

# flavourpearls | Fact Sheet

## Das Produkt

flavourpearls sind kugelförmige, flüssigkeitsgefüllte Perlen, welche durch ein aufwendiges, chemisch-technisches Fertigungsverfahren aus Flüssigkeiten eines beliebigen Aromas erstellt werden. Die Perlen besitzen eine kaviarähnliche Konsistenz, was beim Verzehr durch Anbringen eines leichten Druckes zwischen Gaumen und Zunge zum Zerplatzen dieser Perlen führt und somit es zu einer explosionsartigen Freisetzung der eingeschlossenen Aromen kommt. Das Produkt flavourpearls besitzt damit ein breites Anwendungsspektrum im Bereich molekulares Kochen (z.B. in Suppen, Fisch- und Fleischgerichten, Salten und Desserts) und molekulares Barkeeping (z.B. in Cocktails, Sekt, Champagner und Wein).

flavourpearls sind in drei Produktgruppen erhältlich:

- flavourpearls|cooking
- flavourpearls|barkeeping
- flavourpearls|fruits

Für die Spitzengastronomie werden extravagante Geschmacksrichtungen angeboten, die das Qualitätssiegel „Chef`s Selection“ tragen. Individuelle Geschmackswünsche sind auf Anfrage produzierbar.

Aktuelle Geschmacksrichtungen sind z.B.:

- Erdbeer
- Creme de Cassis
- Himbeer-Balsamico
- Tequila Sunrise
- Steinpilz-Waldkräuter
- Himbeer-Chili
- Erdbeer-Rose
- Curry
- Minze
- Rosmarin

## Die Innovation

Bisher mussten molekulare Perlen in aufwendiger, kostenintensiver und manueller Produktion hergestellt werden. Der Einsatz wurde daher massiv eingeschränkt. flavourpearls hat einen automatisierten und standardisierten Produktionsprozess entwickelt, der das Produkt erstmals einem breiteren Publikum verfügbar macht, ohne dabei auf Qualität verzichten zu müssen.

## **Die Zielgruppen**

flavourpearls sind für Privat- wie auch Geschäftskunden interessant.

Geschäftskunden bietet flavourpearls die Möglichkeit, sich mit geringem zeitlichen und personellen Aufwand entscheidend von ihren Wettbewerbern zu differenzieren. Durch Einsatz von flavourpearls lässt sich ein bestehendes Produktportfolio aufwerten und in einem trendigeren und höherpreisigeren Kontext verkaufen. Privatkunden bieten wir mit flavourpearls ein hochwertiges Produkt, welches Ausdruck ihres individuellen und modernen Lebensstiles ist. Kochbegeisterte und genussaffine Privatanwender werden dieses gebrauchstaugliche Produkt zu schätzen wissen.

Aktuell befindet sich flavourpearls in einer Pilotphase. In Zusammenarbeit mit ausgewählten Kunden wird der Einsatz der Perlen am Markt getestet. Bis zum Abschluss dieser Phase werden flavourpearls an exklusiv ausgesuchte Kunden vertrieben. Danach werden flavourpearls unter anderem bei ausgesuchten Einzelhändlern und Großhändlern und über die Webseite [www.flavourpearls.com](http://www.flavourpearls.com) erhältlich sein.

## **Das Team hinter flavourpearls**

Das Team von flavourpearls besteht aus einem Biowissenschaftler, einem Betriebswirt, einem Eventmanager und einem Mediziner.

Die Idee zu flavourpearls entstand aus der operativen Tätigkeit der vier Gründer im Eventbereich. Aus dieser Marktsicht heraus erkannten wir, dass die manuelle Produktion von molekularen Produkten ein hohes Maß an theoretischem Wissen, operativem Geschick und einem hohen personellen Zeit- und Kostenaufwand erfordert. Trotz sehr positiver Kundenresonanz limitierte der hohe Verkaufspreis den möglichen Einsatz der Produkte stark. In Gesprächen mit Gastronomen aus Hotellerie, Restaurants und der Eventbranche konnten wir feststellen, dass auch diese aus dem gleichen Grunde molekulare Produkte, insbesondere molekulare Perlen, bisher nicht eingesetzt haben. Unsere Geschäftsidee besteht nun darin, diese Eintrittsbarriere zur Verwendung von molekularen Perlen zum Einsatz in molekularer Küche oder Barkeeping durch die automatisierte Herstellung dieser für jedermann überwindbar zu machen.

flavourpearls wurde im Businessplan-Wettbewerb „Neues Unternehmertum Köln“ in allen drei Wettbewerbstufen als Finalist nominiert und mehrfach für das innovative und erfolgsversprechende Konzept ausgezeichnet.