

Pressemitteilung

Lübeck, 1. September 2022

BAADER auf der Fish International: Die Zukunft der Fischverarbeitung gestalten

Auf der Fish International, die vom 4. bis 6. September 2022 in Bremen stattfindet, präsentiert sich BAADER als Komplettanbieter für alle Fischarten. Gemeinsam mit den Marken SEAC, SKAGINN 3X und TRIO zeigt das Lübecker Lebensmittelunternehmen sein ganzheitliches Portfolio.

Neben dem Multi-Marken-Ansatz arbeitet BAADER auch mit Instituten, Institutionen und Organisationen zusammen, um tiefgreifendes Know-how auch branchenübergreifend zu sammeln. So ist das Unternehmen für lebensmittelverarbeitende Lösungen zuletzt dem Iceland Ocean Cluster (IOC) sowie dem regionalen Netzwerk foodRegio beigetreten. Für BAADER bedeutet Fortschritt, sich auf Integration, Zusammenarbeit und Beschleunigung zu konzentrieren.

Was dieser Dreiklang bedeutet, zeigen BAADER und seine Marken auf ihrem Messestand: eine Vielzahl von Entwicklungen – darunter auch Komplettlösungen – zur hochwertigen Verarbeitung der wichtigsten Industriefischarten sowie Einblicke in das in Kürze eingeweihte modulare Verarbeitungszentrum.

Ein weiteres Thema am Stand ist der Umgang mit Nebenprodukten, um 100 Prozent des Fisches zu nutzen. BAADER veranschaulicht, wie seine Weiterverarbeitungslösungen einen Mehrwert über die Nachhaltigkeit hinaus bieten, und zeigt, was mit vermeintlichen Resten gemacht werden kann.

„Die Fish International ist die wichtigste Fischmesse Deutschlands und wir freuen uns, ein Teil davon zu sein“, sagt Robert Focke, Managing Director von BAADER Fish. „Mit der Akquisition von SKAGINN 3X haben wir unser Produktportfolio erweitert und stellen uns mit der Gründung einer Holding für zukünftiges Wachstum auf. Ich freue mich darauf, unseren Kunden vor Ort zu zeigen, was wir mit diesem neuen Setup zu bieten haben.“

Auf verschiedenen interaktiven Touch-Tischen demonstriert BAADER sein Wirken als Komplettanbieter für alle Fischarten. Das liegt am komplementären Produktportfolio von SKAGINN 3X. BAADER hat Anfang 2022 dieses internationale Lebensmittelkühl- und -verarbeitungsunternehmen mit Sitz in Island übernommen. Diese Investition unterstreicht das Bekenntnis von BAADER zum isländischen Markt. Durch die Kombination ihrer einzigartigen technischen Intelligenz und Ressourcenkompetenz streben die beiden Unternehmen Fortschritte auf dem Gebiet der Hochsee- und Weißfischverarbeitung an. Das Herunterkühlen, Auftauen, Gefrieren und die Handhabung von Nebenprodukten der Fisch-, Geflügel- und Fleischverarbeitung sowie anderer Branchen steht ebenfalls im Mittelpunkt.

Im Sommer zogen die Kollegen von SKAGINN 3X und BAADER Island in ein gemeinsames Büro, von dem aus BAADER seine isländischen Kunden betreuen will. Das Team Sales, Parts & Service betreut nun das gesamte Portfolio der Produktmarken BAADER, SEAC, SKAGINN 3X und TRIO. Darüber hinaus strebt BAADER eine starke Produktion vor Ort sowie eine F&E-Einheit an.

Mit der Gründung einer Holdinggesellschaft, der BAADER Global SE, hat BAADER zudem die Grundlage für die Etablierung des Unternehmens als europäischer Konzern geschaffen. Mit dieser neuen

Seite 2

Organisationsstruktur wird das Unternehmen wichtige Schritte unternehmen, um seinen zukünftigen Erfolg langfristig zu sichern und gleichzeitig seine tiefe Verwurzelung als Familienunternehmen zu erhalten. Die juristische Person der SE bietet dem Unternehmen die idealen Rahmenbedingungen, um seine Unternehmensstruktur mit verschiedenen Business Units und Tochtergesellschaften im In- und Ausland für weiteres zukunftsorientiertes Wachstum weiterzuentwickeln.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Julia Fuamba
Global Head of Corporate Communications
Tel. Büro: +49 451 530 2855
Mobil: +49 174 261 5059
E-Mail: julia.fuamba@baader.com

ÜBER BAADER

BAADER ist der weltweite Partner für Lebensmittelverarbeitungslösungen mit über 100 Jahren Erfahrung. Wir konzipieren und entwickeln innovative und ganzheitliche Lösungen für eine sichere, effiziente und nachhaltige Lebensmittelverarbeitung in allen Phasen – vom Umgang mit lebenden und natürlichen Ressourcen bis hin zum fertigen Lebensmittel. Darüber hinaus nutzen wir unser digitales Know-how für datengetriebene Interpretationen und Prognosen entlang der gesamten Lebensmittel-Wertschöpfungskette. In enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden und Partnern gehen wir wichtige Schritte hin zu mehr Rückverfolgbarkeit, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit.

Mehr über BAADER erfahren Sie auf unserer Website www.baader.com.