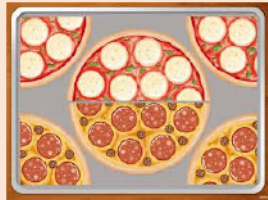


Pizzen werden dem Verbraucher seit langem in einer Vielzahl von unterschiedlichen Variationen angeboten. Dabei kann der Verbraucher nicht nur unterschiedliche Sorten bzw. Beläge auswählen, sondern auch viele verschiedene Formen. Üblicherweise werden Pizzen in einer runden Form angeboten.



Jedoch ergibt sich häufig bei handelsüblichen Pizzen in einer runden Form das Problem, dass pro Ofenblech nur eine Pizza zubereitet werden kann. Möchte man mehr als eine Pizza gleichzeitig zubereiten, so muss man mehrere Ofenbleche verwenden.



Jedoch ist selbst bei einem entsprechenden Ofen das gleichzeitige Backen der Pizzen nicht problemlos möglich. Das gleichzeitige Zubereiten von mehreren Pizzen ist insbesondere für Familien, Gruppe, Gesellschaften etc. ein Problem!!!

Herkömmliche Familienpizzen in einer rechteckigen Form haben den Nachteil, dass die Familienpizzen entweder nur mit einem Belag belegt sind oder wenn mehrere verschiedene Beläge vorhanden sind, diese nicht eindeutig voneinander getrennt sind. Die nicht eindeutige Trennung der Belege ist zum Beispiel für Personen mit Lebensmittelunverträglichkeiten ein Problem. Zudem kann der Geschmack der Pizza beeinflusst werden, wenn die Beläge durchmischt werden.



Pizzen in einer dreieckigen Form werden herkömmlich als ein Stück aus einer zuvor runden Pizza angeboten. Diese Stücke können jedoch nicht flächendeckend auf ein Ofenblech gelegt werden und somit wird die Fläche des Ofenblechs nicht vollständig ausgenutzt. Auch haben solche Pizzastücke den Nachteil, dass diese beim Anheben instabil und schlecht handhabbar sind, da man die Stücke nicht ohne Kontakt mit dem Belag vollumfänglich anfassen kann.



Pizza- Programm

Pythagoras

gesichert durch...

Willkommen bei f & e patent®

Fleischer, Engels & Partner mbB, Patentanwälte.

Die Kanzlei für gewerblichen Rechtsschutz.

Wir verstehen die Ideen und Erfindungen unserer Mandanten – und sorgen als Patentanwälte für den Schutz ihres geistigen Eigentums. In einer Vielzahl von Fachgebieten und Branchen erwirken und wahren wir Rechte und setzen sie national wie international durch.

Rund um Patent, Marke, Gebrauchsmuster, Designs und Arbeitnehmer-Erfinderrecht: Unsere Mandanten schätzen unsere große Erfahrung und die hohe Qualität unserer Arbeit.



f & e patent

Braunsberger Feld 29

51429 Bergisch Gladbach

+49 (0) 22 04. 98 56 0

+49 (0) 22 04. 98 56 25

mail@fe-pat.de

*Die Möglichkeiten durch das Programm
Pythagoras*

Kindergeburtstage ...
Bis zu 16 Pizzen mit 16 unterschiedlichen Belägen
gleichzeitig servieren !



Die Möglichkeiten durch das Programm Pythagoras

Zwei Pizzen mit unterschiedlichen Belägen & unterschiedlichen Größen,
auf Tellern mit absolut neuem, edlem Design genießen.
(gleichzeitig fertig ... ohne immer unterschiedliche Garzustände zu erhalten)



Vier Pizzen mit unterschiedlichen Belägen & unterschiedlichen Größen,
auf Tellern mit absolut neuem, edlem Design genießen.
(gleichzeitig fertig ... ohne immer unterschiedliche Garzustände zu erhalten)



Die Möglichkeiten durch das Programm Pythagoras

6 Pizzen mit unterschiedlichen Belägen & unterschiedlichen Größen,
auf Tellern mit absolut neuem, edlem Design genießen.
(gleichzeitig fertig ... ohne immer unterschiedliche Garzustände zu erhalten)



... plus weitere Kombinationsmöglichkeiten...

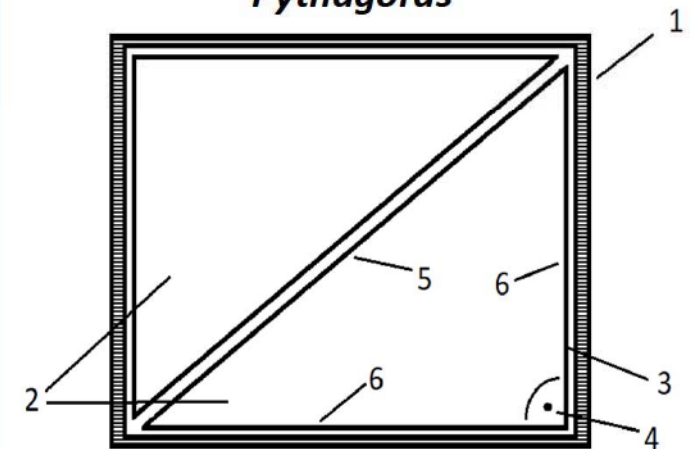
Die vorstehenden Aufgaben werden durch die Bereitstellung einer Pizza gemäß dem beigefügtem Anspruch gelöst.

Die Pizza umfasst einen Boden aus Teig mit einer ungleichschenkligen dreieckigen Grundform mit einem rechten Winkel und Belag, wobei der Boden einen umlaufenden Rand aufweist und der Belag auf zumindest einem Teil des vom umlaufenden Rand umschlossenen Bereichs des Bodens angeordnet ist.

Durch die besonders ausgestaltete ungleichschenklige dreieckige Grundform mit einem rechten Winkel, können gleichzeitig mehrere Pizzen auf einem üblichen rechtwinkligen Ofenblech zubereitet werden, wodurch eine optimale Flächenausnutzung erreicht werden kann, ohne dass sich die Beläge durchmischen können.

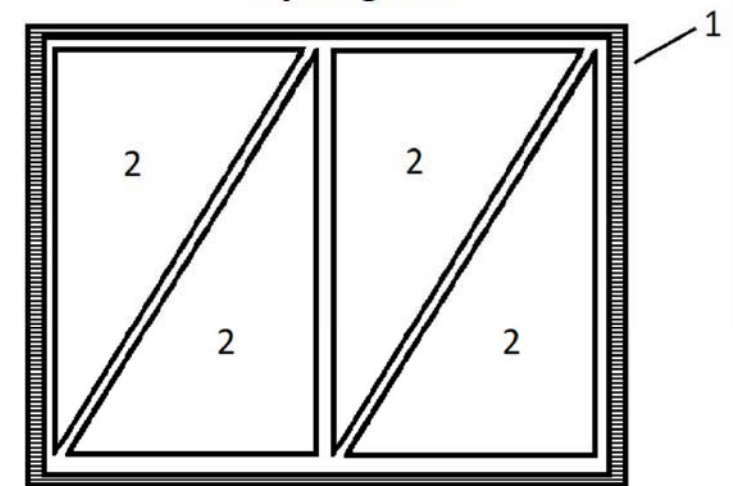
Die Möglichkeiten durch das Programm

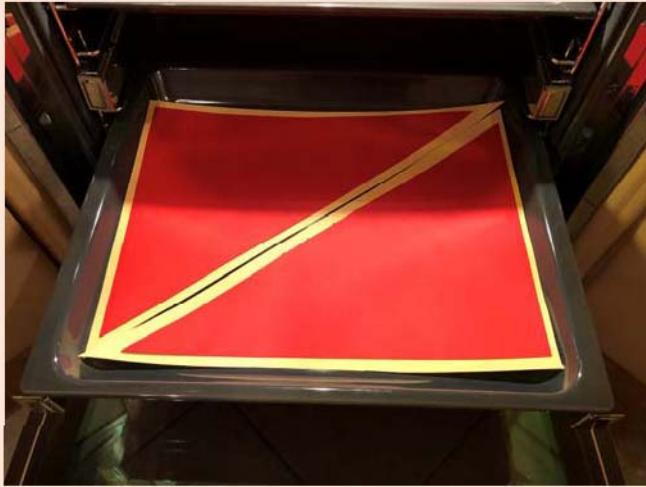
Pythagoras





Die Möglichkeiten durch das Programm

Pythagoras

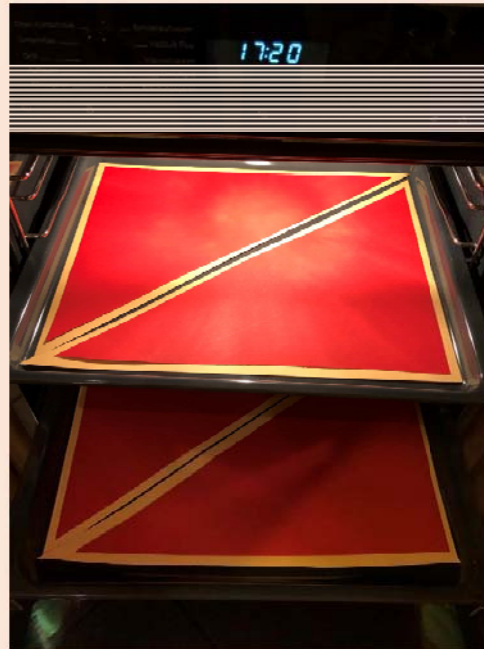




-  Pizzabelag
-  Pizzarand

*Die Möglichkeiten durch das Programm
Pythagoras*

Eckige Darstellung



Zugleich hat solch eine Grundform den Vorteil, dass der Anteil an umlaufendem Rand wesentlich höher ist als bei üblichen Grundformen, wie z.B. einem Kreis oder einem Rechteck. Dadurch, dass die Pizza einen höheren Anteil an Rand aufweist, ist die Pizza wesentlich stabiler als normale dreieckige Pizzastücke und kann besser gehandhabt und angefasst werden. Ferner muss weniger Belag aufgetragen werden, so dass die Pizza kalorienärmer und kostengünstiger bei der Herstellung ist. Der umlaufende Rand sorgt außerdem dafür, dass der Belag auf dem Boden der Pizza verbleibt.



Zudem wird eine geeignete Verpackung für die erfindungsgemäßen Pizzen bereitgestellt, wobei die Verpackung eine ungleichschenklige dreieckige Grundform mit einem rechten Winkel aufweist, in welche die erfindungsgemäße Pizza verpackt werden kann.

Eine weitere Aufgabe ist es, einen geeigneten Teller für solche Pizzen bereitzustellen. Dies wurde gelöst mit einem Teller gemäß dem beigefügtem Anspruch, der eine Vertiefung mit einer ungleichschenkligen dreieckigen Grundform mit rechtem Winkel aufweist, welche die Pizza aufnehmen kann.

Wiedergabe des Designs

Zeichen des Anmelders/Vertreters Pizzateller	Design Ifd. Nr.: 3 <small>(Für jedes Design ist ein einzelnes Blatt zu verwenden)</small>	Aktenzeichen (wird vom DPMA vergeben)
---	--	---------------------------------------

Auf dem Formblatt ist die Nummerierung der einzelnen Darstellungen anzubringen (Bsp.: Die 3. Darstellung des 2. Designs erhält die Nummerierung 2.3)

3.3 Teil-Ansicht vom Pizzateller ohne Saucen-Behälter

Erster CMM-Entwurf
Copyright by CMM, Christian Maier, 13.12.2019

Wenn der Platz nicht ausreicht, bitte dieses Blatt vervielfältigen.
Bei Einreichung eines elektronischen Dateiträgers (§ 6 Abs. 4 DesignV) ist die Benutzung des Wiedergabeformblattes nicht notwendig

Wiedergabe des Designs

Zeichen des Anmelders/Vertreters Pizzateller	Design Ifd. Nr.: 2 <small>(Für jedes Design ist ein einzelnes Blatt zu verwenden)</small>	Aktenzeichen (wird vom DPMA vergeben)
---	--	---------------------------------------

Auf dem Formblatt ist die Nummerierung der einzelnen Darstellungen anzubringen (Bsp.: Die 3. Darstellung des 2. Designs erhält die Nummerierung 2.3)

2.3 Teil-Ansicht Teller ohne Saucen-Behälter

Erster CMM-Entwurf
Copyright by CMM, Christian Maier, 13.12.2019

Wenn der Platz nicht ausreicht, bitte dieses Blatt vervielfältigen.
Bei Einreichung eines elektronischen Dateiträgers (§ 6 Abs. 4 DesignV) ist die Benutzung des Wiedergabeformblattes nicht notwendig

Wiedergabe des Designs

Zeichen des Anmelders/Vertreters Pizzateller	Design Ifd. Nr.: 1 <small>(Für jedes Design ist ein einzelnes Blatt zu verwenden)</small>	Aktenzeichen (wird vom DPMA vergeben)
---	--	---------------------------------------

Auf dem Formblatt ist die Nummerierung der einzelnen Darstellungen anzubringen (Bsp.: Die 3. Darstellung des 2. Designs erhält die Nummerierung 2.3)

1.2 Komplett-Ansicht von oben Teller und Schalen, in 3D

Zweiter CMM-Entwurf
Copyright by CMM, Christian Maier, 12.12.2019

Wenn der Platz nicht ausreicht, bitte dieses Blatt vervielfältigen.
Bei Einreichung eines elektronischen Dateiträgers (§ 6 Abs. 4 DesignV) ist die Benutzung des Wiedergabeformblattes nicht notwendig

Ebenso wird ein Kit gemäß dem beigefügtem Anspruch bereitgestellt, welcher einen **Boden aus Teig** für eine Pizza und bevorzugt **Sauce** enthaltend, wobei der Boden aus **Teig für eine Pizza vorgefertigte Bruchstellen**, bevorzugt perforierte Bruchstellen, aufweist, so dass mehrere Pizzaböden mit einer ungleichschenkligen dreieckigen Grundformen mit rechtem Winkel erhalten werden können. Dies ermöglicht es einen frischen und backfertigen Pizzateig in der erfindungsgemäßen Form dem Verbraucher bereitzustellen, der nach Belieben belegt und portioniert werden kann. Optional können auf dem Belag noch übliche Kräuter für Pizzen vorhanden sein.

Bevorzugt ist die Pizza eine vegetarische und besonders bevorzugt eine vegane Pizza.

Spezielle und bevorzugte Ausführungsformen sind in den beigefügten Ansprüchen und in der Beschreibung zu finden.



Die Möglichkeiten durch das Programm Pythagoras

Impressionen Tischeindeckungen „neues Design abgerundet“



Erfindungsgemäßer Teller



○ Erfindungsgemäßer Teller ● Pizzabelag ● Pizzarand

*Die Möglichkeiten durch das Programm
Pythagoras*

Impressionen Tischeindeckungen „neues Design abgerundet“

