

## Auslaufsichere, wiederverschließbare Verkaufsverpackungen

Flexible Verpackungslösungen in drei Varianten, die sich auch hervorragend für Frischfisch und andere Produkte an Fischtheken eignen, standen im Mittelpunkt des Messeauftritts der spanischen Firma **El Carmen**, die in Pamplona ansässig ist. Das Unternehmen hat sich auf innovative Lösungen im Verpackungsbereich spezialisiert, die das Handelsgeschäft und den Transport heikler Produkte wie Fisch sicherer, hygienischer und attraktiver für die Kunden machen.



**Exportmanager Imanol Arrieta und Exportdirektorin Jana Kunecová. Die Verpackungsbeutel lassen sich zum Beispiel mit dem Firmenlogo, Rezepten oder Produktinfos bedrucken.**

Derzeit nutzen Fischtheken meist Isolierverpackungen, die mit relativ hohem Zeit- und Energieaufwand zugeschweißt werden müssen. Das benötigte Schweißgerät ist teuer und braucht zudem eine gewisse Aufstellfläche, die mancherorts fehlt.

Als Alternative bietet El Carmen feuchtigkeitsstabil beschichtete Papier- und Folientüten, die bunt bedruckbar, in nahezu allen Größen erhältlich und durch einfaches Falten und Zukleben zudem wasserdicht verschließbar sind. Folienfenster geben den Blick auf den Inhalt des Beutels frei. Nach Auskunft der Exportdirektorin Jana Kunecová sind die Verpackungen in drei Varianten erhältlich:

**Auslaufsicher** - Einwegverpackung für den Transport und zum Einfrieren, für Frischfisch besonders geeignet. Das Klebeband ist extra verstärkt und auslaufsicher, Lebensmittel sind hermetisch eingeschlossen, kein Austritt von Flüssigkei-

ten. Der Klebefalz ist jedoch nach dem Öffnen nicht wieder verschließbar.

**Wiederverschließbar** - Bei diesen Beuteln lässt sich die Verklebung mehrfach öffnen und schließen, was bei manchen Frischwaren vorteilhaft ist (z.B. Fisch, Fleisch, Wurst, Käse). Die Verpackung eignet sich auch gut für Prepacked-Thekenprodukte.

**Vakuum und Klebung** - Diese Verpackung kombiniert die Vorteile von Vakuumpacks und wiederverschließbaren Beuteln mit Klebefalz. Der Vakuumbbeutel besitzt zusätzlich einen Klebefalz und kann daher nach dem Öffnen weiter verwendet werden. Angeblich ist es die einzige Verpackungslösung dieser Art weltweit.

Die Verpackungen sind bereits in Spanien, Frankreich, Irland, UK, Belgien und Holland auf dem Markt, in Bremen wurden sie erstmals für Deutschland vorgestellt.

## Fischbratwurst mit nur 3 Prozent Fett

Fischwürste sind nach Jahrzehnten des Nischendaseins im Markt angekommen. Eine breite Vielfalt an Variationen produziert **H.-J. Fiedler Meeresdelikatessen**. Zum Klassiker, dem im Ofenrauch gereiften ‚Fiedlers Lachsknacker‘, sind als neue Varianten der ‚Küstengriller‘ und der ‚Küstknacker‘ hinzugekommen, eine Fischbratwurst bzw. eine Fischbockwurst aus Buckellachs (*Oncorhynchus gorbusha*) und Riesenkalmar (*Dosidicus gigas*), und ganz aktuell der ‚Havener‘, eine Fischbrat-



**Mehrere Variationen Fischwürste gehören zum Sortiment von H.-J. Fiedler Meeresdelikatessen. Aktueller Neuzugang ist der ‚Havener‘, eine Fischbratwurst von Lachs und Riesenkalmar mit nur 3 Prozent Fett.**

wurst, die im Gegensatz zur klassischen Fischbratwurst statt 12,8 Prozent nur 3,0 Prozent Fett enthält. Die vakuumverpackten Wurstspezialitäten ergänzen ein breites Räucherfischsortiment, dessen Grundlage Produkte des Dreigestirns Aal, Lachs und Forelle bilden. Beliebt sind unter anderem auch die mit Frischkäse gefüllten Lachsrollchen und die besonders für den Imbiss geeigneten hausgemachten Frikadellen.

## Aquacultur Fischtechnik von EMF-Insolvenz nicht betroffen

Innerhalb der **EMF Holding** war Aquacultur Fischtechnik als GmbH von Anfang an eine eigenständige Körperschaft, die jedoch ihre finanziellen Angelegenheiten, Einnahmen und Ausgaben regulär über die Buchhaltung der Holding abgewickelt hatte. Somit war sie von der vorläufigen Insolvenz der EMF zwar nicht im juristischen Sinne, finanziell aber durchaus betroffen, weil sie plötzlich keinen direkten Zugriff mehr auf die eigenen Finanzen hatte.

Nach turbulenten und harten Wochen mit vielen Verhandlungen und Umstrukturierungen ist Aquacultur-Geschäftsführer Dr. Ulrich Kronert sich jetzt endlich sicher, dass die GmbH als eigenständiges Unternehmen bestehen bleibt. Sie wird als derzeit einziger Bereich aus der Insolvenzmasse der Holding herausgelöst und an interessierte Investoren verkauft. Derzeit würden die vorliegenden Angebote gesichtet und geprüft.

Die Perspektiven seien gut, er und sein Arbeiterteam hätten jetzt wieder Anlass, mit Optimismus in die Zukunft zu blicken, meint Kronert. Man habe die Strukturen gestrafft und Außenbüros in Minsk, Kiew und Moskau geschlossen, um Kosten zu senken. Zum Glück habe man mit der Verlagerung des Kerngeschäftes von Russland in andere Regionen schon vor längerer Zeit begonnen, sonst wären die wirtschaftlichen Folgen auch für die Aquacultur vermutlich noch härter gewesen. Derzeit machen die Aktivitäten in Russland nur noch 15% des in-