

PRAKTISCH GEDACHT

Das noch relativ junge Unternehmen **F&F Pet Food** möchte die Tiernahrung revolutionieren und setzt hierbei auf innovative Technik. Wir sprachen mit den beiden Gründern **Beate Rank** und **Tobias Kobier**.

Wofür steht eigentlich das "F&F" im Firmennamen?

F&F steht für Mr. Fred (Hundefutter) und Ms. Felia (Katzenfutter)

Sie haben sich dazu entschieden, ihre Tiernahrung selber herzustellen. Sie hätten es sicherlich einfacher haben können... Welche Überlegungen haben zu dieser Entscheidung geführt?

Angefangen hat Mr. Fred ja mit dem Konzept, Hundefutter portionsgerecht in vakuumierten Beuteln bei Niedertemperatur zu kochen. Dieses Futter benötigt aber eine permanente Kühlkette: direkt nach dem Kochen muss es schnellstmöglich auf 2 Grad heruntergekühlt werden, dann in isolierten Versandkartons, mit Eispacks gekühlt, zum Kunden geschickt werden, und dieser muss es dann im Kühlschrank lagern.

Die Frische und Qualität dieses Futters war natürlich hervorragend, allerdings hatte das Konzept einige gravierende Nachteile. Da der Versand per Express erfolgt, um das Futter innerhalb von 24 Stunden zum Kunden zu bekommen, damit die Kühlkette eingehalten wird, kann man nur 3 Tage die Woche on demand produzie-



ren (z.B. Montag produzieren und herunterkühlen, Dienstag verschicken, Mittwoch beim Kunden; somit letzter Versandtag Donnerstag für Zustellung am Freitag). Der Expressversand und die isolierten Versandkartons trieben zudem den Produktpreis nach oben. Und dann musste der Kunde eben auch noch den Platz haben, um Hundefutter für eine Woche (die maximale Haltbarkeit war 7-10 Tage) im Kühlschrank unterzubringen. Wir hatten dieses Konzept aus den USA, wo wir vor Mr. Fred einige Jahre gelebt haben. Dort haben die meisten aus eben diesen Gründen inzwischen auf Tiefkühlung umgestellt. Das löst zumindest das Problem der Vorproduktion. Allerdings benötigt man dazu wieder entsprechende Schockfroster, die Lieferung wird noch schwieriger (da das Futter nun Minus 18 Grad im Karton halten muss), und die Lagerproblematik beim Kunden verlagert sich vom Kühlschrank in den Gefrierschrank. Zudem ist tiefgefrorenes Futter eben auch unpraktischer, da ich es nicht spontan nutzen kann, sondern immer ans Auftauen denken muss. Außerdem hat uns die Qualität von TK nicht mehr überzeugt, es sieht halt einfach nicht mehr wie frisch gekocht aus.

Also haben wir uns nach alternativen Verpackungsmethoden umgeschaut, und am Ende fiel unsere Wahl auf Tetra Pak. Allerdings benötigt man für die Abfüllung von Tetra Paks eben eine entsprechend große und teure Tetra Pak Maschine. Mit günstigem halbautomatischem Equipment zu starten, wie man es z.B. bei Dosen oder Wurstrollen machen kann, scheidet hier leider aus. Und Anbieter für Fremdadfüllung, wie sie für Dosenproduktion reichlich verfügbar sind, gibt es für Tetra Paks im Tierfutterbereich tatsächlich nur 3 in Europa (England, Schweden, Spanien). Fremdadfüllung schied für uns aber aus Gründen der Qualitätssicherung sowie der mangelnden Schnelligkeit und Flexibilität bei Produktentwicklung aus. Zudem wollten wir unser Premium-

Futter unbedingt in Deutschland produzieren. Nun waren wir in der glücklichen Situation, dass alle drei Gründungsgesellschafter durch vorherige unternehmerische Erfolge dieses Investment finanziell stemmen konnten. Ansonsten wäre es als Startup wohl unmöglich gewesen.

Mit ihrer Verpackung "Tetra Recard" haben Sie so etwas wie ein Alleinstellungsmerkmal im deutschen Markt. Welche Vorteile hat diese gegenüber der klassischen Dose oder dem Glas, auch im Hinblick auf den ökologischen Fußabdruck in der Produktion?

Wir hatten für die Verpackung unseres Futters drei Kernanforderungen vorgegeben: Qualität des Futters in der Verpackung (bedingt durch den Kochprozess), Umweltfreundlichkeit, und E-Commerce-Tauglichkeit.

Tetra Pak erfüllte tatsächlich alle Anforderungen perfekt. Wir wurden von Tetra Pak einige Tage ins Testlabor im HQ in Schweden eingeladen. Dort konnten wir unsere Rezepte zusammen mit einem Koch von Tetra Pak zubereiten und in Realumgebung in den Maschinen im Testlabor abfüllen und kochen. Das Ergebnis hat uns wirklich überrascht. Im Gegensatz zur Sterilisierung in der Dose, bei der das Futter in der Regel die Farbigkeit verliert, oftmals angebrannte Ränder hat usw., hatte das Futter nach dem Dampfgaren im Tetra Pak in Bezug auf Farbigkeit, Konsistenz und Geruch so gut wie keine Qualitätseinbußen im Vergleich zum anfangs im Kochbeutel gekochten Futter. Dafür war es aber im Tetra Pak nun ungekühlt 15 Monate haltbar!

Weiterhin hat uns die Umweltfreundlichkeit überzeugt. Fast 70% des Tetra Paks sind aus nachwachsenden Rohstoffen, nämlich aus Papier von Bäumen aus nachhaltig bewirtschafteter Forstwirtschaft (FSC-zertifiziert).



Die restlichen 30% sind dünne Aluminium- und PP-Schichten, um das Produkt zu schützen. Die Packung wird aber bei der Entsorgung im dualen System (gelbe Tonne) vollständig recycelt. Der Kartonanteil wird zu neuem Papier verarbeitet, und das Alu und PP werden sortenrein getrennt und zu neuen Produkten verarbeitet. Zudem werden Tetra Paks gefaltet zur Produktionsstätte geliefert. Dadurch passen ca. 10-mal mehr Tetra Paks auf einen LKW als Dosen. Über den gesamten Lebenszyklus der Verpackung hat der Tetra Pak so einen ca. 80% niedrigeren CO2-Footprint. Durch ihre eckige Form eignen sich die Tetra Paks perfekt für den E-Commerce. Kein unnötiger Zwischenraum, der wieder mit Füllmaterial aufgefüllt werden muss. Die Tetra Paks sind zudem sehr stabil und verbeulen nicht wie eine Dose. Ausserdem sind sie zu ca. 60% leichter. Das alles hilft, überflüssiges Verpackungsmaterial zu vermeiden.

Es gibt viele Futtersorten auf dem Markt. Was macht Ihre Tiernahrung so besonders?

Zum einen wurden die Rezepte entwickelt von Dr. Susan Kröger. Hier waren aufwändige Laboranalysen zur Bestimmung der richtigen Zusammensetzung vonnöten. Zum anderen die Qualität der Zutaten: 100 % Lebensmittelqualität bzw. Restaurantqualität. Wir machen keine Kompromisse im Einkauf und es gibt auch keine versteckten Zusätze. Zu guter letzt noch die schonende Verarbeitung – alle Zutaten sind im Futter zu erkennen und zusammen mit dem Geruch gleicht das einem Futter, welches man selber kocht.

Wie hat der Fachhandel ihr Konzept aufgenommen?

Der Fachhandel ist positiv überrascht von der Qualität und der Verpackung gegenüber aufgeschlossen. Mit Fachhandel sind hier überwiegend kleinere Fachmärkte mit gemeint. Retail- und Fachhändlerketten sind noch zurückhaltend.

Und was sagen die Kunden?

Wir haben bei Trusted Shops eine Durchschnittsbewertung von 4,92 von 5 möglichen Sternen. Mehr muss man dazu wohl nicht sagen ...

Wie sehen Ihre Pläne für die Zukunft aus?

Der Launch unserer Katzenfuttermarke Ms. Felia ist für Ende Q1 2022 geplant. Aktuell bauen wir unsere Leckerli-Produktion weiter aus und bauen ein neues Logistiklager.