



Pressemitteilung

Deutsche See stürmt mit MSC-zertifiziertem Thunfisch in Dosen das SB-Regal

Alles aus einer Hand

Bremerhaven, 09. Februar 2022 – Thunfisch steht auf der Beliebtheitsskala der Deutschen seit Jahren ganz weit oben, Tendenz steigend.* Deutsche See springt auf diesen Trend auf und punktet nun auch bei Thunfisch aus Dosen konsequent mit Qualität und Nachhaltigkeit. Die Bremerhavener Fischmanufaktur strebt mit MSC-zertifiziertem Thunfisch aus eigener Fischerei und Produktion in das entsprechende SB-Regal. Damit erweitert Deutsche See die Produktrange um Thunfisch in Aufguss und Thunfisch in Olivenöl, jeweils in zwei Größen. Erhältlich sind die Neuprodukte ab Februar 2022 für das SB-Regal des Einzelhandels.

Deutsche See macht bei diesem Thunfisch alles selbst: Fang und Verarbeitung – alles aus einer Hand. Der Thunfisch wird mit eigenen Schiffen aus MSC-zertifizierten Beständen im Indischen Ozean gefischt und gelangt danach auf dem schnellsten Weg zur Verarbeitung in die eigene Produktion und danach mit Deutsche See-LKWs schnell und sicher in den Markt. Das Motto der Bremerhavener lautet #missionfish - Fang und Verarbeitung aus unserer Hand. Denn Fisch ist Vertrauenssache. Die Fischexperten verfolgen täglich mit Leidenschaft das Ziel, Kunden bestmögliche Qualität und zugleich nachhaltige Produkte zu bieten.

Die neuen Thunfischprodukte sind ein weiterer Schritt des Bremerhavener Unternehmens, sich im Lebensmitteleinzelhandel durch clevere SB-Konzepte zu etablieren. Für alle Verkaufsflächen von SB-Fisch bietet das Unternehmen das passende Sortiment an: Von SB-Tiefkühlfisch, SB-Frischfisch sowie SB-Räucherfisch bis hin zu SB-Sushi, SB-Tapas und ganz neu SB-Thunfisch, ist für jeden Geschmack etwas dabei. Händler wählen je nach Größe der Verkaufsfläche aus dem deutschlandweit größten Sortiment für SB-Fisch und Deutsche See liefert verlässlich. Ob Klassiker, saisonale Produkte oder Aktionsartikel – die angebotene Vielfalt eröffnet viele Möglichkeiten der Absatz- und Profitabilitätssteigerung.

*Quelle: FIZ, „Fischwirtschaft – Daten und Fakten 2021“, S. 9, Hrsg. FIZ Fisch-Informationszentrum e.V., Hamburg 2021



Martina Buck
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0170 / 6362508
Martina.Buck@deutschesee.de



Detailinformationen:

Thunfisch in Aufguss, 185g: Die zerteilten, gereinigten Thunfischfilets werden gedünstet und kalibriert. Das entgrätete, enthäutete Fischfilet wird mit Wasser und Speisesalz in Dosen gefüllt und sterilisiert.

Zertifizierung: Aus MSC-zertifizierter Fischerei

Gewicht: Gewicht Fischanteil: 140 g; Gesamtgewicht: 185g

Bestelleinheit/ Gebindegröße: 8 Dosen im Karton/ Verkaufstray

Thunfisch in Olivenöl, 185 g: Die zerteilten, gereinigten Thunfischfilets werden gedünstet und kalibriert. Das entgrätete, enthäutete Fischfilet wird mit Wasser und Speisesalz in Dosen gefüllt und sterilisiert.

Zertifizierung: Aus MSC-zertifizierter Fischerei

Gewicht: Gewicht Fischanteil: 130 g; Gesamtgewicht: 185g

Bestelleinheit/ Gebindegröße: 8 Dosen im Karton/ Verkaufstray

Thunfisch in Aufguss, 160g (2x 80g): Die zerteilten, gereinigten Thunfischfilets werden gedünstet und kalibriert. Das entgrätete, enthäutete Fischfilet wird mit Wasser und Speisesalz in Dosen gefüllt und sterilisiert.

Zertifizierung: Aus MSC-zertifizierter Fischerei

Gewicht: Gewicht Fischanteil: 112g (2x56g);

Gesamtgewicht: 160 g (2x80g)

Bestelleinheit/ Gebindegröße: 8 Packungen (2 x 8 Dosen) im Karton/ Verkaufstray

Thunfisch in Olivenöl, 160g (2x 80g): Die zerteilten, gereinigten Thunfischfilets werden gedünstet und kalibriert. Das entgrätete, enthäutete Fischfilet wird mit Wasser und Speisesalz in Dosen gefüllt und sterilisiert.

Zertifizierung: Aus MSC-zertifizierter Fischerei

Gewicht: Gewicht Fischanteil: 104g (2x52g);

Gesamtgewicht: 160 g (2x80g)

Bestelleinheit/ Gebindegröße: 8 Packungen (2 x 8 Dosen) im Karton/ Verkaufstray

Über Deutsche See Fischmanufaktur

Mit über 1.700 Mitarbeitern in 19 Niederlassungen und mehr als 35.000 Kunden aus Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie und Food-Service ist Deutsche See nationaler Marktführer für Fisch und Meeresfrüchte. Seit 2014 vertreibt das Unternehmen aus Bremerhaven seine Produkte auch über einen Online-Shop. Für das langjährige Engagement rund um den Erhalt der Fischbestände wurde die Manufaktur 2010 mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet. Weitere Informationen finden Sie unter www.deutschese.de.



Martina Buck
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0170 / 6362508
Martina.Buck@deutschese.de