

TK-Fisch



Lebensmittel **direkt**
Zeitung

MARKENLEHRBRIEF



Ein Markenlehrbrief der
dfv Learning Group
Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main
Ein Fachbereich der dfv Mediengruppe

In Zusammenarbeit mit
Iglo GmbH
Osterbekstraße 90c
22083 Hamburg
Tel.: +49 40 180249-0
Fax: +49 40 180249-130
vbinfo@iglo.com
www.iglo.de

Bestellservice und Auslieferung:
Herold Fulfillment GmbH
Raiffeisenallee 10
82041 Oberhaching/München
Tel. +49 89 613871-28
Fax +49 89 613871-20
info@mediadidact.de
www.mediadidact.de

Redaktionelle Leitung:
Bernd Nusser

Autor:
Axel Stefan Sonntag

Grafische Gestaltung:
Deutscher Fachverlag, Harald Klein

5. Auflage 2021

Bildnachweis:
Engel & Gielen (Seite 25)
Food & Foto Hamburg (Seiten 11, 30: Florian Bonanni)
Iglo (Cover: Tobias Pankrath; Seiten 3, 16₂₋₃, 17-19, 26-29, 31, 32)
IMAGO (Seite 23: Nature Picture Library)
iStockphoto (Seiten 16₁: ILCphoto; 35: paulbcowell)
Mediadidact (Seiten 12₂₋₃, 12₅, 13₃₋₄: Archiv)
Moritz Gastreich (Seite 24)
Scandinavian Fishing Year Book (Seite 12₁)
Stock.adobe.com (Seiten 5: WavebreakMediaMicro; 12₄, 13₁: Witold Krasowski; 13₂: Picture Partners; 20: Gabriele Rohde; 22: dieter76)

Wachstum durch Wissen

Die dfv Learning Group ist Ihr zuverlässiger Partner in Sachen Aus- und Weiterbildung der dfv Mediengruppe. Wir gestalten Lernangebote (Digital, Print, Präsenz) für die Branchen Handel, Konsumgüter, Gastronomie, Hotellerie, Tourismus, Marketing und Medien, Recht und Wirtschaft. Getreu unserem Leitspruch „Wachstum durch Wissen“ entwickeln wir für jedes Thema die richtige Lösung, um Wissen zu vermitteln. Unsere Lernlösungen sind praxisorientiert, relevant und aktuell. Menschen und Unternehmen erfolgreich machen, das ist unser Antrieb.

dfv Mediengruppe
Learning Group

www.dfv-learning-group.de

Bevor Sie weiterblättern, ...



... sollten Sie die folgenden Zeilen lesen. Die Broschüre ist so aufgebaut, dass Sie auf kurzem Weg das Wichtigste zum Thema **TK-Fisch**, zu den entsprechenden Produkten im Handel sowie dem verkaufsfördernden Umgang mit ihnen erfahren. Jede der folgenden Doppelseiten enthält eine in sich abgeschlossene Information und

zusätzlich eine Testfrage, mit der Sie Ihr Wissen noch einmal überprüfen können. Die dazugehörige Lösung findet sich auf der jeweils nächsten Seite. Der Testbogen am Schluss der Broschüre gibt Ihnen Gelegenheit, das Gelernte unter Beweis zu stellen.

Viel Spaß bei der Lektüre!

MARKTDATEN Tiefkühlkost: eine Erfolgsgeschichte..... **6**
 TK-Fisch: Volltreffer für die Truhen **8**

WARENWISSEN Vorteile für die Ernährung **10**
 Kleine Fischkunde **12**
 Transparente Kennzeichnung **14**
 Aus dem Meer auf den Teller **16**
 Gesicherte Qualität **18**
 Nachhaltige Fischerei mit Siegel **20**
 Weitere Initiativen **22**

POS-PRAXIS Die Abteilung attraktiv gestalten **24**
 Truhen und Schränke optimieren **26**
 Strukturiertes Angebot **28**

GUT ZU WISSEN Kundenfragen
 kompetent beantworten **30**
 Verpackungsangaben verstehen **31**
 400 000 Fischstäbchen pro Stunde **32**

TRAINING Abschlusstest 1 **33**
 Abschlusstest 2 **34**

Lexikon **35**

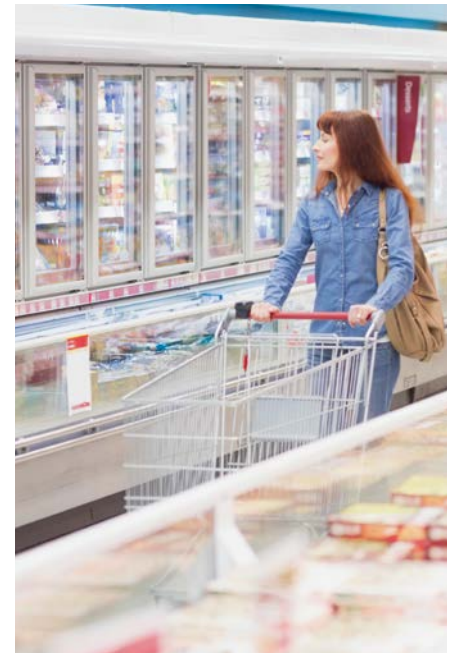
Wussten Sie eigentlich, ...

... dass 98 Prozent aller deutschen Verbraucher Tiefkühlprodukte kaufen?¹ Absätze und Umsätze von Tiefkühlkost (TK) sind in den vergangenen Jahrzehnten von Jahr zu Jahr kontinuierlich gestiegen. TK-Fisch schenken die Konsumenten dabei eine besondere Aufmerksamkeit: Der Anteil am durchschnittlichen Pro-Kopf-Verbrauch beträgt 23 Prozent – Platz zwei unter den Angebotsformen. Kein Wunder: TK-Fisch – ob als Fischstäbchen, Schlemmer-Filet, Fisch mit Panade oder Naturfilet – liegt im Trend. Sowohl, was das Thema „gesunde Ernährung“ angeht, als auch die ganzjährige Verfügbarkeit, die lange Haltbarkeit und die unkomplizierte Zubereitung.

Iglo setzt aber noch an anderer Stelle an: Zum Beispiel beim nachhaltigen Fischfang. Die Hamburger sind der größte Unterstützer des MSC (siehe Seiten 20 und 21) in Europa. Bei Iglo wird Fisch ausschließlich nach international anerkannten Standards beschafft.

Warum auch Sie als Händler langfristig von einer nachhaltigen Fischerei profitieren, verrät Ihnen dieser Markenlehrbrief. Ebenso, welche Vielfalt Ihnen TK-Fisch bietet und wie Sie diese bestmöglich am POS inszenieren. Viel Spaß beim Lesen und Lernen!

Ihr Iglo-Team



Bei Tiefkühlkost greifen die Verbraucher besonders gerne zu.

¹ Quelle: Deutsches Tiefkühlinstitut (dti).

Tiefkühlkost: eine Erfolgsgeschichte

Seit im Jahr 1955 die Internationale Ernährungsmesse Anuga in Köln erstmals Tiefkühlkost in Deutschland ausstellte, hat die Angebotsform ein beeindruckendes Mengen- und Umsatzwachstum hingelegt! Tiefkühlkost ist inzwischen die fünftgrößte Teilbranche im Lebensmittelhandel. 2020 betrug der Umsatz nach Angaben des Deutschen Tiefkühlinstitutes rund 15 Milliarden Euro. Der Absatz lag bei fast 3,7 Millionen Tonnen.

Es gibt gute Gründe für diese Erfolgsgeschichte. Denn die Verbraucher schätzen die Vorteile der tiefgekühlten Lebensmittel: Frische, Qualität, Saisonunabhängigkeit, Portionierbarkeit, Haltbarkeit – und nicht zuletzt die bequeme Zubereitung. Die An-

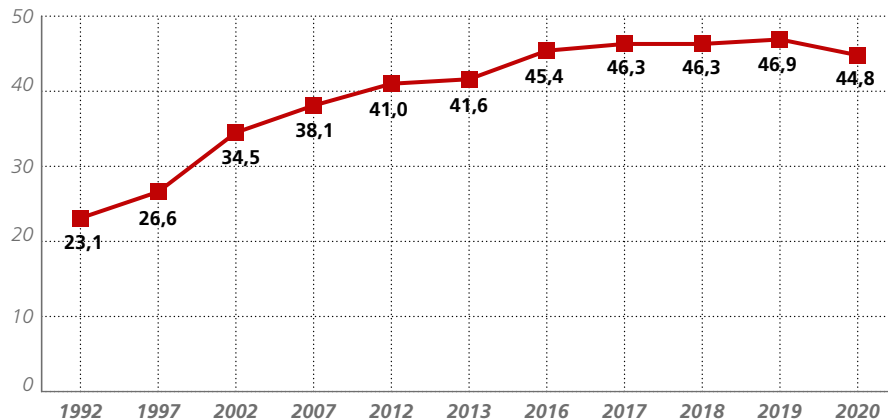
gebotsform mit ihrem vielseitigen Produktsortiment ist für den Lebensmittelhandel ein wichtiger Umsatzbringer.

So erreichten die Umsatzzuwächse von Tiefkühlkost im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) 2020 gegenüber dem Vorjahr 13,4 Prozent (Quelle: Deutsches Tiefkühlinstitut). Bedingt durch die Folgen der Corona-Maßnahmen ging der Absatz im Außer-Haus-Markt in 2020 allerdings zurück, was insgesamt zu einem leichten Rückgang des Pro-Kopf-Konsums führte (siehe Grafik unten).

Fazit: Tiefkühlprodukte sind auf den Einkaufszetteln der Deutschen ein fester Bestandteil. Tiefkühlkost ist für den Handel daher ein wesentlicher Frequenzbringer.

Tiefkühlkost, Pro-Kopf-Verbrauch

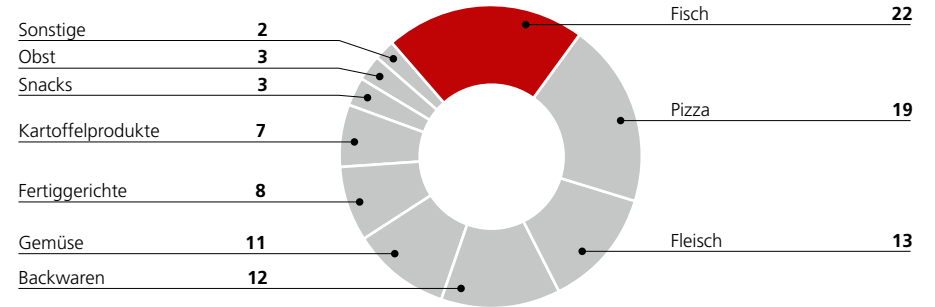
Angaben in Kilogramm, ohne Speiseeis.



Quelle: Deutsches Tiefkühlinstitut.

Tiefkühlkost, Anteile der Warengruppen am Gesamtmarkt

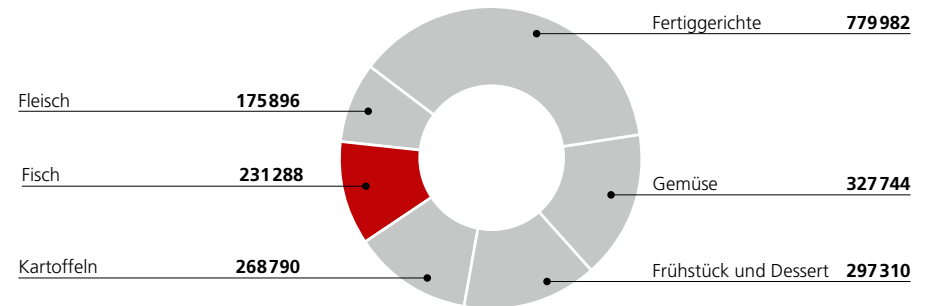
Angaben nach Umsatz in Prozent.



Quelle: NielsenIQ, Handelspanel, 2020.

Tiefkühlkost, Absatz nach Warengruppen

Angaben für den deutschen Lebensmittelhandel in Tonnen.



Quelle: Deutsches Tiefkühlinstitut, 2020.



WAS IST EIN ENTSCHEIDENDER VORTEIL VON TIEFKÜHLKOST?

- Saisonunabhängigkeit
- Immer preiswerter als frische Ware
- Kühlkette

TK-Fisch: Volltreffer für die Truhen

Die Frischfischtheke ist im Lebensmittelhandel stets ein beeindruckender Blickfang und eine gute Profilierungsmöglichkeit für den Markt, die Kunden anzieht. Trotzdem gehen gerade einmal 12 Prozent aller Fischprodukte als Frischfisch hier sprichwörtlich „über die Theke“ (siehe Grafik unten).

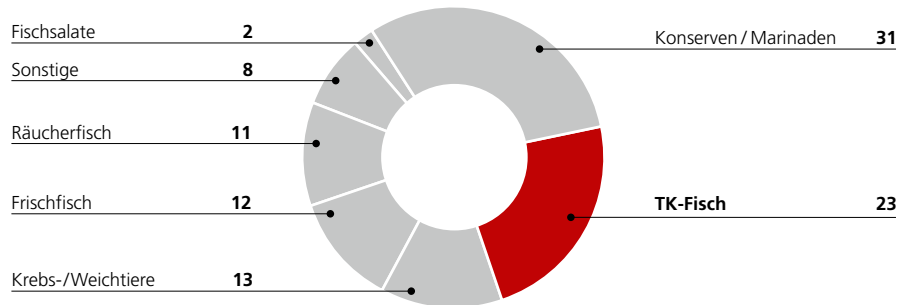
Eine große Zahl der deutschen Verbraucher, nämlich nahezu jeder Vierte, bevorzugt Fisch hingegen in tiefgekühlter Form. Zusammen mit Fischkonserven (zum Beispiel Ölsardinen und Heringsfilets) und Krebs-

beziehungsweise Weichtieren (beispielsweise gekühlte Garnelen), sind das schon für zwei Drittel aller Konsumenten die beliebtesten Fischangebotsformen (Quelle: Fisch-Informationszentrum, FIZ).

Eine Entwicklung, die schon seit einigen Jahren anhält. Das Umsatzwachstum von tiefgekühltem Fisch legte in den vergangenen Jahren jeweils zu. So stiegen die Umsätze mit TK-Fisch 2020 gegenüber 2019 erneut um 19,8 Prozent auf mehr als eine Milliarde Euro (siehe Grafik auf Seite 9, oben links).

Fischabsatz nach Angebotsformen

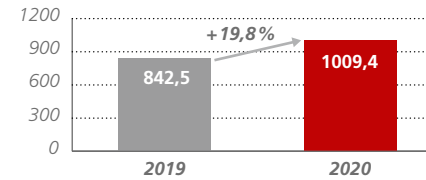
Anteile am Pro-Kopf-Verbrauch in Prozent.



Quelle: FIZ, 2020.

TK-Fisch, Umsatzentwicklung

Angaben in Millionen Euro.



Quelle: NielsenIQ, Handelspanel, LEH w/o Noncoop.

Die beliebteste Fischart beim deutschen Konsumenten ist mit einem Anteil von 17,6 Prozent der Lachs, vor Thunfisch und dem Alaska-Seelachs (siehe Grafik oben, rechts). Der eignet sich aufgrund seines zarten und weißen Fleisches (siehe Seite 12) her-

Die beliebtesten Fische der Deutschen

Angaben in Prozent.

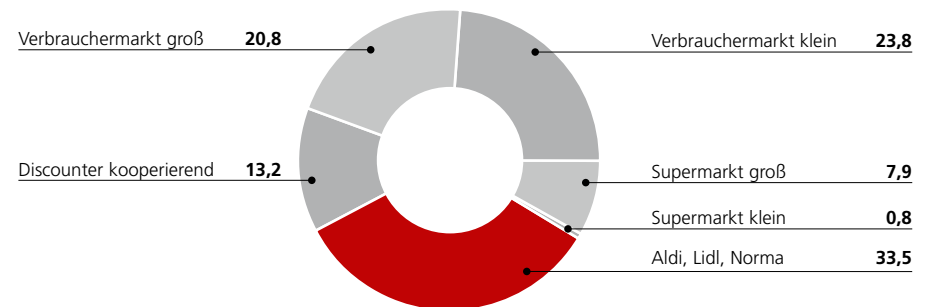
1.	Lachs	17,6
2.	Thunfisch, Boniten	16,4
3.	Alaska-Seelachs	15,2
4.	Hering	10,9
5.	Garnelen	8,1

Quelle: FIZ, BLE 2020.

vorragend für die beliebten Fischstäbchen und Schlemmerfilets, zwei absolute Schnelldreher im Lebensmittelhandel. Besonders TK-Fischstäbchen verzeichnen nach der Marktanalyse des Deutschen Tiefkühlinstitutes einen deutlichen Aufwärtstrend.

TK-Fisch, Anteile der Vertriebsformen

Angaben nach Umsatz in Prozent, Rundungsdifferenzen möglich.



Quelle: NielsenIQ, Handelspanel, LEH+DM, 2020.



WAS IST EIN ENTSCHEIDENDER VORTEIL VON TIEFKÜHLKOST?

✓ Saisonunabhängigkeit



WELCHE FISCHART IST IN DEUTSCHLAND AM BELIEBTESTEN?

- Lachs
- Scholle
- Alaska-Seelachs

Vorteile für die Ernährung

Fisch hat nicht nur wenige Kalorien, Fisch punktet mit vielen ernährungsphysiologischen Vorteilen. Insbesondere gilt dies für Tiefkühlfish – denn er ist besonders frisch! Bei Iglo wird der Fisch unmittelbar nach dem Fang eingefroren.

Das spricht für Fisch als gesundes Lebensmittel:

Hochwertiges Fischeiweiß

Fisch enthält besonders viel Eiweiß. Und: Der menschliche Körper kann es fast vollständig aufnehmen beziehungsweise verwerten. Zudem ist es leicht verdaulich.

Ein- bis zweimal pro Woche Fisch

Weil Fisch einen so guten Mix an Vitaminen und Mineralstoffen, aber ebenso besonders hochwertiges Eiweiß und Fett enthält, empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) ein bis zwei Fischmahlzeiten pro Woche.

Die empfohlenen Mengen für Fisch – 80 bis 150 Gramm fettarmer Seefisch und 70 Gramm fettreicher Seefisch pro Woche – werden, laut DGE-Studie, allerdings von den Bundesbürgern noch deutlich unterschritten.

Wertvolles Fischfett

Was viele Verbraucherinnen und Verbraucher nicht wissen: Fett kann „gesund“ sein. Der hohe Fettanteil von beispielsweise Makrele, Lachs und Co. ist alles andere als per se schlecht. Denn Fischfett enthält zum überwiegenden Teil mehrfach ungesättigte Fettsäuren – darunter die Omega-3-Fettsäuren. Sie wirken positiv auf das Herzkreislauf-System.

Notwendige Spurenelemente

Jod und Selen sind für den menschlichen Körper unersetzlich. Jod unterstützt das Wachstum, Selen fördert den Stoffwechsel. Fisch ist die einzige natürliche Jodquelle. Das in ihm enthaltene Selen ist besonders gut für den Körper verfügbar.

Lebenswichtige Vitamine

Vitamine stärken das Immunsystem, unterstützen das Gehirn und „halten den Körper fit“. Fisch enthält insbesondere die Vitamine A, D, E und B12. Diese unterstützen Sehkraft, Knochenbau, Stoffwechsel und Blutkreislauf.

Fisch am Freitag hat Tradition

Am Freitag kommt traditionell Fisch auf den Tisch. Diese Tradition, die viele heutzutage noch aus Restaurants und Kantinen kennen, hat einen religiösen Ursprung: So war und ist der Fisch ein Symbol für die frühen Christen und wurde als Willkommensgruß für andere Christen an die Haustür gemalt.

Im Laufe der Zeit kam eine weitere Bedeutung dazu: In der christlichen Tradition ist jeder Freitag ein Gedenktag an Karfreitag, den Todestag Jesu. Insbesondere bei den Katholiken wird in Erinnerung daran freitags gefastet, was im Christentum bedeutete, dass nur das Fleisch warmblütiger Tiere als „Fleisch“ galt. Dadurch wurde der Freitag in den christlichen Regionen zum Fischtag.

Auch, wenn die Herkunft der Tradition heutzutage nicht mehr jedem bekannt ist, ist der Fischfreitag als gesundes Essensritual nach wie vor beliebt – als nostalgischer Moment und in vielfältigen Variationen als fester Bestandteil einer bewussten Ernährung.



WELCHE FISCHART IST IN DEUTSCHLAND AM BELIEBTESTEN?

Lachs



WARUM IST DAS IN FISCH ENTHALTENE FETT WERTVOLL?

- Es enthält viele Vitamine
- Es hat deutlich weniger Kalorien als das Fett in Wurst oder Fleisch
- Es enthält viele mehrfach ungesättigte Omega-3-Fettsäuren

Kleine Fischkunde

Es gibt Tausende Arten von Süß- und Salzwasserfischen. In dieser Fischkunde beschränken wir uns deshalb auf die laut Fisch-Informationszentrum und TK-Vermarktung bedeutendsten.



Alaska-Seelachs (*Theragra chalcogramma*)

- **Fisch-Info:** Sein zartes, weißes Fleisch findet vor allem in Fischstäbchen und Schlemmerfilets Verwendung.
- **Ernährungs-Info:** Fettarmes Fleisch, es weist einen der höchsten Jodgehalte auf.



Lachs (*Salmo salar*)

- **Fisch-Info:** Die Züchtung, vor allem in Norwegen, ermöglicht es, Lachs das ganze Jahr über anzubieten. Vielfältig: zum Grillen, Pochieren und Braten.
- **Ernährungs-Info:** Enthält viel Eiweiß und Omega-3-Fettsäuren.



Thunfisch (*Thunnus*)

- **Fisch-Info:** Sehr festes Fleisch, eignet sich deshalb hervorragend zum Grillen.
- **Ernährungs-Info:** Vitamin-, eiweiß- und fettreich, hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren.



Pangasius (*Pangasius hypophthalmus*)

- **Fisch-Info:** Gehört zur Familie der Welse, mild im Geschmack. Zum Pochieren, Dünsten, Braten und Grillen.
- **Ernährungs-Info:** Fettarm und fast immer grätenfreies Fleisch.



Forelle (*Oncorhynchus mykiss*)

- **Fisch-Info:** Der wohl beliebteste Süßwasserfisch – im Handel ist insbesondere die Regenbogenforelle gängig. Das Fleisch ist hell, zart und fein im Geschmack.
- **Ernährungs-Info:** Neben vielen Omega-3-Fettsäuren liefert die Forelle die Vitamine A und D.



Kabeljau (*Gadus morhua*)

- **Fisch-Info:** Stammt er aus der Ostsee, nennt man ihn Dorsch. Das feste Fleisch hat eine dezente Salznote. Klassischerweise pochiert (gart) man Kabeljau.
- **Ernährungs-Info:** Sehr fettarm, reich an den Vitaminen A und D.



Seelachs (*Pollachius virens*)

- **Fisch-Info:** Er hat innen ein schwarzes Maul, weshalb man ihn auch „Köhler“ nennt. Sein perlgraues Fleisch wird beim Garen hell. Ideal für Fischfrikadellen.
- **Ernährungs-Info:** Hohe Gehalte an den Spurenelementen Jod und Selen.



Rotbarsch (*Sebastes* sp.)

- **Fisch-Info:** Besitzt eine leuchtend rote Außenhaut. Auch sein dunkel-gräuliches Fleisch wird beim Garen hell. Delikatnussiger Geschmack.
- **Ernährungs-Info:** Vergleichsweise fettarm, eiweißreich.



Scholle (*Pleuronectes platessa*)

- **Fisch-Info:** Im ausgewachsenen Zustand ein Plattfisch, bei dem gleichzeitig ein Auge nach vorn und das andere nach hinten sehen kann.
- **Ernährungs-Info:** Guter Lieferant von Vitamin B12, hohe Werte an den Vitaminen A und D.



WARUM IST DAS IN FISCH ENTHALTENE FETT WERTVOLL?

- ✓ Es enthält viele mehrfach ungesättigte Omega-3-Fettsäuren



WELCHER FISCH EIGNET SICH IDEAL ZUM GRILLEN?

- Forelle
- Thunfisch
- Scholle

Transparente Kennzeichnung

Seit 2002 greift eine EU-Verordnung für die Vermarktung von Fischen, Krebs- und Weichtieren. Sie regelt die Kennzeichnung von verarbeitetem Fisch – beispielsweise hinsichtlich der Fanggebiete und Fangmethoden. Der Verbraucher soll sich umfassend, insbesondere über die Herkunft des jeweiligen Fisches, informieren können.

Information bezüglich des Fanggebietes

- Bei Meeresfisch muss das Fanggebiet deklariert sein. Die FAO (Food and Agriculture Organization = Welternährungsorganisation) legt die Fanggebiete fest.
- Alle FAO-Fanggebiete sind genau umrissen und jeweils mit einer Nummer gekennzeichnet (siehe Karte).
- Beispiel: „FAO-Fanggebiet Nr. 27“ ist der Nordostatlantik.

Information bezüglich der Fangmethode

Wie sich die Fischerei auf das Ökosystem auswirkt, entscheidet insbesondere die Fangmethode. Diese hängt vom Fisch ab. Thunfische werden zum Beispiel auch geangelt. Weitere Beispiele:

Schleppnetze

- Traditionell sind das sackförmige Netze, die Fischer über den Meeresboden oder durchs Wasser ziehen.

- Der Alaska-Seelachs für die Iglo-Produkte wird mit einer Variante des Schleppnetzes gefangen, den sogenannten „pelagischen“ Scherbrettnetzen, die den Meeresboden nicht berühren und

daher umweltschonender sind. Pelagische Scherbrettnetze sind für den Einsatz im freien Wasserkörper (pelagisch) oder an der Wasseroberfläche konzipiert.

Langleinen

Wie eine klassische Angelleine mit Haken und Köder – aber bis zu 100 Kilometer lang. Bei der pelagischen Langleinen-Fischerei treibt die Leine im freien Wasser. Problem: Viele Seevögel fallen den treibenden Haken zum Opfer.

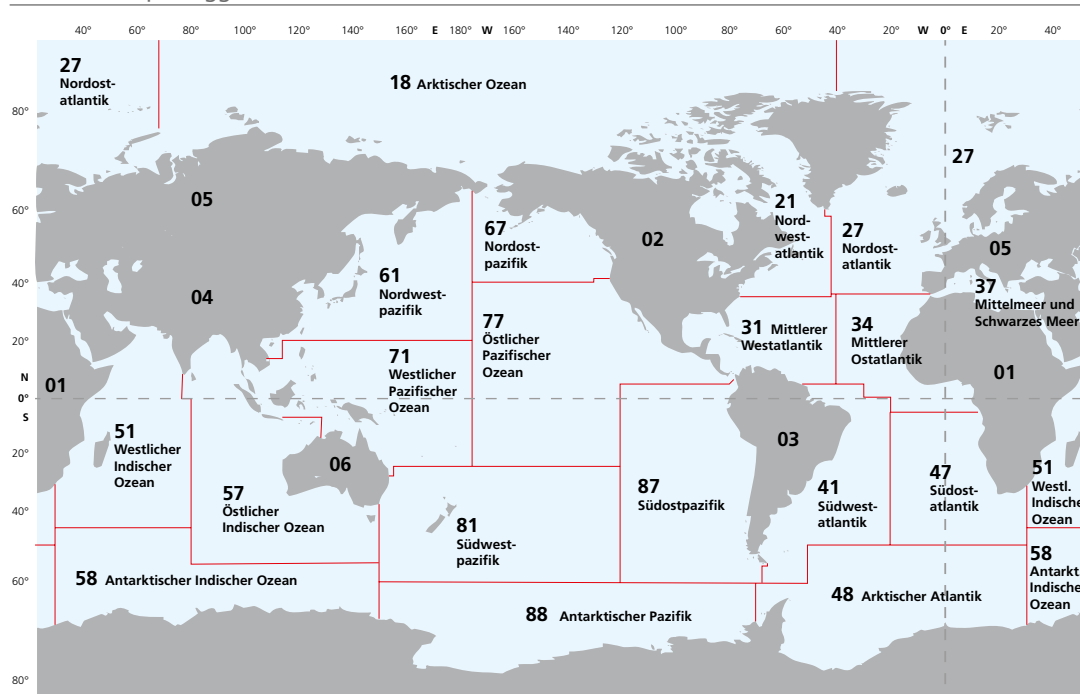
Ringwaden

Die Fischer orten gezielt einen Fischschwarm, umkreisen ihn mit einem Ringwadennetz und holen es dann heraus. Bei Ringwaden ohne Fischsammler (sogenannte FAD) sollen Maßnahmen wie angepasste Netzmaschenweiten oder Sortiergitter den Beifang von Jungtieren und schützenswerten Arten (zum Beispiel Delfine, Schildkröten) verhindern.

Schonender fischen

Zurückgehende Fischbestände haben Fischer und Händler zum Nachdenken gebracht. Und zur Suche nach schonenderen Fangtechniken. Fischereiforscher, etwa von der Bundesforschungsanstalt für Fischerei, tüfteln an Alternativen.

Die FAO-Hauptfanggebiete



Die weltweiten Fischfanggebiete sind mit festgelegten Nummern gekennzeichnet.



WELCHER FISCH EIGNET SICH IDEAL ZUM GRILLEN?

Thunfisch



WAS GIBT DIE FAO-NUMMER AN?

- MSC-Zertifizierung
- Fangmethode
- Fanggebiet

Aus dem Meer auf den Teller



Um etwa Fischstäbchen, die Renner in der TK-Truhe, herzustellen, braucht es große Sorgfalt. Hier der Produktionsprozess kurz erklärt:

Schritt 1: Fang Das wichtigste Kriterium für die Qualität von Fischstäbchen ist die Frische des Fisches. Er wird unmittelbar nach dem Fang sorgfältig filetiert und eingefroren. Kopf, Schwanz, Haut und Gräten werden entfernt. Das Ergebnis sind (je nach Fischgröße) 45 bis 175 Gramm feinstes Fischfilet.



Schritt 2: Verarbeitung Die Filets werden geschichtet, der so entstandene Block sofort tiefgefroren. Die schnelle Verarbeitung sorgt für den Erhalt aller Inhaltsstoffe.

Schritt 3: Schnitt Aus dem gefrorenen Filetblock schneidet die Maschine 378 Fischstäbchenrohlinge.

Schritt 4: Panade Die Fischstäbchen tauchen auf einem Transportgitter durch eine nasse Panade aus Mehl, Kartoffelstärke, Salz und Gewürzen. Die Nasspanade sorgt dafür, dass



die folgende Trockenpanade aus Semmelbröseln haften bleibt.

Schritt 5: Vorbraten Danach brutzeln die Stäbchen kurz in reinem Pflanzenöl. Das sorgt für die von den Endverbrauchern gewünschte Knusprigkeit beim Zubereiten zu Hause. Die gesamte Verarbeitung erfolgt so schnell, dass der Fisch selbst nach dem Vorbraten im Kern noch gefroren ist.

Schritt 6: Tiefgefrieren Die fertigen Fischstäbchen werden tiefgefroren und verpackt.



Schritt 7: Gewichtskontrolle Wiegeprozesse stellen sicher, dass am Ende auch die angegebene Anzahl von Fischstäbchen in der Packung ist. Eine von vielen Kontrollen. Während der gesamten Produktion entnehmen Mitarbeiter immer wieder Stichproben und untersuchen sie nach einem festgelegten Prüfkatalog.

Schritt 8: Tiefkühlager Jetzt warten die verpackten Fischstäbchen im Lager bei minus 30 Grad auf die Auslieferung an die Supermärkte.



WAS GIBT DIE FAO-NUMMER AN?

Fanggebiet



WORAUS BESTEHEN FISCHSTÄBCHEN?

- Aus Filet
- Aus Fischresten
- Überwiegend nur aus Panade

Gesicherte Qualität

Fisch ist ein empfindliches Lebensmittel. Eine zu jedem Zeitpunkt funktionierende Kühlkette ist ebenso wichtig wie einwandfreie Rohware.

Die Markenhersteller investieren viel, um die Qualität des von ihnen verarbeiteten Fisches sicherzustellen. Drei Beispiele:

Grätenfreie Filets

- Renommiertere Hersteller entnehmen der Produktion weit mehr Proben, als dass sie es nach dem „Codex Alimentarius“ (das internationale Lebensmittelbuch) müssten.

- Diese Proben gelangen in ein Röntgengerät. Mitarbeiter am Bildschirm sehen nun eindeutig, ob und in welcher Höhe die Rohware (oftmals Filets) noch Gräten enthält.
- Fisch lässt sich weitestgehend entgräten, aber ohne Toleranz geht es nicht. „Praktisch grätenfreie“-Produkte dürfen, gemäß dem Codex Alimentarius, höchstens eine „Fehlergräte“ je Kilogramm bei Fischfilet und zwei „Fehlergräten“ je Kilogramm bei Fischstäbchen enthalten.
- Die international gehandelten Blöcke werden nach dieser Kodex-Norm gefertigt.

Für Iglo wird strenger gefertigt, nämlich eine Gräte in zwei Kilogramm, oder sogar noch strenger: 1,5 Gräten pro Block.

Einwandfreie Rohware

- Einen Teil der Proben tauen die Mitarbeiter der Qualitätssicherung auf und untersuchen sie auf einem Leuchttisch. So werden Fehler wie Druckstellen, Reste von Innereien und/oder Parasiten im wahrsten Sinne des Wortes „sichtbar“.
- Aus den gewonnenen Daten erstellen die Kontrolleure umfangreiche Analysen zu

den einzelnen Produktionsstätten der Lieferanten.

- Unabhängig davon kontrolliert das Qualitätssicherungsteam die mikrobiologische Beschaffenheit der gelieferten Rohstoffe.

Höchster Genuss

- Ebenso finden Sensorik (Geschmacks-) Tests statt.
- Es gibt darüber hinaus klare Vorgaben zur Garung, Verkostung und Bewertung. Das Ziel: Immer einheitliche Prüfstandards.



Die Qualitätsproben werden geröntgt ...



... auf Lichttischen begutachtet ...



... als gefrorene Filetblöcke vermessen ...



... und sensorisch bewertet.



WORAUS BESTEHEN FISCHSTÄBCHEN?

- Aus Filet



WOZU BENÖTIGT DIE FISCH-QUALITÄTSSICHERUNG RÖNTGengeräte?

- Um den Abbau von Keimen/Bakterien zu überprüfen
- Zur Kontrolle auf Gräten
- Zur Gewichtskontrolle (Stichproben)

Nachhaltige Fischerei mit Siegel



20070

Produkte mit MSC-Siegel werden weltweit angeboten.

Fischerei und Fischkonsum wirken sich auf Meere und Fischbestände aus. Damit diese langfristig gesund und ertragsfähig bleiben, Fischer auch in Zukunft ihren Lebensunterhalt bestreiten können und die Verbraucher

auf Fisch nicht verzichten müssen, braucht es nachhaltig arbeitende Fischereien. Was genau eine „nachhaltige Fischerei“ ausmacht, haben um die Jahrtausendwende Wissenschaftler, Umweltorganisationen und

Fischereiexperten definiert. Ein Ergebnis: Der Umweltstandard des Marine Stewardship Council (MSC) mit dem blauen Siegel. Es gewährleistet unter anderem:



Maßvoller Fischfang

Um einen Fischbestand auf stabilem Niveau zu halten, müssen Fischer sicherstellen, dass ausreichend geschlechtsreife Fische im Wasser bleiben. Denn sie sorgen für Nachwuchs. Eine nachhaltige Fischerei behält also die „Zusammensetzung“ des Fangs im Blick.

Kenntnis des Ökosystems

Eine zertifizierte Fischerei muss den „Lebensraum Meer“ kennen und schonen.

Die Ansätze:

- „Beifang“ im Netz, also Fische auf die man es gar nicht absieht, reduzieren oder möglichst verhindern.
- Kenntnis des Fanggebietes, um zum Beispiel Korallen nicht zu verletzen.
- Schonung des Meeresbodens, um die dortigen Lebewesen nicht zu beeinflussen.

Organisierte Fischerei

Eine MSC-zertifizierte Fischerei benötigt ein verantwortungsvolles Management. Sie muss beispielsweise festlegen, welche Boote wann und wo und mit welchem Fanggerät fischen. Sie muss wissen, was zu tun ist, wenn sich ein Bestand verringert. Ob und wie Fischer diese Anforderungen erfüllen, bewerten vom MSC unabhängige Prüfer und Wissenschaftler.

MSC in Zahlen

Stand: Oktober 2021.

- 446 zertifizierte Fischereien weltweit
- Weltweit mehr als 12 Millionen Tonnen pro Jahr gefangene Fische und Meeresfrüchte
- Weltweit 20070 Produkte mit MSC-Siegel
- 2882 Produkte in Deutschland

Weitere Informationen unter: www.msc.org



WOZU BENÖTIGT DIE FISCH-QUALITÄTSSICHERUNG RÖNTGENGERÄTE?

✓ Zur Kontrolle auf Gräten



WAS VERSPRECHEN FISCHPRODUKTE MIT DEM MSC-SIEGEL?

- Nachhaltig gefangener Fisch
- Lieferant hat sich zu Fischvielfalt verpflichtet
- Mit viel Beifang gefangener Fisch

Weitere Initiativen



MSC ist zwar die bislang größte Nachhaltigkeitsinitiative in der Fischereiwirtschaft, aber nicht die Einzige. Es gibt eine Reihe von weiteren Programmen, Zertifikaten und Siegeln, die Hersteller und Händler für sich nutzen können. Hier einige Beispiele:

GAA-BAP (Global Aquaculture Alliance – Best Aquaculture Practice) für Fischzucht

- Eine freiwillige Initiative für Aquakultur- (Zucht-)Anlagen, also für Fisch, der nicht aus dem Wildfang der Meere stammt.

- Beim GAA-BAP-Zertifizierungsprozess stehen Themen wie die Verantwortung für Umwelt und Gesellschaft, Tierschutz und Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel (und damit die Lebensmittelsicherheit) im Fokus.
- Eine Zertifizierung können Aquakulturbetriebe, Brutanlagen, Verarbeitungsbetriebe und Futtermöhlen beantragen.
- Das Zertifikat verspricht, dass die jeweiligen Meeresfrüchte nach den höchsten Standards der Branche gewonnen und verarbeitet sind.



Responsible Sourcing Standard (RSS) für Fischfutter

- Zuchtfisch braucht Futter. Aber, wenn möglich, verantwortungsbewusst hergestellt.
- RSS, bezogen auf Fischmehl und Fischöl, ist der weltweit erste Standard zur verantwortlichen Beschaffung von Futtermitteln, die zusammen mit pflanzlichen Zutaten für die Fischzucht bestimmt sind.

Aquaculture Stewardship Council (ASC) für die Fischzucht

- Ein Programm, das zur Beurteilung dient, ob Zuchtbetriebe verantwortungsvoll arbeiten.
- Logo zur Produktauszeichnung soll bei Kaufentscheidung helfen.
- Will Anreize für Zuchtbetriebe schaffen, Verbesserungen durchzuführen und sich um Zertifizierung zu bemühen.



WAS VERSPRECHEN FISCHPRODUKTE MIT DEM MSC-SIEGEL?

- Nachhaltig gefangener Fisch



WAS GEWÄHRLEISTET DAS GAA-BAP-PROGRAMM?

- Nachhaltiger Fisch aus Wildfang
- Nachhaltiger Fisch aus Aquakultur
- Nachhaltiges Fischfutter

Die Abteilung **attraktiv** gestalten



Zugegeben: Die Möglichkeiten, Ware in der Obst- und Gemüseabteilung oder der Fleisch-/Fischtheke zu präsentieren, sind deutlich größer als in der Tiefkühlabteilung. Denn die stets notwendige Kühlpflicht verhindert beispielsweise eine spontane Zweitplatzierung im Gang. Und trotzdem können Sie die Kühlpflicht für Ihr Marketing nutzen – denn es gibt kaum ein sichtbarer Argument, die Frische der Artikel zu betonen. Es gibt viele Ideen, aus der an sich „kalt“ wirkenden Tiefkühlabtei-

lung eine emotionale Themenwelt zu schaffen. Sprechen Sie beispielsweise mit folgenden Ideen die Sinne Ihrer Kunden an und fördern Sie somit Impulskäufe:

Idee 1: Frische betonen

Ganz ohne Zusatzstoffe hält die Temperatur von minus 18 Grad die Tiefkühlware monatelang frisch. Dekorieren Sie die Abteilung mit Symbolen/Piktogrammen und heben Sie die einzelnen Kategorien farblich hervor (zum Beispiel Fisch in Blau oder Gemüse in Grün).



Idee 2: Warengruppen symbolisieren

Machen Sie Appetit auf TK-Fisch. Dekorieren Sie beispielsweise mit Fischernetzen, Muscheln oder Angeln. Markenhersteller wie Iglo bieten darüber hinaus Leitsysteme für die Beschilderung der einzelnen Warengruppen an.

Idee 3: Marktatmosphäre schaffen

Regelmäßig investieren Händler in die Marktatmosphäre ihrer Obst- und Gemüseabteilung. Warum nicht auch der Tiefkühl-

abteilung? Deckensegel, Markisen oder Außenschirme, wie sie beispielsweise in der Gastronomie vertreten sind, unterstreichen den Gourmetanspruch, den viele Tiefkühlprodukte besitzen.

Idee 4: Kundeninformationen auslegen

Kunden sind dankbar für Essensideen, sprich: für Rezepte. Informieren Sie mit entsprechenden Flyern über unkonventionelle Kreationen wie beispielsweise Zander auf Sauerkraut oder einen norddeutschen Fischertopf.



WAS GEWÄHRLEISTET DAS GAA-BAP-PROGRAMM?

- Nachhaltiger Fisch aus Aquakultur



WOMIT UNTERSTÜTZEN SIE DEN WERTSCHÖPFENDEN ABVERKAUF VON TK-FISCH?

- Mit Preissenkungen
- Mit Musik
- Mit Marktatmosphäre

Truhen und Schränke optimieren



Produkte, die besonders hervorgehoben werden sollen, in der Mitte der Truhe platzieren. Beutel und Faltschachteln möglichst in ganzen Reihen platzieren.

Der Lebensmittelhandel präsentiert Tiefkühlkost oftmals in einer Kombination von Tiefkühltruhen und -schränken. Beide Möglichkeiten haben Vor- und Nachteile:

Pflegetipps

- Truhen nur bis zur Stapelmarkierung befüllen.
- Beschädigte Verpackungen aussortieren.

Das spricht für Truhen:

- Großformatige Verpackungen lassen sich besser platzieren.
- Kundenleitsysteme sind installierbar.
- Bessere Ausleuchtung der Ware.

Die Nachteile der Truhen:

- Unterschiedliche Packungsformate in einer Regalreihe bewirken eine unruhige Regalstruktur.

Während in der Truhe vor allem TK-Beutel und ganze Fische präsentiert werden sollten, gehören TK-Faltschachteln bevorzugt in den Schrank. Hier die wichtigsten Produkte in Sicht- und Griffhöhe platzieren.

Das spricht für Schränke:

- Klare Zuordnung von Ware zum Preisetikett.
- Bei kleinteiligen Verpackungen ist eine ordentliche Präsentation möglich.
- Eindeutige Bück-, Greif-, Sicht- und Reckzone.

Die Nachteile der Schränke:

- Höherer Energiebedarf.
- Für Beutelprodukte und großvolumige Verpackungen eher ungeeignet.

Platzierungstipps

- Bei der Auswahl von Schrank oder Truhe spielt die Verpackungsgröße eine wichtige Rolle – beispielsweise werden Pizza und Gemüse eher in Truhen platziert.
- Wenn eine Warengruppe sowohl im Schrank als auch in der Truhe platziert ist, sollten die Artikel der Warengruppe sich möglichst gegenüber liegen.



WOMIT UNTERSTÜTZEN SIE DEN WERTSCHÖPFENDEN ABVERKAUF VON TK-FISCH?

- ✓ Mit Marktatmosphäre



WIE PLATZIEREN SIE TK-FISCH RICHTIG?

- Ganze Fische im Schrank, kleine Packungen in der Truhe
- Ganze Fische in der Truhe, kleine Packungen im Schrank
- Immer in der Truhe

Strukturiertes Angebot

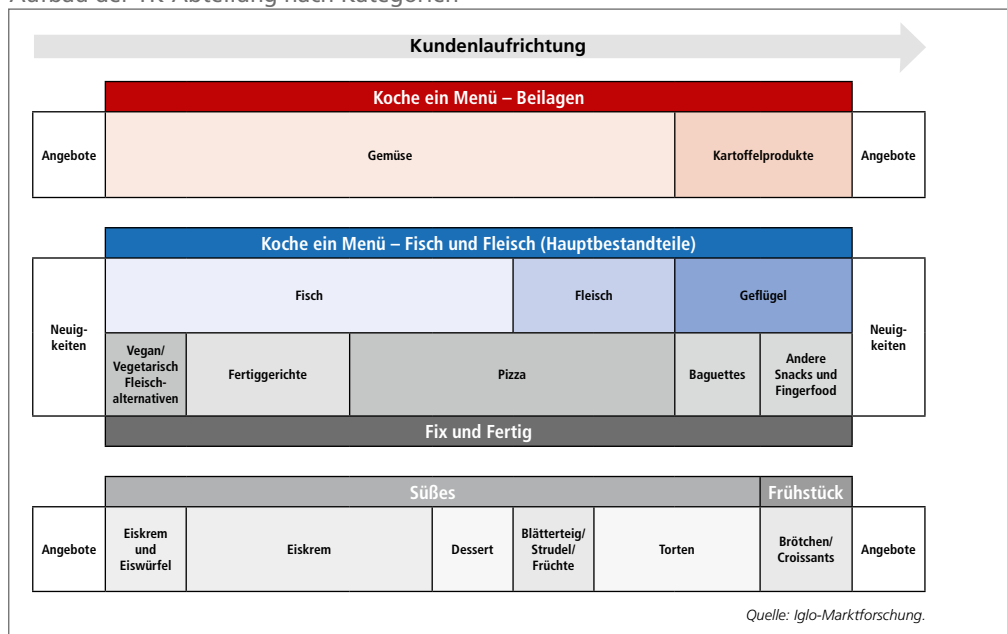
Kein Zweifel: Fisch schwimmt auf der „Wellness-Welle“. Inzwischen konsumieren die Deutschen mehr als doppelt so viel Fisch wie 1960. Profitieren Sie von einer erfolgreichen TK-Warengruppe, indem Sie sowohl Ihre TK-Abteilung, als auch Ihr Angebot an TK-Fisch, das in der Nähe der Fisch-Beidientheke

präsentiert werden sollte, bestmöglich organisieren. Nutzen Sie folgende Tipps:

TK-Angebot strukturieren

- Bei Tiefkühlkost dient die Betonung von „Menüs/Mahlzeiten“ als Orientierungshilfe für den Shopper (siehe Grafik unten).

Aufbau der TK-Abteilung nach Kategorien



Aufbau der TK-Fischabteilung nach Segmenten



- TK-Fisch gehört neben Fleisch- und Geflügelprodukten in die Gruppe der „Hauptbestandteile“.
- Für diese Produktgruppe empfiehlt sich eine Anordnung im Zentrum der TK-Abteilung.
- Die Kategorie TK-Fisch umfasst rezeptierte (zum Beispiel Fischstäbchen, Ofenbackfisch) und naturbelassene Produkte (zum Beispiel Filets, Garnelen).
- Erleichtern Sie Ihren Kunden die Orientierung, indem Sie Ihr Fischangebot nach diesen zwei Gruppen trennen.
- Innerhalb von TK-Fisch wird eine Platzierung nach Markenblöcken empfohlen, beginnend mit der Ankermarke.
- Innerhalb der Markenblöcke ist eine Sortierung nach Segmenten sinnvoll.
- Beginnen Sie mit den Fischstäbchen (siehe Grafik oben).
- Präsentieren Sie Beutelprodukte im Anschluss an die Faltschachteln.



WIE PLATZIEREN SIE TK-FISCH RICHTIG?

- Ganze Fische in der Truhe, kleine Packungen im Schrank



MIT WELCHEM ARTIKEL SOLLTEN SIE EIN TK-FISCHREGAL BEGINNEN?

- Fischstäbchen
- Naturbelassene Filets
- Garnelen

Kundenfragen kompetent beantworten



aus tiefgefrorenen Filetblöcken in Stücke gesägt und anschließend in der passenden Form weiterverarbeitet.

Bestehen Fischstäbchen aus Fischresten?

Nein, sie bestehen aus 100 Prozent Fischfilets, die aus tiefgefrorenen Filetblöcken in Stücke gesägt werden.

Soll ich panierten TK-Fisch auftauen?

Grobe Regel: Paniertes TK-Fisch und Schlemmerfilets sofort tiefgekühlt verwenden (Pfanne, Backofen oder im Airfryer – Heißluftfriteuse), unpanierten

TK-Fisch auftauen, waschen und würzen.

Warum haben TK-Naturfischfilets eine Schutzglasur?

Um das Fischfleisch während der Lagerung vor Luftkontakt und damit Austrocknen durch Wasserverlust beziehungsweise Gefrierbrand zu schützen. Die Glasur besteht aus reinem Trinkwasser.

Kunden fragen nicht immer nur danach, welchen TK-Fisch Sie im Angebot haben. Sie haben auch Fragen zum Produkt. Hier die wichtigsten:

Was heißt der Hinweis auf der Packung „100-prozentiges Filet“?

Dies bedeutet, dass ausschließlich Fischfilets verwendet werden. Die Fischfilets werden



MIT WELCHEM ARTIKEL SOLLTEN SIE EIN TK-FISCHREGAL BEGINNEN?

Fischstäbchen

Verpackungsangaben verstehen

Die Verpackung eines Produkts soll die Ware schützen und den Verbraucher informieren. Zum Beispiel über:

Füllmenge: Sie sagt aus, welche Menge des Lebensmittels (in Gramm) nach Abzug der Verpackung enthalten ist. Für glasierte Fische/Garnelen, die mit einer schützenden Wasserglasur überzogen sind, erfolgt zusätzlich das Gewicht ohne die Glasur.

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD): Es sagt aus, bis wann das Produkt bei minus 18 Grad mindestens einwandfrei ist. Das heißt nicht, dass es von diesem Zeitpunkt an verdorben ist.

Zutatenverzeichnis: Es informiert über die Zutaten in absteigender Reihenfolge: Was zuerst steht, ist am meisten enthalten, alle weiteren Zutaten folgen in geringeren Anteilen.

Hersteller: Er trägt die lebensmittelrechtliche Verantwortung und ist Ansprechpartner für Fragen der Konsumenten.

Nutri-Score: Eine Orientierungshilfe für Verbraucher mit einer fünfstufigen Farb- und Buchstabenskala. Die Nährwertkennzeichnung liefert einen Überblick über die Nährwertqualität eines Produktes, unter anderem

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE	PRO 100g	PRO PORTION** (150g)
Brennwert	807 kJ / 192 kcal	1220 kJ / 290 kcal
Fett	7,7 g	12,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g	0,9 g
Kohlenhydrate	16,9 g	25,0 g
davon Zucker	0,9 g	1,4 g
Ballaststoffe	0,9 g	1,4 g
Eiweiß	13,4 g	20,0 g
Salz	1,05 g	1,58 g
Vitamin B12	0,78 µg/31 %****	1,17 µg/47 %****
Jod	59 µg/39 %****	89 µg/59 %****

Die Nährwerttabelle ergänzt die Angaben auf der Verpackung.

Salz-, Fett- und Zuckergehalt werden dabei berücksichtigt.

Tracking-Code: Da zum Beispiel Alaska-Seelachs aus verschiedenen Fanggebieten stammen kann, geben die Hersteller das Fanggebiet entweder direkt im MHD-Feld oder über einen Tracking-Code an. Über die Internetseite des Herstellers können Verbraucher direkte Informationen zum Produkt, wie etwa Fanggebiet und Fangmethode, abrufen.



Mit dem Tracking Code können Angaben zu Fanggebieten und Fangmethoden abgerufen werden.



WARUM SIND EINIGE FISCHFILETS ODER GARNELEN MIT WASSERGLASUR VERSEHEN?

- Um sie länger haltbar zu machen
- Um den Kaloriengehalt zu senken
- Um die Ware vor Luft beziehungsweise Gefrierbrand zu schützen

400 000 Fischstäbchen pro Stunde

Iglo blickt auf eine lange und erfolgreiche Historie zurück: Schon 1959 kamen in Deutschland die ersten Fischstäbchen in den Handel, kurze Zeit später der Spinat und das Schlemmerfilet. Alle drei Produkte sind noch heute mit mehr als 50 Prozent klarer Marktführer.

Inzwischen hat Iglo rund 150 Produkte im Angebot. Es existiert eine umfangreiche Auswahl an tiefgekühltem Fisch, Gemüse und Gemüsezubereitungen, Kräutern, Fertiggerichten, Fleischalternativen, Snacks und Süßspeisen.

Der Verwaltungssitz ist in Hamburg. In Bremerhaven betreibt Iglo die größte TK-Fischfabrik der Welt. Pro Stunde laufen hier 400 000 Fischstäbchen vom Band. In Reken (Münsterland) steht Europas größtes Tiefkühlager mit fast 60 000 Palettenstell-



Heutzutage hat Iglo rund 150 Produkte im Angebot – Fischstäbchen sind weiterhin der Renner im Sortiment des Hamburger TK-Spezialisten.

plätzen. Kein Zufall: Um das Lager herum bauen Iglo-Vertragsbauern auf mehreren tausend Hektar Ackerfläche Gemüse an.

Iglo hat in seinen Unternehmensgrundsätzen festgelegt, seine Produkte nachhaltig und sozialverträglich herzustellen. Dies ist in einer eigenen Nachhaltigkeitsstrategie fest verankert.

Weitere Informationen unter: www.iglo.de

Übrigens ...

Aleine bei Iglo in Bremerhaven werden jährlich so viele Fischstäbchen produziert, dass sie hintereinander gelegt rund 5,5-mal um den Erdball reichen würden. Von der Wesermündung werden alle europäischen Märkte beliefert. So wurde das Werk die größte Tiefkühlfishfabrik der Welt.

WARUM SIND EINIGE FISCHFILETS ODER GARNELEN MIT WASSERGLASUR VERSEHEN?

- Um die Ware vor Luft beziehungsweise Gefrierbrand zu schützen

TK-Fisch Abschlusstest 1

WIE HOCH WAR 2020 IN DEUTSCHLAND DER PRO-KOPF-VERBRAUCH AN TIEFKÜHLKOST?

- 4,88 Kilogramm
- 44,8 Kilogramm
- 488 Kilogramm

WELCHE BEDEUTUNG HAT TIEFKÜHLKOST FÜR DEN LEBENSMITTELHANDEL?

- Ist nur eine Sortimentsergänzung
- Ist ein wesentlicher Frequenzbringer
- Auf das Angebot an Tiefkühlkost kann ganz verzichtet werden

WELCHE DIESER FISCH-ANGEBOTSFORMEN IST BEI DEN VERBRAUCHERN DIE BELIEBTESTE?

- Tiefkühlware
- Frischfisch
- Fischsalate

WORIN UNTERSCHIEDET SICH DAS IM FISCH ENTHALTENE EIWIEISS VON DEM IN ANDEREN LEBENSMITTELN?

- Es ist kalorienärmer
- Kein anderes Lebensmittel enthält mehr Eiweiß
- Der menschliche Körper kann es bestens verwerten

WELCHES LEBENSMITTEL BESTEHT ÜBERWIEGEND AUS ALASKA-SEELACHS?

- Garnelen
- Sushi
- Fischstäbchen

WAS IST EINE ERNÄHRUNGSPHYSIOLOGISCH GUTE EIGENSCHAFT VON ALASKA-SEELACHS?

- Das Fleisch ist sehr fest
- Hoher Gehalt an Jod
- Immer MSC-zertifiziert

TK-Fisch Abschlusstest 2

WAS IST EIN FILETBLOCK?

- Andere Bezeichnung von Süßwasserfisch
- In Blöcken gepresste Fisch-Bestandteile
- In Blöcken geschichtete Fischfilets

WAS IST EIN VORTEIL VON FISCHFILETS?

- Sie sind praktisch grätenfrei
- Die Fischherkunft ist immer nachvollziehbar
- Sie sind besonders preisgünstig

WIE KÖNNEN SIE EINE TIEFKÜHLABTEILUNG KREATIV DEKORIEREN?

- Mit Eiskristallen
- Mit Fischernetzen
- Mit einem Leitsystem für die Beschilderung der Warengruppen

WO PLATZIEREN SIE SCHLEMMERFILETS?

- Nur in der Truhe
- Impulstruhe an der Kasse
- In TK-Schränken oder -Truhen

ZU WELCHER TK-WARENGRUPPE ZÄHLT TK-FISCH?

- „Fix und Fertig“
- „Hauptbestandteile“
- Preiseinstieg

SOLL DER VERBRAUCHER FISCHSTÄBCHEN VOR DER ZUBEREITUNG AUFTAUEN?

- Nein
- Ja
- Nur bei der Zubereitung im Ofen

Lexikon

Aquakultur | Fische, die unter kontrollierten Bedingungen in Binnengewässern oder Netzgehegen der Küstenregionen gefüttert und aufgezogen werden.

Beifang | Diejenigen Fische und sonstige Lebewesen, die zwar im Netz landen, nicht aber das eigentliche Fangziel des Fischens sind. Beifang landet oft wieder im Meer. Ziel vom nachhaltigen Fischfang muss es deshalb sein, den Beifang zu reduzieren.

FAO | FAO steht für „Food and Agriculture Organization“. Die FAO hat die Meere in Fanggebiete aufgeteilt und diesen Nummern zugeordnet. Anhand dieser kann man genau sehen, woher der Fisch stammt.

Fischfilet | Zusammenhängendes Fischfleisch wie gewachsen, enthäutet und, soweit möglich, entgrätet.

MSC | Abkürzung für „Marine Stewardship Council“. Eine unabhängige Organisation, die nachhaltig arbeitende Fischereien zertifiziert. Ziele: Reduzierte Auswirkungen auf das Ökosystem, Verhinderung von Überfischung und schonende Fangmethoden.

Nachhaltige Fischerei | Wenn Fisch- oder Einzelhändler beispielsweise MSC-zertifizierten Fisch anbieten – und damit Verantwortung für das Ökosystem übernehmen.

Omega-3-Fettsäuren | Dieser Teil des Fetts gilt als günstig für den Fettstoffwechsel und das Herz-Kreislauf-System. Die aktivsten Omega-3-Fettsäuren kommen in Lachs, Makrele, Hering, Thunfisch und Sardine vor.



Salzwasserfische | Arten, die im Weltmeer leben. Beispiele: Scholle, Dorade, Makrele, Alaska-Seelachs.

Süßwasserfische | Arten, die in (heimischen) Flüssen, Bächen oder Teichen leben. Beispiele: Forelle, Aal, Hecht, Zander.

Tiefkühlkette | Damit die Qualität von TK-Produkten bis zum aufgedruckten Haltbarkeitsdatum einwandfrei bleibt, ist eine vom Hersteller bis zum Verbraucher zu Hause lückenlose Tiefkühlkette (durchgängige Lagerung bei minus 18 Grad) notwendig.

Wildfang | Fische, die aus freier Wildbahn stammen und in verschiedenen Meeren, in Einzelfällen auch Binnengewässern, gefangen werden.

dfv Learning Group

Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main
www.dfv-learning-group.de

