

TK-FISCH

# MARKEN LEHR BRIEF

# TK-Fisch

In Kooperation mit



Lebensmittel  
Zeitung **direkt**

**LERNWELT**



## MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN.

In der **LZ direkt Lernwelt** bündeln die LZ Medien ihre Weiterbildungsangebote (Digital, Print, Präsenz) für den Lebensmitteleinzelhandel. Praktisches Waren- und Verkaufswissen für Supermarktmitarbeiter – Kaufleute, Marktleiter und Warengruppenverantwortliche.

[lzdirekt-lernwelt.de](https://lzdirekt-lernwelt.de)

[training.lzdirekt.de](https://training.lzdirekt.de)



# EDITORIAL

## WILLKOMMEN IM MARKEN- LEHRBRIEF TK-FISCH!

Diese Broschüre bietet Dir praktisches Warenwissen zum Thema Tiefkühlfish (TK-Fisch) am Beispiel der Marke Iglo. Aktuelle Marktdaten, Hintergrundinfos und Praxis-Tipps machen sie zum idealen Begleiter im Berufsalltag. Die beste Art und Weise, um Dein Grundlagenwissen zu vertiefen und mit spannenden Fakten zu punkten.

## WAS ERWARTET DICH?

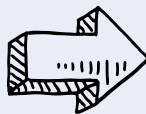
Gut strukturiert: Der Markenlehrbrief präsentiert Dir schnell und mit viel Liebe zur Wissensvermittlung das Wichtigste zum Thema TK-Fisch, zu den entsprechenden Produkten und dem korrekten Umgang mit ihnen.



**NICOLE GROHMANN**  
HEAD OF LZ DIREKT  
LERNWELT

Jede der folgenden Doppelseiten enthält eine in sich abgeschlossene Information und zusätzlich eine Testfrage, mit der Du Dein Wissen noch einmal überprüfen kannst. Die dazugehörige Lösung findet sich auf der jeweils nächsten Seite. Der Testbogen am Schluss der Broschüre gibt Dir Gelegenheit, das Gelernte unter Beweis zu stellen.

Für einen besseren Lesefluss sprechen wir, wenn nicht anders möglich, in der männlichen Form. Wir meinen aber immer gleichermaßen alle Gender.



**Viel Spaß beim Entdecken  
und Lernen!**

Herzlich,  
Deine

Nicole Grohmann

# STEP-BY-STEP

# INHALT

## MARKTWISSEN

- 06 Tiefkühlkost boomt
- 08 Trends & Marktforschung

## WARENWISSEN

- 10 Fisch als Lebensmittel
- 12 Kleine Fischkunde
- 14 Aus dem Meer auf den Teller
- 16 Transparente Kennzeichnung
- 18 Nachhaltiger Fischfang

## POS-WISSEN

- 20 Regal- und Sortimentspflege
- 22 Ein Regal nach Plan
- 24 Die Abteilung attraktiv gestalten
- 26 Verpackung & Kundenfragen
- 28 Gesicherte Qualität

## WISSEN PLUS

- 30 Rund um TK-Fisch
- 32 Unternehmensporträt

## WISSEN TO GO

- 33 Alles klar? Wissens-Check 1
- 34 Wissens-Check 2 & Lösung
- 35 Noch mehr Brainfood & Impressum





06

# WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass TK-Lebensmittel immer beliebter werden? So überschritt der Gesamtabsatz im Jahr 2023 erstmals die Marke von vier Millionen Tonnen. Auch für das Jahr 2024 prognostiziert die Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) ein stetiges Wachstum der Kategorie.



14

TK-Fisch kommt in unterschiedlichen Angebotsformen ins Regal und sorgt damit für Abwechslung auf dem Teller: Ob als Fischstäbchen, Schlemmerfilet, Fisch im Knuspermantel oder Naturfilet – TK-Fisch liegt im Trend. Kein Wunder, denn er passt nicht nur gut zu einer ausgewogenen Ernährung, sondern trumpft auch noch mit seiner Frische und ganzjährigen Verfügbarkeit, der langen Haltbarkeit und der unkomplizierten Zubereitung auf.

Iglo setzt aber noch an anderer Stelle an: zum Beispiel beim nachhaltigen Fischfang. Die Hamburger sind der größte Unterstützer des MSC in Europa. Bei Iglo wird Fisch ausschließlich nach international anerkannten Standards beschafft: 100 Prozent des Fischportfolios sind ASC- oder MSC zertifiziert. Warum auch Du als Händler langfristig von einer nachhaltigen Fischerei profitierst, verrät Dir dieser Markenlehrbrief. Ebenso, welche Vielfalt Dir TK-Fisch bietet und wie Du diese bestmöglich am POS inszenierst.

**Viel Spaß beim Lesen!**

**Dein Iglo-Team**



29

# TIEFKÜHLKOST BOOMT



Es gibt gute Gründe für die Erfolgsgeschichte von Tiefkühlkost: Frische, Qualität, Saisonunabhängigkeit, Portionierbarkeit, Haltbarkeit – und nicht zuletzt die einfache Zubereitung. Die Angebotsform mit ihrem vielseitigen Produktsortiment ist für den Lebensmittelhandel ein wichtiger Umsatzbringer.

## ABSATZ AUF REKORDHOCH

Tiefkühlkost wird immer beliebter, wie die Absatzstatistik für Tiefkühlprodukte des deutschen Tiefkühlinstitutes aus dem

Jahr 2023 zeigt. So stieg der Gesamtabsatz von Tiefkühlkost im Jahr 2023 um 3,4 Prozent und knackte dabei erstmals die Marke von 4 Millionen Tonnen.<sup>1</sup> Im LEH wuchs der TK-Absatz 2023 um 0,4 Prozent auf 2,0 Millionen Tonnen. Der Absatz von TK-Fisch bleibt gegenüber dem Vorjahr stabil. TK-Fisch hält im klassischen LEH im Segment Tiefkühlkost einen Umsatzanteil von 20 Prozent und einen Absatzanteil von 10 Prozent.<sup>2</sup>

Der Gesamtumsatz mit TK-Fisch lag im Jahr 2023 bei rund 1,6 Milliarden Euro. Dabei entfallen knapp 34 Prozent auf die Discounter.

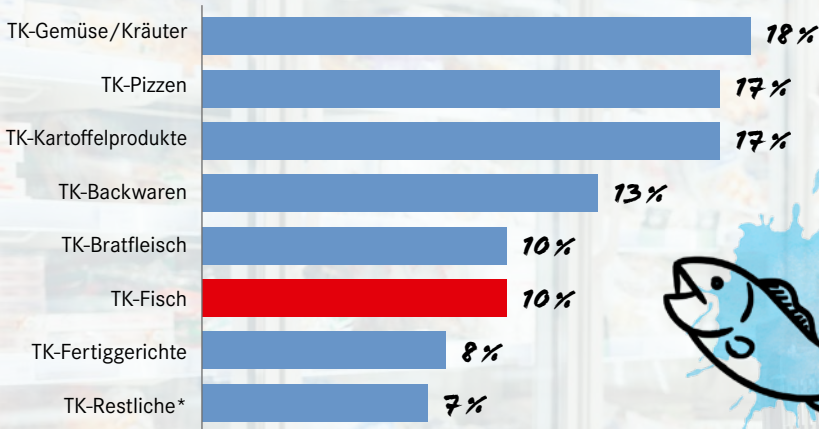
<sup>1</sup> ABSATZSTATISTIK für Tiefkühlprodukte 2023, Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.

<sup>2</sup> NielsenIQ, Handelspanel, 2023



## TIEFKÜHLKOST, ABSATZ NACH WARENGRUPPEN LEH

Angaben in Prozent



Quelle: NielsenIQ, Handelspanel, LEH w/o Noncoop, 2023

## UMSATZ MIT TK-FISCH IN DEUTSCHLAND NACH VERTRIEBSKANÄLEN



● Discounter Aldi, Lidl, Norma ● VM klein ● VM groß ● Discounter kooperierend ● SM groß ● SM klein

Quelle: NielsenIQ, Handelspanel, LEH w/o Noncoop, 2023

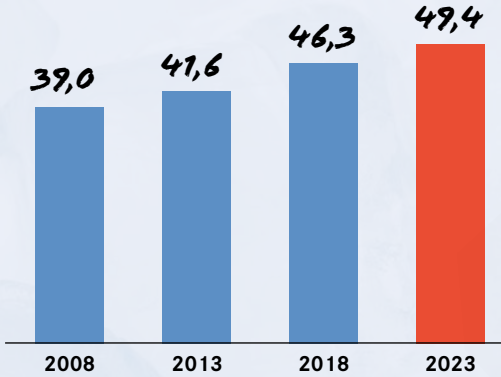


### WO KAUFEN DIE MEISTEN SHOPPER BEVORZUGT TK-PRODUKTE EIN?

- Im Discounter
- In großen Verbrauchermärkten
- Auf dem Markt

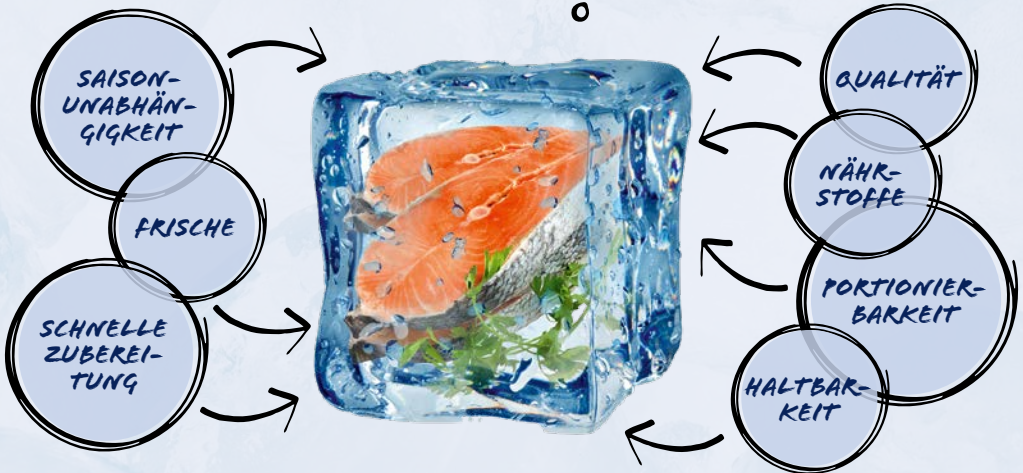
## PRO-KOPF-VERBRAUCH VON TK-LEBENSMITTELN

Angaben in Kilogramm



Quelle: dti, 2024

## VORTEILE VON TIEFKÜHLKOST



Quelle: Deutsches Tiefkühlinstitut e.V., 2023



WO KAUFEN DIE MEISTEN SHOPPER BEVORZUGT TK-PRODUKTE EIN?

Im Discounter

# TRENDS & MARKTFORSCHUNG



Das Essen soll lecker sein, sich schnell zubereiten lassen und viele Nährstoffe enthalten? Dann ist Tiefkühlkost eine gute Wahl. Sie bietet mit Frische, Qualität, Saisonunabhängigkeit, Portionierbarkeit und einer schnellen Zubereitung viele Vorteile. Kein Wunder, dass der Pro-Kopf-Verbrauch von TK im Jahr 2023 auf einen Rekordwert von 49,4 kg anstieg.

## CONVENIENCE

Unsere Lebensrealitäten haben sich stark verändert, wir sind mobiler und im Alltag stark eingespannt. In der Küche muss es deshalb oft schnell gehen. TK-Lebensmittel und TK-Gerichte lassen sich ganz unkompliziert zubereiten: kein Schnippeln oder Filetieren nötig. Eine von Innova durchgeführte Studie zeigt, dass die Verbraucher die zeitsparende, bequeme Variante aus dem Tiefkühlregal schätzen – aber mit zusätzlichen Benefits. Convenience Food soll demnach kreativ zusammengestellt, nährstoffreich und schmackhaft sein.

## BEWUSSTE ERNÄHRUNG

Immer mehr Verbraucher legen Wert auf eine bewusste Ernährung. TK-Fisch wird unmittelbar nach dem Fang schockgefroren.

So bleiben alle Nährstoffe bestmöglich erhalten. Auch bei der Weiterverarbeitung zu Fischstäbchen oder Schlemmerfilet bleibt der Fisch immer im Kern gefroren und taut erst zu Hause in der Pfanne oder im Ofen das erste Mal auf. Frischer geht es kaum.

## NACHHALTIGKEIT

Eine nachhaltige Beschaffung und klimafreundliche Ernährung werden auch immer wichtiger. So wird der Iglo-Fisch zum Beispiel zu 100 Prozent nachhaltig gefangen oder gezüchtet. Darüber hinaus hat Fisch im Allgemeinen einen geringeren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck als beispielsweise Fleisch und wird im Rahmen der Planetary Health Diet empfohlen.

## WEITERE TRENDS

Innerhalb des Tiefkühlsegments lassen sich weitere Trends wie die Länderküche oder Snackification erkennen. Die sogenannte Retro-Küche, in der es darum geht, altbewährte Klassiker wieder zu aktivieren, ergänzt diese Trends. Mit den „Glücklichermacher-Fischstäbchen“ oder dem „Spinat mit dem Blubb“ werden Kindheitserinnerungen geweckt.

*Quelle: Innova Market Insights, 2024*



### WAS SIND TRENDS IN DER KATEGORIE TK?

- Convenience
- Produkte, die im Einklang mit einer gesunden Ernährung stehen
- Produkte mit hohem Salzgehalt

# FISCH ALS LEBENSMITTEL



Fisch ist ein wichtiger Bestandteil einer gesunden, ausgewogenen Ernährung, da er eine hervorragende Quelle für Nährstoffe ist, die für das reibungslose Funktionieren unseres Körpers benötigt werden. Fisch ist sehr nahrhaft und enthält durchschnittlich etwa 19,5 g hochwertiges Protein pro 100 g. Aber Fisch trumpft nicht nur mit Protein auf. So enthält er eine Reihe von Vitaminen und Mineralien wie Vitamin B12, Selen,

Jod und Phosphor, die unerlässlich für unseren Organismus sind. Außerdem enthält Fisch essenzielle Omega-3-Fettsäuren, die wir aus der Nahrung aufnehmen müssen. Besonders fettreiche Fische sind eine hervorragende Quelle von Omega-3-Fettsäuren, aber auch fettärmere Arten wie der Alaska-Seelachs versorgen den Körper mit den wertvollen Nährstoffen.

Nationale und internationale Ernährungsrichtlinien empfehlen, ein bis zwei Portionen Fisch pro Woche zu essen, davon eine fettreichen Fisch aufgrund seines hohen Omega-3-Fettsäuren-Gehalts.



*DIE „PLANETARY HEALTH DIET“ IST EIN SPEISEPLAN, DER DIE GESUNDHEIT DES MENSCHEN UND DES PLANETEN GLEICHZEITIG SCHÜTZEN KÖNNTE. DIE DARAUS ABGELEITETE ERNÄHRUNGSWEISE BESTEHT GRÖSSTENTEILS AUS OBST UND GEMÜSE, VOLLKORNPRODUKTEN, HÜLSENFRÜCHTEN, NÜSSEN UND UNGESÄTTIGTEN FETTEN.*



## WAS SIND TRENDS IN DER KATEGORIE TK?

- Convenience
- Produkte, die im Einklang mit einer gesunden Ernährung stehen

# History

## VOR CHRISTI

Bereits zu Lebzeiten von Alexander dem Großen war das Kühlen von Nahrungsmitteln zum Zwecke der Frischeerhaltung bekannt. So ließ man beispielsweise während des Persischen Krieges Gruben mit Eis füllen, um darin Wein und andere Nahrungsmittel zu kühlen. Kaiser Nero nutzte Schnee und Eis von den Bergen des Apennins, mit denen er Früchte für Festgelage frisch hielt.

## 1930

Am 6. März 1930 konnten die Bewohner der Kleinstadt Springfield im US-amerikanischen Bundesstaat Massachusetts zum ersten Mal verpackte Lebensmittel in tiefgekühlter Form kaufen. Dies war die Geburtsstunde der Tiefkühlkost. Angeboten wurden Gemüse, Obst und Fisch. Da es damals noch keine klassischen Tiefkühlruhen oder -schränke gab, bediente man sich der bereits vorhandenen Eiscremetruhen und nutzte sie im Handel als Verkaufsgestelle.

## ANFANG 1900

Der Biologe Clarence Birdseye gilt als Erfinder der Tiefkühlkost. Auf seinen Forschungsreisen in die Arktis beobachtete er, wie die Inuit frischen Fisch haltbar machten, indem sie ihn in den eisigen Wind hingen. Binnen kürzester Zeit war der Fisch gefroren. Die so haltbar gemachten Lebensmittel schmeckten nach dem Auftauen genauso frisch wie gerade gefangen. Er war fasziniert von der Idee, Lebensmittel durch Einfrieren zu konservieren und erfand die erste Anlage zum Schockgefrieren.

## 1955

1955 wurde es zuerst in England richtig knusprig. Iglos Schwesterfirma „Birdseye“ reagiert auf eine britische Ernährungskrise mit einer echten Innovation, um Kindern das gesunde Lebensmittel schmackhaft zu machen: Fisch in Stäbchenform. Das Fischstäbchen war geboren. Als cooles Stäbchen überzeugte Fisch die Massen und startete seinen unvergleichlichen Siegeszug in Europa. Vier Jahre nach der Erfindung läuft 1959 in Bremerhaven das allererste Fischstäbchen Deutschlands vom Band und wird zum „Glücklichmacher“ für verschiedene Generationen.

## HEUTE

Tiefgekühlte Lebensmittel sind fester Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung.



WANN FIEL DER STARTSCHUSS FÜR FISCHSTÄBCHEN IN DEUTSCHLAND?

- 1955
- 1959
- 2005



# KLEINE FISCHKUNDE



Es gibt Tausende Arten von Süß- und Salzwas-serfischen. In dieser Fischkunde beschränken wir uns deshalb auf die laut Fisch-Informations-zentrum 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, weist einen der höchsten Jodgehalte auf.



**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.



**FORELLE**  
(*Salmo trutta*)

**Fisch-Info:** Der wohl beliebteste Süß-wasserfisch – 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.



**LACHS**  
(*Salmo salar*)

**Fisch-Info:** Die Züchtung, vor allem in Norwegen ermöglicht es, Lachs das ganze Jahr über anzubie-ten. Vielfältig: zum Grillen, Pochieren und Braten.

**Ernährungs-Info:** Enthält viel Eiweiß und Omega-3-Fettsäuren.



## WANN FIEL DER STARTSCHUSS FÜR FISCHSTÄBCHEN IN DEUTSCHLAND?

✓ 1959



## LEXIKON

**Salzwasserfische** | Arten, die in Weltmeeren leben.  
Beispiele: Scholle, Dorade, Makrele, Alaska-Seelachs.

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



**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.

**KOTBARSCH**  
(*Sebastes spp.*)

**Fisch-Info:** Besitzt eine leuchtend rote Außenhaut. Auch sein dunkel-grüliches Fleisch wird beim Garen hell. Delikat-nussiger Geschmack.

**Ernährungs-Info:** Vergleichsweise fettarm, eiweißreich.



**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.

**THUNFISCH**  
(*Thunnus spp.*)

**Fisch-Info:** Sehr festes Fleisch, eignet sich deshalb hervorragend zum Grillen.

**Ernährungs-Info:** Vitamin-, eiweiß- und fettreich, hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren.



**PANGASIUS**  
(*Pangasianodon 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.

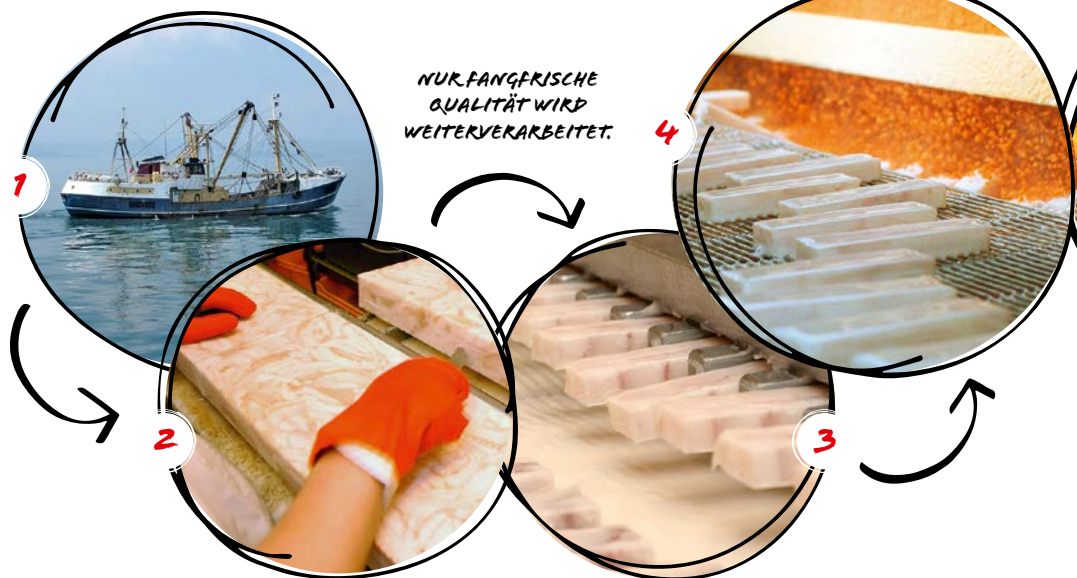


## WELCHER FISCH EIGNET SICH IDEAL ZUM GRILLEN?

- Forelle
- Thunfisch
- Scholle

# AUS DEM MEER AUF DEN TELLER

PERFEKT ZUGESCHNITTENE FISCHSTÄBCHEN WERDEN PANIERT, ...



Hier der Produktionsprozess von Fischstäbchen 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. 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 optimalen Erhalt der Inhaltsstoffe. Die gefrorenen Fischfiletblöcke werden direkt ins Iglo-Werk nach Bremerhaven verschifft.

**Schritt 3 – Rohwareneingangskontrolle:** Im Werk angekommen, prüft die Rohwareneingangskontrolle noch einmal auf Gräten, Frische, Konsistenz und Geschmack. Wenn alles passt, geht es weiter in die Produktion.

**Schritt 4 – Schnitt:** Aus dem gefrorenen Filetblock schneidet die Maschine 378 Fischstäbchenrohlinge.



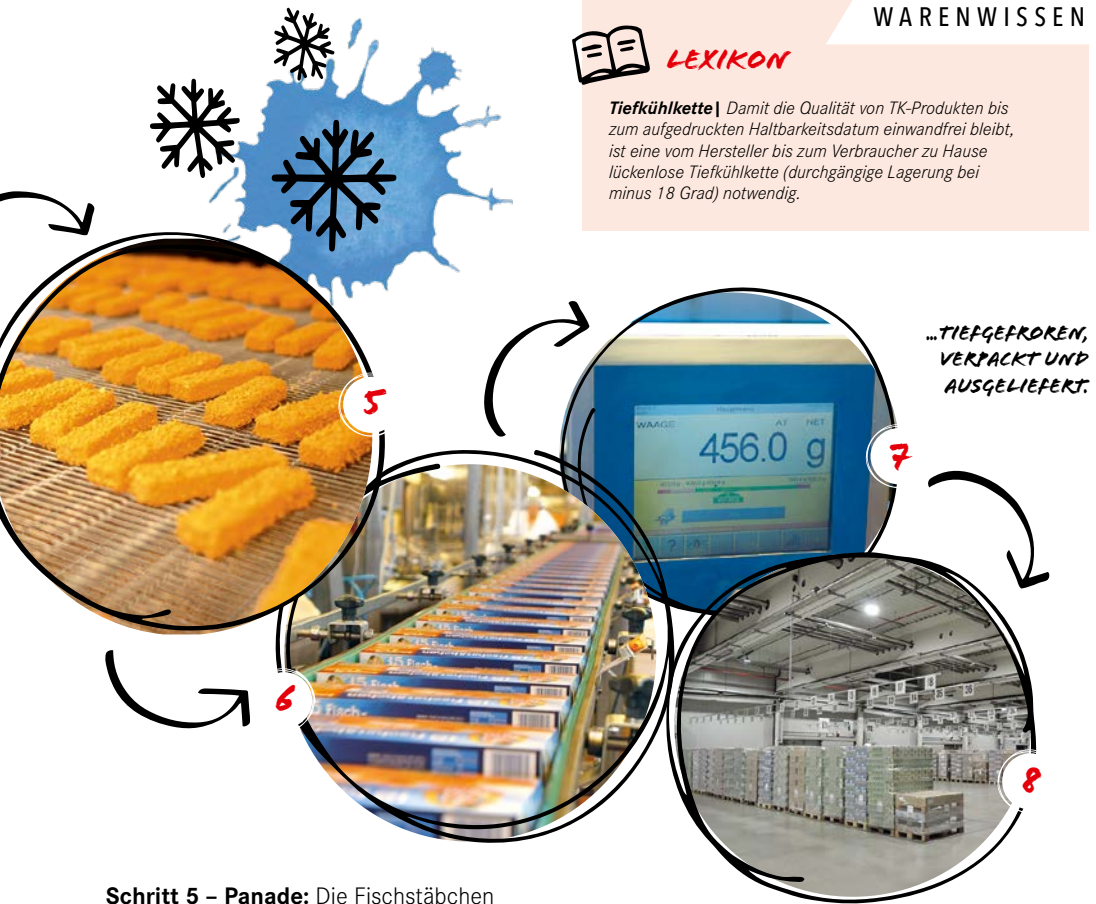
## WELCHER FISCH EIGNET SICH IDEAL ZUM GRILLEN?

Thunfisch



LEXIKON

**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.



**Schritt 5 – Panade:** Die Fischstäbchen tauchen auf einem Transportgitter durch eine nasse Panade aus Mehl, Stärke, Salz und Gewürzen. Die Nasspanade sorgt dafür, dass die folgende Trockenpanade aus Semmelbröseln haften bleibt.

**Schritt 6 – Vorbraten:** Danach brutzeln die Stäbchen kurz in reinem Pflanzenöl – für die von den Endverbrauchern gewünschte Knusprigkeit. Die gesamte Verarbeitung erfolgt so schnell, dass der Fisch selbst nach dem Vorbraten im Kern noch gefroren ist.

**Schritt 7 – Tiefgefrieren:** Die fertigen Fischstäbchen werden tiefgefroren und verpackt.

**Schritt 8 – Gewichtskontrolle:** Wiegeprozesse stellen sicher, dass die angegebene Anzahl von Fischstäbchen in der Packung ist. Das ist eine von vielen Endkontrollen.

**Schritt 9 – Auslieferung:** Die Ware kommt in den Handel.



**WORAUS BESTEHEN FISCHSTÄBCHEN?**

- Aus Filet
- Aus Fischresten
- Überwiegend nur aus Panade

# 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

- /// Der Alaska-Seelachs für die Iglo-Produkte wird mit den sogenannten „pelagischen“ Scherbrettnetzen, die nicht über

den Meeresboden gezogen werden, sondern für den Einsatz in der Wassersäule (pelagisch) konzipiert sind, gefangen.

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



## WORAUS BESTEHEN FISCHSTÄBCHEN?

- ✓ Aus Filet



### 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.

### Ringwaden

Die Fischer orten einen Fischschwarm, umkreisen ihn mit einem Ringwadennetz und holen es dann heraus. In manchen Ringwadenfischereien kommen Lockbojen, sogenannte „Fischsammler“ (FADs - Fish Aggregating Devices) zum Einsatz: Fischschwärme sammeln sich unter an der Oberfläche schwimmenden Objekten und erleichtern den Fischern somit die Ortung und Befischung.

### Schonender fischen

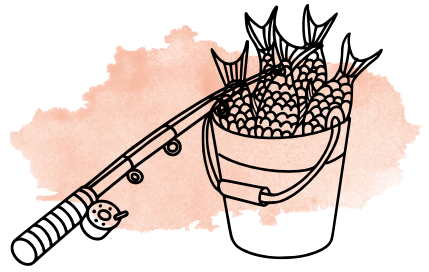
Zurückgehende Fischbestände haben Fischer und Händler zum Nachdenken gebracht. Und zur Suche nach schonenderen Fangtechniken. Fischereiforscher, etwa von der Bundesforschungsanstalt für Fischerei, tüfteln an Alternativen.



#### WAS GIBT DIE FAO-NUMMER AN?

- MSC-Zertifizierung
- Fangmethode
- Fanggebiet

# NACHHALTIGER FISCHFANG



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 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:

## KEINE ÜBERFISCHUNG

Fischereien müssen sicherstellen, dass der Zielbestand in einem guten Zustand bleibt. Dafür müssen Fangquoten im Einklang mit wissenschaftlich empfohlenen Höchstfangmengen sein. Rutscht ein Fischbestand in einen kritischen Bereich ab, muss die Fischerei eine Erholung gewährleisten.

## Erhalt des Ökosystems

Zertifizierte Fischereien müssen ihre Umweltauswirkungen kennen und minimieren. Die Vorschläge:

- /// Ungewollter Beifang wird minimiert und beeinträchtigt die betroffenen Populationen nicht.

- /// Bedrohte und geschützte Arten werden durch die Fischerei nicht gefährdet.
- /// Ökosystemauswirkungen müssen bekannt sein und minimiert werden.
- /// Die Meeresumwelt darf nicht irreversibel geschädigt werden.

## Fischereimanagement

Unter diesen Begriff fallen essenzielle Aspekte nachhaltiger Fischerei: Wie reagiert die Fischerei auf Bestandsveränderungen? Hält sie sich an internationale Vereinbarungen? Welche Entscheidungsprozesse und Langfristziele gibt es, und wie effektiv werden die Anforderungen des MSC-Standards umgesetzt?

Die Erfüllung des MSC-Standards wird nicht vom MSC selbst geprüft, sondern von unabhängigen Gutachtern. Externe Akteure, wie z.B. Umweltschutzorganisationen, werden umfassend eingebunden. Fischereien, die die MSC-Anforderungen nicht mehr erfüllen, verlieren ihre Zertifizierung. MSC ist die größte Nachhaltigkeitsinitiative für Fisch und Meeresfrüchte aus Wildfang. Auch für die weltweit immer bedeutender werdende Fischzucht gibt es Zertifizierungsprogramme und Siegel, auf die sich Herstellung und Handel stützen können.



### WAS GIBT DIE FAO-NUMMER AN?

- ✓ Fanggebiet



### RESPONSIBLE SOURCING STANDARD (RSS)

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.

## ASC- ZERTIFIZIERTE BETRIEBE

Der Aquaculture Stewardship Council (ASC) ist eine wirkungsorientierte, unabhängige NGO. Die Organisation wurde 2010 vom WWF mitgegründet, um globale Standards für eine verantwortungsvolle Aquakultur zu verwalten. ASC-zertifizierte Betriebe werden unabhängig bewertet. Sie folgen strengen Standards und zeigen soziale und ökologische Verantwortung:

- /// ASC-zertifizierte Betriebe schützen die Umwelt, achten auf die Gesundheit und das Wohlergehen der Fische und verwenden kein Futter, das zur Überfischung beiträgt.

- /// Sie sorgen für sichere und faire Arbeitsbedingungen und berücksichtigen die Rechte und Bedürfnisse der umliegenden Gemeinden.

Unabhängige Auditoren überprüfen jährlich die Einhaltung des Standards. Verbraucher vertrauen darauf, dass das ASC-Siegel für Fisch und Meeresfrüchte steht, die verantwortungsvoll gezüchtet wurden.



### WAS VERSPRECHEN FISCHPRODUKTE MIT DEM MSC-SIEGEL?

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

# REGAL- UND SORTIMENTS- PFLEGE

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

## Das spricht für Truhen:

- /// Großformatige Verpackungen lassen sich besser platzieren.



- /// Kundensleitsysteme sind installierbar.
- /// Bessere Ausleuchtung der Ware.

## Die Nachteile der Truhen:

- /// Unterschiedliche Packungsformate in einer Regalreihe bewirken eine unruhige Regalstruktur.



**PRODUKTE, DIE BESONDERS HERVORGEHOBen WERDEN SOLLen, IN DER MITTE DER TRUHE PLATZIEREN. BEUTEL UND FALTSCHACHTELN MÖGLICHT IN GANZEN REIHEN PLATZIEREN.**



## WAS VERSPRECHEN FISCHPRODUKTE MIT DEM MSC-SIEGEL?

- ✓ Nachhaltig gefangener Fisch



### Das spricht für Schränke:

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

### Die Nachteile der Schränke:

- /// Höherer Energiebedarf.
- /// Für Beutelprodukte und großvolumige Verpackungen eher ungeeignet.
- /// In der Anschaffung sowie im Betrieb relativ teuer.



TK-FALTSCHACHTELN GEHÖREN BEVORZUGT IN DEN SCHRANK.



### 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.



### WIE PLATZIERST DU 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

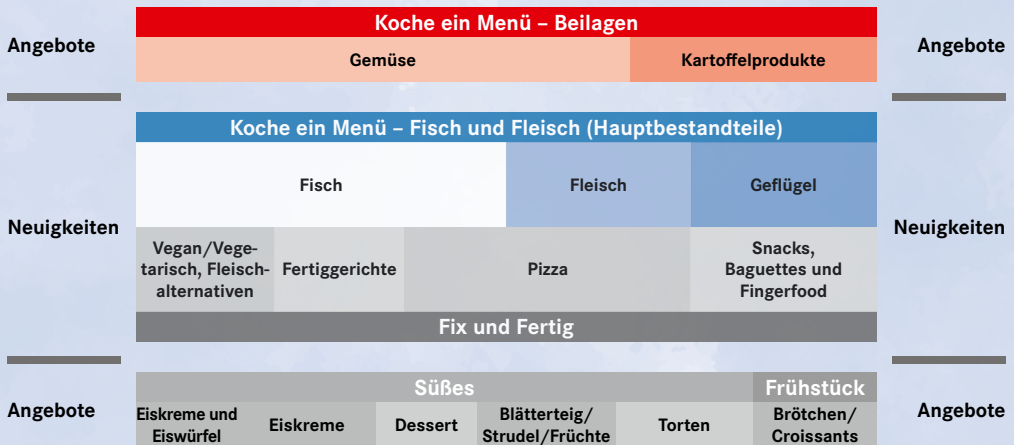
# EIN REGAL NACH PLAN

Inzwischen konsumieren die Deutschen mehr als doppelt so viel Fisch wie 1960. Profitiere von einer erfolgreichen TK-Warengruppe, indem Du sowohl Deine TK-Abteilung, als auch Dein Angebot an TK-Fisch, das in der Nähe der Fisch-Bedientheke präsentiert werden sollte, bestmöglich organisierst. Nutze dafür am besten folgende Tipps und freue Dich über Mehrumsatz:

## TK-Angebot strukturieren

- /// Die Betonung von „Menüs/Mahlzeiten“ dient als Orientierungshilfe.
- /// TK-Fisch gehört neben Fleisch- und Geflügelprodukten in die Gruppe der „Hauptbestandteile“.
- /// Für diese Produktgruppe empfiehlt sich eine Anordnung im Zentrum der TK-Abteilung.

## AUFBAU DER TK-ABTEILUNG NACH KATEGORIEN

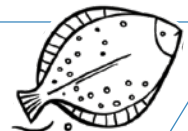


KUNDENLAUF

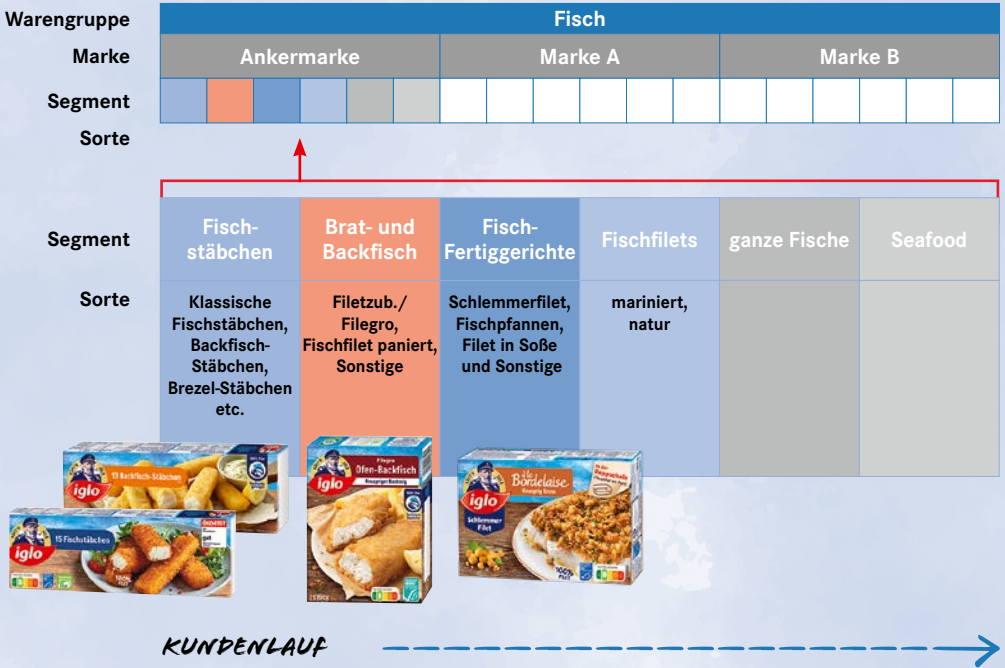


### WIE PLATZIERST DU TK-FISCH RICHTIG?

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



## AUFBAU DER TK-FISCHABTEILUNG NACH SEGMENTEN



### TK-Fisch strukturieren

- /// Die Kategorie TK-Fisch umfasst rezeptierte (zum Beispiel Fischstäbchen, Ofenbackfisch) und naturbelassene Produkte (zum Beispiel Filets, Garnelen).
- /// Erleichtere Deinen Kunden die Orientierung, indem Du Dein Fischangebot nach diesen zwei Gruppen trennst.
- /// Innerhalb von TK-Fisch wird eine Platzierung nach Markenblöcken empfohlen, beginnend mit der Ankermarke.

- /// Innerhalb der Markenblöcke ist eine Sortierung nach Segmenten sinnvoll.
- /// Beginne mit den Fischstäbchen (siehe Grafik oben).
- /// Präsentiere Beutelprodukte im Anschluss an die Faltschachteln.

**SEAFOOD**



MIT WELCHEM ARTIKEL SOLLTE EIN TK-FISCHREGAL BEGINNEN?

- Fischstäbchen
- Naturbelassene Filets
- Garnelen

# 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 kannst Du die Kühlpflicht für Dein Marketing nutzen – denn es gibt kaum ein sichtbareres Argument, die Fri-

sche der Artikel zu betonen. Es gibt viele Ideen, aus der an sich „kalt“ wirkenden Tiefkühlabteilung eine emotionale Themenwelt zu schaffen. Sprich beispielsweise mit folgenden Ideen die Sinne Deiner Kunden an und fördere somit Impulskäufe



## TIEFKÜHLPFLICHT

Der gesamte Weg eines TK-Produktes vom Hersteller bis in die Truhen des Lebensmitteleinzelhandels wird als sogenannte Tiefkühlkette bezeichnet.

Diese muss stets lückenlos eingehalten werden: Die Temperatur der tiefgefrorenen Lebensmittel muss dabei gleichbleibend und an allen Punkten des Erzeugnisses kontinuierlich bei minus 18 Grad Celsius oder kälter liegen.

Ausnahmen gibt es beim Verladen der Ware und beim Vertrieb im Lebensmitteleinzelhandel. Hier darf die Temperatur laut der geltenden Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) kurzfristig um maximal drei Grad nach oben abweichen.

*Quelle: Deutsches Tiefkühlinstitut*



### Idee 1: Atmosphäre schaffen

Ganz ohne Zusatzstoffe hält die Temperatur von minus 18 Grad die Tiefkühlware monatelang frisch, sorgt aber auch für eine kühlere Atmosphäre. Bringe durch Licht, Farbe und Deko Gemütlichkeit in die Abteilung. Rezepte und die Platzierung von Komplementärprodukten sorgen außerdem für Inspiration.



### Idee 2: Orientierung schaffen

Sorge mit Kundenleitsystemen und klaren Beschilderungen für Übersicht.



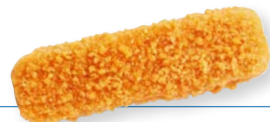
### Idee 3: Marktambiente kreieren

Mache Appetit auf TK-Fisch. Dekoriere beispielsweise mit Fischernetzen, Muscheln oder Angeln. Deckensegel, Markisen oder Außenschirme, wie sie beispielsweise in der Gastronomie vertreten sind, unterstreichen den Gourmetanspruch, den viele Tiefkühlprodukte besitzen.



## MIT WELCHEM ARTIKEL SOLLTE EIN TK-FISCHREGAL BEGINNEN?

- Fischstäbchen





**OB SCHRANK ODER TRUHE:  
EINE ÜBERSICHTLICHE  
SORTIERUNG IST OFT  
KAUFENTSCHEIDEND.**



#### **Idee 4: Inspiration schaffen**

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



**-18  
GRAD**

**ist die Lagertemperatur für  
TK-Fisch. Da es sich um ein  
leicht verderbliches Lebens-  
mittel handelt, sollte die  
Kühlkette niemals unter-  
brochen werden.**



**WOMIT UNTERSTÜTZT DU DEN WERTSCHÖPFENDEN ABVERKAUF VON TK-FISCH?**

- Malaktionen
- Musik
- Marktatmosphäre

# VERPACKUNG & KUNDENFRAGEN



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.

**✓ 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.

**✓ Nutri-Score:** Eine Orientierungshilfe für Verbraucher mit einer fünfstufigen Farb- und Buchstabenskala. Die Nährwertkennzeichnung liefert einen Überblick über die Nährwertqualität Produktes, unter anderem Salz-, Fett- und Zuckergehalt werden dabei berücksichtigt.

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	15,4 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 %****

## WOMIT UNTERSTÜTZT DU DEN WERTSCHÖPFENDEN ABERKAUF VON TK-FISCH?

**✓** Marktatmosphäre

# GUT ZU WISSEN!

## VERBRAUCHERFRAGEN BEANTWORTET



**Kunden fragen nicht immer nur danach, welchen TK-Fisch Du im Angebot hast. 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 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 Heißluftfritteuse), unpanierten TK-Fisch auftauen, waschen und würzen.

### **Warum haben TK-Naturfischfilets eine Schutzglasur?**

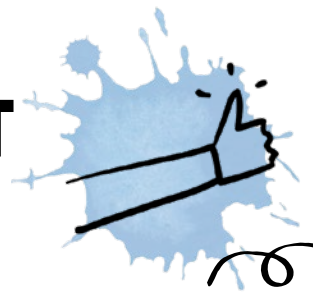
Um das Fischfleisch während der Lagerung vor Luftkontakt und damit Austrocknen durch Wasserverlust beziehungsweise Gefrierbrand zu schützen. Die Glasur besteht aus reinem Trinkwasser.



### **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

# GESICHERTE QUALITÄT



DER FISCH WIRD FANGFRISCH ANGELIEFERT, ...



... AUF LICHTTISCHEN BEGUTACHTET, ...

Fisch ist ein empfindliches Lebensmittel. Eine zu jedem Zeitpunkt funktionierende Kühltette ist ebenso wichtig wie einwandfreie Rohware. Die Markenhersteller investieren viel, um die Qualität des von ihnen verarbeiteten Fisches sicherzustellen. Drei Beispiele:

## Grätenfreie Filets

- /// Proben werden entnommen.
- /// Diese Proben gelangen in ein Röntgengerät. Mitarbeiter am Bildschirm sehen nun eindeutig, ob und in welcher Höhe die Rohware 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.



## WARUM SIND EINIGE FISCHFILETS ODER GARNELEN MIT WASSERGLASUR VERSEHEN?

- ✓ Um die Ware vor Luft beziehungsweise Gefrierbrand zu schützen



## LEXIKON

**Gräten** | auch Fleischgräten genannt, sind direkte Bindegewebsverknöcherungen (Bindegewebe) ohne knorpeliges Vorstadium; sie kommen bei Knochenfischen vor. Gräten entstehen in der Rumpfmuskulatur und können wie die Rippen die Wirbelsäule erreichen. Ob Gräten und Rippen scharf zu trennen sind, ist unklar.

Quelle: spektrum.de

... ALS GEFRORENE FILETBLÖCKE  
VERMESSEN ...



... UND SENSORISCH BEWERTET.

### Einwandfreie Rohware

- /// Einen Teil der Proben tauen die Mitarbeiter der Qualitätssicherung auf und untersuchen sie auf einem Leuchttisch. So werden zum Beispiel Fehler wie Druckstellen, Reste von Innereien „sichtbar“.
- /// Aus den gewonnen 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.



### WOZU BENÖTIGT DIE FISCH-QUALITÄTSSICHERUNG RÖNTGengeräte?

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

# RUND UM TK-FISCH

## REZEPTIDEE: MEXICANA FISCH-BURRITO

### ZUTATEN:

- /// 3 Classic Wrap 25 cm
- /// 1 Schlemmer-Filet Mexicana
- /// 1 Avocado
- /// 4 EL Kidneybohnen
- /// 4 EL Grünen Salat
- /// 1 Tomate
- /// 4 Chili Nachos Fuego
- /// Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Cayennepeffer

### ZUBEREITUNG

1. Schlemmerfilet nach Packungsanweisung im Ofen zubereiten.
2. Für die Guacamole Avocado zerdrücken, 1 Tomate würfeln und die Kerne entfernen. Beides vermischen und würzen.
3. Restliches Gemüse schneiden. Kidneybohnen abtropfen.
4. Für leichteres Einrollen den Fuego Classic Wrap für ca. 1 Minute in den Ofen geben.
5. Nachos zerbrechen und drüberstreuen.
6. Belegen, einrollen, fertig!

WEITERE REZEPTE FINDEST  
DU AUF [WWW.IGLO.DE/REZEPTE](http://WWW.IGLO.DE/REZEPTE)

WWW

### WOZU BENÖTIGT DIE FISCH-QUALITÄTSSICHERUNG RÖNTGengeräte?

- Zur Kontrolle auf Gräten



## ASC FÜR ALGEN

Die aktuellen ASC-Standards umfassen Abalone (Seeohr), Muscheln, Forellen, Pangasius, Lachs, Wolfsbarsch, Dorade und Adlerfisch, tropische marine Fische, Garnelen, Tilapia, Plattfisch, Seriola und Cobia sowie Zander. Seit November 2017 gibt es außerdem einen übergreifenden ASC-MSC-Standard für Algen.



## Beliebter TK-Fisch



Die Liste der Tiefkühlfische, die man im Supermarkt kaufen kann, ist lang. Besonders beliebt bei den Verbrauchern ist der Alaska-Seelachs, aber auch andere Fischarten, wie etwa Lachs, Scholle, See-lachs, Pangasius, Heilbutt oder Seezungen landen gerne auf den Tellern. Auch andere Meerestiere wie Krabben, Langusten, Muscheln oder Shrimps und Garnelen gibt es tiefgekühlt zu kaufen.

## WAS SIND EIGENTLICH WILDFANG UND BEIFANG?

Fische, die aus freier Wildbahn stammen und in verschiedenen Meeren – in Einzelfällen auch Binnengewässern – gefangen werden, nennt man Wildfang. Als Beifang bezeichnet man diejenigen Fische und sonstige Lebewesen, die zwar im Netz landen, nicht aber das eigentliche Fangziel des Fischens sind.



## WUSSTEST DU'S?

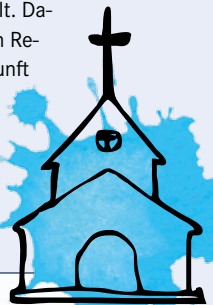
Tiefkühlkost ist inzwischen die fünftgrößte Teilbranche im Lebensmittelhandel. Kein Wunder, denn mittlerweile ist das Angebot an tiefgekühlten Produkten riesig – von Früchten über Fertiggerichte bis hin zu Fleisch oder Fisch: Wer Abwechslung auf den Teller bringen will, ist mit TK-Produkten gut beraten.

Tiefgefrorener Fisch kann auf vielfältige Weise zubereitet werden, einschließlich Backen, Braten, Grillen, Dämpfen und Frittieren. Er eignet sich hervorragend für eine Vielzahl von Gerichten – von einfach bis schwierig.



## FISCH AM FREITAG

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 Essensritual nach wie vor beliebt – als nostalgischer Moment oder als Bestandteil einer gesunden Ernährung.



### WAS IST BEIFANG?

- Fische, die ohne Fangabsicht im Netz landen
- Fische, die mit Fangabsicht im Netz landen
- Fische, die oft wieder im Meer landen

# NACHHALTIG ERFOLGREICH



Iglo blickt auf eine lange und erfolgreiche Historie zurück. Mit dem bekanntesten „Glücklichmacher“ Deutschlands gewinnt die Marke seit Jahrzehnten kleine und große Herzen. 1959 laufen sie im Iglo-Werk in Bremerhaven das erste Mal vom Band und treten von dort ihren Siegeszug in deutschen Supermärkten an. Zwei Jahre später läuft der beliebte Blubb-Spinat vom Band, der noch heute fester Bestandteil im Speiseplan vieler Familien ist.

## GROSSES ANGEBOT

Inzwischen hat Iglo rund 150 Produkte im Angebot. Es existieren eine umfangreiche Auswahl an tiefgekühltem Fisch, Gemüse und Gemüsezubereitungen, Kräutern, Fertiggerichten, ein pflanzenbasiertes Produktangebot, 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 Palettenstellplätzen. Kein Zufall: Um das Lager herum bauen Iglo-Vertragsbauern auf mehreren Tausend Hektar Ackerfläche Gemüse an.



WEITERE INFORMATIONEN  
FINDEST DU UNTER: [IGLO.DE](http://IGLO.DE)

WWW

**BIS ZU 400.000 FISCHSTÄBCHEN LAUFEN BEI IGLO  
PRO STUNDE ÜBER DAS BAND.**



### WAS IST BEIFANG?

- Fische, die ohne Fangabsicht im Netz landen
- Fische, die oft wieder im Meer landen

HIER  
UMKNICKEN!  
LÖSUNG AUF  
DER NÄCHSTEN  
SEITE.



## ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1

Mehrfachantworten sind möglich!

### WIE HOCH WAR 2023 IN DEUTSCHLAND DER PRO-KOPF-VERBRAUCH AN TIEFKÜHLKOST?

- 4,88 Kilogramm
- 49,4 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

### WARUM IST CONVENIENCE FOOD SO BELIEBT?

- Es lässt sich schnell zubereiten
- Es ist besonders günstig
- Es muss nur aufgetaut werden

### WORIN UNTERSCHIEDET SICH DAS IM FISCH ENTHALTENE EIWEISS 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



HIER  
UMKNICKEN!  
LÖSUNG AUF  
DER NÄCHSTEN  
SEITE.



## ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2



Mehrfachantworten sind möglich!

### 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 Fischerkunft ist immer nachvollziehbar
- Sie sind besonders preisgünstig

### WIE KANNST DU EINE TIEFKÜHLABTEILUNG KREATIV DEKORIEREN?

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

### WO PLATZIERST DU 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

# NOCH MEHR BRAINFOOD!

... GIBT ES IN DER  
LZ DIREKT LERNWELT

In unserem Shop [Izdirekt-lernwelt.de](http://Izdirekt-lernwelt.de) findest Du noch viel mehr Wissen in gedruckter Form:

- /// Die kompletten Markenlehrbrief-Boxen mit allen aktuellen Markenlehrbriefen
- /// Nützliche Basis- und Prüfungstrainer
- /// Eine Auswahl an interessanten Fachbüchern und Nachschlagewerken



[Izdirekt-lernwelt.de](http://Izdirekt-lernwelt.de)

[training.Izdirekt.de](http://training.Izdirekt.de)

## IMPRESSUM

6. VOLLSTÄNDIG  
ÜBERARBEITETE  
AUFLAGE 2024

Ein Markenlehrbrief der  
LZ direkt Lernwelt, Deutscher Fachverlag GmbH  
Mainzer Landstraße 251, 60326 Frankfurt am Main

Head of LZ direkt Lernwelt: Nicole Grohmann

Creative Direction LZ direkt Lernwelt:  
Anke Couturier

Redaktion: Fabienne Leonard

Grafische Gestaltung: Nathalie Ganteführ

In Zusammenarbeit mit

Iglo GmbH  
Osterbekstraße 90c  
22083 Hamburg  
[www.iglo.de](http://www.iglo.de)

## Bestellservice und Auslieferung

Herold Fulfillment GmbH, Daimlerstraße 14,  
85748 Garching b. München  
Tel. +49 (0)89 6 13871-0  
[lernwelt@herold-fulfillment.de](mailto:lernwelt@herold-fulfillment.de), [www.Izdirekt-lernwelt.de](http://www.Izdirekt-lernwelt.de)

## BILDNACHWEIS

**AdobeStock** (S. 3, 4, 7, 15, 21, 28, 29, 31, 34); **lesichkadesign**; 4; **berdsigns**; Diana; 4, 6, 8, 9, 10, 17, 18, 21, 26; **Nika\_Art**; 6; **Paint\_art**; 7; **bernardbodo**; **twelve.std**; 8; **Giuseppe**; 10; **exclusive-design**; 11; **Rico Ködder**; 12; **Alex Coan**; **Oleksandra**; 13; **Picture Partners**; **Valerii Evlakhov**; **Witold Krasowski**; 21; **Поман Фернати**; 22; **Lida**; 23, 31; **Jimena**; 24; **vadarshop**; 26, 28, 29; **devitayu**; 27; **ALF photo**; 27, 30; **Artnizu**; 31; **Pugun & Photo Studio**; **pusteflower9024**; **senikbaib**; **veekic**; 34, 35; **divrector**; 36; **divedog**; **ASC Foundation** (S. 19); **Engel & Gielen** (S. 25); **Iglo** (S. 1, 5, 12, 14, 15, 18, 20, 21; **meerfreiheit**; 23, 26, 28, 29, 30, 32), **iStockphoto** (S. 2; **SolStock**; 2, 30, 32; **FrankRamspott**; 3, 25, 34; **Ollustrator**; 5, 14; **ILCPphoto**; 5, 6; **kupicoo**; 7, 9, 21, 25, 33; **DragonTiger**; 7, 9, 13, 15, 25, 29, 33, 35; **ulimi**; 8; **Givaga**; **Igor Dudchak**; 11; **draco77**; 12; **Anandalee Khunchaturus**; 17; **tasza\_natasha**; 18; **Magnillon**; 22, 23, 33, 34; **Unchalee Khunchaturus**; 27; **Dontstop**; 35; **Natalia Pychova**); **Moritz Gastreich** (S. 25); **Nathalie Ganteführ** (S. 19); **Shutterstock** (S. 35; **bmqmg**; **Intellson**); **Wikipedia** (S. 13; **Vona Allen Shimada**; [www.artsdatabanken.no/Havforskningsinstituttet](http://www.artsdatabanken.no/Havforskningsinstituttet))

## **MARKENLEHRBRIEF**

EIN PRODUKT DER LZ DIREKT LERNWELT

# **MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN!**

### **LZ direkt Lernwelt**

Deutscher Fachverlag GmbH  
Mainzer Landstraße 251  
60326 Frankfurt am Main

[lzdirekt-lernwelt.de](http://lzdirekt-lernwelt.de)

[training.lzdirekt.de](http://training.lzdirekt.de)

