

**Weitere Informationen  
für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH  
Wolfgang Heumer, T 0421 3505 - 341  
[heumer@messe-bremen.de](mailto:heumer@messe-bremen.de)  
[www.messe-bremen.de](http://www.messe-bremen.de)

Thementipp 3

## Neuheiten: Viel Platz für innovative Ideen

Die fish international 2022 ist nicht nur der wichtigste Branchentreff, sondern ein Marktplatz für innovative Ideen rund um Produkte, Produktionsverfahren, Marketing und Managementtools. Von Veranstaltung zu Veranstaltung wächst der Ideenreichtum der Fischwirtschaft – das drückt sich auch in der zunehmenden Zahl von Start-ups und jungen Unternehmen auf der fish international aus. Die Messe Bremen hat deshalb die „Newcomer Area“ eingerichtet: Der Messestand 5B59 ist speziell für Aussteller gedacht, die neu auf dem „Fischmarkt“ sind. Natürlich sind aber auch an anderen Ständen in der Halle 5 Firmen zu finden, die sich erstmals auf der fish international präsentieren.

### Ausgewählte Ausstellende auf der Newcomer Area

#### **Chefslis GmbH**

Das Software-Unternehmen aus Frankfurt/Main konzentriert sich auf Kommunikationslösungen für den Groß- und Einzelhandel sowie für produzierende Unternehmen. Seine Bestell-App richtet sich speziell an Großhändler, die ihre Kunden beim Bestellvorgang unterstützen und unter anderem Umsatz und Kundenzufriedenheit steigern wollen.

#### **Happy Ocean Foods GmbH**

Die beiden Jungunternehmer Julian Hallet und Robin Drummond geben ihrer veganen Alternative zu einer Meeresdelikatesse eine besondere Form: Mit den Ocean Shrymps haben sie „Garnelen“ aus pflanzlichen Proteinen auf den Markt gebracht, die optisch und geschmacklich sowie in ihrer Konsistenz verblüffend nahe an das tierische Original kommen.

#### **PSQR**

Das dänische Software-Haus hat sich auf die Lösung einer der größten regulatorischen Herausforderungen für die mittelständisch strukturierte Fischwirtschaft spezialisiert. Hier entwickelt man individuelle Tools für die vom Gesetzgeber vorgeschriebene Rückverfolgbarkeit der einzelnen Zutaten und des gesamten Produktes. Die Anwendungen sind so ausgelegt, dass sie in vorhandene IT-Strukturen integriert werden können.

#### **Revo Foods**

Wer sagt, dass man fernab der Küste nichts von Fisch versteht? Das Team von Revo Foods arbeitet in Wien und kennt sich mit Lachs so gut aus, dass es pflanzenbasierte Alternativen herstellen kann. Diese kommen optisch und geschmacklich dem Original sehr nahe. Das österreichische Unternehmen bringt pflanzliche Produkte auf den Markt, die man im 3D-Druck herstellt und die eine ähnliche Textur und Faserstruktur wie Lachs erreichen.

#### **The Crush**

Das Unternehmen aus Utrecht möchte die Generation der Millenials näher an das Lebensmittel Fisch heranführen und zugleich Gastronom:innen ohne Erfahrung mit Meeresdelikatessen einen Einstieg ermöglichen. Dafür haben die Niederländer eine moderne Sushi-Variante entwickelt: Die Außenhaut ist knusprig und warm, der Inhalt gewohnt kühl und aromenreich. Möglich wird dies, weil die Crushis tiefgekühlt geliefert und vor dem Verzehr kurz in heißem Öl ausgebacken werden.



**Weitere Informationen  
für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH  
Wolfgang Heumer, T 0421 3505 - 341  
[heumer@messe-bremen.de](mailto:heumer@messe-bremen.de)  
[www.messe-bremen.de](http://www.messe-bremen.de)

**Andere Erstaustellende**

**Landpack**

Stand 5D03

Styropor ist aus der Verpackungsindustrie nicht wegzudenken. Das müsste nicht sein, denn Isolierverpackungen lassen sich auch aus dem Getreide-Abfallprodukt Stroh fertigen. Die Landpack GmbH ist nach eigenen Angaben das weltweit erste Unternehmen, das Stroh ohne Zusatzstoffe formen kann. Die kompostierbaren Verpackungen sind für den Kühlversand etwa von Lebensmitteln gedacht.

**4DimBlick**

Halle 5A08

Im Auftrag der Initiative Tierschutzstandards Aquakultur hat das Kieler Unternehmen eine Virtual-Reality-Schulung für Fischzüchter:innen entwickelt, mit der diese die tierschutzgerechte Aufzucht daheim in ihrem eigenen Betrieb erlernen können. Auf der fish international stellt die Firma die ersten Module der Schulung mittels VR-Brille vor.

**S.A.M. Kuchler electronics**

Halle 5D10

Das österreichische Unternehmen präsentiert unter anderem eine Lachsschneidemaschine, die Lachs speziell für Nigiri-Sushi portioniert. Der vollautomatische, recht kleine Slicer ist zum Beispiel für Supermärkte gedacht, die Nigiri-Sushi für die SB-Theke in größerer Stückzahl herstellen wollen.

**Oceanfruit**

Halle 5K25

Das Berliner Start-up stellt aus Algen Salate her. Zum Beispiel kombiniert es Algen mit Senf und Dill für einen „Graved Style“-Salat und mit Ingwer und Umami für eine koreanisch anmutende Variante. Die Algen für ihre bislang vier Sorten bezieht die Firma aus Norwegen und Irland.

**68°NOORD**

Halle 5G61

Königskrabben sind wahrhaft majestätische Exemplare unter ihren Artgenossen: Bei einer Spannweite von bis zu zwei Metern können sie bis zu 17 Kilogramm schwer werden. Von Hamburg aus vertreibt das Unternehmen die delikaten und entsprechend hochpreisigen Beine und Scheren der Tiere, die in der Barentssee gefangen werden. Einsteiger:innen können die Kostbarkeit erstmal mit einem Paket Bruchware probieren.

**Über die fish international**

Die 1988 gegründete fish international in der MESSE BREMEN ist die einzige deutsche Fachmesse für Fisch und Seafood. Im Zwei-Jahres-Rhythmus kommen dabei Fachbesucher aus der Fischindustrie, dem Fischgroßhandel, LEH und der Gastronomie zusammen. Sie treffen hier auf Lieferanten aus aller Welt und nutzen die Gelegenheit, sich zu informieren und auszutauschen.