

Projekt MEHRWERT / Sachsen

VermarktungsOffensive FISCH

Oktober 2021 bis Dezember 2022

Projekt-Infos durch:

Andreas Stummer

Thomas Breitling

Matthias Schneider

Anne Gollan

Das Projekt

SLFV

Denkwerkstatt FOOD

Pilot-Betriebe

weitere



Das Projekt

Ausgangspunkt

Vorgehen

Umsetzung

Nächste Schritte



Das Projekt

SLFV

Denkwerkstatt FOOD

Pilot-Betriebe

weitere



Das Projekt

SLFV

Denkwerkstatt FOOD

Pilot-Betriebe

weitere



Das Projekt

Ausgangspunkt

Vorgehen

Umsetzung

Nächste Schritte



Vorgehen

Ausgangspunkt

Vorgehen

Umsetzung

Nächste Schritte



Auswertung Betriebs-Besuche



Vorgehen

Ausgangspunkt

Vorgehen

Umsetzung

Nächste Schritte



Vorgehen

Ausgangspunkt

Vorgehen

Umsetzung

Nächste Schritte



VermarktungsOffensive FISCH

Arbeitshypothesen

Matthias Schneider / Thomas Breitling

VermarktungsOffensive FISCH

Vorgehen

Ausgangspunkt

Vorgehen

Umsetzung

Nächste Schritte

- Marktbearbeitung / Vertriebsrolle
- Kunden-zentriertes Denken/Handeln
- Betriebsorganisation / Führung

Vorgehen

Ausgangspunkt

Vorgehen

Umsetzung

Nächste Schritte

1. Bestehende Erfolgspotenziale nutzen

1.1.
Auf die Preis-Premium-Märkte
-nach den Segmenten-
ausrichten

2. Zukünftige Erfolgspotenziale identifizieren

2.2.
In Metropolmärkten Trends
aufspüren und life-stylige
Produkte/Services designen

Vorgehen

Ausgangspunkt

Vorgehen

Umsetzung

Nächste Schritte



1.1.
Auf die Preis-Premium-Märkte
-nach den Segmenten-
ausrichten

Vorgehen

Ausgangspunkt

Vorgehen

Umsetzung

Nächste Schritte



2.2.
In Metropolen Trends
aufspüren und life-stylige
Produkte/Services designen

Vorgehen

Ausgangspunkt

Vorgehen

Umsetzung

Nächste Schritte



2.2. In Metropolmärkten Trends aufspüren und life-stylige Produkte/Services designen



Nicolette Streiffler, Christian Klauer und Lorenz Schilling eröffnen in Berlin das erste Biomarkt der neuen Marke „flexi“.



ZIELGRUPPE Flexitarier



„Ist vegane Ernährung wirklich die Zukunft? Der Markt wächst jedenfalls, auch die Gastronomie umt – und eine Initiative wirbt dafür, um einen Monat auf tierische Produkte zu verzichten“

„Ist vegane Ernährung wirklich die Zukunft? Der Markt wächst jedenfalls, auch die Gastronomie umt – und eine Initiative wirbt dafür, um einen Monat auf tierische Produkte zu verzichten“

„Ist vegane Ernährung wirklich die Zukunft? Der Markt wächst jedenfalls, auch die Gastronomie umt – und eine Initiative wirbt dafür, um einen Monat auf tierische Produkte zu verzichten“

„Ist vegane Ernährung wirklich die Zukunft? Der Markt wächst jedenfalls, auch die Gastronomie umt – und eine Initiative wirbt dafür, um einen Monat auf tierische Produkte zu verzichten“

können, wie der Trend in der Mitte der Gesellschaft angekommen ist. Ein weiterer Beispiel für diesen dynamischen Umgang mit vegetarischen Genuss ist die Livbox, Burgergrill-„Bite-Box-Quinoa-Bratling“, auf der Speisekarte ist es möglich zu bestellen, wie viel ein Viertel der Burgerparties vegetarisch oder vegan. Auch wenn vegetarischer Fleisch nicht für richtig hält, solange über „Jahres und Herbst-Käsebox“ handelt, möchte er eine natürliche Aktion sein, die „Meatless Monday“ immer mehr Menschen einleuchtet. Für das Vegetarier-Netzwerk hat ein Team zusammen mit dem Koch-Netzwerk eine Kreation auf den Markt gebracht – „plant-based“.

Hinter dem Diner-Snack-Produkt steht das Unternehmen Flexi, das sich in fünf weiteren europäischen Ländern aktiv in „Chickens oder Schweine“ – die Produkte bestehen aus Fleisch, Gemüse, Getreide und Bohnen. Flexitarier sind die Hauptgruppe, die Flexi anspricht. „Für die Zukunft darf man sich auf jeden Fall an Flexitarier orientieren“, sagt Co-Founder Patrick Bort, 2016 und der neuen Überzeugung, dass eine Proteinbox die Herkunft eines jeden Supermarktes darstellt – und jeder Konsument selbst entscheiden kann, ob die Proteinbox plant-based oder tierischen Ursprungs ist. Für den Markt, wie es nach einem Jahr möglich ist, die Proteinbox plant-based Fleischbox zu ersetzen, die Flexi bald auf den Markt bringen wird.

Die Flexitarierbewegung hat sich in den letzten Jahren als Fleischersatzprodukt, etwa aus Reis, Linsen oder Bohnen, etabliert. „Die Menschen haben erkannt, auf eine Ernährung oder vegetarische Ernährung umzustellen. In Zukunft werden immer noch, aber definitiv anders“ Fleisch gegessen. „Zunächst weniger, mehr Bio und mehr nachhaltiger“, sagt Co-Founder Lorenz Schilling, der auch ein breites Sortiment an vegetarischen und veganen Fleischersatzprodukten anbietet. „Flexitarier sind die Gruppe, die sich am stärksten bewegt“, sagt Schilling, der nicht nur bei seinen historischen Wurzeln ansetzt, sondern auch neue Ansätze bei vegetarischen Fleischersatzprodukten entwickelt. „Flexitarier sind die Gruppe, die sich am stärksten bewegt“, sagt Schilling, der nicht nur bei seinen historischen Wurzeln ansetzt, sondern auch neue Ansätze bei vegetarischen Fleischersatzprodukten entwickelt.

Die Flexitarierbewegung hat sich in den letzten Jahren als Fleischersatzprodukt, etwa aus Reis, Linsen oder Bohnen, etabliert. „Die Menschen haben erkannt, auf eine Ernährung oder vegetarische Ernährung umzustellen. In Zukunft werden immer noch, aber definitiv anders“ Fleisch gegessen. „Zunächst weniger, mehr Bio und mehr nachhaltiger“, sagt Co-Founder Lorenz Schilling, der auch ein breites Sortiment an vegetarischen und veganen Fleischersatzprodukten anbietet. „Flexitarier sind die Gruppe, die sich am stärksten bewegt“, sagt Schilling, der nicht nur bei seinen historischen Wurzeln ansetzt, sondern auch neue Ansätze bei vegetarischen Fleischersatzprodukten entwickelt.

„Ist vegane Ernährung wirklich die Zukunft? Der Markt wächst jedenfalls, auch die Gastronomie umt – und eine Initiative wirbt dafür, um einen Monat auf tierische Produkte zu verzichten“

„Ist vegane Ernährung wirklich die Zukunft? Der Markt wächst jedenfalls, auch die Gastronomie umt – und eine Initiative wirbt dafür, um einen Monat auf tierische Produkte zu verzichten“

„Ist vegane Ernährung wirklich die Zukunft? Der Markt wächst jedenfalls, auch die Gastronomie umt – und eine Initiative wirbt dafür, um einen Monat auf tierische Produkte zu verzichten“

„Ist vegane Ernährung wirklich die Zukunft? Der Markt wächst jedenfalls, auch die Gastronomie umt – und eine Initiative wirbt dafür, um einen Monat auf tierische Produkte zu verzichten“

Vorgehen

Ausgangspunkt

Vorgehen

Umsetzung

Nächste Schritte



Für die Zukunft.

Bioland

LIDL
Lidl lohnt sich

Bioland-Milchbauer André aus Schwabenrod

Über **100** BIOLAND-ARTIKEL
überhält im Sortiment

Frisch und wertvoll – aus unserer Heimat
Hergestellt nach den Richtlinien der Bio-Trendsetter für:

- Kontrollierte Bio-Qualität
- mehr Tierwohl und biologische Vielfalt
- gesündere Umwelt
- gesicherte Zukunft der Bauernfamilien

lidl.de/bioland

Für Druckfehler keine Haftung. • Bild-Angebote: Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Berlinster Str. 2, 74208 Bad Wimpfen • Marken- und Produktbild der regionalen Lieferanten unter: www.lidl.de/bioland oder 0800 433361.

Vorgehen

Ausgangspunkt

Vorgehen

Umsetzung

Nächste Schritte



Vorgehen

Ausgangspunkt

Vorgehen

Umsetzung

Nächste Schritte

- Führungs-Trainings
- Verkaufstrainings - Gastrokunden
- Verkaufstrainings - Endkunden
- Führungs-Coachings

Das Projekt

Ausgangspunkt

Vorgehen

Umsetzung

Nächste Schritte



Erarbeitung von
Markenbotschaften mit
den sächsischen
Fischereibetrieben



Naturnahe, erlebbare Fischwirtschaft in Wernsdorf und Torgau



- Frischer, gesunder Fisch aus naturnaher, artgerechter Aufzucht und Haltung
 - Aufzucht, Haltung, Fang und Verarbeitung – alles vor Ort und aus einer Hand
- Besuchen Sie uns: Unsere Seen, Teiche und Fischwirtschaft sind jederzeit erlebbar
- Aktive Erhaltung des wertvollen Ökosystems See/Teich und damit der jahrhundertealten Kulturlandschaft in Sachsen

Produktentwicklung Karpfen

- Karpfenfilet mit Haut, praktisch grätenfrei, getrimmt, tiefgefroren
- Filetgröße 400-800g pro Verpackungseinheit, Vakuum
- bzw. ca. 2 kg Pakete für Gastro bzw. Gemeinschaftsverpflegung

Vorteil: Lagerfähigkeit bis 9 Monate, „Familienkompatibel“, einfache Zubereitung



Produktmarketing:

Die Weißfisch Story

...es geht in Mitteldeutschland **deutlich*** schwerer mit dem
„Karpfen“:

bei Absatz, Akzeptanz, Preis

(*Bewertung aus 8 Monaten „Karpfen versus
Weißfischvermarktung“ im Zielmarkt Leipzig)



Bild: Horstsee bei Wermisdorf/Sachsen.

Sächsisches Weißfisch-Filet*

Die leckerste Lachs-Alternative. Ehrlich nachhaltig.

Ungefährdete heimische Fischarten aus nachhaltiger und naturnaher Fischwirtschaft.
Kurze Transportwege. Keine Überfischung. Keine Schleppnetzfischerei.

Weißfische leben in sächsischen Seen und großen Teichen. Sie ernähren sich vorwiegend von Pflanzenteilen, Kleinlebewesen und je nach Jahreszeit mit zusätzlich regionalem Getreide. Zu den Fischarten der Familie der Weißfische gehören z.B. Brasseln, verschiedene Karpfenarten, Giebel.

* lt. WWF- und Greenpeace-Fischratgeber 2021:
Als EINZIGE Fischarten sind sie uneingeschränkt empfohlen.

Wermisdorfer Weißfisch,
gebacken im Asia-Style



Wermisdorfer Weißfisch-Filet*

Die leckerste **Lachs**-Alternative. Ehrlich nachhaltig.

Ungefährdete heimische Fischarten aus nachhaltiger und naturnaher Fischwirtschaft. Kurze Transportwege. Keine Überfischung. Keine Schleppnetzfischerei.

Weißfische leben in sächsischen Seen und großen Teichen. Sie ernähren sich vorwiegend von Pflanzenteilen, Kleinlebewesen und je nach Jahreszeit mit zusätzlich regionalem Getreide. Zu den Fischarten der Familie der Weißfische gehören z.B. Brasseln, verschiedene Karpfenarten, Giebel.

*lt. WWF- und Greenpeace-Fischratgeber 2021: Als EINZIGE Fischfamilie uneingeschränkt empfohlen.





Zeitgemäße Rezepte für Gastronomie und private Haushalte

Vorspeise/ Snack/ Hauptgang

**Carp/ Fish Fingers mit Roter Beete Salat und Preiselbeeren optional mit
Pommes frites, Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel**

„Der regionale und ökologische Kabeljau/Dorsch/Cod“



Zwischengang/ Hauptgang

Mit Ponzu glasiertes Karpfenfilet, Kokos Curry
Soße, Erbsencreme und Ingwerkarotten

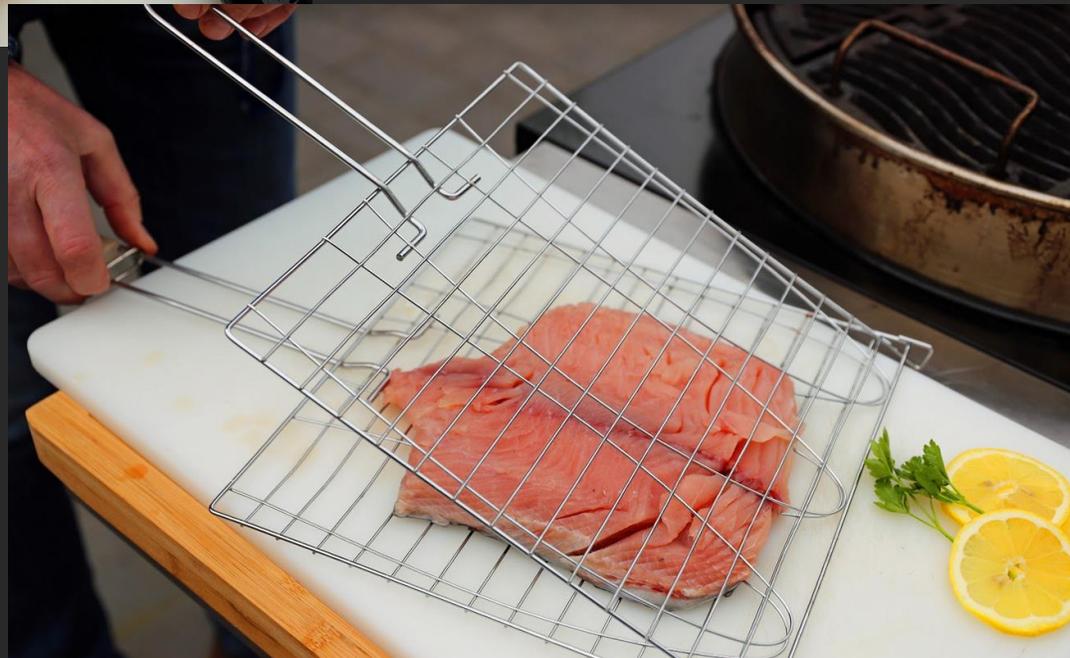


Homestyle Burger mit gebackenem Fischfilet, Apfel
Remoulade, jungem Spinat und Senfgurken aus
dem Spreewald





Einfacher Grillfisch „fast wie LACHS“









Gastrotermine Beispiel Karpfen/Weißfisch



Hotel Westin Leipzig
Wochenabnahmen 40-50 kg
sächsischer Weißfischfilet,
für **einen guten Preis**
(Stand 06, 2022)









Matthias Schneider / Thomas Breitling



Pilotergebnisse Teichwirtschaft Wermisdorf

- Aktuell: 6 Gastrobetriebe und Regionalläden mit regelmäßiger Bestellung
- über 1200 kg Karpfenfilet seit Projektbeginn **zusätzlich** verkauft (10 Monate)
- Ca. 10 Interessenten Handel- und Gastrobetriebe in aktiver Verhandlung
- Pilot mit Konsum Leipzig (TK) für Herbst vereinbart



Sächsisches Weißfisch-Filet*

Die leckerste Lachs-Alternative. Ehrlich nachhaltig.

Ungefährdete heimische Fischarten aus nachhaltiger und naturnaher Fischwirtschaft.
Kurze Transportwege. Keine Überfischung. Keine Schleppnetzfischerei.

Weißfische leben in sächsischen Seen und großen Teichen. Sie ernähren sich vorwiegend von Pflanzenteilen, Kleinlebewesen und je nach Jahreszeit mit zusätzlich regionalem Getreide. Zu den Fischarten der Familie der Weißfische gehören z.B. Brassen, verschiedene Karpfenarten, Giebel.





Sächsischer Weißfisch

Posteingang x

markus_kuebler@web.de

an mich ▾

Hallo Matthias,

wir hatten am Samstag den Karpfen auf einem Zedernholzbrett auf dem Grill. Meine Frau war leicht skeptisch, aber das Ergebnis war fantastisch. Der Fisch hatte die Aromen schön aufgenommen und duftete ganz toll. Der Fisch war auch sehr zart. Wir hatten noch Seebarsch von einem Bekannten aus Norwegen, der war eher unspektakulär.

Grüße

Markus



VermarktungsOffensive FISCH

Vermarktungs-Pilot Sächsischer Bio-Fisch mit Naturkost Erfurt



Pilot Bio-Karpfen:

Vereinbarung 500 kg Filet, TK

November 2022
an Naturkost Erfurt (Bio – Großhandel)

Teichwirtschaft Karsten Ringfeil



Mitteldeutsche Warenbörse in Schkeuditz am 22.6.22 (Morgen)

Ziel:

Gewinnung von Gastro- und
Handelsinteressenten für die sächsischen
Fischereibetriebe

über 2700 sächsische Gastrobetriebe
wurden und werden per Mail
angeschrieben (Messe und Infopaket)

Date: Fr., 10. Juni 2022 um 09:43 Uhr

Subject: Re: Sächsischer Weißfisch: regionaler Fisch die leckere und nachhaltige
Lachsalternative für Ihre Kunden und Gäste

To: <matthias@denkwerkstatt-food.de>

Guten Morgen ,

Mich würde interessieren wo ich in der Region Vogtland einen solchen
Fischereibetrieb finden kann...

Ist ein tolles Projekt...Als jahrelanges Slow- Food Mitglied freue ich mich über alle
nachhaltigen Projekte, vor allem im eigenen Heimatgebiet....wo es viel
Aufklärungsarbeit braucht....

Ich freue mich auf eine Info...

Mit genüsslichen Grüßen aus der Kochschule

VOF Newsletter 01 Warenbörse Weißfisch

#55 • Gesendet am 7. Juni 2022 08:03

[Bericht](#) • [Vorschau](#) • [Mehr](#) ▾

2.787

100%

Von : Denkwerkstatt Food - der regionale Weißfisch <matthias@denkwerkstatt-food.de>

Antwort : matthias@denkwerkstatt-food.de

Betreffzeile : Sächsischer Weißfisch: regionaler Fisch die leckere und nachhaltige Lachsalternative für Ihre Kunden und Gäste



Sächsisches Weißfisch-Filet* Bild: Horstsee bei Wermsdorf/Sachsen
Die leckerste Lachs-Alternative. Ehrlich nachhaltig.

Ungefährdete heimische Fischarten aus nachhaltiger und naturnaher Fischwirtschaft. Kurze Transportwege. Keine Überfischung. Keine Schleppnetzfischerei.

Weißfische leben in sächsischen Seen und großen Teichen. Sie ernähren sich vorwiegend von Pflanzenteilen, Kleinlebewesen und je nach Jahreszeit mit zusätzlich regionalem Getreide. Zu den Fischarten der Familie der Weißfische gehören z.B. Brasseln, verschiedene Karpfenarten und Giebel.

Sächsischer Weißfisch, gebacken im Asia-Style

*lt. WWF- und Greenpeace-Fischratgeber 2021: Als EINZIGE Fischfamilie uneingeschränkt empfohlen.

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir möchten Sie zu diesem Thema „Regionaler Fisch“ herzlich einladen, uns an unserem Stand 2-125 in der Halle 2 der Mitteldeutschen Warenbörse am

[Im Browser öffnen](#)



Sächsisches Weißfisch-Filet* Bild: Horstsee bei Wermsdorf/Sachsen
Die leckerste Lachs-Alternative. Ehrlich nachhaltig.

Ungefährdete heimische Fischarten aus nachhaltiger und naturnaher Fischwirtschaft. Kurze Transportwege. Keine Überfischung. Keine Schleppnetzfischerei.

Weißfische leben in sächsischen Seen und großen Teichen. Sie ernähren sich vorwiegend von Pflanzenteilen, Kleinlebewesen und je nach Jahreszeit mit zusätzlich regionalem Getreide. Zu den Fischarten der Familie der Weißfische gehören z.B. Brasseln, verschiedene Karpfenarten und Giebel.

Sächsischer Weißfisch, gebacken im Asia-Style

*lt. WWF- und Greenpeace-Fischratgeber 2021: Als EINZIGE Fischfamilie uneingeschränkt empfohlen.

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir möchten Sie zu diesem Thema „Regionaler Fisch“ herzlich einladen, uns an unserem Stand 2-125 in der Halle 2 der Mitteldeutschen

Landgut NEUE ELBE 2022

Backup

(...)

Anpassung

Gesellschaft
Landwirtschaft
Ernährung
Verbraucher



Anpassung

Gesellschaft

Landwirtschaft

Ernährung

Verbraucher



Agrar- Genossenschaft See (Sachsen)

Anbau von **Lausitzer Lavendel** - 30ha zur
Anpassung an den Klimawandel und zur
Unterstützung der Regeneration der Böden
(u.a. durch die Fruchtfolge-Gestaltung)

**hier: Andreas Graf - Geschäftsführer der
Agrargenossenschaft See**



Anpassung

Gesellschaft
Landwirtschaft
Ernährung
Verbraucher



Regionales - aus Sachsen und Brandenburg

Nachhaltige Ernährung

Zielsetzung: artgerechte Tierhaltung im
natürlichen Herdenverbund

(hier: Elbauen bei Torgau - Elbweiderind)



