

Pressemitteilung

Dresden, den 21.06.2019

Innovative Backtechnologie aus Dresden bietet umweltgerechte Problemlösung

Weitere Patentanmeldung zur effektiven Serienfertigung von knusprigem, alternativem Einweggeschirr

Müllvermeidung, Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein: die unter der Marke ‚Füllett‘ geschmacklich ansprechenden, bio-vegan gebackenen knusprigen Schalen werden diesem Thema voll gerecht und sind eine besonders umweltfreundliche Alternative zu herkömmlichen Einweggeschirr. Nunmehr wurden die Weichen für eine effektive Serienproduktion der Füllett gestellt und dafür vor kurzem ein weiteres Patent angemeldet.

„Die Produktidee, die schon Ende der 90-er Jahre und somit lange vor dem heutigen Öko-Trend aus dem Bedarf im damals eigenem Cateringunternehmen in Dresden entwickelt wurde, hat eine besondere [Historie](#)“, so die Geschäftsführerin der Fa. Füllett, Frau Marion Thiele. Zielstellung war die Entwicklung einer in unterschiedlichen Größen flexibel einsetzbaren, sehr feuchtigkeitsbeständigen, schalenförmigen Backware. In Ermangelung entsprechender Backtechnik zur Herstellung derartiger Cups wurde aber nicht nur das Produkt, sondern auch noch die zum Backen notwendige Technologie mit entwickelt, was für den Füllett-Erfinder Wolfgang Linke eine besondere Herausforderung darstellte.

Die einzigartige Backtechnologie wurde patentiert und bis heute werden die Füllett in vergleichsweise geringer Stückzahl, das heißt ca. 0,7 Mio. Stück/ p. a., auf der 1. Pilotanlage hergestellt. Priorität hatte aber von Anfang weniger der Verkauf der Produkte, als vielmehr die Optimierung der Verfahrenstechnologie für eine spätere effektive Serienfertigung. Diese Phase ist abgeschlossen und auf Grundlage aller Erkenntnisse wurde nunmehr eine entsprechende Maschinenkonzeption für die Entwicklung & Bau eines hochleistungsfähigen Backautomaten entwickelt. Um das bestehende Alleinstellungsmerkmal zu erhalten, wurde auf dieser Basis nun ein weiteres, die technische Umsetzung betreffendes Schutzrecht angemeldet.

Allerdings ist auf Grund fehlender familiärer Nachfolge keine Erweiterung der bestehenden Produktion geplant. Zielstellung ist stattdessen ein Technologietransfer, d. h. der Verkauf bzw. die Lizenzierung des Know-how. Dafür wurde jetzt ein auf dieses Geschäftsfeld spezialisiertes Unternehmen eingebunden, welches nunmehr die internationale Akquise potenziell geeigneter Firmen, zum einen für die technische Umsetzung zum anderen zum Backen der Füllett, übernimmt.

In diesem Zusammenhang wurden in der Vergangenheit bereits zahlreiche Gespräche, oft auch mit sehr großen und namhaften Unternehmen, geführt. „Das Interesse an dem Füllett-Projekt war zwar jedes Mal sehr groß, allerdings gestaltete sich die Kommunikation mit uns als KMU meist nicht wirklich auf Augenhöhe, im Gegenteil“, so die Marken & Patentinhaberin Marion Thiele. Selbst Versuche, das Know-how mit dem hohen Innovationspotenzial möglichst kostenlos abzuschöpfen, gab es schon. „Da wir in der Vergangenheit eine enorme Vorarbeit geleistet haben, erwarten wir bei einem Technologietransfer auch entsprechende Fairness“, so Wolfgang Linke.

Das gesamte Know-how umfasst dabei nicht nur die Technologie, sondern auch die Marktpräsenz und geprüfte Produktkonzepte. Das heißt, der Bedarf und die Akzeptanz der über den Shop angebotenen Füllett sind trotz des zurzeit nur bedingt marktfähigen Preises anhand einer repräsentativen Kundenklientel voll umfänglich nachweisbar.

Des Weiteren bietet das kalorienarm gebackene Füllett ein hohes Wertschöpfungspotenzial – d. h. es stellt auch eine knusprige Basis zur Entwicklung tiefgekühlter, trendgemäßer Convenience-Snacks dar. „Im eigenen Hause wurde dazu in der Vergangenheit bereits ein entsprechendes Sortiment entwickelt und dieses unter der zweiten Marke ‚Snacklett‘ mit sehr positiver Resonanz auf einem B2B-Testmarkt vorgestellt“ so die Geschäftsführerin der Fa. Füllett.