

Patentiertes backtechnologisches Know-How als Basis für ökologisch, nachhaltiges Wachstumsprojekt

Serienfertigung eines konkurrenzlosen Produktes mittels innovativer Verfahrenstechnologie an Lohnfertiger zu vergeben

Die special-cup-bakery Ltd. stellt auf Basis einer im eigenen Hause entwickelten, international patentierten Backtechnologie spezielle Cups her. Um endlich der steigenden Nachfrage des unter der Marke „Füllett“ (www.fuellett.de) dem B2B Kunden angebotenen Produktes gerecht zu werden, ist nunmehr innerhalb eines geplanten Wachstumsprojekts die Einbindung eines Lohnfertigers geplant.

Derzeit erfolgt die Produktion der Füllett noch auf einer aus dem FuE- Projekt hervorgegangenen, nur teilautomatisierten Pilotanlage mit einer vergleichsweise geringen Kapazität und dementsprechend hohen Produktionskosten.

„Für die notwendige effektive Füllett- Serienproduktion ist die Neuentwicklung und der Bau eines hochleistungsfähigen Backautomaten unabdingbar. Das Maschinenkonzept für diese 2. Pilotanlage ist bereits weit gediehen und das innovative verfahrenstechnologische Know-How zum Verdichten von Teig für eine Serienfertigung entsprechend optimiert“ so der Füllett- Erfinder und Verfahrenstechnologe Wolfgang Linke.

Entgegen ursprünglichen Planungen soll nunmehr aber aus verschiedenen Gründen auf den Ausbau des eigenen Produktionsstandortes verzichtet werden und die ab 2018 geplante Serienproduktion der Füllett einem backaffinen Lohnfertiger übertragen werden. Dazu soll der neue Backautomat dem Kooperationspartner mit entsprechender Einweisung zur Verfügung gestellt werden.

„Mit dieser strategischen Konzeptänderung lassen sich der Gesamtaufwand des Projektes und vor allem auch die Investitionskosten erheblich verringern. Gleichzeitig können wir uns vielmehr auf die Produktentwicklung und den Vertrieb konzentrieren“ so die Patentinhaberin und geschäftsführende Gesellschafterin der special-cup-bakery Ltd., Frau Marion Thiele.

Die Füllett-Cups, welche verfahrensbedingt eine für Backwaren ungewöhnlich *hohe Feuchtigkeitsbeständigkeit* und damit sehr vielfältige Einsatzmöglichkeit bieten, unterstreichen unter dem Aspekt der **Nachhaltigkeit** die hohe **ökologische Verantwortung** des potenziellen Anwenders. Die knusprig in bio-veganer Qualität schalenförmig gebackenen Füllett stellen beim Eventcatering, in der mobilen Gastronomie z. B. bei Märkten, Festen, Street- Food etc. eine echte Alternative zu herkömmlichen Einwegprodukten dar und lassen sich perfekt als „essbare Suppenschale“ etc. verwenden. UND: nicht verzehrte Füllett- Reste sind *einfacher Speiseabfall* und innerhalb weniger Tage verrottet - d. h. müssen also nicht aufwendig recycelt werden.

Unabhängig von den genannten Anwendungsmöglichkeiten bietet sich das kalorienarme, vegane Füllett aber vor allem zur industriellen Weiterverarbeitung, d. h. als knusprige Grundlage für tiefgekühlte Snacks, an. Vor allem dieses hohe *Wertschöpfungspotenzial* will das Unternehmen zukünftig selbst nutzen und so wurde in der Vergangenheit auf dem B2B- Markt bereits ein erstes tiefgekühltes **Fingerfood**- Sortiment unter der Marke „Snacklett“ (www.snacklett.de) getestet – mit äußerst positiver Resonanz.

Diese Snacklett´s sollen dann zu gegebener Zeit ebenfalls über einen Lohnfertiger hergestellt werden. Erste, sehr positive Vorgespräche mit ausgewählten Herstellern wurden dazu bereits geführt. „Eine Vorentscheidung für ein bestimmtes Unternehmen ist unsererseits aber noch nicht gefallen, da zuerst ein Hersteller zum *Backen der Füllett* gefunden werden muss“ so die Unternehmensleitung.

Gefragt ist für diese durchaus anspruchsvolle Aufgabe ein Kooperationspartner, welcher entsprechende Weitsicht für das Projekt und vor allem keine Scheu vor der Produktion mit einer neuen Technologie aufbringt. Außerdem müssen mindestens 250 qm separate Produktionsfläche und ca. 25-30 Paletten-Stellplätze vorhanden sein.

„Wir hoffen, ein deutsches Unternehmen zu finden, welches das hohe **Innovationspotenzial** und das damit verbundene **Alleinstellungsmerkmal** zu schätzen weiß - andernfalls wir uns auch außerhalb des deutschen Marktes umschauen werden. Mitunter fehlt nämlich gerade in Deutschland manchmal doch etwas der Mut, die Weitsicht und der Blick für spezielle Innovationen- stattdessen haben an entscheidenden Stellen dann ggf. doch die Bedenkenträger das letzte Wort“ stellt der Verfahrensentwickler Wolfgang Linke lakonisch fest.