



## **Presseinformation**

### **Deutsche See zeigt auf der „fish international“ Frische, TK und Feinkost**

#### **Frischer Auftritt mit großem Repertoire**

**Bremerhaven, 28. Januar 2020** – Vom 09. bis 11. Februar präsentiert sich Deutsche See auf der „fish international“, der Fisch- und Seafood-Fachmesse, in Bremen. Auf dem knapp 300 Quadratmeter großen Stand (Halle 5, Stand J19) zeigt die Bremerhavener Fischmanufaktur die vielfältige Markenwelt von Deutsche See. Messebesucher können sich auf neue Produkte wie Räucherlachs und Graved Lachs für das SB-Regal, Naturland zertifizierten Seelachs und Feinkost von BEECK freuen.

Auf der Show-Bühne der Bremerhavener Fischmanufaktur bekommen die Messebesucher wertvolle Inspirationen rund um Fisch und Meeresfrüchte. Mit neuen Impulsen und fundiertem Knowhow setzt der Deutsche See Koch Sebastian Bruns die Produkte gekonnt in Szene. Deutsche See wird auf der Messe mit der gesamten Markenwelt für den Frische-, Tiefkühl- und Feinkost-Bereich aufwarten. Am Stand der Bremerhavener Fischmanufaktur erhalten Messebesucher hilfreiche Ideen rund um Fisch und Meeresfrüchten: Viele Impulse für deren gekonnten Auftritt in der Theke, im SB-Regal und auf dem Teller.

#### **Produkte, die Deutsche See Fischmanufaktur auf der „fish international“ an Bord hat:**

##### **Räucherlachs und Graved Lachs im neuen Design**

Mit jahrelanger Erfahrung im Veredeln von Fisch punktet Deutsche See jetzt mit Räucherlachs und Graved Lachs im SB-Regal. Die neuen Produkte haben ein Nettogewicht von 100 Gramm und stammen aus ASC-zertifizierter, nachhaltiger Zucht. Mit Räucherlachs und Graved Lachs schafft Deutsche See den Auftakt für eine erfolgreiche Produktlinie in SB. Besonders ins Auge fallen werden die neuen Produkte von Deutsche See durch ihren einheitlichen, frischen Look. Die Bremerhavener Fischmanufaktur macht ihren Qualitätsanspruch durch wertiges und ansprechendes Packungsdesign sichtbar. Erklärtes Ziel ist die optimale Präsenz am POS durch klare Optik, schnelle Orientierung und einfache Entnahme der Produkte.



Martina Buck  
Unternehmenskommunikation  
Telefon: 0471 / 13 3136  
Martina.Buck@deutschesee.de



### **Über Deutsche See Fischmanufaktur**

Mit über 1.800 Mitarbeitern in rund 20 Niederlassungen und mehr als 35.000 Kunden aus Lebensmittel-einzelhandel und Gastronomie ist Deutsche See nationaler Marktführer für Fisch und Meeresfrüchte. Seit Ende 2013 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 unter [www.deutschesee.de](http://www.deutschesee.de).

### **Über BEECK**

Von edlen Kreationen mit Fisch und Meeresfrüchten über EXTRA FRISCH-Salate bis hin zu leckeren Antipasti und raffinierten Dips – die Feinkostmarke BEECK steht seit Jahrzehnten für frische Feinkost in der Bedientheke und SB-Truhen des LEH, in der Gastronomie sowie im Bereich Foodservice. Ausgesuchte Zutaten, liebevolle Handarbeit, exklusive Rezepturen und eine einzigartige Frischelogsik zeichnen BEECK aus. Seit der Firmengründung im Jahr 1919 setzt BEECK Trends in puncto Frische und Genuss. Weitere Informationen unter [www.beeck-feinkost.de](http://www.beeck-feinkost.de).



Martina Buck  
Unternehmenskommunikation  
Telefon: 0471 / 13 3136  
[Martina.Buck@deutschesee.de](mailto:Martina.Buck@deutschesee.de)