

**Weitere Informationen
für die Redaktionen:**

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

canan.sevil@m3b-bremen.de

www.messe-bremen.de

fish international 2024: Themen- und Termintipps

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

von Sonntag bis Dienstag, 25. bis 27. Februar 2024, kommt die internationale Fischbranche in Halle 5 der MESSE BREMEN zusammen, um innovative Produkte zu entdecken und aktuelle Themen zu diskutieren. Gut 320 Ausstellende aus 30 Ländern haben sich für die 19. Ausgabe der fish international, Deutschlands einzige Fischfachmesse, angekündigt. Sie sind hier, um ihre neuesten Artikel und Dienstleistungen zu präsentieren.

Wir haben uns vorab für Sie umgeschaut und Ihnen einige Tipps und Programm-Highlights zusammengestellt:

Produkte für den Lebensmitteleinzelhandel, den Food Service und die Gastronomie

- Einer der größten Player der deutschen Fischbranche, Transgourmet Seafood aus Bremerhaven, ist mit einer Reihe von Partnerunternehmen auf 400 Quadratmetern auf der Fischfachmesse vor Ort. Ralf Forner, Geschäftsleiter der Transgourmet Seafood, möchte zeigen, was man alles mit Sushi und Sashimi machen kann und präsentiert unter anderem mediterranen Fisch, veganen Räucherlachs und Räucherlachs aus landbasierter Zucht. (Stand 5D53 & 5D59)
- Eine weitere Größe der deutschen Fischbranche, Deutsche See, stellt ihre neuesten Produkte für den Einzelhandel und die Gastronomie vor. Das neue Convenience-Produkt für das SB-Regal „Thunfisch für Pasta“ aus der 160g Dose, erhältlich in den Geschmacksrichtungen „Tomate“, „Arrabiata“ und „Knoblauch“. Der Spitzengastronomie präsentiert Deutsche See ihr Fingerfood „Meerrauch“ mit drei neuen Kreationen: Lachswürfel-Teriyaki, das Rauchgarnele-Gelbe Bete-Karree und der Rauchmatjes-Gurke-Fenchel. Laut Deutsche See bieten die drei neuen Kreationen Gastronom:innen nahezu unbegrenzte Einsatzmöglichkeiten: ob als Amuse-Gueule, filigran beim Buffet in Szene gesetzt oder als besonderer Akzent im à la carte Geschäft. (Stand 5J19)
- Der nach eigenen Angaben weltweit größte Anbieter von Eismeergarnelen aus Grönland, Royal Greenland, präsentiert seine nordatlantischen Spezialitäten. Darunter sind erstmals die frisch mit dem Seafood Star ausgezeichneten panierten grönländischen Eiswassergarnelen. Sie sind so entwickelt, dass sie – direkt aus dem Tiefkühlfach kommend – in wenigen Minuten im Ofen oder in der Heißluft-Fritteuse zubereitet werden können. Ob als Snack, Vor- oder Hauptspeise: Dank der würzigen-scharfen Panade kann das Produkt vielfältig eingesetzt werden, und zwar sowohl im Handel als auch in der Gastronomie. Die Garnele behält ihren saftigen Biss und ist auch als Topping für Suppen, Bowls und Salate geeignet. (Stand 5E39 & 5D39)



Weitere Informationen für die Redaktionen:

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

canan.sevil@m3b-bremen.de

www.messe-bremen.de

- Wechsler Feinfisch aus dem nordrhein-westfälischen Friesheim präsentiert sein neuestes Highlight: Nach eigenen Angaben den ersten geräucherten Buntbarsch auf dem deutschen Markt. (Stand 5H39)
- Pickenpack Seafoods aus dem niedersächsischen Lüneburg zeigt ein neues Sortiment kleiner Portionsfilets in 100g Portionen. Laut Wieland Jammer, Key Account Manager bei Pickenpack Seafoods, steige die Nachfrage nach kompakten, flexibel einsetzbaren und besser kalkulierbaren Fischportionen stetig: „Mit unseren neuen, kleinen Portionsfilets auf Basis von Alaska-Seelachsfilet mit der innovativen Röstzwiebel-, Kürbiskern- oder Brezelpanade haben wir eine Produktrange entwickelt, die diesen Bedarf erfüllt.“ (Stand 5C39)
- Cromaris aus Kroatien präsentiert sein neuestes Produkt aus der eigenen Zucht: die Zahnbrasse (Dentex dentex). Ein Fisch mit auffällig starkem Kiefer und sehr großen, scharfen Reißzähnen. Sie ist im Mittelmeerraum wegen ihres zarten, weißen und flockigen Fleisches sehr beliebt und gilt als eine der Premium-Fischarten. Die Vorteile der Zahnbrasse: Sie ist reich an Omega-3-Fettsäuren sowie Proteinen und ist eine Quelle für Vitamin D und E, so der Aussteller. Nach eigenen Angaben ist Cromaris das erste Unternehmen, das diese Fischart kommerziell züchtet und verkauft. (Stand 5K38)

Technik und Verpackungen

- Wie Krabben pulen statt von Hand unkompliziert mit Hightech geht, führen die Unternehmer von US-Processing Klever aus dem ostfriesischen Aurich an einem Funktionsmodell vor. Die Krabbenpulmaschine bricht mit Ultraschall-Technik die Panzer der Krabben auf, ohne das beehrte Krabbenfleisch zu beschädigen. (Stand 5F25)
- Zusammen mit 17 Kooperationspartnern (darunter unter anderem Sealpac, Shibaura Machine, Kawasaki Robotics, Heynen Packaging) präsentiert Robotik-Pack-Line an seinem 16 Meter langen Stand die gemeinsame innovative Verpackungskette: Ohne Hand anzulegen, verpackt und etikettiert die Verpackungsanlage beispielsweise einzeln gelieferte Tiefkühl-Fischprodukte, und zwar bis zu 50 Stück pro Minute! (Stand 5B39)
- Sealpac aus dem niedersächsischen Oldenburg bietet nachhaltige Verpackungslösungen für Fischprodukte. Laut Stefan Dangel, Marketing- und Vertriebsleiter bei Sealpac, haben die Verpackungen des Unternehmens bis zu 80 Prozent weniger Kunststoff, bestehen zu einem hohen Anteil aus Faserstoffen und sind bis zu 100 Prozent recyclingfähig. (Stand 5B39)

Neben etablierten großen Playern sind auch etliche Start-ups auf den eigens eingerichteten Plattformen „Newcomer Area“ und „Young Innovators“:

- Pflanzenbasierte Fischprodukte sind absolut im Trend. Das Start-up BettaF!sh gehört zu den erfolgreichsten Anbietern veganer Fisch-Alternativen in Deutschland. Jetzt stellen die Berliner Unternehmer ihr neuestes Produkt erstmals auf der fish international vor: Pulled Smoked Salmon aus nachhaltigen europäischen Meeresalgen und Pflanzenproteinen. Ob



Weitere Informationen für die Redaktionen:

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

canan.sevil@m3b-bremen.de

www.messe-bremen.de

kalt auf dem Salat und in der Bowl oder warm in der Pasta-Soße: Laut BettaF!sh ist das Produkt vielseitig einsetzbar. (Stand 5F29)

- Nachhaltigen Fischgenuss gibt es auch von Taste Like. Die Manufaktur von der nordfriesischen Nordseeküste hat sich auf das Veganisieren von klassischen Fischfeinkost-Salaten spezialisiert. So präsentieren die Jungunternehmer unter anderem ihren hundertprozentig aus pflanzlichen Zutaten hergestellten Heringssalaten auf Auberginen-Basis sowie ihren Dill Heringsalat. (Stand 5G26)
- Kaiserzander aus dem nordrhein-westfälischen Porta Westfalica präsentiert einen in Kreislaufanlagen gezüchteten Zander. Die dafür notwendige Energie erzeugen die Unternehmer in einer eigenen Solar- und Windanlage. Mit einer optimierten Kreislauftechnologie wird dabei die Übertragung von Keimen und Parasiten in und aus der Kreislaufanlage reduziert. (Stand 5G34)
- Flexality aus Bremen hat für Kühlhausprozesse einen Algorithmus entwickelt. Dieser kann Stromkosten bis zu 15 Prozent und CO₂-Emission bis zu 14 Prozent einsparen. (Stand 5F23)
- Der Newcomer aquaManager aus Griechenland produziert Software für Kreislaufanlagen. Die Technik sorgt für eine bessere Kontrolle über Produktion, Kosten und Planung. (Stand 5G20-2)
- Wie können Kühlhäuser beim Abtauen Energie einsparen? Das wissen drei ehemalige Wissenschaftler der Technischen Universität Braunschweig, die das Start-up Coldsense Technologies gegründet haben. Sie haben eine Technologie entwickelt, mit der Kühlhäuser ihren Bedarf um bis zu 20 Prozent reduzieren können. Die dafür eigens gebaute Maschine misst die Temperaturen und den Grad der Vereisung. Anschließend analysiert eine künstliche Intelligenz die Daten und berechnet, wann das Kühlhaus tatsächlich abgetaut werden sollte. Diese neue Technologie verhindert Vereisungen und verbessert so die Energieeffizienz, Sicherheit und Nachhaltigkeit. (Stand 5G24)

Produkte und Techniken rund um Aquakultur

- Futtermaschinen statt von Hand mit der App bedienen? Das polnische Unternehmen AquaSyster stellt sein neuestes und nach eigenen Angaben in ganz Europa einzigartiges Produkt vor: Autofeed, eine automatische Futtermaschine für die Forellen- und Fischzucht. Nutzer:innen können die Futtermaschine bequem und präzise über eine eigens entwickelte App bedienen und über das Mobiltelefon Fütterungszeiten, Dosierungen und Fütterungsintervalle und prozentuale Futterzugaben genau einstellen. Zudem ist es mithilfe einer Software möglich, die Automaten bequem vom Büro aus einzeln oder auch in Gruppen zu bedienen. (Stand 5B20)
- Alltech Coppens aus den Niederlanden stellt ein neues Kaltwasserfischfutter vor. Mit sinkenden Wassertemperaturen sinkt nämlich der Appetit der Tiere. Das führt dazu, dass die



Weitere Informationen für die Redaktionen:

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

canan.sevil@m3b-bremen.de

www.messe-bremen.de

Fische nicht gedeihen. Hier setzt das Futter von Alltech Coppens an: Das Futtermittel ist auf die veränderten Bedürfnisse der Forellen bei kaltem Wetter zugeschnitten und fördert die Nährstoffverwertung und das Wachstum. Es ist gut verdaulich und verbessert die Fett- und Proteinverwertung. Die Tiere haben mehr Appetit und wachsen. (Stand 5A19)

- Entspannte Fische, gutes Produkt. Der Initiativkreis Tierschutzstandards Aquakultur (ITA) aus Kiel setzt sich aktiv für bessere Haltungsbedingungen und mehr Tierwohl in der Fischzucht ein. Laut Stefan-Andreas Johnigk, Projektkoordinator beim ITA, stresst schlechte oder falsche Haltung die Tiere und das wirke sich negativ auf die Produktqualität aus: „Stress ist der größte Feind der Aquakultur, denn er macht das Filet strohig und vermindert schlicht die Qualität.“ Daher bieten die ITA-Expert:innen auf der fish international ein Best-Practice-Training an. Anhand einer speziell entwickelten virtuellen Trainingsplattform zeigen sie, worauf es in der verantwortungsvollen Fischzucht ankommt und wie Akteur:innen ihre Haltungsbedingungen verbessern können. (Stand 5A08 - 5A10)
- Um die neuesten Zertifizierungslösungen für den Aquakultursektor geht es unter anderem am Stand der Nachhaltigkeits- und Zertifizierungsorganisation ASC (Aquaculture Stewardship Council, Stand 5H45) und am Stand des Qualitätssicherungs- und Zertifizierungssystems GLOBALG.A.P. (Stand 5C26) Sie zertifizieren nachhaltige Aquakultur in der Fischzucht mit dem ASC-Logo bzw. dem GGN-Label.

Events und Talks

Das Programm der fish international 2024 dreht sich um die Hauptthemen Lebensmittelproduktion, Nachhaltigkeit und Transparenz. Erstmals im Fokus steht zudem das Thema Personal unter dem Titel „People and Culture Management“. Dazu und zu den unterschiedlichsten aktuellen Themen aus der Branche wird es wieder zahlreiche Vorträge und Talks geben. Hier einige Highlights:

Sonntag, 25.02., 13.00 Uhr | Thema: KI und Energieeffizienz

Wie man mit Fisch und künstlicher Intelligenz Energie effizienter nutzen kann, erklärt Sören Eilenberger (Geschäftsführer Flexality GmbH). Anhand praktischer Beispiele zeigt er, wie tiefgefrorener Fisch als Speicher dient und dadurch Kosten und CO₂ eingespart werden können. (Halle 5 Forum)

Montag, 26.02., 15.00 Uhr | Thema: Nachhaltige Fischerei

Nachhaltige Fischerei ist von großer Bedeutung für die Versorgung der wachsenden Weltbevölkerung mit gesunden Lebensmitteln. Aber was heißt nachhaltige Fischerei eigentlich? Und welche Rollen spielen die verschiedenen Akteure wie Fischereien, Verarbeitung und Handel, die Wissenschaft und auch Verbraucher dabei? Diesen Fragen geht Götz Ahrens von der Nachhaltigkeits- und Zertifizierungsorganisation MSC (Marine Stewardship Council) mit zahlreichen Expert:innen nach. (Halle 5 Forum)

Dienstag, 27.02., 10.30 Uhr | Thema: People & Culture Management

NEU: Gemeinsam mit der GASTRO IVENT, die parallel zur fish international stattfindet, setzen die Messemacher aus Bremen erstmals das Thema Personal auf die Agenda. Unterstützt werden sie dabei vom Kooperationspartner Zukunft Personal, Europas größter Messe rund ums

**Weitere Informationen
für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH
Canan Sevil, T 0421 3505-323
canan.sevil@m3b-bremen.de
www.messe-bremen.de

Personalmanagement. Unter dem Titel „New Work: das Gegenteil von Old Work?“ kommt beispielsweise Dr. Thomas Jung, internationaler Personalleiter bei Vitakraft, zu Wort. Er berichtet, was dabei herauskommt, wenn sich ein mittelständisch geprägtes Traditionsunternehmen konsequent in allen Bereichen neu ausrichtet, um mit flachen Hierarchien, modernen Prozessen und qualifizierten Beschäftigten erfolgreich in die Zukunft gehen zu können. (Halle 5 Forum)

Weitere spannende Vorträge zu interessanten Themen finden Sie im [Programm auf der Webseite](#).

GASTRO IVENT findet parallel in Halle 6 und 7 statt

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 Fachmesse GASTRO IVENT statt. Sie ist die wichtigste Netzwerk-Plattform für Gastronom:innen, Gemeinschaftsverpfleger:innen und Hoteliers im Nordwesten und bietet mit 250 Ausstellenden 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.

Pressebilder und weitere Informationen

Sie benötigen vorab Kontakt zu Ansprechpartner:innen, Bildmaterial oder weitere Informationen? Dann melden Sie sich telefonisch unter 0421 - 35 05 323 oder schreiben eine E-Mail an: canan.sevil@m3b-bremen.de.

Um Ihnen den Zugriff auf alle wichtigen Informationen zu erleichtern, finden Sie alle Pressemitteilungen und Fotos sowohl im [Pressebereich auf der Webseite](#) als auch in unserer digitalen Pressemappe. Diese wird fortwährend aktualisiert. Ihre Zugangsdaten für die digitale Pressemappe lauten:

Link: <https://cloud.m3b-bremen.de/s/9XkCSfEriL73bGy>

Passwort: GASTRO IVENT_fish international 2024

Die fish international im Überblick:

Datum: Sonntag bis Dienstag, 25. bis 27. Februar 2024
Öffnungszeiten: Sonntag und Montag jeweils von 10 bis 18 Uhr, am Dienstag von 10 bis 17 Uhr.
Preise: Tageskarte online: 29 Euro, Dauerkarte für alle drei Tage online: 49 Euro
Mehr Infos: www.fishinternational.de

Über die fish international

Die 1988 ins Leben gerufene fish international in der MESSE BREMEN ist die einzige deutsche Fachmesse für Fisch und Seafood. Im Zwei-Jahres-Rhythmus kommen dabei gut 11.000 Besuchende aus der Fischindustrie, Fischgroßhandel, LEH und der Gastronomie zusammen. Sie finden hier zum Beispiel rund 300 Lieferanten aus aller Welt und nutzen die Gelegenheit, sich zu informieren und auszutauschen.