde bereits entwickelt“ so der Füllett- Erfinder Wolfgang Linke. Für die technische Realisierung ist dahingehend ein Technologietransfer angestrebt, mehrere gezielte Gespräche wurden dazu bereits mit potenziell geeignet erscheinenden Unternehmen geführt.

Auf Grund fehlender familiärer Nachfolge ist allerdings keine eigene Füllett-Großproduktion mehr geplant, stattdessen ist die Vergabe von Produktionslizenzen an ausgewählte, backaffine Unternehmen vorgesehen. Die vorhandene Produktion steht dafür als Referenz, ebenso der durch den Vertrieb aufgebaute repräsentative Kundenstamm, das umfangreiche Branchennetzwerk sowie auch die sehr gute Online-Präsenz der Marke ‚Füllett‘.

Das Interesse einer kompetenten, international tätigen Handelsagentur zum Exklusivvertrieb der Marke **Füllett** im Foodservice/ Fachgroßhandel bietet bei Interesse durchaus auch backaffinen Unternehmen eine Chance, welches nur als Privat-Label-Hersteller tätig sind und sich nicht um den Vertrieb kümmern wollen.

Das **Füllett** kommt der nächstes Jahr in Kraft tretenden EU-Verpackungsverordnung voll entgegen. Zielgerichtet wird bei dem **Füllett**-Sortiment bisher aber nur auf ein für Fingerfood bzw. Löffel und Gabeessen verwendbares Produktsortiment für den vor Ort-Verzehr und nicht auf To-Go gesetzt. Mit der **Füllett**-Technologie könnte theoretisch auch essbares Besteck, Kaffeebecher oder Teller hergestellt werden. „Wir selbst verfolgen auf Grund unserer eigenen Branchenkenntnis diesen Ansatz aus verschiedenen Gründen bewusst nicht und überlassen dieses Feld gern anderen ‚Erfindern‘ sagt der Produktentwickler Wolfgang Linke. Diese eint, dass vorzugsweise auf herkömmliche Technologien gesetzt wird, was einen hohen Nachahmer Effekt und kein wirkliches Alleinstellungsmerkmal bedeutet.



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

Für eine effektive Serienfertigung der Füllett ist die Neuentwicklung & Bau eines hochleistungsfähigen Backautomaten unabdingbar. Dafür soll ein innovatives Unternehmen zur technischen Realisierung eingebunden werden, um dass dann diese Backanlagen backaffinen Unternehmen zur Serienfertigung der Füllett angeboten werden können.

Stand 06/2019

Kontaktpersonen



Marion Thiele

Pressekontakt

Geschäftsführerin

thiele@fuellett.de

0049 351 3190 5605