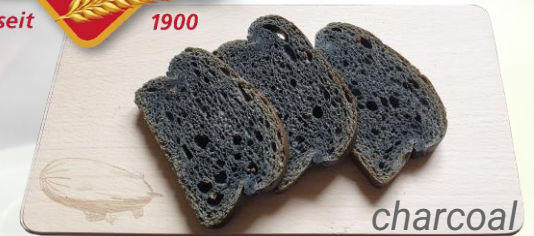
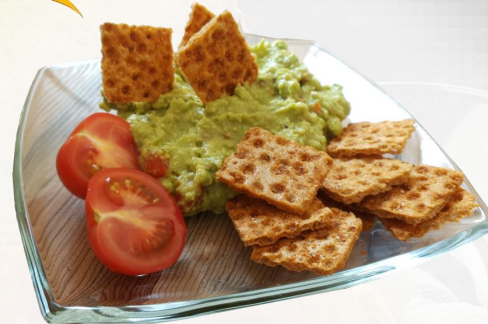


WHG



**Filinchen**<sup>®</sup>  
Das Knusper-Brot



## „Filinchen – Das Knusperbrot aus dem Waffeleisen“

Dr. Markus Heinemann Prokurist WHG Gruppe



WHG-Unternehmensgruppe

„Die Entwicklung und Produktion von innovativen und natürlichen Nahrungsmitteln unter Einsatz von hochwertigen Rohstoffen ganz nach den Wünschen unserer Kunden.“



Einzigartige Backwaren

Made in Germany





1992 gegründet

Hauptsitz in Weißenfels

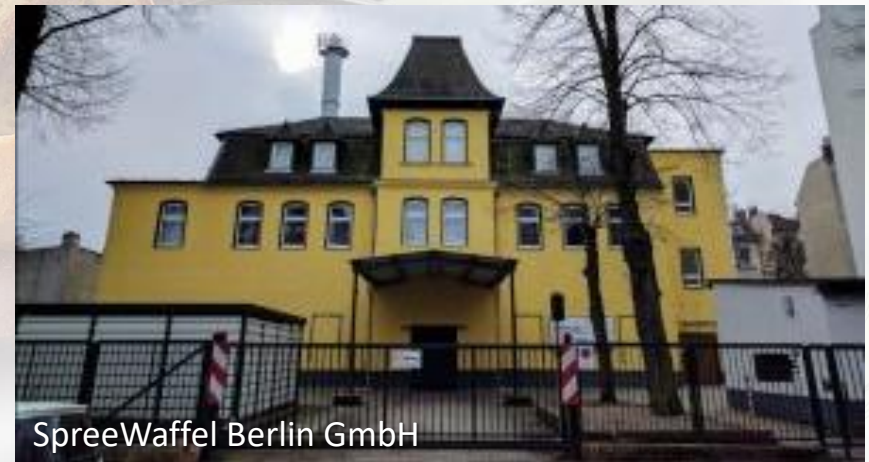
100 Mitarbeiter



Gutena Nahrungsmittel GmbH Apolda



Neukircher Zwieback GmbH



SpreeWaffel Berlin GmbH

1992 gegründet

Hauptsitz in Weißenfels

100 Mitarbeiter

WHG

WHG-Unternehmensgruppe

# Filinchen®

Das Knusper-Brot

Woher kommt der Name Filinchen?





WHG-Unternehmensgruppe

## Filinchen 1992

2 Produkte:

- Filinchen „das Knusperbrot“ (Original)
- glutenfreie Backmischung
- Jahresumsatz 175.000 DM



Maschinenpark Baujahr 1953

„regelmäßig Feuerschlag in den Öfen“





WHG-Unternehmensgruppe

# Filinchen 1992

## Herausforderungen nach Erwerb

Produktion fortführen  
veraltete Maschinen (50 Jahre alte Öfen, Notreparaturen)

### Anpassung Organisationsstruktur

1992: 150 MA bei 187 T DM Umsatz  
Mitarbeiterqualifikation für betriebswirtschaftliche Prozesse  
Erfüllung völlig neuer Rechtsrahmen  
(Vertragsrecht, Steuerrecht, Gesellschaftsrecht)

### Produktanpassung

Verpackung  
Anforderungen des Einzelhandels  
(rechtliche Anforderungen, Leistungsgespräche, Transport)

### Finanzierung sichern

ohne Vorstellungen über Absatzchancen  
1992: 2 Kunden (HO und Konsum)



# Filinchen 2024





2 – 3 % Wassergehalt

Mindesthaltbarkeit  
12 Monate



**Zutaten Filinchen Original:**  
Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Butter,  
Weizenstärke, Zucker, Vollmilchpulver,  
Natriumhydrogencarbonat, Wasser

1 Scheibe ca. 20 kcal

im Waffleisen gebacken



im Waffeleisen gebacken



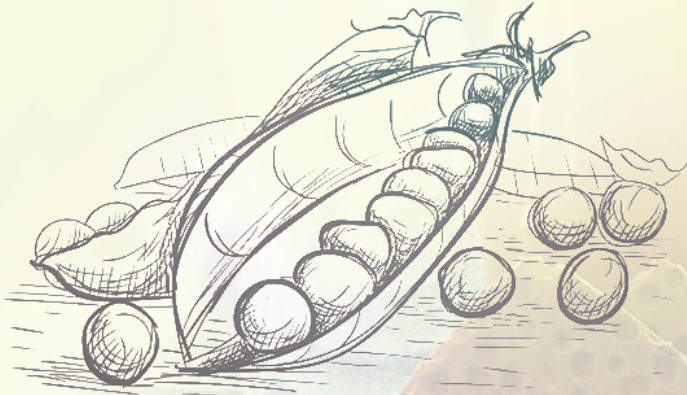
# Filinchen®

Das Knusper-Brot



# Filinchen

Erbsen und Linsen

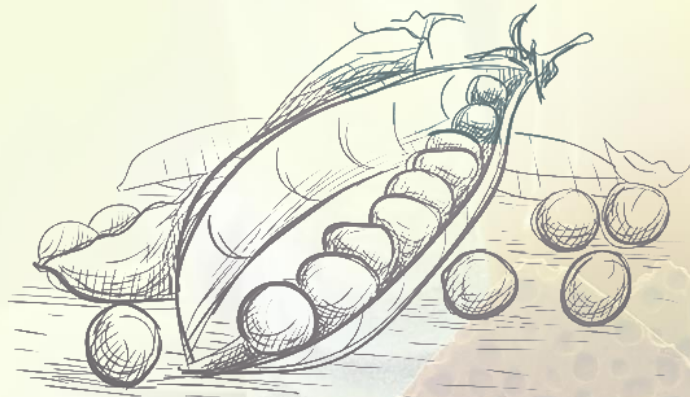


**93% Hülsenfruchtanteil**  
glutenfrei  
vegan  
ohne Palmfett  
laktosefrei  
zuckerfrei



# Filinchen

Erbsen und Linsen



**93% Hülsenfruchtanteil**

glutenfrei

vegan

ohne Palmfett

laktosefrei

zuckerfrei



# Filinchen

## Vision:

**Filinchen als Teil einer gesunden Ernährung weiterentwickeln  
ohne die Werte zu verlieren.**

## Einsatz:

- Ballaststoffen
- Regionale Zutaten
- Individuellen bedarfsgerechten Zutaten



# Warum hat Filinchen großes Potential in der Zukunft?

große Herausforderung der Mikroorganismen

→ wenig Nährboden auf gebackenem Waffelbrot

knappe Ressourcen und Verteilungskämpfe

→ lange haltbare Lebensmittel bedarfsgerecht einsetzen

immer weiter wachsende Anforderungen an spezielle Ernährungsgewohnheiten

→ glutenfreie Konsumenten, wachsende Allergien





# Welche Herausforderungen werden wir uns stellen?

Personalknappheit durch demografischen Wandel

Technologischer Wandel zu erneuerbaren Energien

Wachsender internationaler Wettbewerb + Bepreisung externer Effekte



# Was ist Nachhaltig?

CO<sub>2</sub> – Preis 2040 bei **275 Euro**

→ **Filinchen 20 % der Kosten alleine diese Steuer**

Herausforderung bei Import von Lebensmitteln

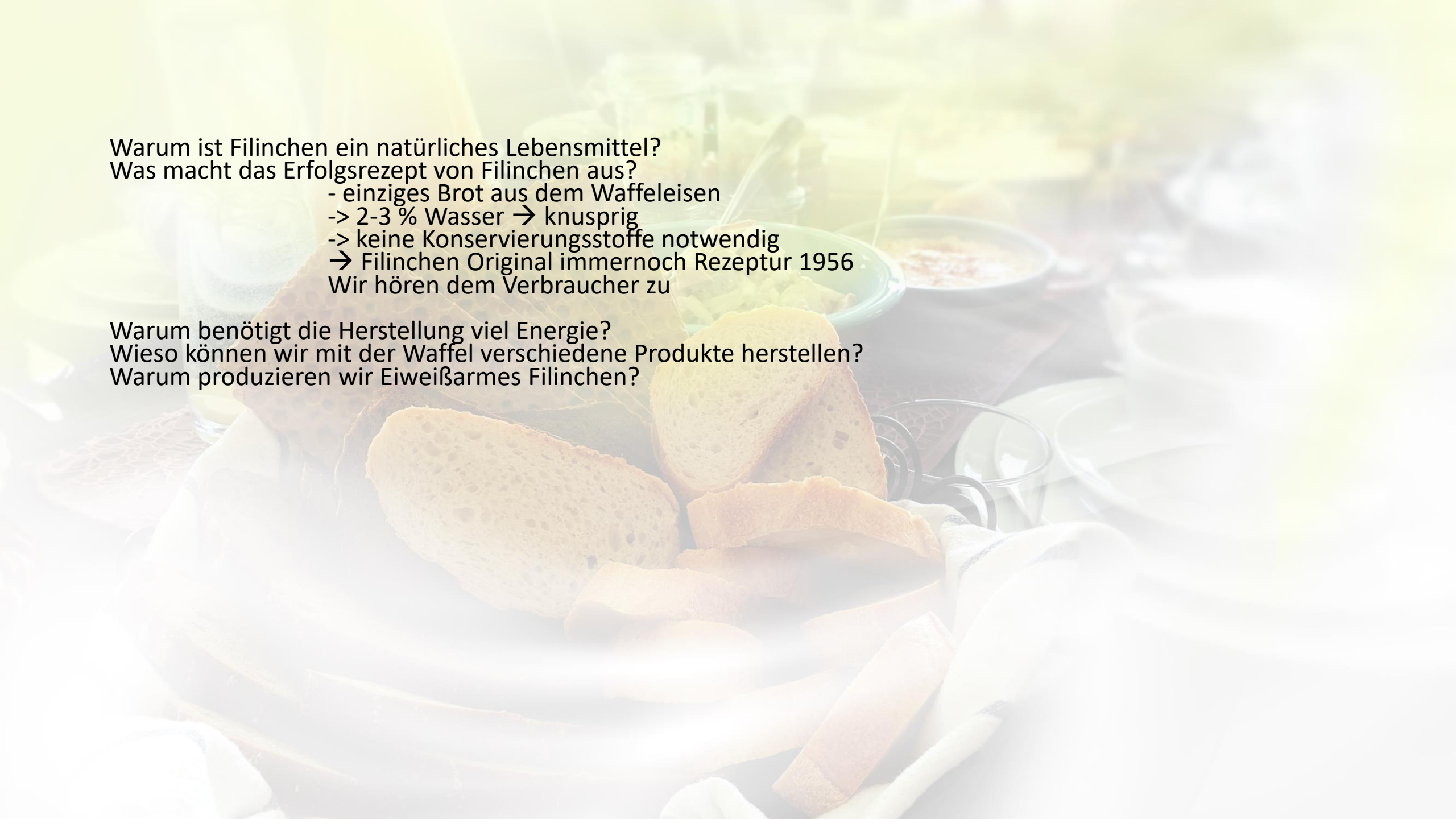
→ Bewertung der CO<sub>2</sub> / anderer Umwelteffekte **bei Import**  
**bei Unterbewertung große Gefahr der Wettbewerbsverzerrung**

**Aufgabe der kritischen Bewertung von Lieferanten aus der ganzen Welt wird immer wichtiger!**



Danke für Ihre Aufmerksamkeit  
und Ihre verantwortungsvolle Arbeit!



The background image shows a dining table with a white tablecloth. In the foreground, a woven basket is filled with several slices of Filinchen, a traditional German waffle bread. The slices are golden-brown and have a porous, airy texture. In the background, there are other dishes, including a bowl of green salad, a bowl of red sauce, and a glass of water. The lighting is bright and natural, creating a warm and inviting atmosphere.

Warum ist Filinchen ein natürliches Lebensmittel?

Was macht das Erfolgsrezept von Filinchen aus?

- einziges Brot aus dem Waffeleisen

- > 2-3 % Wasser → knusprig

- > keine Konservierungsstoffe notwendig

- Filinchen Original immernoch Rezeptur 1956

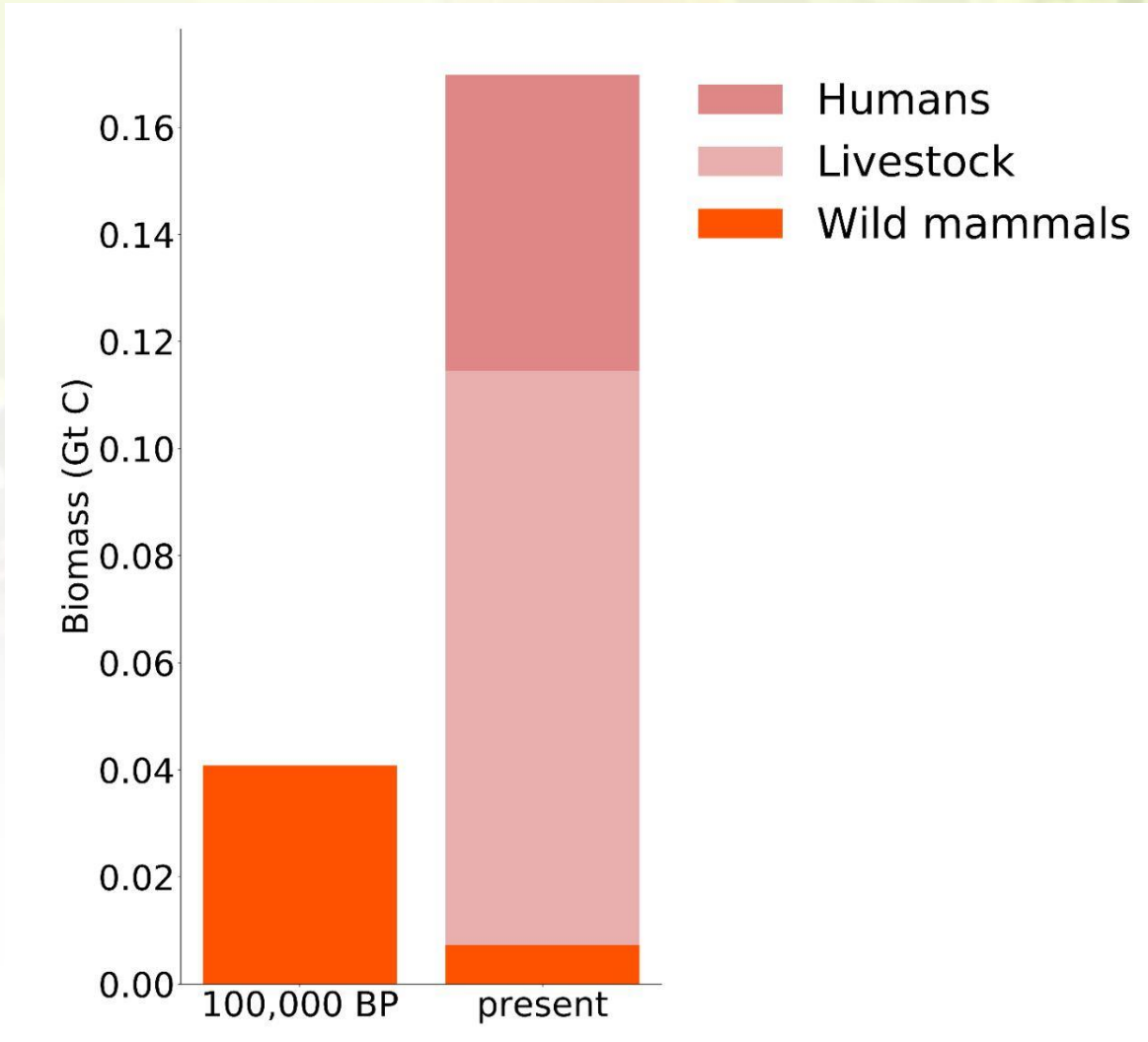
Wir hören dem Verbraucher zu

Warum benötigt die Herstellung viel Energie?

Wieso können wir mit der Waffel verschiedene Produkte herstellen?

Warum produzieren wir Eiweißarmes Filinchen?

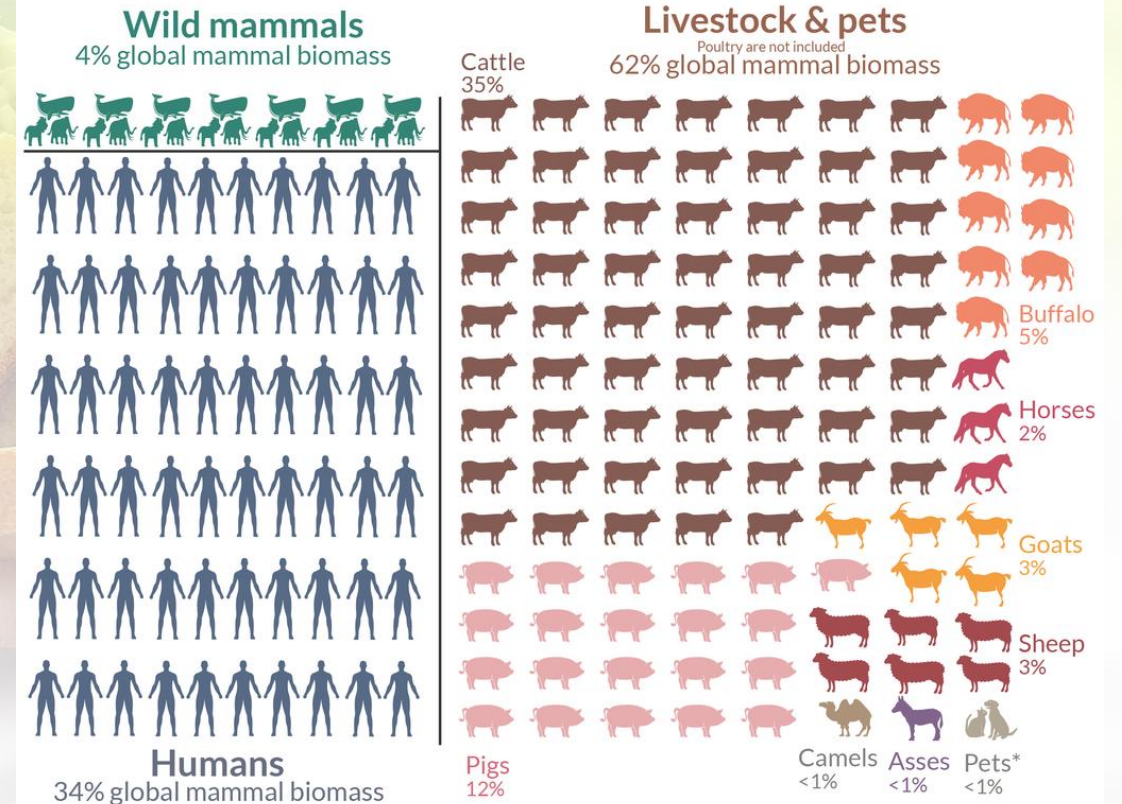
# Verteilung Biomasse Säugetiere (Basis Kohlenstoff)



## Distribution of mammals on Earth

Our World in Data

Mammal biomass is shown for the year 2015. or or = 1 million tonnes carbon (C)



\*Bar-On et al. (2018) provide estimates of livestock only, without estimates of mammalian pets (e.g. cats and dogs). Pets have been added as an additional category based on calculations from estimates of the number of pets globally and average biomass. Data source: Bar-On et al. (2018). The biomass distribution on Earth. Images sourced from the Noun Project. OurWorldinData.org - Research and data to make progress against the world's largest problems. Licensed under CC-BY by the author Hannah Ritchie.