



Karpfen

„Der Fisch der Zukunft“

Innovative Vermarktung

5. Internationale Karpfenkonferenz

Ansbach, den 05.09.19

Marten Oppermann, FWM

Fact Sheet / Historie Produktionsstandort 25 Jahre:



- 1994 erbaut (Wermsdorfer Räucherei)
- 2009 Otto Maier GmbH
- 2009-2010 (500t Räucherware, **Start** 60t MAP Fisch) – **Fischtheken sterben**
- 2010-2011 (**Start** 6-8t Kaviar) 2011-2012 (8-10t Kaviar)
- **2013 umfirmiert Euro Fine Fish GmbH**
(**700t** MAP Fisch und **300t** Räucherfisch + 9-10t Kaviar)
- 2017 jährliche Produktion von: ca. **2.500 Tonnen** (MAP/Skin Fisch)
- 2018 jährliche Produktion von: ca. **3.500 Tonnen** (MAP/Skin Fisch)
- **2019** EFF hat aktuell ca. 100 Mitarbeiter,
2-3 Schichten, 6 Tage/Woche
- Standortfläche: 4.300m², Produktionsfläche 1.500m² Lagerhalle 600m²,
Kühlfläche 340m²
- ca. 6-12 Tonnen Kaviar von verschiedenen Störarten
- TK Fisch-Fischerzeugnisse ca.100 Tonnen



1994



2013



2019

Wer wird von der EFF direkt oder indirekt beliefert??



Zertifizierungen/Zulassungen der EFF GmbH:



- Fischseuchenschlacht - Zulassung
- (Schlachtkapazität/h (Runder Fisch):
- **Karpfen:** 1,3-1,5t / h **Forelle:** 250-400g ca.0,65t **Lachsforellen:** 400-1000g 0,90t
- EU - Zulassung (Fisch, Fischerzeugnisse und **Fleisch**)

Was wird von der EFF GmbH hergestellt - verpackt??? 😊



- ALLES WAS SCHWIMMT "AUSSER" Schiffe, denn die passen nicht in die Packung:



Was wird von der EFF GmbH hergestellt - verpackt???



- Lachs
- Wildlachs
- Forelle
- Dorade
- Thunfisch
- Alaska Seelachs
- Kabeljau
- Makrele
- **Karpfen**
- **Frisch/TK**
- Echter Stör Kaviar
- u.v.m.



Verpackung in **MAP** (**M**odifizierte **A**tmosphäre)

- Stickstoff (Füllgas) N
- Kohlenstoffdioxid CO₂
- Sauerstoff O₂



Vorteile: (Längere Haltbarkeit, besseren Produktschutz)



Verpackung in **Skin**

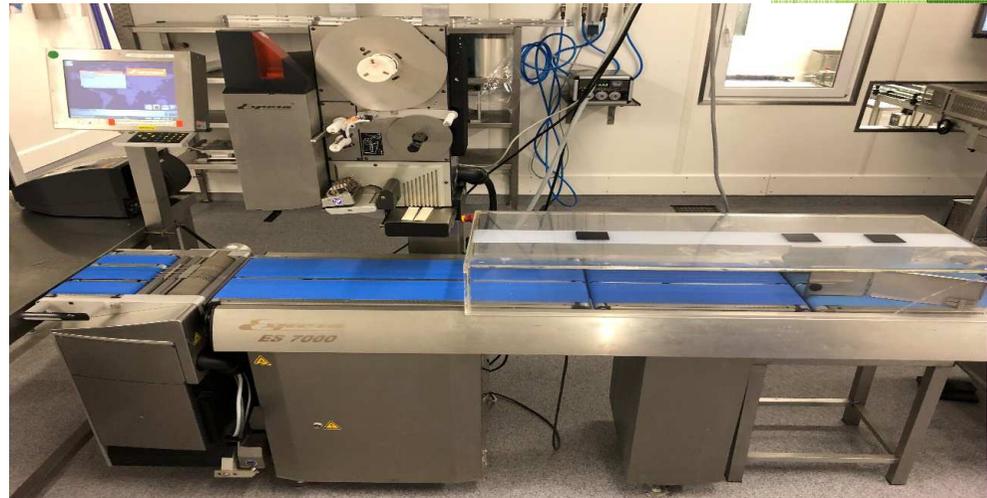
Vorteile: (Optik, Haptik (3sec.) und platzsparend)

- Vakuum
- Start vor ca. 3 Jahren 2015-2016



Produktionslinien der EFF GmbH:

- Verpackungsraum->Endverpackung (MAP-Skin Maschine, Metalldetektor, Auszeichner+Checkweigher):
- Fakten: **MAP** 15-45 Pack/min 0,300g = 500kg/h **Skin** 12-24 Pack/min 0,300g = 324kg/h



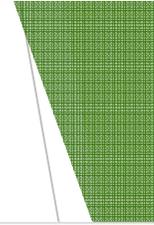
Wovon ist eine erfolgreiche Vermarktung abhängig?



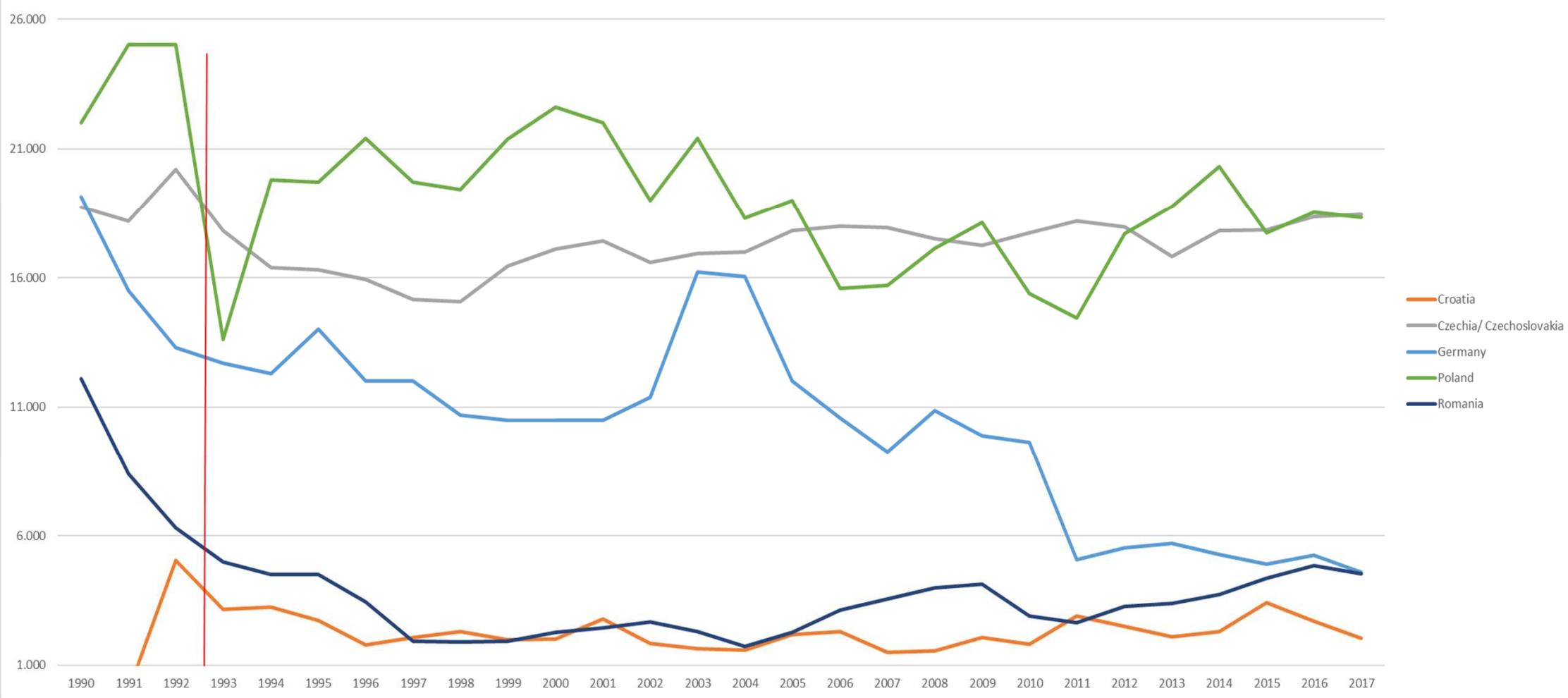
- Verfügbarkeit der Rohware? (Karpfen)
- Image/Ruf/PR der Rohware? (Karpfen)
- Beschaffenheit/Eigenschaften der Rohware? (Karpfen)
- Nachhaltigkeit? Zertifizierung?
- Zielgruppen?
- Restlaufzeit/MHD?
- Preis vom Endprodukt?
- Platzierung am POS?
- Produktentwicklung?



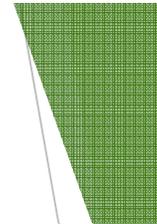
Verfügbarkeit der Rohware?



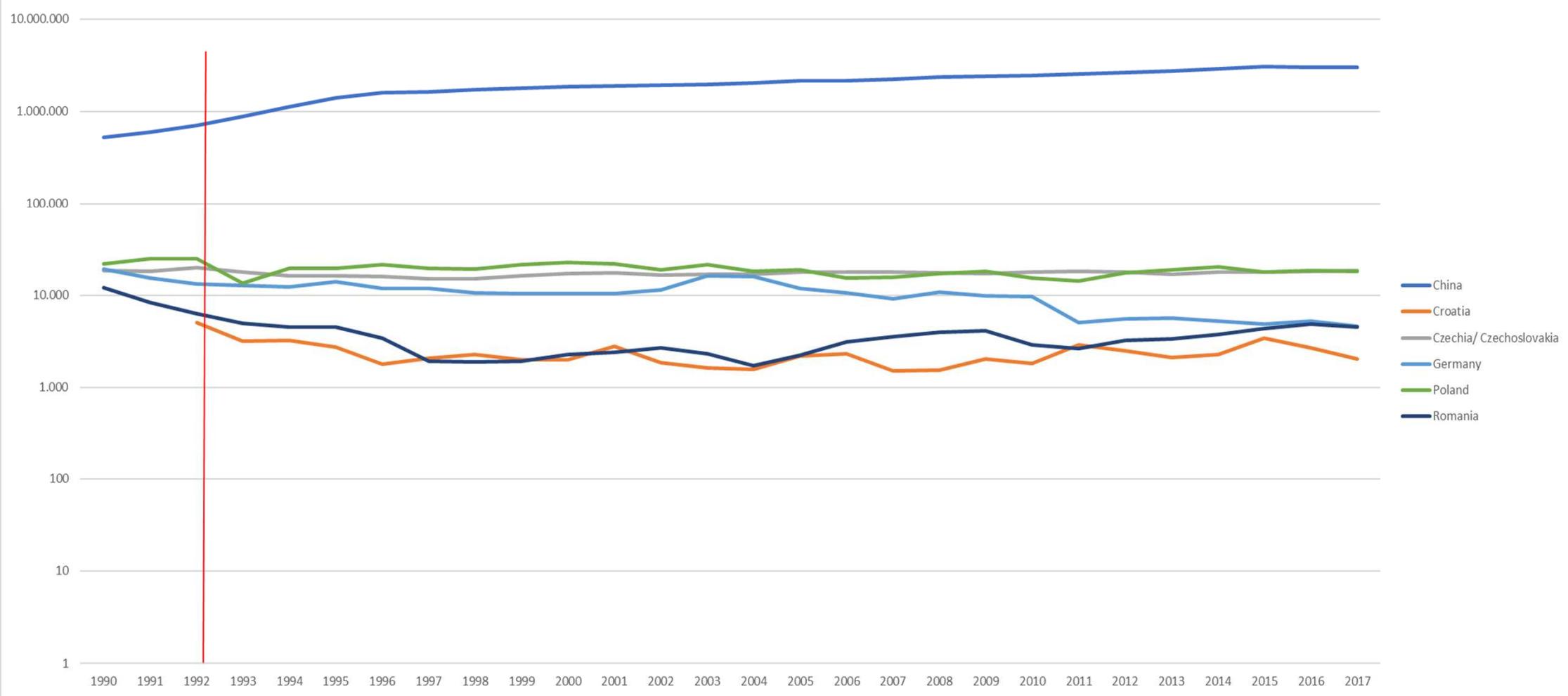
Produktionszahlen Karpfen EU 1990-2017



Verfügbarkeit der Rohware?



Produktionszahlen Karpfen EU - China 1990-2017



Verfügbarkeit der Rohware?

► Produktionszahlen Karpfen EU - China 1990-2017



| Land Area | 1990 | 1992 | 2000 | 2005 | 2010 | 2011 | 2017 |
|----------------------------|----------------|----------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| China | 522.369 | 706.119 | 1.847.133 | 2.135.832 | 2.448.779 | 2.568.992 | 3.004.345 |
| Croatia | 0 | 5.049 | 2.010 | 2.180 | 1.816 | 2.891 | 2.039 |
| Czechia/ Czechoslovakia | 18.754 | 20.198 | 17.106 | 17.814 | 17.746 | 18.198 | 18.460 |
| Germany | 19.145 | 13.300 | 10.500 | 11.999 | 9.634 | 5.082 | 4.597 |
| Poland | 22.000 | 25.000 | 22.600 | 19.000 | 15.400 | 14.430 | 18.325 |
| Romania | 12.100 | 6.300 | 2.262 | 2.256 | 2.888 | 2.652 | 4.539 |
| EU total: | 71.999 | 69.847 | 54.478 | 53.249 | 47.484 | 43.253 | 47.960 |
| Grand total | 594.368 | 775.966 | 1.901.611 | 2.189.081 | 2.496.263 | 2.612.245 | 3.052.305 |

Quelle: FAO

Warum kam es zum Produktionsrückgang in Deutschland?

- Teiche unterliegen zum Großteil naturschutzrechtlichen Beschränkungen (FFH, NSG, VSG, Biber Verord., uvm.)
- wirtschaftliches Arbeiten ist dadurch stark erschwert, aber eine Erhaltungspflicht besteht
- Prädatoren fressen bis zu 80% der Fische, Biberschäden an fischereilichen Anlagen
- Niedrige Großhandelspreise/osteuropäische Konkurrenz
- Verstärkte Bürokratie hindert Teichwirte an ihrer eigentlichen Tätigkeit
- Fördermittelbeantragung zunehmend kompliziert, Bewilligung z.T. völlig ungewiss
- Fachkräftemangel bei Fischwirten und Fischverarbeitung
- Abschaltung bzw. runterfahren von Kraftwerken (WWA)



Zusammenfassung: Verfügbarkeit der Rohware



- Zugriff auf ca. 50.000 t Rohware innerhalb der EU
- Problem: **Frisch** nicht ganzjährig verfügbar
- **Rückgang der Produktion in Deutschland (Karpfen)**



Image/Ruf/PR und Beschaffenheit/Eigenschaften der Rohware? (Karpfen)



➤ Verbraucherumfragen ergaben:

1. Karpfen schmecken schlammig (mooseln)
2. Karpfen haben Gräten (Y-Gräten)
3. Karpfen sind zu fettig
4. **Es ist ein wohlschmeckender Fisch?**

➤ **Fazit:**

Es muss **ständig weiter** über das Produkt Karpfen aufgeklärt werden!

- Zubereitung: Rezeptideen, u.v.m.
- Verfügbarkeit, Produktentwicklung,

Nachhaltigkeit? Zertifizierung?

- Fisch-Ratgeber von WWF und Greenpeace

Karpfen statt Lachs

- Der **Silvester**fisch ist der einzige, der **uneingeschränkt** empfehlenswert ist. **Die meisten Bestände sind überfischt.** (Dagmar Dehmer)

<https://www.fischbestaende-online.de/fakten/detailansicht/90-prozent-der-fischbestaende-in-den-meeren-uebernutzt-der-zustand-der-weltweiten-meeresfischbestaende/>



Umweltverträglich reisen

Wildes Deutschland

WWF und Soziale Medien

Mitglied werden

WWF für Kinder und Jugendliche

Bildungsarbeit & Lehrerservice

WWF Magazin

Downloads

Buch- und Filmrezensionen

Zur Online-Version des Fischratgebers

Die Entscheidungshilfe für Ihren Fischeinkauf

Sie möchten als Verbraucher nicht komplett auf Fisch verzichten und dennoch den Irrsinn der konventionellen Fischerei nicht weiter anheizen? Wir helfen Ihnen dabei, mit Ihrer nachhaltigen Einkaufsentscheidung Ihren persönlichen Einfluss auf die Fischereiwirtschaft auszuüben:

| | Übersicht | Gute Wahl | Zweite Wahl | Lieber nicht | Suchen |
|---|---|-----------|-------------|--------------|--------|
|  | Kaisergranat, Scampi, Norwegischer Tiefseehummer | > | ● | ● | ● |
|  | Karpfen | > | ● | ● | ● |
|  | Kliesche, Scharbe | > | ● | ● | ● |
|  | Lachs, Atlantischer Lachs | > | ● | ● | ● |

Nachhaltigkeit? Zertifizierung?



- Pro Kopf verzehrten die Deutschen pro Jahr(2015) 13,4 Kilogramm Fisch.

Nur 0,094 kg stammen davon vom Karpfen.

- Pro Kopf verzehrten die Deutschen pro Jahr(2018) 13,7 Kilogramm Fisch.

Nur 0,0751 kg stammen davon vom Karpfen.

- Eine Teichwirtschaft in Deutschland ist BIO Zertifiziert

- Erhoffter Erfolg blieb aus. **Warum?**
ökologischer und nachhaltiger geht es nicht!!!





Zielgruppen? Restlaufzeit/MHD? Preis vom Endprodukt?

Zielgruppen:

- Jüngere Leute mit dem Produkt mit ansprechen!!!

Das ist der Kunde von morgen!!!

- Single-Haushalte, Kleinfamilien (max. 3-4Pers.)

Großfamilien werden weniger! Traditionsbewusstsein wird weniger!

Restlaufzeit/MHD:

Auf Eis frisch ganz: 3-4 Tage / MAP frisch ganz: 6-7 Tage

Lose heiß geräuchert: 9-10 Tage / MAP heiß geräuchert: 15-18 Tage

Preis vom Endprodukt:

- Aktuell sollte eine Fertigpackung einen Preis von **5€/Packung** nicht überschreiten!

Beispiel: Karpfen ganz frisch MAP verpackt ca. 1,70kg/Pack Preis/kg ca. 7,00€ = ca.11,90€ **Kaufen? NEIN**

Beispiel: Karpfenfilet frisch MAP verpackt ca. 0,250kg/Pack Preis/kg ca. 18,00€ = ca.4,50€ **Kaufen? JA**

Platzierung am POS?



Platzierung am Point of Sale:

Fischtheke mit Bedienpersonal:

- Wie gestalte ich meine Fischtheke?
- Was will/muss ich verkaufen?
- Was für einen Kundenkreis habe ich? Jung - Älter?
- Wie lenke ich meinen Kunden? **Angebote?**



SB-Theke z.B. im Discounter-LEH:

- Wie bekommt man den Endverbraucher dazu das Produkt in die Hand zu nehmen, bestenfalls zu kaufen?
- Wo liegt das Produkt in der SB-Theke?
(vorn, hinten, mittig, rechts, links)
- Wo liegt der Verkaufsmarkt? **(Land oder Stadt)**
- Wie lenke ich den Kunden, ohne ihn **aktiv** ansprechen zu können?
Aussehen der Verpackung inkl. Produkt (3 SEKUNDEN)



Produkte-Produktentwicklung?



TK Linie der EFF GmbH



Fakten:

- Linear Froster (Stickstoff)
- Kapazität je nach Dicke der Ware: 250-1000kg/h
- Temperaturen: -15 °C bis zu -90 °C



Ich Danke Ihnen für Ihre Aufmerksamkeit!



„Wir sollten nicht nur jede Woche einen Kasten Bier trinken, um einen Quadratmeter Regenwald in Südamerika erhalten zu helfen, sondern wir sollten hin und wieder einen einheimischen Karpfen essen, um unsere wertvollen Aquakulturlandschaften zu erhalten.“

frei nach: D. Kunkel

5. Internationale Karpfenkonferenz

Ansbach, den 05.09.19

Marten Oppermann, FWM



