

**Weitere Informationen
für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH
Canan Sevil, T 0421 3505-323

canan.sevil@m3b-bremen.de

www.messe-bremen.de

Produkte, Trends, Themen – fish international

fish international 2024 setzt das Thema Personal auf die Agenda

Donnerstag, 14. Dezember 2023 · Ob Trends, neue Produkte oder zukunftsweisende Themen: Wer wissen möchte, was es Neues in der Fischwirtschaft gibt, kommt an der fish international nicht vorbei. Alle zwei Jahre zeigt Deutschlands einzige Fischfachmesse, was die Branche im In- und Ausland bewegt. So kommen von Sonntag bis Dienstag, 25. bis 27. Februar 2024, in Halle 5 der MESSE BREMEN internationale Fachleute der Fischbranche zusammen. Die Projektleiterin der fish international Sabine Wedell und ihr Team liefern den Teilnehmenden aus Industrie, Handel und Gastronomie erneut viele Impulse und Anregungen, um Wissen auszutauschen und die Zukunft der Fischwirtschaft zu gestalten.

Wie wäre es mit einem neuen Fisch?

Die 19. Ausgabe der Fischfachmesse hat als Schaufenster für neue Produkte wieder allerhand zu bieten. Über 300 Ausstellende aus dem In- und Ausland haben sich angekündigt und zeigen Bewährtes, Innovatives und Neues. Unter ihnen ist [Cromaris](#) aus Kroatien. Nach drei Jahren Entwicklung präsentiert das Unternehmen auf der fish international sein neuestes Produkt aus der eigenen Zucht: die Zahnbrasse (Dentex dentex). Ein Fisch mit auffällig starkem Kiefer und sehr großen, scharfen Reißzähnen. Nach eigenen Angaben ist Cromaris das erste Unternehmen, das diese Fischart kommerziell züchtet und verkauft.

„Die Zahnbrasse gehört zur Familie der Meerbrassen, der Sparidae. Sie ist im Mittelmeerraum wegen ihres zarten, weißen und flockigen Fleisches sehr beliebt und gilt als eine der Premium-Fischarten. Jetzt wollen wir dieses Premiumprodukt auch dem europäischen Markt vorstellen“, sagt Thomas Wohler von Cromaris. Die Vorteile der Zahnbrasse: „Sie ist reich an Omega-3-Fettsäuren, Proteinen und ist eine Quelle für Vitamin D und E. Ein attraktiver Fisch, der schnell wächst und wenig Futter braucht.“

Spannende Produkte für den Lebensmitteleinzelhandel und den Food Service bieten auch zwei Größen der deutschen Fischbranche: Deutsche See ist gemeinsam mit weiteren Unternehmen der Parlevliet-Gruppe vertreten. Transgourmet Seafood aus Bremerhaven ist mit einer Reihe von Partnerunternehmen auf 400 Quadratmetern auf der Fischfachmesse vor Ort. Ralf Forner, Geschäftsführer der Transgourmet Seafood, möchte zeigen, was man alles mit Sushi und Sashimi machen kann und präsentiert unter anderem mediterranen Fisch und Räucherlachs aus landbasierter Zucht. Gleichzeitig möchte er den deutschen Markt von Surf and Turf überzeugen. „Fleisch und Fisch ergänzen sich gut“, sagt Forner. „Im kanadischen Halifax, dem Lobster-Mekka, wird Hummerfleisch feinköstlich verarbeitet. Das ist ein teures, aber traditionelles Produkt, das in den USA den Markt erobert hat.“ Das wünscht sich Forner auch für Deutschland, denn das Produkt auf dem Teller sei so wertvoll wie ein gutes 30-Euro-Steak.

Nachhaltigkeit beeinflusst die Kaufentscheidung am Point-of-Sale (PoS)

Neben neuen Techniken und Produkten gibt es 2024 wieder ein Forum für aktuelle Themen rund um Aquakultur, Retail und Food Service. Dabei sind die drei Hauptthemen der 19. Ausgabe der Fischfachmesse Lebensmittelproduktion, Nachhaltigkeit und Transparenz. „Es ist zunehmend wichtig, sich mit zentralen Fragen rund um die drei Schwerpunktthemen auseinanderzusetzen“, sagt Wedell.



Weitere Informationen für die Redaktionen:

MESSE BREMEN · M3B GmbH
Canan Sevil, T 0421 3505-323

canan.sevil@m3b-bremen.de

www.messe-bremen.de

Gemeinsam mit ihrem Team präsentiert sie die Fortschritte, die unter anderem bei der Einsparung von Energie gemacht wurden.

Auch um das Thema Produktverpackung kommt niemand mehr herum. So finden Interessierte unter anderem am Stand von [Sealpac](#) aus Oldenburg nachhaltige Verpackungslösungen für Fischprodukte. „Das Thema Nachhaltigkeit und Kunststoffreduktion ist für Kunden nach wie vor ein großes Thema. Unsere Verpackungen haben bis zu 80 Prozent weniger Kunststoff, bestehen zu einem hohen Anteil aus Faserstoffen und sind bis zu 100 Prozent recyclingfähig“, sagt Stefan Dangel, Marketing- und Vertriebsleiter der Sealpac. Dass die Verpackung nachhaltig ist, hat das Unternehmen auf dem Produkt sichtbar kommuniziert. Dies käme den Bedürfnissen der Kundschaft nach und habe Vorteile für den Einzelhandel: „Eine umweltfreundliche Verpackung, als Eye-Catcher platziert, beeinflusst die Kaufentscheidung der Kunden am PoS positiv, denn so haben sie das Gefühl, durch den spürbar reduzierten Kunststoffanteil aktiv etwas für die Umwelt zu tun.“

„Young Innovators“: Eine Plattform für junge Unternehmen

Mit dem neuen Gemeinschaftsstand „Young Innovators“ bietet die Fischfachmesse jungen und innovativen Unternehmen eine geförderte Plattform zur Vermarktung ihrer Produkte. So präsentiert [Kaiserzander](#) aus Porta Westfalica seinen in Kreislaufanlagen gezüchteten Zander. Die dafür notwendige Energie erzeugen die beiden Geschäftsführer Stefan Glammeier und René John in einer eignen Solar- und Windanlage. Mit einer optimierten Kreislauftechnologie reduzieren sie dabei die Übertragung von Keimen und Parasiten in und aus der Kreislaufanlage. [Flexality](#) aus dem heimischen Bremen hat für Kühlhausprozesse einen Algorithmus entwickelt, der Stromkosten bis zu 15 Prozent und CO²-Emission bis zu 14 Prozent einsparen soll. Der Newcomer [aquaManager](#) aus Griechenland produziert Software für Kreislaufanlagen. Dabei sorgt die Technik für eine bessere Kontrolle über Produktion, Kosten und Planung.

Neu im Fachforum: fish international rückt das Thema Arbeitswelt der Zukunft in den Fokus

Digitalisierung, demographischer Wandel und veränderte Ansprüche an den Arbeitsplatz beschäftigen die ganze Wirtschaft. Die Fisch- und Lebensmittelbranche sind hier keine Ausnahme. Unternehmen und ihre Personalabteilungen stehen vor den Fragen: Wie begleitet das Personalwesen die fundamentalen Veränderungen von Business und Gesellschaft? Wie lassen sich Nachwuchs- und erfahrene Fachkräfte finden und binden? Diesen Themen will die fish international ebenso wie die parallel stattfindende GASTRO IVENT eine Bühne geben. „Neue Arbeitsformen, kreative Prozesse, größere Flexibilität – wir möchten Besuchende einladen, das Thema Personalwesen aus der Perspektive anderer Organisationen zu erleben, um konkret zu erfahren, wie vielfältig und wirkungsvoll die Möglichkeiten innovativer Personalarbeit sind“, sagt Sabine Wedell. Dabei bekommen Teilnehmende praxisrelevante Tipps und Best-Practice-Beispiele, die zeigen, wie man Arbeit zukunftsfähig gestalten kann und was ein Unternehmen für Fachkräfte heute attraktiv macht.

Auf nach Bremen: zwei Messen, ein Ticket

Fachbesuchende können mit einem Ticket gleich zwei Messen besuchen: Parallel zur fish international findet in den Hallen 6 und 7 der MESSE BREMEN auch wieder die GASTRO IVENT statt. Sie ist die wichtigste Netzwerk-Plattform für Gastronom:innen, Gemeinschaftsverpfleger:innen und Hoteliers im Nordwesten und bietet nicht nur einen guten Branchenüberblick, sie zeigt auch Trends und befasst sich auf vielerlei Art mit den aktuellen Herausforderungen. Präsentiert werden unter anderem Lebensmittel-Innovationen, Getränke und Convenience-Produkte sowie vielfältige technische Hilfsmittel und clevere Dienstleistungen.



**Weitere Informationen
für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH
Canan Sevil, T 0421 3505-323

canan.sevil@m3b-bremen.de

www.messe-bremen.de

(6.957 inkl. Leerzeichen)

Fotos zur Veranstaltung finden Sie in unserer Cloud:

Link: <https://cloud.m3b-bremen.de/s/ydDZWLffLZ6XAir>

Passwort: Bremen_fishinternational_2024

Bitte nehmen Sie das Fachmesse-Duo in Ihren Veranstaltungskalender auf:

fish international

Die Fischmesse in Deutschland

Sonntag bis Dienstag, 25. bis 27. Februar 2024

Öffnungszeiten:

Sonntag und Montag, 10.00 bis 18.00 Uhr

Dienstag, 10.00 bis 17.00 Uhr

MESSE BREMEN, Halle 5

E-Mail: info@fishinternational.de

Internet: www.fishinternational.de

GASTRO IVENT

Impulse und Lösungen für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung

Sonntag bis Dienstag, 25. bis 27. Februar 2024

Öffnungszeiten:

Sonntag und Montag, 10.00 bis 18.00 Uhr

Dienstag, 10.00 bis 17.00 Uhr

MESSE BREMEN, Halle 6 & 7

E-Mail: info@gastro-ivent.de

Internet: www.gastro-ivent.de

Über die fish international

Die 1988 gegründete fish international in der MESSE BREMEN ist die einzige deutsche Fachmesse für Fisch und Seafood. Sie findet im Zwei-Jahres-Rhythmus gemeinsam mit der Gastro-Fachmesse GASTRO IVENT statt und zieht über 10.000 Fachbesuchende aus Fischindustrie, Fischgroßhandel, LEH und Gastronomie in die Hansestadt an. Rund 300 Ausstellende aus aller Welt sind allein für die fish international vor Ort und bieten den Rahmen für Information, Austausch und Networking.

Über die GASTRO IVENT

Die 2014 gegründete GASTRO IVENT ist der Branchentreffpunkt für Nordwestdeutschland. Sie bietet Impulse und Lösungen für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und LEH. Das Ausstellungsspektrum reicht von oft handwerklich hergestellten Lebensmitteln, Getränken und Convenience-Produkten über vielfältige technische Hilfsmittel bis hin zu Mobiliar und Accessoires. Die rund 200 Ausstellenden aus Deutschland und den Nachbarstaaten spiegeln die gesamte Vielfalt der Branche wider: Hier stehen Start-ups neben etablierten Großunternehmen. Die GASTRO IVENT findet in den



**Weitere Informationen
für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH
Canan Sevil, T 0421 3505-323

canan.sevil@m3b-bremen.de

www.messe-bremen.de

geraden Jahren statt – parallel zur fish international, der einzigen Fachmesse für Fisch und Seafood in Deutschland.