



SELBSTBEDIENUNG? DA GEHT MEER!

Fisch, Meeresfrüchte, Fischfeinkost & Konserven



MEHR FISCH – MEHR UMSATZ

SB Frischfisch, Räucherfisch & Meeresfrüchte

Markenqualität zahlt sich aus!

- Profilierung Ihres Marktes durch hochwertige Warengruppe
- Vielfalt und Auswahl für Ihre Kunden mit über 40 Artikeln
- Für Märkte mit Fischtheke: zusätzliches Angebot für SB-Fischkäufer
- Für Märkte ohne Fischtheke: attraktive Warengruppe für kaufkräftige Kunden
- Höchste Manufaktur-Qualität aus Bremerhaven



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

Durchschnittlich geben Kund:innen pro FMCG-Einkaufstrip 20,31 € aus. Der durchschnittliche Einkaufsbon von Kund:innen, die Deutsche See SB Fisch, frisch, mariniert oder geräuchert kaufen, ist **2,15 x höher.***

Vergleich ø-Bon FMCG vs. mit Deutsche See:

 ø-Bon FMCG
20,31 €

 ø-Bon Käufer:innen von Deutsche See Fisch, frisch, mariniert, geräuchert
43,32 €

+113%

*Quelle: CPS-GfK Consumer Panel FMCG, Bruttostichprobe 30.000 Haushalte, MAT Juni 2023, 2,15x höherer Durchschnittsbon (Basis FMCG Trips mit Deutsche See SB-Frischfisch/mariniert/geräuchert (n=1.688) 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)

Ihre Kunden legen Wert auf Nachhaltigkeit? Wir auch!

Nachhaltige Produkte mit Zertifizierung

- Bio-Lachs aus ökologischer Aquakultur
- Kabeljau, Seelachs, Rotbarsch und Hering aus MSC-zertifizierter nachhaltiger Fischerei
- Garnelen, Dorade, Wolfsbarsch und Pangasius aus ASC-zertifizierter verantwortungsvoller Zucht
- Lachs und Lachsforelle Global Gap-zertifiziert

Umweltschonende Verpackung

- Der Plastikanteil unserer Pappschalen beträgt weniger als 5%.
- Für eine sortenreine Mülltrennung werden Folie und Pappschale getrennt entsorgt.

WEIL FISCH VERTRAUENSACHE IST

Fisch und Meeresfrüchte sind unser Geschäft und unsere Leidenschaft. Seit über 80 Jahren liefern wir deshalb nur die besten Produkte täglich frisch aus unserer Fischmanufaktur in Bremerhaven. Und damals wie heute gilt: Fisch & Meeresfrüchte sind Vertrauenssache! Deshalb beschäftigen wir Deutschlands größte Abteilung für Qualitätsmanagement in Sachen Fisch: Vom Fang bis ins Supermarkt-Regal sorgt sie dafür, dass die Produkte unseren hohen Ansprüchen genügen und nur beste Qualität auf die Teller Ihrer Kunden kommt.

#MISSIONFISH



FISCH & MEERESFRÜCHTE, naturbelassen

Filets



Bio Lachsfilet
Art.-Nr.: 86654



Lachsfilet
Art.-Nr.: 82107



Lachsforellenfilet
Art.-Nr.: 86623



Kabeljaufilet
Art.-Nr.: 87319



Rotbarschfilet
Art.-Nr.: 84383



Seelachsfilet
Art.-Nr.: 82366



Pangasiusfilet
Art.-Nr.: 86495

Ganze Fische



Dorade
Art.-Nr.: 85321



Forelle
Art.-Nr.: 85489



Makrele
Art.-Nr.: 84562



Wolfsbarsch
Art.-Nr.: 89025

Meeresfrüchte



Crevettes Roses
Art.-Nr.: 82134



Pulpoarme
Art.-Nr.: 86894

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code Packung	EAN-Code VE	Gewicht/ Packung	Inhalt je VE	RE- Einheit
SB Fisch & Meeresfrüchte, naturbelassen, gekühlt lagern bei 0 bis +2 °C						
86654 Bio	Bio-Lachsfilet Mit Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 86654 4	200 g	3	Schale
82107 GGN	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 82107 9	250 g	4	Schale
86623 GGN	Lachsforellenfilet Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 86623 0	200 g	3	Schale
87319 MSC	Kabeljaufilet Ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 87319 1	220 g	3	Schale
84383 MSC	Rotbarschfilet Ohne Haut, portioniert, unter Schutzatmosphäre verpackt	Kundenindividuell Siehe Truhenetikett	4009239 84383 5	ca. 280 g	3	kg
82366 MSC	Seelachsfilet Ohne Haut, portioniert, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 82366 0	300 g	4	Schale
86495 ASC	Pangasiusfilet Ohne Haut, praktisch grätenfrei, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 86495 3	320 g	3	Schale
85321 ASC	Dorade Ausgenommen, unter Schutzatmosphäre verpackt	Kundenindividuell Siehe Truhenetikett	4009239 85321 6	ca. 450 g	2	kg
85489	Forelle Ausgenommen, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt	Kundenindividuell Siehe Truhenetikett	4009239 85489 3	ca. 290 g	3	kg
84562	Makrele Ausgenommen, vorgesalzen, unter Schutzatmosphäre verpackt	Kundenindividuell Siehe Truhenetikett	4009239 84562 4	ca. 275 g	3	kg
89025 ASC	Wolfsbarsch Ausgenommen, unter Schutzatmosphäre verpackt	Kundenindividuell Siehe Truhenetikett	4009239 89025 9	ca. 400 g	3	kg
82134 ASC	Crevettes Roses Garnele, gekocht, mit Schale, mit Kopf, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 82134 5	250 g	4	Schale
86894	Pulpoarme Gekocht, mit Haut, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 86894 4	200 g	6	Schale

FISCH & MEERESFRÜCHTE, mit Rezeptur

Marinierte Fischfilets & Spieße



Lachsfilet Barbecue
Art.-Nr.: 86312



Lachsfilet Kräuter-Knoblauch
Art.-Nr.: 86619



Lachsspieß Tomate-Kräuter
Art.-Nr.: 81723

Ganzer Fisch



Dorade Kräuter-Knoblauch
Art.-Nr.: 81420



Kein Grillwetter? Kein Problem!
Alle Artikel lassen sich ebenso
gut auch in der Pfanne oder im
Ofen zubereiten.

Garnelen fein mariniert oder mit Kräuterbutter



Garnelen in Chili-Marinade
Art.-Nr.: 88623



Garnelen in Kräuter-Knoblauch-Ölmarinade
Art.-Nr.: 88643



Garnelenspieße Chili
Art.-Nr.: 87334



Garnelenspieße Pfeffer
Art.-Nr.: 87335



Garnelenpfännchen Kräuter-Knoblauch
Art.-Nr.: 82098

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code Packung	EAN-Code VE	Gewicht/ Packung	Inhalt je VE	RE- Einheit
SB Fisch & Meeresfrüchte, mit Rezeptur, gekühlt lagern bei 0 bis +2 °C						
86312 GGN	Lachsfilet Barbecue Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, mariniert mit roter Würzmischung, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 611564	4009239 86312 3	250 g	3	Schale
86619 GGN	Lachsfilet Kräuter-Knoblauch Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, in einer würzigen Marinade mit Kräutern, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 617412	4009239 86619 3	250 g	3	Schale
81723	Lachsspieß Tomate-Kräuter Saisonal zur Grillsaison Lachsfiletstücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer Tomaten-Kräuter Würzmarinade, auf Holzspießen, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 177169	4009239 81723 2	150 g	3	Schale
81420	Dorade Kräuter-Knoblauch Ausgenommen, mit einer Kräuter-Knoblauch-Würzung, unter Schutzatmosphäre verpackt	Kundenindividuell Siehe Truhenetikett	4009239 81420 0	ca. 450 g	2	kg
88623 ASC	Garnelen in Chili-Marinade Garnele, roh, geschält, entdarmt, mit Chili-Ölmarinade, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 638387	4009239 83986 9	200 g	4	Schale
88643 ASC	Garnelen in Kräuter-Knoblauch-Ölmarinade Garnele, roh, geschält, entdarmt, mit Kräuter-Knoblauch-Ölmarinade, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 636055	4009239 83987 6	200 g	4	Schale
87334 ASC	Garnelenspieße Chili Garnele, roh, geschält, entdarmt, auf einen Spieß gesteckt, mit Chilimarinade, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 631999	4009239 87334 4	120 g	4	Schale
87335 ASC	Garnelenspieße Pfeffer Garnele, roh, geschält, entdarmt, auf Holzspießen, mit Pfeffermarinade, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 631968	4009239 87335 1	120 g	4	Schale
82098 ASC	Garnelenpfännchen Kräuter-Knoblauch Garnele, gekocht, ohne Schale, mit Knoblauchbutterzubereitung, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 512328	4009239 82098 0	150 g	4	Schale

NEU! SCHNELLE GARNELE

nach asiatischer oder mediterraner Art

5 Min in die Pfanne – fertig!

Vorteile für Sie

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

Marinierte Garnelen



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



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

Platzierung am POS

- Lagerung bei 0 bis +7 °C:
flexible Platzierung an verschiedenen POS möglich:
- am POS SB-Fisch
Lagerung bei 0 bis +2 °C
 - im Displaykarton im SB-Fischfeinkostregal
Lagerung bei 0 bis +7 °C



Serviervorschlag

Vorteile für Ihre Kunden und Kundinnen:

- Schnelle, einfache Zubereitung in nur 5 Minuten
- Kombinierbar mit Brot, Pasta, Reis, Gemüse, Salat ...
- Beutel auch für Sous-Vide geeignet

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code Packung	EAN-Code VE	Gewicht/ Packung	Inhalt je VE	RE- Einheit
SB Garnele, mit Rezeptur, gekühlt lagern bei 0 bis +7 °C						
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, Oregano aufgetaut, vakuumverpackt	4 009239 164862	4009239 83006 4	150 g	4	Schale

MATJES & GARNELEN

zum Sofortverzehr & Snacken

Platzierung am POS

- In der SB-Fischtruhe
- Im SB-Fischfeinkostregal
- In der To-go-Truhe

Matjes



Matjes-Doppelfilets
mit Zwiebeln
Art.-Nr.: 28484



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



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

Crevetten



Crevetten mit
Aioli-Dip
Art.-Nr.: 86517



Crevetten mit
Cocktail-Dip
Art.-Nr.: 87176

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code Packung	EAN-Code VE	Gewicht/ Packung	Inhalt je VE	RE- Einheit
SB Matjes, gekühlt lagern bis max +7 °C						
28484 MSC	Matjes-Doppelfilets mit Zwiebeln Hering gefangen im Nordostatlantik, frisch filetiertes Matjes-Doppelfilet, mit Zwiebeln, unter Schutzatmosphäre verpackt	8 710407 001525	8710407 30152 6	130 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
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
SB Crevetten – Snackartikel zum Sofortverzehr, gekühlt lagern bis max +7 °C						
86517 ASC	Crevetten mit Aioli-Dip Garnele mit Schwanzsegment, gekocht, teilgeschält, entdarmt, mit Knoblauch-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 410310	4009239 86517 2	140 g	4	Schale
87176 ASC	Crevetten mit Cocktail-Dip Garnele mit Schwanzsegment, gekocht, teilgeschält, entdarmt, mit Cocktail-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 608571	4009239 87176 0	140 g	4	Schale

RÄUCHERFISCH

Filets, Portionen, Garnelen



Goldlocke
Art.-Nr.: 82139



Lachsspitzen Oslo
Art.-Nr.: 83817



Lachsstremel
Art.-Nr.: 83008



Lachszöpfe Pfeffer
Art.-Nr.: 83816



Makrelenfilet Pfeffer
Art.-Nr.: 84263



Makrelenfilethappen
Art.-Nr.: 84257



Makrelenfilet
Art.-Nr.: 84269



Schwarzer Heilbutt
Art.-Nr.: 83818



Räuchergarnelen
Art.-Nr.: 83084

Ganze Fische



Bückling
Art.-Nr.: 83702



Forelle
Art.-Nr.: 83701



Makrele
Art.-Nr.: 84256



Sprotten
Art.-Nr.: 83000

Echtes Handwerk unserer Räuchermeister: über Buchenholz im Heißrauch veredelt.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code Packung	EAN-Code VE	Gewicht/ Packung	Inhalt je VE	RE- Einheit
SB Räucherfisch, gekühlt lagern bis max +7 °C						
82139 ASC	Goldlocke Tilapiafilet, ohne Haut, nach Art der Schillerlocke, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 552454	4009239 82139 0	130 g	4	Schale
83817	Lachsspitzen Oslo Lachsfiletenden, praktisch grätenfrei, mit feiner Dillauflage, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	Kundenindividuell Siehe Truhenetikett	4009239 83817 6	ca. 220 g	4	kg
83008	Lachsstremel Lachsstreifen, mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 552416	4009239 83008 8	120 g	4	Schale
83816	Lachszöpfe Pfeffer Lachsfiletstreifen, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit einer Auflage aus gestoßenem Pfeffer, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	Kundenindividuell Siehe Truhenetikett	4009239 83816 9	ca. 145 g	4	kg
84263	Makrelenfilet Pfeffer Makrelenfilet, mit Haut, mit pikanter Pfefferwürzung, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 184082	4009239 84263 0	200 g	4	Schale
84257	Makrelenfilethappen Makrelenfilethappen, mit Haut, verfeinert mit verschiedenen Gewürzen, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	Kundenindividuell Siehe Truhenetikett	4009239 84257 9	ca. 225 g	4	kg
84269	Makrelenfilet Makrelenfilet, mit Haut, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 184037	4009239 84269 2	200 g	4	Schale
83818	Schwarzer Heilbutt Heilbutt-Mittelstück, mit Haut, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	Kundenindividuell Siehe Truhenetikett	4009239 83818 3	ca. 160 g	4	kg
83084 ASC	Räuchergarnelen Garnele, gekocht, geschält, entdarmt, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 509496	4009239 83988 3	120 g	4	Schale
83702 MSC	Bückling Hering, ausgenommen, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	Kundenindividuell Siehe Truhenetikett	4009239 83702 5	ca. 200 g	4	kg
83701	Forelle Forelle, ausgenommen, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	Kundenindividuell Siehe Truhenetikett	4009239 83701 8	ca. 250 g	4	kg
84256	Makrele Makrele, ausgenommen, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	Kundenindividuell Siehe Truhenetikett	4009239 84256 2	ca. 300 g	6	kg
83000	Sprotten Sprotten, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 552379	4009239 83000 2	130 g	4	Schale

RÄUCHERLACHS & GRAVED LACHS

Platzierung am POS

- Im Kühlregal Fischfeinkost
- In der SB Fisch-Kühltruhe
- Als Zweitplatzierung in Aktionstruhen

Lachsscheiben, gebeizt oder geräuchert



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code Packung	EAN-Code VE	Gewicht/ Packung	Inhalt je VE	RE- Einheit
SB Graved Lachs & Räucherlachs, gekühlt lagern bis max +7 °C						
83056 ASC	Graved Lachs Lachs gebeizt, in Scheiben, aufgetaut, vakuumverpackt	 4 009239 522662	4009239 83056 9	100 g	4	Stück
83059 ASC	Räucherlachs Lachs über Buchenholz mild geräuchert, in Scheiben, aufgetaut, vakuumverpackt	 4 009239 522624	4009239 83059 0	100 g	4	Stück



Pfannkuchenröllchen mit
83056 Graved Lachs

SEAFOOD-TAPAS

Platzierung am POS

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

Tapas, fein mariniert oder in Öl



Garnelen Chili-Knoblauch
Art.-Nr.: 83982



Garnelen Tomate-Chili
Art.-Nr.: 83983



Garnelen-Spieße Chili-Kokos
Art.-Nr.: 83980



Garnelen-Spieße Lemon-Pepper
Art.-Nr.: 83981



Sardellen in Zitronenöl
Art.-Nr.: 83984



Spanischer Meeresfrüchtemix
Art.-Nr.: 83974

Tapas mit Dip



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



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



Party Shrimps mit Trüffel-Dip
Art.-Nr.: 83976



Party Shrimps mit Wasabi-Dip
Art.-Nr.: 83975



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

Schnelldreher mit attraktiver Spanne

- Ideal für unterwegs, im Büro, zu Hause
- Kleine Portionen im 100 g-Schälchen
- Nachhaltig: Garnelen ASC-Zertifiziert, Sardellen MSC-zertifiziert

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code Packung	EAN-Code VE	Gewicht/ Packung	Inhalt je VE	RE- Einheit
SB Tapas mariniert, gekühlt lagern bis max +7 °C						
83982 ASC	Garnelen Chili-Knoblauch Garnele, gekocht, geschält, aufgetaut, in einer Chili-Knoblauch-Ölmarinade, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 550955	4009239 83982 1	100 g	4	Schale
83983 ASC	Garnelen Tomate-Chili Garnele, gekocht, geschält, aufgetaut, in einer Tomaten-Chili-Ölmarinade, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 550924	4009239 83983 8	100 g	4	Schale
83980 ASC	Garnelen-Spieße Chili-Kokos Garnele, gekocht, geschält, aufgetaut, auf Holzspießen, in einer Chili-Kokos-Ölmarinade, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 551013	4009239 83980 7	100 g	4	Schale
83981 ASC	Garnelen-Spieße Lemon-Pepper Garnele, gekocht, geschält, aufgetaut, auf Holzspießen, in einer Zitronen-Pfeffer-Ölmarinade, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 550986	4009239 83981 4	100 g	4	Schale
83984 MSC	Sardellen in Zitronenöl Sardellenfilet, mariniert, in Zitronenöl eingelegt, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 550894	4009239 83984 5	100 g	4	Schale
83974	Spanischer Meeresfrüchtemix 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
SB Tapas mit Dip, gekühlt lagern bis max +7 °C						
83979 ASC	Party Shrimps mit Aioli-Dip Garnele mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Knoblauch-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 551075	4009239 83979 1	100 g	4	Schale
83977 ASC	Party Shrimps mit Cocktail-Dip Garnele mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Cocktail-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 551150	4009239 83977 7	100 g	4	Schale
83976 ASC	Party Shrimps mit Trüffel-Dip Garnele mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Trüffel-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 551211	4009239 83976 0	100 g	4	Schale
83975 ASC	Party Shrimps mit Wasabi-Dip Garnele mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Joghurt-Wasabi Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 551198	4009239 83975 3	100 g	4	Schale
83978 ASC	Party Shrimps mit Sweet Chili-Dip Garnele mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Sweet Chili-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt	4 009239 551129	4009239 83978 4	100 g	4	Schale

FEINKOSTSALATE

Platzierung am POS

- In der SB-Fischtruhe
- In SB-Fischfeinkostregal oder -truhe



Feinster Heringssalat, rot
Art.-Nr.: 28823



Garnelen Aioli
Art.-Nr.: 28822



Garnelensalat Mango-Kokos
Art.-Nr.: 28820



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



Nordseekrabbensalat
Art.-Nr.: 28826



Thunfischcreme
Art.-Nr.: 28818

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code Packung	EAN-Code VE	Gewicht/ Packung	Inhalt je VE	RE- Einheit
SB Feinkostsalate, gekühlt lagern bis max +7 °C						
28823 MSC	Feinster Heringssalat, rot Heringsfilethappen (45%) mit Rote Bete, Äpfeln, Gewürzgerken 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	Garnelensalat 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 Nordseekrabben (50%) in pikant gewürzter Mayonnaise	4 009239 646917	4009239 28826 1	125 g	4	Schale
28818 MSC	Thunfischcreme Aufstrich aus Thunfisch (50%), Frühlingslauch und Kapern	4 009239 630206	4009239 28818 6	150 g	4	Schale

Die Vorteile im Überblick

- Hochwertige Seafood-Feinkost von Deutsche See für SB-Käufer mit gehobenen Ansprüchen
- Rezepturen und Qualität wie in der Theke
- Kleine aber feine Auswahl von klassisch bis raffiniert
- Nachhaltige Rohwaren: Fisch mit MSC- und Garnelen mit ASC-Zertifizierung



PLATZIERUNG: PRAXISBEISPIELE

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



SB Truhe nur mit Frischfisch



SB Truhe Frischfisch & Räucherfisch



2er SB Truhenverbund mit Räucherfisch, Frischfisch & Feinkostsalaten



SB Seafood-Tapas integriert im Antipastiregal



SB Tapas, Räucherfisch, Räucher- und Graved Lachs integriert im Kühlregal

Empfehlung

Schalen immer liegend platzieren, ideal: auf den unteren Regalböden, für Draufsicht auf Produkt und Etikett

Tipp

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



SB Verbundplatzierung Sommer & Grillen

VERKAUFSFÖRDERUNG FÜR IHRE SB-FISCHTRUHE



Rezeptkarten
DIN A6



Rückseite



Vorderseite

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



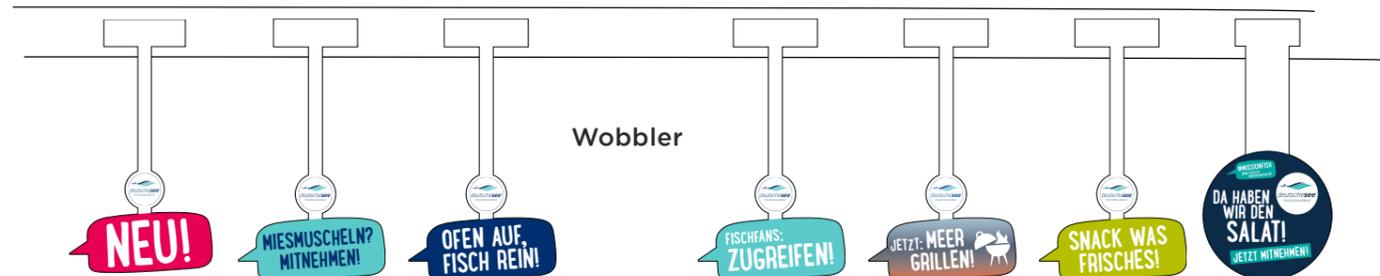
Individuelle Truhenaufkleber als Aufkleber oder Magnetschild mit den Maßen Ihrer Truhe, nach Rücksprache mit unserem Aussendienst



Bodenaufkleber
ø 70 cm



Poster DIN A4 mit verschiedenen saisonalen Motiven



Wobbler

Poster DIN A1 für Gehwegaufsteller



Scheibenaufkleber für Truhen oder Schranktüren, 30 x 30 cm



THUNFISCH-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 Potenzial

Thunfisch im Beliebtheits-Ranking auf Platz 3!

- Der Pro-Kopf-Verbrauch lag 2022 bei 1,7 kg Thunfisch.
- Davon entfällt der größte Teil auf Dosenthunfisch.



Quellen:
https://www.fischinfo.de/images/broschueren/pdf/FIZ_DF_2023.pdf
<https://thunfischbericht.msc.org/>

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

Durchschnittlich geben Kund:innen pro FMCG-Einkaufstrip 20,31 € aus. Der durchschnittliche Einkaufsbetrag von Kund:innen, die Deutsche See Dosenthunfisch kaufen, ist **2,4 x höher.***

Vergleich ø-Bon FMCG vs. mit Deutsche See:

ø-Bon FMCG
20,31 €

ø-Bon Käufer:innen von Deutsche See Dosenthunfisch
49,58 €

+144%

*Quelle: GfK Consumer Panel FMCG, Bruttostichprobe 30.000 Haushalte, MAT Juni 2023, 2,4x höherer Durchschnittsbetrag (Basis FMCG Trips mit Deutsche See Thunfisch-Konservendosen (n=462) 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)

So schmeckt's den Deutschen

Lieblingsgerichte der Deutschen mit Thunfisch

1 Im Salat
67%

2 Auf der Pizza
61%

3 Als Nudelsauce
36%

Quelle: <https://thunfischbericht.msc.org/>

Platzierung im Fischkonservenregal

Deutsche See Markenblock



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

Verkaufsförderung & Werbemittel

Ihr Ansprechpartner Deutsche See unterstützt und berät Sie gern. **Sprechen Sie uns an.**

Schüttdisplay & Bodenaufkleber



Faltbares Pappdisplay (H130 x B50 x T50 cm) für 130 - 150 Dosen

Regalstecker



Zum Einstecken hinter dem Preisschild oder mit Aufstecker an der Scannerschiene



THUNFISCH, in Aufguss, in Öl oder mit Saucen

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 verschiedenen Saucen



Thunfischfilet in Olivenöl
Art.-Nr.: 87314



Thunfischfilet in Tomate
Art.-Nr.: 87506



Thunfischfilet in Zitrone
Art.-Nr.: 87316

Herkunft: Westl. und östlicher Indischer Ozean,
Mittlerer Ostatlantik, Südostatlantik

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

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code Packung	EAN-Code VE	Gewicht/ Dose ATG	Inhalt je VE	RE- Einheit
Thunfisch in Aufguss oder Öl, 185 g Dose						
87173 MSC	Thunfisch in Aufguss Thunfischfilet geschnitten in Aufguss. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten Thunfischstücke werden mit Wasser und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.	4 009239 608694	4009239 87173 9	185 g 140 g	8	Dose
87162 MSC	Thunfisch in Olivenöl Thunfischfilet geschnitten in nativem Olivenöl extra. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten Thunfischstücke werden mit Olivenöl und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.	4 009239 608731	4009239 87162 3	185 g 130 g	8	Dose
87296 MSC	Thunfisch in Sonnenblumenöl Thunfischfilet geschnitten in Sonnenblumenöl. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten Thunfischstücke werden mit Sonnenblumenöl und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.	4 009239 626841	4009239 87296 5	185 g 130 g	8	Dose
Thunfisch in Aufguss oder Öl, 2x80 g Doppeldose						
87172 MSC	Thunfisch in Aufguss Thunfischfilet geschnitten in Aufguss. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten Thunfischstücke werden mit Wasser und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.	4 009239 608656	4009239 87172 2	160 g 112 g	8	Dose
87156 MSC	Thunfisch in Olivenöl Thunfischfilet geschnitten in nativem Olivenöl extra. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten Thunfischstücke werden mit Olivenöl und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.	4 009239 608786	4009239 87156 2	160 g 104 g	8	Dose
88584 MSC	Thunfisch in Sonnenblumenöl Thunfischfilet geschnitten in Sonnenblumenöl. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten Thunfischstücke werden mit Sonnenblumenöl und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.	4 009239 640861	4009239 88584 2	160 g 104 g	8	Dose
Filets vom Thunfisch mit Olivenöl, Tomaten- oder Zitronensauce						
87314	Thunfischfilet in Olivenöl Thunfischfilet in nativem Olivenöl extra. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten Thunfischstücke werden mit Olivenöl und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.	4 009239 622676	4009239 87314 6	115 g 81 g	12	Dose
87506	Thunfischfilet in Tomate Thunfischfilet in Tomaten-Sauce. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten Thunfischstücke werden mit Tomatensauce und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.	4 009239 621808	4009239 87506 5	115 g 81 g	12	Dose
87316	Thunfischfilet in Zitrone Thunfischfilet in Zitronen-Sauce. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten Thunfischstücke werden mit Zitronen-Sauce und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.	4 009239 622638	4009239 87316 0	115 g 81 g	12	Dose

THUNFISCH, für Pasta und als Salat

Thunfisch für Pasta



Thunfisch für Pasta Arrabbiata
Art.-Nr.: 83997



Thunfisch für Pasta Knoblauch
Art.-Nr.: 83998



Thunfisch für Pasta Tomate
Art.-Nr.: 83996

Thunfischsalate



Thunfischsalat Couscous
Art.-Nr.: 83994



Thunfischsalat Mexicana
Art.-Nr.: 83992



Thunfischsalat Western
Art.-Nr.: 83993



Pasta mit 83997



Pasta mit 83998



Pasta mit 83996



83993



83992



83994

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code Packung	EAN-Code VE	Gewicht / Dose Fischeinwaage	Inhalt je VE	RE- Einheit
Thunfisch für Pasta						
83997	Thunfisch für Pasta Arrabbiata Thunfischstücke in Tomatensauce mit Chili und Knoblauch. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten und geschnittenen Thunfischfilets werden mit Tomatensauce, Chiliaromen und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.	4 009239 540536	4009239 83997 5	160 g 59 g	8	Dose
83998	Thunfisch für Pasta Knoblauch Thunfischstücke in Sonnenblumenöl mit Knoblauch und Chili. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten und geschnittenen Thunfischfilets werden mit Knoblauch und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.	4 009239 207255	4009239 83998 2	160 g 104 g	8	Dose
83996	Thunfisch für Pasta Tomate Thunfischstücke in Tomatensauce. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten und geschnittenen Thunfischfilets werden mit Tomatensauce und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.	4 009239 207170	4009239 83996 8	160 g 59 g	8	Dose
Thunfischsalate						
83994	Thunfischsalat Couscous Thunfischsalat mit Couscous, Kichererbsen, Karotten und Erbsen. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten und geschnittenen Thunfischfilets werden mit Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.	4 009239 206777	4009239 83994 4	160 g 36 g	8	Dose
83992	Thunfischsalat Mexicana Thunfischsalat mit Bohnen, Mais und Paprika. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten und geschnittenen Thunfischfilets werden mit Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.	4 009239 206326	4009239 83992 0	160 g 42 g	8	Dose
83993	Thunfischsalat Western Thunfischsalat mit Mais, Karotten und Erbsen. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten und geschnittenen Thunfischfilets werden mit Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.	4 009239 206746	4009239 83993 7	160 g 42 g	8	Dose

#MISSIONFISH

DENN FISCH IST
VERTRAUENSACHE!

Übrigens

SB TK-Fisch & Meeresfrüchte
finden Sie in unserer
Broschüre „Meer für Ihre
Tiefkühltruhe“



Ich berate und informiere Sie gern.

Name: _____

Mobil-Nr.: _____

E-Mail: _____



Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

Telefon: +49-471-13 3000 | E-Mail: info@deutschesee.de

www.deutschesee.de