



# SELBSTBEDIENUNG? DA GEHT MEER!

Fisch, Meeresfrüchte,  
Fischfeinkost & Konserven



Stand: Juni 2026

# MEHR FISCH – MEHR UMSATZ

Mit Frischfisch, Räucherfisch & Meeresfrüchten in Selbstbedienung

## SB Frisch- & Räucherfisch im Aufwind

# 1,8 Mrd.

Handelsumsatz LEH inkl. Discounter, MAT Okt 2025\*

\*Quelle: Nielsen IQ, SB Fisch LEH inkl. Discounter + DM, Umsatz, MAT Okt. 2025

Verstehen, was gefragt ist – verkaufen, was ankommt!

## Schnell und einfach gewinnt im Markt

# 60%

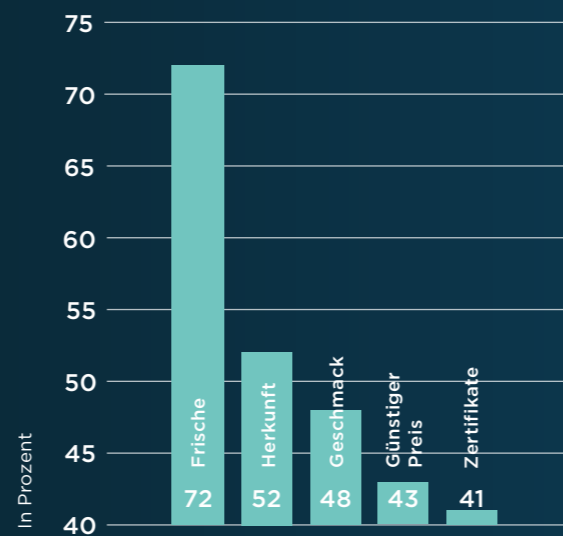
- bevorzugen eine schnelle und einfache Zubereitung\*
- Ready-to-cook & ready-to-eat Produkte punkten bei den Verbrauchern.

\*Quelle: YouGov, Convenience food report 2025

## Top-Kriterium für den Kauf: Frische

# 72%

geben an, dass Frische das wichtigste Kaufkriterium für Fisch ist\* – bei Frischfisch noch einmal mehr.



\*Quelle: Online-Befragung Deutsche See, Nov. 2024, n = 752

## High Protein – voll im Trend

**Von Natur aus reich an Protein:** Fisch und Meeresfrüchte sind perfekt für eine bewusste Ernährung.

## Weniger Plastikmüll

- Über **82 t** eingesparter Plastikmüll / Jahr
- Einsparung Plastikmüll: 61% im Vergleich zu einer herkömmlichen MAP-Verpackung.
- Der Plastikanteil unserer Pappschalen beträgt weniger als 5%.\*

\*Für eine sortenreine Mülltrennung werden Folie und Pappschale getrennt entsorgt.



# DEUTSCHE SEE BIETET MEER

Mit dem größten SB Fisch Sortiment

## Top-Vertrauen

# 90%



Kunden-zufriedenheit\*

# 47%

gestützte Markenbekanntheit – ca. jeder Zweite kennt Deutsche See\*

\*Quelle: Online-Befragung Deutsche See, Nov. 2024, n= 752

## Käufer von Deutsche See SB-Fisch sind äußerst wertige Kund:innen!

Durchschnittlich geben Kund:innen pro FMCG-Einkaufstrip 23,77 € aus. Der durchschnittliche Einkaufsbon von Kund:innen, die Deutsche See SB Fisch, frisch, mariniert oder geräuchert kaufen, ist fast doppelt so hoch.\*

Vergleich ø-Bon FMCG vs. mit Deutsche See:

ø-Bon FMCG  
**23,77 €**

ø-Bon Käufer:innen von Deutsche See Fisch, frisch, mariniert, geräuchert  
**46,44 €**

# +95%

\*Quelle: „DE YouGov CP+ 3.0 FMCG, Bruttostichprobe [30.000] Haushalte, FY 2025, fast doppelt so hoher Durchschnittsbon (Basis FMCG Trips mit Deutsche See SB-Fisch (frisch, mariniert, geräuchert) (n=6.939 Tsd.) vs. alle FMCG Trips). Das Panel ist repräsentativ für alle Haushalte in Deutschland mit haushaltsführenden Personen ab 16 Jahren, erfasst kontinuierlich und elektronisch die Einkäufe für den privaten Konsum und weist diese gewichtet und hochgerechnet aus“.  
FMCG= fast moving consumer goods

## Profilierung für Ihren Markt Vorteile für Ihre Kunden

- Einzigartige Sortimentsbreite über 40 Artikel für jeden Anlass und Geschmack
- Nur 300€ Mindestbestellwert
- Attraktive Warengruppe für kaufkräftige Kunden (auch für Märkte mit Fischtheke)
- Qualität wie an der Theke, aber schneller Einkauf dank SB
- Produkte entweder küchenfertig vorbereitet oder verzehrfertig
- Vertrauensanker Marke Handwerk, Produktsicherheit, Zertifikate



# SB Fisch & Meeresfrüchte natur & veredelt

Sortiment mit Platzierungsranking\*

<p>1 </p> <p><b>Lachsfilet</b> Art.-Nr.: 82107 </p>	<p>2 </p> <p><b>BIO Lachsfilet</b> Art.-Nr.: 86654 </p>	<p>3 </p> <p><b>Pulpoarme</b> Art.-Nr.: 86894 </p>
<p>4 <b>NEU!</b> </p> <p><b>Pulposcheiben</b> Art.-Nr.: 85470</p>	<p>5 </p> <p><b>Crevettes Roses</b> Art.-Nr.: 82134 </p>	<p>6 </p> <p><b>Kabeljaufilet</b> Art.-Nr.: 87319</p>
<p>7 </p> <p><b>Lachsforellenfilet</b> Art.-Nr.: 86623 </p>	<p>8 </p> <p><b>Lachsfilet „Kräuter-Knoblauch“</b> Art.-Nr.: 86619 </p>	<p>9 <b>Ofenfertig</b> </p> <p><b>Garnelenpfännchen „Kräuter-Knoblauch“</b> Art.-Nr.: 82098 </p>
<p>10 </p> <p><b>Pangasiusfilet</b> Art.-Nr.: 86495</p>	<p>11 <b>Verzehrfertig</b> </p> <p><b>Crevetten Cocktail-Dip</b> Art.-Nr.: 87176</p>	<p>12 </p> <p><b>Rotbarschfilet</b> Art.-Nr.: 84383</p>
<p>13 </p> <p><b>Knusperringe „Typ Calamares à la Romana“</b> Art.-Nr.: 84933</p>	<p>14 </p> <p><b>Garnelen in Kräuter-Knoblauch-Marinade</b> Art.-Nr.: 88643</p>	<p>15 </p> <p><b>Garnelenspieße „Pfeffer“</b> Art.-Nr.: 87335 </p>

Alle Produkte (außer verzehrfertige) können auch im Airfryer zubereitet werden. 

Wir empfehlen die Platzierung in 3 Blöcken:

- Seafood natur
- Seafood Rezeptur
- Räucherfisch

<p>16 </p> <p><b>Dorade „Kräuter-Knoblauch“</b> Art.-Nr.: 81420 </p>	<p>17 </p> <p><b>Garnelenspieße „Chili“</b> Art.-Nr.: 87334 </p>	<p>18 <b>Mai - September</b> </p> <p><b>Lachsspieß „Kräuter-Knoblauch“</b> Art.-Nr.: 84720 </p>
<p>19 <b>Verzehrfertig</b> </p> <p><b>Crevetten mit Aioli-Dip</b> Art.-Nr.: 86517</p>	<p>20 </p> <p><b>Makrele</b> Art.-Nr.: 84562 </p>	<p>21 </p> <p><b>Seelachsfilet</b> Art.-Nr.: 84901</p>
<p>22 </p> <p><b>Garnelen in Chili-Marinade</b> Art.-Nr.: 88623 </p>	<p>23 </p> <p><b>Dorade</b> Art.-Nr.: 85321 </p>	
<p>24 </p> <p><b>Forelle</b> Art.-Nr.: 85489 </p>	<p>25 </p> <p><b>Garnele Easy Peel</b> Art.-Nr.: 84237 </p>	<p>26 </p> <p><b>Lachsfilet „Barbecue“</b> Art.-Nr.: 86312 </p>
<p>27 <b>Mai - September</b> </p> <p><b>Pangasiuspieß „Chili“</b> Art.-Nr.: 81915 </p>	<p>28 </p> <p><b>Wolfsbarsch</b> Art.-Nr.: 89025 </p>	<p>29 <b>September - April</b> </p> <p><b>Backfisch</b> Art.-Nr.: 84945</p>

\* Die Reihenfolge der Produkte entspricht dem von uns empfohlenen Ranking für die Bestellung und Platzierung. Je nach Marktgegebenheiten kann es natürlich zu Abweichungen beim Abverkauf und der Beliebtheit bestimmter Produkte kommen.

# Sortimentsliste



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code Packung	EAN-Code VE	Gewicht/ Schale	Inhalt je VE	RE- Einheit
<b>SB Frischfisch natur (Lagertemperatur 0-2 °C)</b>						
86654 BIO	<b>Bio-Lachsfilet</b> Mit Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 86654 4	200 g	3	Schale
85321 ASC	<b>Dorade</b> Ausgenommen, unter Schutzatmosphäre verpackt	kundenindividuell	4009239 85321 6	ca. 450 g	2	kg
85489	<b>Forelle</b> Ausgenommen, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt	kundenindividuell	4009239 85489 3	ca. 290 g	3	kg
87319 MSC	<b>Kabeljaufilet</b> Ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 87319 1	220 g	3	Schale
82107 GGN	<b>Lachsfilet</b> Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 82107 9	250 g	4	Schale
86623 GGN	<b>Lachsforellenfilet</b> Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 86623 0	200 g	3	Schale
84562	<b>Makrele</b> Ausgenommen, unter Schutzatmosphäre verpackt	kundenindividuell	4009239 84562 4	ca. 275 g	3	kg
86495 ASC	<b>Pangasiusfilet</b> Ohne Haut, praktisch grätenfrei, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 86495 3	320 g	3	Schale
84383 MSC	<b>Rotbarschfilet</b> Ohne Haut, portioniert, unter Schutzatmosphäre verpackt	kundenindividuell	4009239 84383 5	ca. 280 g	3	kg
84901	<b>Seelachsfilet</b> Ohne Haut, portioniert, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 84901 1	300 g	3	Schale
89025 ASC	<b>Wolfsbarsch</b> Ausgenommen, unter Schutzatmosphäre verpackt	kundenindividuell	4009239 89025 9	ca. 400 g	3	kg
<b>SB Meeresfrüchte natur (Lagertemperatur 0-2 °C)</b>						
82134 ASC	<b>Crevettes Roses</b> Garnele, gekocht, mit Schale, mit Kopf, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt <small>Lagertemperatur bis 7 °C</small>		4009239 82134 5	250 g	4	Schale
84237 ASC	<b>Garnele Easy Peel</b> Garnelen, roh, mit Schale, ohne Kopf, mit geschlitztem Rückenpanzer, entdarmt, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 84237 1	150 g	3	Schale
86894	<b>Pulpoarme</b> Gekocht, mit Haut, unter Schutzatmosphäre verpackt <small>Lagertemperatur bis 7 °C</small>		4009239 86894 4	200 g	6	Schale

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code Packung	EAN-Code VE	Gewicht/ Schale	Inhalt je VE	RE- Einheit
<b>SB Meeresfrüchte natur (Lagertemperatur 0-2 °C)</b>						
<b>NEU!</b> 85470	<b>Pulposcheiben</b> Gekocht, mit Haut, unter Schutzatmosphäre verpackt <small>Lagertemperatur bis 7 °C</small>		4009239 85470 1	200 g	6	Schale
<b>SB Fisch mit Rezeptur (Lagertemperatur 0-2 °C)</b>						
84945 MSC	<b>Backfisch</b> <small>September - April</small> Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einem Backteig, vorgebraten, unter Schutzatmosphäre verpackt	kundenindividuell	4009239 84945 5	ca. 180 g	3	kg
81420 ASC	<b>Dorade „Kräuter-Knoblauch“</b> Dorade, ausgenommen, mit einer Kräuter-Knoblauch-Würzung, unter Schutzatmosphäre verpackt	kundenindividuell	4009239 81420 0	ca. 450 g	2	kg
86312 GGN	<b>Lachsfilet „Barbecue“</b> Lachsfilet, mit Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, in einer Barbecue-Würzmarinade, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 86312 3	250 g	3	Schale
86619 GGN	<b>Lachsfilet „Kräuter-Knoblauch“</b> Lachsfilet, mit Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, in einer Kräuter-Knoblauch-Würzmarinade, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 86619 3	250 g	3	Schale
84720	<b>Lachsspieß „Kräuter-Knoblauch“</b> <small>Mai - September</small> Lachsfiletstücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer Kräuter-Knoblauch-Würzmarinade, auf einem Holzspieß, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 84720 8	150 g	3	Schale
81915 ASC	<b>Pangasiusspieß „Chili“</b> <small>Mai - September</small> Pangasiusfiletstücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer Chili-Würzmarinade, auf einem Holzspieß, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 81915 1	150 g	3	Schale
<b>SB Meeresfrüchte mit Rezeptur (Lagertemperatur 0-2 °C)</b>						
86517 ASC	<b>Crevetten mit Aioli-Dip</b> Garnelen mit Schwanzsegment, gekocht, teilgeschält, entdarmt, mit Knoblauch-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt <small>Lagertemperatur bis 7 °C</small>		4009239 86517 2	140 g	4	Schale
87176 ASC	<b>Crevetten mit Cocktail-Dip</b> Garnele mit Schwanzsegment, gekocht, teilgeschält, entdarmt, mit Cocktail-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt <small>Lagertemperatur bis 7 °C</small>		4009239 87176 0	140 g	4	Schale
88623 ASC	<b>Garnelen in Chili-Marinade</b> Garnelen, roh, geschält, entdarmt, mit Chili-Ölmarinade, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 83986 9	200 g	4	Schale
88643 ASC	<b>Garnelen in Kräuter-Knoblauch-Ölmarinade</b> Garnelen, roh, geschält, entdarmt, mit Kräuter-Knoblauch-Ölmarinade, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 83987 6	200 g	4	Schale
82098 ASC	<b>Garnelenpfännchen „Kräuter-Knoblauch“</b> Garnele, gekocht, ohne Schale, mit Knoblauchbutterzubereitung, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 82098 0	150 g	4	Schale
87334 ASC	<b>Garnelenspieße „Chili“</b> Garnelen, roh, geschält, entdarmt, auf einem Holzspieß, mit Chilimarinade, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 87334 4	120 g	4	Schale
87335 ASC	<b>Garnelenspieße „Pfeffer“</b> Garnelen, roh, geschält, entdarmt, auf einem Holzspieß, mit Pfeffermarinade, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 87335 1	120 g	4	Schale
84933	<b>Knusperringe „Typ Calamares à la Romana“</b> Backteigerzeugnis mit Tintenfischringen mit zugesetztem Wasser, vorgebacken, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt	kundenindividuell	4009239 84933 2	ca. 250 g	3	kg

Hinweis: Tabellensortierung ist alphabetisch, für Sortierung nach Abverkaufsranking, siehe Seiten 4+5

# SB Fisch & Meeresfrüchte geräuchert

Sortiment mit Platzierungsranking\*

Echtes Handwerk unserer Räuchermeister:  
über Buchenholz im Heißrauch veredelt.



**Makrele**  
Art.-Nr.: 84256



**Lachsstremel**  
Art.-Nr.: 83008



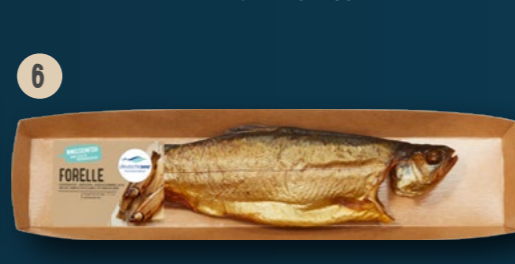
**Makrelenfilet**  
Art.-Nr.: 84255



**Schwarzer Heilbutt**  
Art.-Nr.: 83818



**Goldlocke**  
Art.-Nr.: 87537



**Forelle**  
Art.-Nr.: 83701



**Lachsstremel „Pfeffer“**  
Art.-Nr.: 86628



**Räuchergarnele**  
Art.-Nr.: 83084  
Art.-Nr.: 83776 (nur EDEKA)



**Makrelenfilet „Pfeffer“**  
Art.-Nr.: 84258



**Bückling**  
Art.-Nr.: 83702



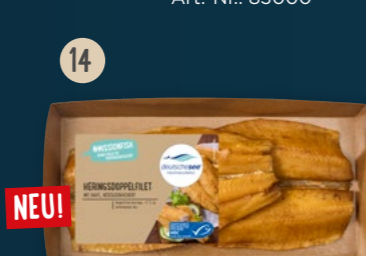
**Sprotten**  
Art.-Nr.: 83000



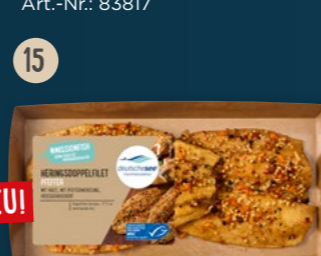
**Lachsspitzen „Oslo“**  
Art.-Nr.: 83817



**Makrelenfilethappen**  
Art.-Nr.: 84257



**Heringsdoppelfilet „Natur“**  
Art.-Nr.: 85512



**Heringsdoppelfilet „Pfeffer“**  
Art.-Nr.: 85570

## Sortimentsliste



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code Packung	EAN-Code VE	Gewicht/ Schale	Inhalt je VE	RE- Einheit
SB Räucherfisch (Lagertemperatur bis 7 °C)						
83702 MSC	<b>Bückling</b> Hering, ausgenommen, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	kundenindividuell	4009239 83702 5	ca. 200 g	4	kg
83701	<b>Forelle</b> Forelle, ausgenommen, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	kundenindividuell	4009239 83701 8	ca. 200 g	4	kg
87537 ASC	<b>Goldlocke</b> Tilapiafilet, ohne Haut, nach Art der Schillerlocke, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	kundenindividuell	4009239 87537 9	ca. 130 g	6	kg
<b>NEU!</b> 85512 MSC	<b>Heringsdoppelfilet „Natur“</b> mit Haut, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt.	kundenindividuell	4009239 85512 8	ca. 200 g	6	kg
<b>NEU!</b> 85570 MSC	<b>Heringsdoppelfilet „Pfeffer“</b> mit Haut, heißgeräuchert, mit Pfefferwürzung, unter Schutzatmosphäre verpackt.	kundenindividuell	4009239 85570 8	ca. 200 g	6	kg
83817	<b>Lachsspitzen „Oslo“</b> Lachsfiletenden, praktisch grätenfrei, mit feiner Dillauflage, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	kundenindividuell	4009239 83817 6	ca. 220 g	4	kg
83008	<b>Lachsstremel</b> Lachsstremel, mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	 4 009239 552416	4009239 83008 8	120 g	4	Schale
86628	<b>Lachsstremel „Pfeffer“</b> Lachsstremel, mit Haut, praktisch grätenfrei, mit einer Auflage aus gestoßenem Pfeffer, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	 4 009239 617221	4009239 86628 5	120 g	6	Schale
84256	<b>Makrele</b> Makrele, ausgenommen, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	kundenindividuell	4009239 84256 2	ca. 300 g	6	kg
84255	<b>Makrelenfilet</b> Makrelenfilet, mit Haut, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	kundenindividuell	4009239 84255 5	ca. 200 g	4	kg
84258	<b>Makrelenfilet „Pfeffer“</b> Makrelenfilet, mit Haut, mit pikanter Pfefferwürzung, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	kundenindividuell	4009239 84258 6	ca. 200 g	4	kg
84257	<b>Makrelenfilethappen</b> Makrelenfilethappen, mit Haut, verfeinert mit verschiedenen Gewürzen, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	kundenindividuell	4009239 84257 9	ca. 225 g	4	kg
83084 ASC	<b>Räuchergarnele</b> Garnele, gekocht, geschält, entdarmt, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	 4 009239 509496	4009239 83988 3	120 g	4	Schale
83776 ASC	<b>Räuchergarnele (nur EDEKA)</b> Garnele, gekocht, geschält, entdarmt, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	 4 009239 520897	4009239 83776 6	150 g	4	Schale
83818	<b>Schwarzer Heilbutt</b> Heilbutt-Mittelstück, mit Haut, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	kundenindividuell	4009239 83818 3	ca. 160 g	4	kg
83000	<b>Sprotten</b> Sprotten, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	 4 009239 552379	4009239 83000 2	130 g	4	Schale

\* Die Reihenfolge der Produkte entspricht dem von uns empfohlenen Ranking für die Bestellung und Platzierung. Je nach Marktgegebenheiten kann es natürlich zu Abweichungen beim Abverkauf und der Beliebtheit bestimmter Produkte kommen.

Hinweis: Tabellensortierung ist alphabetisch, für Sortierung nach Abverkaufsranking, siehe Seiten 8+9

# Fischfeinkost

## Genuss mit Meerwert

### Platzierung am POS:

- Im Kühlregal Fischfeinkost
- In der SB-Fisch-Kühltruhe
- Schnelle Garnele auch für Convenience/ To-Go-Regal
- Als Zweitplatzierung in Aktionstruhen zu Festtagen oder bei saisonalen Themen



Keltischer Räucherlachs  
Art.-Nr.: 84655



Räucherlachs  
Art.-Nr.: 84566



Matjes-Doppelfilets  
mit Zwiebeln  
Art.-Nr.: 27365



Matjesfilets Nordischer  
Art mit Sauce Sylter Art  
Art.-Nr.: 28488



Matjesfilets Nordischer  
Art mit zarter Rauchnote  
Art.-Nr.: 28489



Feinster Heringssalat, rot  
Art.-Nr.: 28823



Garnelen Aioli  
Art.-Nr.: 28822



Garnelen Mango-Kokos  
Art.-Nr.: 28820



Louisiana-Flusskrebssalat  
mit Calvados  
Art.-Nr.: 28821



Nordseekrabbensalat  
Art.-Nr.: 28826



Thunfischcreme  
Art.-Nr.: 28818



Schnelle Garnele  
nach mediterraner Art  
Art.-Nr.: 83006



Schnelle Garnele  
nach asiatischer Art  
Art.-Nr.: 83009

### „Schnelle Garnele“ Vorteile im Überblick:

- Modernes Convenience Produkt für die schnelle Küche
- Attraktive Marge
- Geringes Abschriftenrisiko  
12 Tage RLZ und 4er VE

**IN NUR 5 MIN  
ZUBEREITET**

## Sortimentsliste



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code Packung	EAN-Code VE	Gewicht/ Packung	Inhalt je VE	RE- Einheit
<b>SB Räucherlachs (Lagertemperatur bis 7 °C)</b>						
84655 GGN	Keltischer Räucherlachs Lachs mit Paprikanote, über Buchenholz mild geräuchert, in Scheiben, aufgetaut, vakuumverpackt	4 009239 138665	4009239 84655 3	100 g	4	Stück
84566 GGN	Räucherlachs Lachs über Buchenholz mild geräuchert, in Scheiben, aufgetaut, vakuumverpackt	4 009239 139358	4009239 84566 2	100 g	4	Stück
<b>SB Matjes (Lagertemperatur bis 7 °C)</b>						
27365 MSC	Matjes-Doppelfilets mit Zwiebeln Frisch filetierte Matjes-Doppelfilets mit Zwiebeln, natürlich gereift, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 133608	4009239 27365 6	130 g	4	Schale
28488	Matjesfilets Nordischer Art mit Sauce Sylter Art Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet, nach nordischer Art, mit separat verpackter Sauce Sylter Art, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 209976	4009239 28488 1	250 g	6	Schale
28489	Matjesfilets Nordischer Art mit zarter Rauchnote Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet, nach nordischer Art, mit zarter Rauchnote, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 209990	4009239 28489 8	230 g	6	Schale
<b>SB Feinkostsalate (Lagertemperatur bis 7 °C)</b>						
28823 MSC	Feinster Heringssalat, rot Heringsfilethappen (45%) mit Rote Bete, Äpfeln, Gewürzgerurken und Zwiebeln, in pikanter Salatmayonnaise	4 009239 649581	4009239 28823 0	150 g	4	Schale
28822 ASC	Garnelen Aioli Riesengarnelen (55%) in einer pikanten, mit Sahne verfeinerten Aiolicreme	4 009239 649970	4009239 28822 3	150 g	4	Schale
28820 ASC	Garnelen Mango-Kokos Garnelen (35%), Mangowürfel und Rucola, in einem fruchtig cremigen Dressing mit Mangopüree, Kokossirup und Saurer Sahne	4 009239 630121	4009239 28820 9	150 g	4	Schale
28821	Louisiana-Flusskrebssalat mit Calvados Louisiana-Flusskrebse (30%), Äpfel, Mandarinen, Karotten und Porree, in aromatisch-würzigem Dressing, verfeinert mit Calvados	4 009239 630091	4009239 28821 6	150 g	4	Schale
28826 MSC	Nordseekrabbensalat Nordseekrabbensalat (50%) in pikant gewürzter Mayonnaise	4 009239 646917	4009239 28826 1	150 g	4	Schale
28818 MSC	Thunfischcreme Aufstrich aus Thunfisch (50%), Frühlingslauch und Kapern	4 009239 630206	4009239 28818 6	150 g	4	Schale
<b>SB Schnelle Garnele, mit Rezeptur (Lagertemperatur bis 7 °C)</b>						
83009 ASC	Schnelle Garnele nach Asiatischer Art Garnelen, roh, geschält, entdarmt, in einer Würzmarinade nach asiatischer Art, mit Sternanis, Edamame, Limettenblättern und Ingwer, aufgetaut, vakuumverpackt	4 009239 164794	4009239 83009 5	150 g	4	Schale
83006 ASC	Schnelle Garnele nach mediterraner Art Garnelen, roh, geschält, entdarmt, in einer Würzmarinade nach mediterraner Art, mit Orange, Tomate, Chili, Knoblauch, Zitronenthymian und Oregano, aufgetaut, vakuumverpackt	4 009239 164862	4009239 83006 4	150 g	4	Schale

# Seafood Tapas

Sortiment mit Platzierungsranking\*

## Platzierung am POS:

- In der Antipasti-Tapas-Truhe
- Im SB-Fischfeinkostregal
- In der To-go-Truhe



**Party Shrimps mit Aioli-Dip**  
Art.-Nr.: 83979



**Party Shrimps mit Cocktail-Dip**  
Art.-Nr.: 83977



**Garnelen in Chili-Knoblauch**  
Art.-Nr.: 83982



**Garnelen Tomate Chili**  
Art.-Nr.: 83983



**Party Shrimps mit Sweet Chili-Dip**  
Art.-Nr.: 83978



**Wakame Algensalat**  
Art.-Nr.: 87317



**Spanischer Meeresfrüchtetmix**  
Art.-Nr.: 83974



**Miesmuschelfleisch Asia-Sesam**  
Art.-Nr.: 84446



**Garnelenspieße Lemon Pepper**  
Art.-Nr.: 83981



**Garnelenspieße Chili Kokos**  
Art.-Nr.: 83980



**Party Shrimps mit Asia-Dip**  
Art.-Nr.: 83117



**Party Shrimps mit Teriyaki-Dip**  
Art.-Nr.: 83989

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code Packung	EAN-Code VE	Gewicht/ Schale	Inhalt je VE	RE- Einheit
<b>Garnelen (Lagertemperatur bis 7 °C)</b>						
83982 ASC	<b>Garnelen in Chili-Knoblauch</b> Garnelen, gekocht, geschält, aufgetaut, in einer Chili-Knoblauch-Ölmarinade, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 550955	4009239 83982 1	100 g	4	Schale
83980 ASC	<b>Garnelenspieße Chili Kokos</b> Garnele, gekocht, geschält, aufgetaut, auf Holzspieße gesteckt, in einer Chili-Kokos-Ölmarinade, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 551013	4009239 83980 7	100 g	4	Schale
83981 ASC	<b>Garnelenspieße Lemon Pepper</b> Garnelen, gekocht, geschält, aufgetaut, auf Holzspieße gesteckt, in einer Zitronen-Pfeffer-Ölmarinade, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 550986	4009239 83981 4	100 g	4	Schale
83983 ASC	<b>Garnelen Tomate Chili</b> Garnelen, gekocht, geschält, aufgetaut, in einer Tomaten-Chili-Ölmarinade, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 550924	4009239 83983 8	100 g	4	Schale
<b>Party Shrimps mit Dip (Lagertemperatur bis 7 °C)</b>						
83979 ASC	<b>Party Shrimps mit Aioli-Dip</b> Garnele mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Knoblauch-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 551075	4009239 83979 1	100 g	4	Schale
83117 ASC	<b>Party Shrimps mit Asia-Dip</b> Garnelen mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separatem Dip nach Asiatischer Art, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 163575	4009239 83117 7	100 g	4	Schale
83977 ASC	<b>Party Shrimps mit Cocktail-Dip</b> Garnelen mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Cocktail-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 551150	4009239 83977 7	100 g	4	Schale
83978 ASC	<b>Party Shrimps mit Sweet Chili-Dip</b> Garnelen mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Sweet Chili-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 551129	4009239 83978 4	100 g	4	Schale
83989 ASC	<b>Party Shrimps mit Teriyaki-Dip</b> Garnelen mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separatem Teriyaki-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 162509	4009239 83989 0	100 g	4	Schale
<b>Meeresfrüchte &amp; Algensalat (Lagertemperatur bis 7 °C)</b>						
84446 ASC	<b>Miesmuschelfleisch Asia-Sesam</b> Miesmuschelfleisch, gekocht, mit Sesam-Vinaigrette nach asiatischer Art, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 160864	4009239 84446 7	100 g	4	Schale
83974	<b>Spanischer Meeresfrüchtetmix</b> Frutti di Mare nach spanischer Art, gekocht, in mediterraner Marinade, mit grünen Oliven und Kapern, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 551044	4009239 83974 6	100 g	4	Schale
87317	<b>Wakame Algensalat</b> Marinierter Meeressalgensalat mit Sesam, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 626711	4009239 87317 7	100 g	4	Schale



SB Seafood-Tapas integriert im Antipastiregal

\* Die Reihenfolge entspricht dem von uns empfohlenen Ranking für die Platzierung und Bestellung. Je nach Marktgegebenheiten kann es natürlich zu Abweichungen im Abverkauf und der Beliebtheit bestimmter Produkte kommen.

# PLATZIERUNG: PRAXISBEISPIELE

Jeder Markt ist anders, wir unterstützen Sie gern bei der individuell auf Ihren Markt abgestimmten Platzierung.

## Empfehlung

Schalen immer liegend platzieren. Bei Regalplatzierungen ideal auf den unteren Regalböden, für Draufsicht.

## Tipp

Da Frischfisch – genau wie Hackfleisch – bei 0 bis +2 °C gelagert wird, bieten sich Verbundplatzierungen zu bestimmten Themen wie Grillen, Sommer oder Festtagen an und sorgen für Inspiration bei den Kunden.



SB Mixplatzierung Fisch & Feinkost



Mixtruhe



SB Truhe nur mit Frischfisch



Saisonplatzierung neben Fleisch



SB Truhe mit Werbemitteln



SB Mixplatzierung im Kühlregal



Mixplatzierung SB Fisch und Meeresfrüchte, inklusive Saisonartikeln

# FISCHDOSEN – UMSATZ GARANTIERT!

## Fang und Verarbeitung aus einer Hand

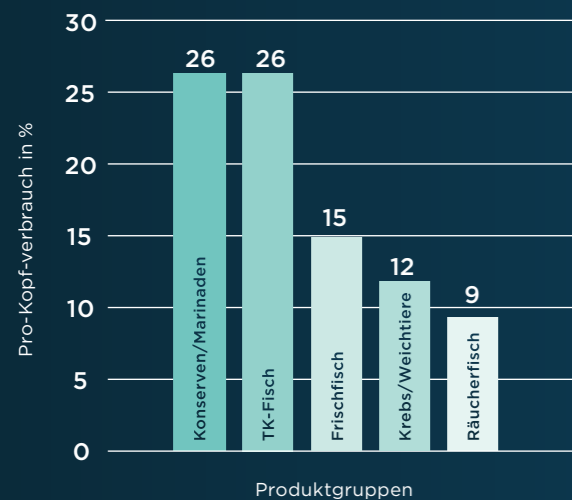
Wir geben unseren Thunfisch an keiner Stelle aus der Hand:

- Fang mit Schiffen der eigenen Flotte
- Verarbeitung in unseren Produktionsstätten in Madagaskar und der Elfenbeinküste
- Lieferung in die Fischmanufaktur Bremerhaven und von dort an alle Supermärkte

## Topseller mit Potential

Thunfisch- und Heringskonserven im Beliebtheits-Ranking auf Platz 1!

- Pro Kopf Verbrauch bei Fisch sind 12,8 kg
- Davon entfallen allein 24 % nur auf Thunfisch- und Heringskonserven\*
- 63 % der Deutschen essen mindestens einmal im Monat Thunfisch\*\*



\* Quelle: Broschüre FIZ Fischreport 2024/25

\*\* Appinio Marktforschungsinstitut, 4.-7. April 2025, Online Befragung im Auftrag des MSC

## Käufer von Deutsche See Thunfischdosen sind äußerst wertige Kund:innen!

Durchschnittlich geben Kund:innen pro FMCG Einkaufstrip 23,77€ aus. Der durchschnittliche Einkaufsbetrag von Kund:innen, die Deutsche See Dosenthunfisch kaufen, ist **2,3x höher**.\*

Vergleich ø-Bon FMCG vs. mit Deutsche See:

ø-Bon FMCG  
23,77 €

ø-Bon Käufer:innen von Deutsche See Dosenthunfisch  
54,31 €

**+128%**

\* Quelle: „DE YouGov CP+ 3.0 FMCG, Bruttostichprobe [30.000] Haushalte, FY 2025, 2,3x höherer Durchschnittsbetrag (Basis FMCG Trips mit Deutsche See Thunfischkonserven (n=1.443 Tsd.) vs. alle FMCG Trips). Das Panel ist repräsentativ für alle Haushalte in Deutschland mit haushaltsführenden Personen ab 16 Jahren, erfasst kontinuierlich und elektronisch die Einkäufe für den privaten Konsum und weist diese gewichtet und hochgerechnet aus“.

# Fischkonserven

Sortiment mit Platzierungsranking\*

## Deutsche See Markenblock



Hinweis: Wenn vorhanden, erfolgt die Reihenfolge der Platzierung laut Belegungsplan Ihrer Vertriebschiene.

## So schmeckt's den Deutschen

Lieblingsgerichte der Deutschen mit Thunfisch



# THUNFISCH, in Aufguss, in Öl oder mit Sauce

## Thunfisch in der 185 g Dose



Thunfisch in Aufguss  
Art.-Nr.: 87173



Thunfisch in Olivenöl  
Art.-Nr.: 87162



Thunfisch in Sonnenblumenöl  
Art.-Nr.: 87296

## Thunfisch im 2x80 g Doppelpack



Thunfisch in Aufguss  
Art.-Nr.: 87172



Thunfisch in Olivenöl  
Art.-Nr.: 87156



Thunfisch in Sonnenblumenöl  
Art.-Nr.: 88584

## Filets vom Thunfisch in der 115 g Dose



Thunfischfilet in Olivenöl  
Art.-Nr.: 87314



Thunfischfilet in Tomate  
Art.-Nr.: 87506



Thunfischfilet in Zitrone  
Art.-Nr.: 87316

Herkunft: Westl. (FAO 51) und östlicher Indischer Ozean (FAO 57),  
Mittlerer Ostatlantik (FAO 34), Südwestatlantik (FAO 41)

RLZ Lager: 365 Tage  
Lagertemperatur: 15-22 °C

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code Packung	EAN-Code VE	Gewicht/ Dose	Inhalt je VE	RE- Einheit
<b>Thunfisch in Aufguss oder Öl, 185 g Dose</b>						
87173 MSC	<b>Thunfisch in Aufguss</b> Thunfischstücke in Aufguss. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteten, enthäuteten Thunfischstücke werden mit Wasser und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.	4 009239 608694	4009239 87173 9	185 g	8 Dosen	Stück
87162 MSC	<b>Thunfisch in Olivenöl</b> Thunfischstücke in nativem Olivenöl extra. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteten, enthäuteten Thunfischstücke werden mit Olivenöl und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.	4 009239 608731	4009239 87162 3	185 g	8 Dosen	Stück
87296 MSC	<b>Thunfisch in Sonnenblumenöl</b> Thunfischstücke in Sonnenblumenöl. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteten, enthäuteten Thunfischstücke werden mit Sonnenblumenöl und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.	4 009239 626841	4009239 87296 5	185 g	8 Dosen	Stück
<b>Thunfisch in Aufguss oder Öl, 2x80 g Doppelpack</b>						
87172 MSC	<b>Thunfisch in Aufguss (Doppeldose)</b> Thunfischstücke in Aufguss. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteten, enthäuteten Thunfischstücke werden mit Wasser und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.	4 009239 608656	4009239 87172 2	160 g 2x80g	8 Doppel- pack (8x2 Dosen)	Stück
87156 MSC	<b>Thunfisch in Olivenöl (Doppeldose)</b> Thunfischstücke in nativem Olivenöl extra. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteten, enthäuteten Thunfischstücke werden mit Olivenöl und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.	4 009239 608786	4009239 87156 2	160 g 2x80g	8 Doppel- pack (8x2 Dosen)	Stück
88584 MSC	<b>Thunfisch in Sonnenblumenöl (Doppeldose)</b> Thunfischfilet geschnitten in Sonnenblumenöl. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteten, enthäuteten Thunfischfilets werden mit Sonnenblumenöl und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.	4 009239 640861	4009239 88584 2	160 g 2x80g	8 Doppel- pack (8x2 Dosen)	Stück
<b>Filets vom Thunfisch in Sauce oder Öl, 115 g Dose</b>						
87314	<b>Thunfischfilet in nativem Olivenöl extra</b> Thunfischfilets in nativem Olivenöl extra. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteten, enthäuteten Thunfischfilets werden mit Olivenöl und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.	4 009239 622676	4009239 87314 6	115 g	12 Dosen	Stück
87506	<b>Thunfischfilet in Tomatensauce</b> Thunfischfilets in Tomaten-Sauce. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteten, enthäuteten Thunfischfilets werden mit Tomatensauce und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.	4 009239 621808	4009239 87506 5	115 g	12 Dosen	Stück
87316	<b>Thunfischfilet in Zitronensauce</b> Thunfischfilets Zitronen-Sauce. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteten, enthäuteten Thunfischstücke werden mit Zitronen-Sauce und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.	4 009239 622638	4009239 87316 0	115 g	12 Dosen	Stück

# THUNFISCHSALATE & THUNFISCH FÜR PASTA



**Thunfischsalat Mexicana**  
Art.-Nr.: 83992

**Thunfischsalat Couscous**  
Art.-Nr.: 83994

**Thunfischsalat Western**  
Art.-Nr.: 83993

**Thunfisch für Pasta Knoblauch**  
Art.-Nr.: 83998

**Thunfisch für Pasta Arrabbiata**  
Art.-Nr.: 83997

**Thunfisch für Pasta Tomate**  
Art.-Nr.: 83996

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code Packung	EAN-Code VE	Gewicht/ Dose	Inhalt je VE	RE- Einheit
<b>Thunfischsalate in der 160 g Dose (Lagertemperatur: 15-22 °C)</b>						
83994	<b>Thunfischsalat Couscous</b> Thunfischsalat mit Couscous, Kichererbsen, Karotten und Erbsen	4 009239 206777	4009239 83994 4	160 g	8 Dosen	Stück
83992	<b>Thunfischsalat Mexicana</b> Thunfischsalat mit Bohnen, Mais und Paprika	4 009239 206326	4009239 83992 0	160 g	8 Dosen	Stück
83993	<b>Thunfischsalat Western</b> Thunfischsalat mit Mais, Karotten und Erbsen	4 009239 206746	4009239 83993 7	160 g	8 Dosen	Stück
<b>Thunfisch für Pasta in der 160 g Dose (Lagertemperatur: 15-22 °C)</b>						
83997	<b>Thunfisch für Pasta Arrabbiata</b> Thunfischstücke in Tomatensauce mit Chili und Knoblauch	4 009239 540536	4009239 83997 5	160 g	8 Dosen	Stück
83998	<b>Thunfisch für Pasta Knoblauch</b> Thunfischstücke in Sonnenblumenöl mit Knoblauch und Chili	4 009239 207255	4009239 83998 2	160 g	8 Dosen	Stück
83996	<b>Thunfisch für Pasta Tomate</b> Thunfischstücke in Tomatensauce	4 009239 207170	4009239 83996 8	160 g	8 Dosen	Stück

# HERINGSFILETS



**Heringsfilet in Tomaten-Creme**  
Art.-Nr.: 27436

**Heringsfilet in Pfeffer-Creme**  
Art.-Nr.: 27438

**Heringsfilet in Paprika-Creme**  
Art.-Nr.: 27437

**Heringsfilet in Senf-Dill-Creme**  
Art.-Nr.: 27439

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code Packung	EAN-Code VE	Gewicht/ Dose	Inhalt je VE	RE- Einheit
<b>Heringsfilets in der 200 g Dose (Lagertemperatur: 15-22 °C)</b>						
27437 MSC	<b>Heringsfilet in Paprika-Creme</b> Heringsfilet, mit Haut, gegart, in Paprika-Creme	4 009239 141269	4009239 27437 0	200 g	8 Dosen	Stück
27438 MSC	<b>Heringsfilet in Pfeffer-Creme</b> Heringsfilet, mit Haut, gegart, in Pfeffer-Creme	4 009239 141238	4009239 27438 7	200 g	8 Dosen	Stück
27439 MSC	<b>Heringsfilet in Senf-Dill-Creme</b> Heringsfilet, mit Haut, gegart, in Senf-Dill-Creme	4 009239 141207	4009239 27439 4	200 g	8 Dosen	Stück
27436 MSC	<b>Heringsfilet in Tomaten-Creme</b> Heringsfilet, mit Haut, gegart, in Tomaten-Creme	4 009239 141313	4009239 27436 3	200 g	8 Dosen	Stück



**Heringsfilet in Tomaten-Creme\***

**Heringsfilet in Pfeffer-Creme\***

**Heringsfilet in Paprika-Creme\***

**Heringsfilet in Senf-Dill-Creme\***

\*Serviervorschläge

# VERKAUFSFÖRDERUNG & WERBEMITTEL

Ihr Ansprechpartner Deutsche See unterstützt und berät Sie gern.

## WERBEMITTEL FISCHKONSERVEN



Regalstecker  
Zum Einstecken hinter dem Preisschild oder mit Aufstecker an der Scannerschiene



Regaleinleger für Markenschiene im Kühl- oder Konservenregal



Schüttdisplays Thunfisch & Hering  
Faltbares Pappdisplay für Fischkonserven (H130 x B50 x T50 cm) für ca. 130 - 150 Dosen



Bodenaufkleber  
ø 70 cm

## WERBEMITTEL SB SEAFOOD

Rezeptkarten  
DIN A6



SCHAU MAL UM'S ECK!  
Da gibts besten Fisch und die passenden Rezepte!



Rückseite

Rezeptdispenser mit 2 Fächern (42 x 26 cm)  
Befestigung in der Einsteckschiene für Werbung oder mit Klebefüßen



Individuelle Truhenaufkleber als Aufkleber oder Magnetschild mit den Maßen Ihrer Truhe, nach Rücksprache mit unserem Außendienst

Wobbler ø 15 cm



NEU!  
JETZT MITNEHMEN

OFEN AUF, FISCH REIN!

MIESMUSCHELN? IMMER HER DAMIT!

FISCHFANS: ZUGREIFEN!

Poster  
DIN A1  
für Gehweg-  
aufsteller



Bodenaufkleber ø 70 cm



595 x 170 mm



280 x 275 mm

Scheibenaufkleber für Truhen  
oder Schranktüren



Poster DIN A4 mit  
verschiedenen  
saisonalen Motiven



Direkt zu  
den Broschüren:



# Meer Fisch für Ihren Markt!

Sie lieben Fisch, genauso wie wir und wollen Ihr Seafood-Sortiment  
in der Theke oder Selbstbedienung erweitern?

Unser Außendienst berät und unterstützt Sie dabei gern.

Kontaktdaten  
Ansprechpartner  
Deutsche See