

**FRISCH
NACHHALTIG
ÖKOLOGISCH**



VORWORT



Thomas Beyer

Geschäftsführer, Meereskost GmbH



Wir haben das Privileg, genau das zu machen, was wir am meisten lieben:

Wir beliefern unsere Kunden mit Fischprodukten und Meeresdelikatessen aus nachhaltiger Fischerei und ökologischer Fertigung, in höchster Frische und ausgezeichneter Qualität.

PREMIUM PRODUKTE UND PARTNER

Unsere Produkte sind ein Spiegelbild unserer Strategie. Nur mit den besten, qualitativ hochwertigen und ökologisch nachhaltigen Lieferanten zusammenzuarbeiten, die der Markt zu bieten hat, ist unser Ziel.

Das breite Spektrum an in allen Weltmeeren fischenden Lieferanten ermöglicht es uns stets die von uns angestrebte Qualität und Quantität zu beziehen und zu verarbeiten.

VERANTWORTUNG

Über die vergangenen 20 Jahre seines Bestehens ist MEERESKOST weltweit starke Partnerschaften mit ökologisch verantwortlich fischenden Unternehmen eingegangen.

Diese Unternehmen wissen, so wie auch MEERESKOST, dass das Engagement in die nachhaltige Fischerei ebenso wichtig ist, wie den ökologischen Erhalt der weltumfassenden Ozeane zu unterstützen.

PHILOSOPHIE

Diese Einstellung in Bezug auf Erhaltung der weltweiten Fisch- und Meeresressourcen ist seit jeher ein Bestandteil der MEERESKOST-Philosophie.

Wir sind der festen Überzeugung, dass sich der Einsatz von nachhaltigen bzw. ökologischen Fang- bzw. Produktionsmethoden positiv auf die gesamte Wertschöpfungskette, vom Lieferanten, über den Produzenten bis hin zum Verbraucher, auswirkt.

MARKTPOSITION

Seine Position verdankt MEERESKOST u. a. seiner Rohwarenqualität, seinem Engagement in den Bereichen Ökologie und Nachhaltigkeit, dem nahezu autarken Betriebsenergiekonzept als auch der Implementierung neuester Technologien zur Realisierung höchster Produktgüte und -sicherheit.

ROTBARSCH

FRISCHFISCH



FRISCHFISCH

GROSSE HAIE – KLEINE FISCHE

Wir bieten unseren Kunden nur die frischeste Ware. Vom ganzen Heilbutt bis hin zur kleinsten Sardine erfüllen wir auch gern die ausgefallensten Kundenwünsche.

Sollte sich etwas nicht gleich in unserem Produktportfolio finden lassen, so können wir stets auf unsere Lieferanten vertrauen, wenn es um das Thema Ihrer Wunscherfüllung geht.



FRISCHFISCH

Ein Auszug unserer frisch gefangenen Qualitätprodukte

- Rotbarschfilet, handfiletiert
- Seelachsfilet, handfiletiert
- Kabeljau
- Kabeljaufilet, handfiletiert
- Steinbeißerfilet, handfiletiert
- Schellfisch
- Schellfischfilet, handfiletiert
- Scholle
- Schollenfilet
- Lachs
- Lachsfilet
- Heilbutt, schwarz
- Heilbutt, weiß
- Heilbuttfilet
- Welsfilet
- Dorade
- Wolfsbarsch
- Lachsforellen
- Lachsforellenfilet
- Seeteufel
- Forellen
- Limandes
- Seezunge
- Steinbutt
- Zanderfilet
- Heringe und Heringsfilet
- Blaulengfilet
- Schwertfischfilet
- Thunfischfilet
u.v.m.

HERINGSSALAT

FEINKOST UND MARINADEN



FEINKOST UND MARINADEN

MIT SCHIRM, CHARME UND MARINADE

Unsere Marinaden aus eigener Herstellung sind die würzigen und gaumenschmeichelnden Begleiter, die Fischprodukte immer zu einem außergewöhnlichen Erlebnis machen.

Egal, ob roter Heringssalat, cremige Sahnfilets, Krabben in Knoblauchöl oder Rollmöpfe, unsere Produkte bestechen durch ihr Aussehen und die Gaumenfreuden die sie bereiten.



FEINKOST UND MARINADEN

Ein Auszug unserer Feinkost- und unserer mit feinsten Marinaden veredelten Produkte

- Bismarckfilet ohne Haut
- Bismarckheringe
- Bratfilet
- Bratheringe
- Bratrollmops
- Dillhappen
- Gabelrollmops mit Haut
- Hering in Gelee
- Heringssalat, rot
- Heringssalat, weiß
- Heringsstipp
- Krabben in Lake
- Krabben in Knoblauchöl
- Kronsild
- Lachsersatz
- Matjesfilet nach nordischer Art in Öl
- Matjesfilet, rosé
- Matjesheringe
- Matjessalat
- Rollmöpfe
- Sahneheringe
- Salzheringe
- Salzheringe, küchenfertig
- Surimi in Lake
- Surimi in Öl u.v.m.





BEI

FRISCHE, NACHHALTIGKEIT UND ÖKOLOGIE

SIND WIR GANZ GROSS

Um für unsere Kunden stets die bestmögliche Qualität zu gewährleisten, liegt unser Fokus - als MSC und IFS zertifizierter Vollsortimenter für den Fischgroß- und Einzelhandel mit Produktionsstandort in Bremerhaven - auf der Verarbeitung und Veredelung von fangfrischem Frischfisch und Meeresdelikatessen aus nachhaltiger Fischerei sowie auf dem Handel von Tiefkühlprodukten und der Herstellung von hochwertigen Fischspezialitäten.

Alle Schritte unserer Produktion, über die Fischverarbeitung bis hin zur Lagerhaltung erfolgen komplett ohne CO₂-Ausstoß. Unser eigener, emissionsreduzierter Fuhrpark für die zeitnahe Belieferung unserer Kunden als auch unsere Mitgliedschaft in der Initiative „Partnerschaft Umwelt Unternehmen“ (puu), Auszeichnungen als Klimaschutzbetrieb und unser Status als Gewinner des Preises „Umwelt Unternehmen Nordwest“ in der Kategorie „Energie“, runden das Bild der MEERESKOST GmbH als Botschafter für Frische, Nachhaltigkeit und Ökologie ab.

LACHS-GARNELENSPIESS

GRILLSPEZIALITÄTEN



GRILLSPEZIALITÄTEN

WAS TUN, WENN'S BRENNT? ... GRILLEN!

Wir sind Feuer und Flamme für unsere Produkte (Sie hoffentlich auch). Was liegt da näher als Ihnen auch einmal unser Grillsortiment, bestehend aus ganzen Fischen, Filets, Variationen von Fisch als auch Delikatessen und Spezialitäten ans Herz zu legen.

Alles in höchster Güte, Qualität, Frische und auch gern nach Kundenwunsch hergestellt.



GRILLSPEZIALITÄTEN

Ein Auszug unserer naturbelassenen und aromatisch gewürzten Grillspezialitäten*

- Tilapiafilet
- Lachsspieße
- Garnelenspieße
- Lachs-Garnelenspieße
- Dorade
- Wolfsbarschfilet
- Seelachsfilet
- Grillfische
- Grill-Fischprodukte
- Grill-Schalentiere
- Grill-Variationen
u.v.m.

*(alle Produkte natur oder mit Marinaden-Variationen verfügbar)

TILAPIA FILET

TK-WARE



TK-WARE

DER FISCH, DER AUS DER KÄLTE KAM

Fangfrisch in den Frost. Das ist die Qualität, die Sie erfahren werden, wenn Sie eine unserer vielen tiefgekühlten Produkte in den Händen halten.

Egal ob es sich um ganze Fische, Delikatessen oder Filets handelt, auch hier stehen wir für Qualität, Frische und außerordentliche Produktgüte.



TK-WARE

Ein Auszug unserer täglich verfügbaren gefrosteten Qualitätsprodukte

- Buttermakrelenfilet
- Frikadellen
- Garnelen
- Garnelenspiesse
- Jacobsmuschelfleisch
- Kabeljaufilet
- Kingklip
- Königskrabben
- Limandesfilet
- Matjesdoppelfilets
- Meerbarbenfilet
- Pangasiusfilet
- Partygarnelen
- Red Snapper Filet
- Rotbarschfilet
- Schollen
- Seelachsfilet
- Seeteufelfilet
- Schollenfilet, paniert
- Tilapiafilet
- Tintenfischringe
- Tintenfischtuben
- Viktoriabarschfilet
- Zanderfilet
- Kap Seehechtfilet
u.v.m.



UNTERNEHMER MIT SACHVERSTAND

GESCHICHTEN VON FISCHEN UND MENSCHEN

MEERESKOST

NACHHALTIGKEIT, ÖKOLOGIE, UNTERNEHMENSPHILOSOPHIE

„Es sind nicht nur die großen Dinge, wie ökologische und nachhaltige Fischverarbeitung, die uns so weit nach vorne gebracht haben“, sagt Thomas Beyer, „es ist insbesondere das konzertierte Zusammenspiel von individuellen Einzelmaßnahmen, als auch das tägliche Verbessern und Optimieren von internen, kontinuierlich wiederkehrenden Abläufen.“



Unsere mit integrierten Frühwarnsystemen ausgestattete manuelle als auch automatische Überwachung des Stromverbrauches, die automatische Schließkontrolle von Zugangsbereichen, als auch die Integration von modernster Solartechnik in Verbindung mit dem vollständigen Verzicht auf fossile Brennstoffe und der Nutzung von Erdwärme, stellt nicht nur für uns, sondern auch für unsere Kunden und schlussendlich für die Umwelt, einen großen Mehrwert dar.

Ganzheitlich betrachtet ist und lebt die Meerestkost GmbH ihre Unternehmensphilosophie der „Nachhaltigkeit und Ökologie“ in allen Bereichen.

Sei es zum einen das 2009 neu errichtete, umfassend ökologisch und nahezu energie-neutral ausgerichtete Betriebsgebäude mit 1.500 qm Grundfläche als auch die ausgeklügelten Produktionsprozesse, die unter der Nutzung von Regenwasser und Solarzellenanlagen jährlich Unmengen von Trinkwasser und Kilowattstunden einsparen.

Auch auf Seiten des Rohwarenbezugs und der -verarbeitung steht die Firmenphilosophie mit ihren drei Kernaussagen, der Nachhaltigkeit beim Fischfang, der ökologischen Verarbeitung und der Reduktion der Lagerhaltung (in Bezug auf Produktfrische und -güte), im Vordergrund.

SEESPINNE

DELIKATESSEN



DELIKATESSEN

ES MUSS NICHT IMMER KAVIAR SEIN ... KANN ABER

Produkte in höchster Güte am Lager zu haben, von denen die meisten Menschen nicht einmal wissen, wie sie schmecken, beschreibt, was wir unter Delikatessen verstehen.

Dies gepaart mit absoluter Frische, erstklassiger Anmutung und garantierter Lieferung wird auch Ihren gehobenen Ansprüchen zu 100% gerecht werden.



DELIKATESSEN

Ein Auszug unserer Köstlichkeiten aus den Schatztruhen der Meere

- Austern
- Calamaretti
- Calamari
- Flusskrebse
- Garnelen
- Grünschalmuscheln
- Hummer
- Jakobsmuscheln
- Jakobsmuschelfleisch
- Kaisergranat
- Kaviar
- Königskrabben
- Krabbenfleisch
- Langustenschwänze
- Meeresfrüchte
- Miesmuschelfleisch
- Muscheln
- Partygambas
- Pulpo
- Sardinen
- Seespinnen
- Sepia
- Shrimps
- Surimi
- Tintenfischringe
- Vongole
u.v.m.

MAKRELE

RÄUCHERFISCH



RÄUCHERFISCH

VIEL RAUCH UM NICHTS ... STIMMT NICHT

Das Räuchern von Fisch ist wohl die am längsten bekannte Art, Meeresprodukte zu verfeinern. Aber weit gefehlt, wenn man glaubt, dass danach alles irgendwie „gleich“ schmeckt.

Lassen Sie sich noch heute von zarten Schillerlocken, Lachszipfen aus dem Buchenrauch oder vielleicht auch unseren saftigen Räucherpralinen verführen.



RÄUCHERFISCH

Ein Auszug unserer durch köstlichen Rauch verfeinerten Produkte und Produktvariationen

- Brados
- Bücklinge
- Bücklingfilets
- Butterfisch
- Butterzopf
- Forellen
- Forellenfilets
- Heilbutt
- Heilbuttenden
- Heilbuttpralinen
- Lachsheringe
- Lachslocken
- Lachspralinen
- Lachsschnecke
- Makrelen
- Räucheraal
- Räucherlachs
- Räucherpralinen
- Seeaal
- Spezialitäten, gemischt
- Sprotten
- Variationen von Stremellachs u.v.m.





UNTER

PRODUKT, PRODUKTION UND FRISCHE

VERSTEHEN WIR QUALITÄT

Frische und Vielfalt des umfangreichen Angebotes von über 200 Frischfisch-, Räucherfisch- und Tiefkühlprodukten als auch Marinaden und Grillartikeln, aus eigener Herstellung und in höchster Qualität gehören ebenso zu unseren Unternehmensmerkmalen, wie die kurzfristige Bedarfsdeckung von Kunden aus Groß- und Einzelhandel.

Die Realisierung individueller Kundenwünsche in unserer Produktion, wie z. B. die Portionierung in Wunschgrößen, der grätenfreie Schnitt Ihrer Filets oder die küchenfertige Herstellung von ganzen Fischen erfüllen unsere Mitarbeiter ebenso gern, wie Ihre Wünsche rund um Frisch- und Räucherfisch, TK-Ware und Meeresdelikatessen.

Nehmen Sie noch heute mit uns Kontakt auf.

PRODUKTÜBERSICHT



FRISCHFISCH

- Rotbarschfilet, handfiletiert
- Seelachsfilet, handfiletiert
- Kabeljau
- Kabeljaufilet, handfiletiert
- Steinbeißerfilet, handfiletiert
- Schellfisch
- Schellfischfilet, handfiletiert
- Scholle
- Schollenfilet
- Lachs
- Lachsfilet
- Heilbutt, schwarz
- Heilbutt, weiß
- Heilbuttfilet
- Welsfilet
- Dorade
- Wolfsbarsch
- Lachsforellen
- Lachsforellenfilet
- Seeteufel
- Forellen
- Limandes
- Seezunge
- Steinbutt
- Zanderfilet
- Heringe
- Heringsfilet
- Blaulengfilet
- Schwertfischfilet
- Thunfischfilet
- u.v.m.



GRILLSPEZIALITÄTEN

Alle Produkte auf Wunsch natur oder mit Marinaden-Variationen verfügbar.

- Tilapiafilet
- Lachsspieße
- Garnelenspieße
- Lachs-Garnelenspieße
- Dorade
- Wolfsbarschfilet
- Seelachsfilet
- Grillfische
- Grill-Fischprodukte
- Grill-Schalentiere
- Grill-Variationen
- u.v.m.



DELIKATESSEN

- Austern
- Calamaretti
- Calamari
- Flusskrebse
- Garnelen
- Grünschalmuscheln
- Hummer
- Jakobsmuscheln
- Jakobsmuschelfleisch
- Kaisergranat
- Kaviar
- Königskrabben
- Krabbenfleisch
- Langustenschwänze
- Meeresfrüchte
- Miesmuschelfleisch
- Muscheln
- Partygambas
- Pulpo
- Sardinen
- Seespinnen
- Sepia
- Shrimps
- Surimi
- Tintenfischringe
- Vongole
- u.v.m.

FEINKOST UND MARINADEN

- Bismarckfilet ohne Haut
- Bismarckheringe
- Bratfilet
- Bratheringe
- Bratrollmops
- Dillhappen
- Gabelrollmops mit Haut
- Hering in Gelee
- Heringssalat, rot
- Heringssalat, weiß
- Heringsstipp
- Krabben in Lake
- Krabben in Knoblauchöl
- Kronsild
- Lachsersatz
- Matjesfilet nach nordischer Art in Öl
- Matjesfilet, rosé
- Matjesheringe
- Matjessalat
- Rollmöpfe
- Sahneheringe
- Salzheringe
- Salzheringe, küchenfertig
- Surimi in Lake
- Surimi in Öl u.v.m.



TK-WARE

- Buttermakrelenfilet
- Frikadellen
- Garnelen
- Garnelenspieße
- Jacobsmuschelfleisch
- Kabeljaufilet
- Kingklip
- Königskrabben
- Limandesfilet
- Matjesdoppelfilets
- Meerbarbenfilet
- Pangasiusfilet
- Partygarnelen
- Red Snapper Filet
- Rotbarschfilet
- Schollen
- Seelachsfilet
- Seeteufelfilet
- Schollenfilet, paniert
- Tilapiafilet
- Tintenfischringe
- Tintenfischtuben
- Viktoriabarschfilet
- Zanderfilet
- Kap Seehechtfilet u.v.m.



RÄUCHERFISCH

- Brados
- Bücklinge
- Bücklingfilets
- Butterfisch
- Butterzopf
- Forellen
- Forellenfilets
- Heilbutt
- Heilbuttenden
- Heilbuttpralinen
- Lachsheringe
- Lachslocken
- Lachspralinen
- Lachsschnecke
- Makrelen
- Räucheraal
- Räucherlachs
- Räucherpralinen
- Seeaal
- Spezialitäten, gemischt
- Sprotten
- Variationen von Stremellachs u.v.m.



MEERESKOST

GROSSHANDEL | FISCHE UND DELIKATESSEN | BREMERHAVEN

Heringstraße 7 | 27572 Bremerhaven

Tel +49 471 972210

Fax +49 471 972219

info@meereskost.de

www.meereskost.de

