IFICO

MEERESFRÜCHTE FÜR FEINSCHMECKER

Produktsortiment für die Gastronomie

QUALITÉ POUR LE GOURMET



Inhaltsverzeichnis

zum Thema Qualität s. Seiten 3, 4, 9 und 10

		Seite
A	Aal, geräuchert	8
B	Barsch/Egli	6
	Barsche	6/7
	Bouillabaisse mit Rouille	8
C	Cocktailkrabben	5
	Crevetten	5
D	Dorade	6
E	Egli-/Barsch	6
F	Fischsuppe	8
	Forellenfilet, geräuchert	8
G	Gambas	5
	Garnelen	5
	Gebeizter Lachs	8
	Goldbutt Cordon bleu	7
	Goldbutt Finkenwerder	7
	Granatbarsch (Kaiserbarsch)	6
	Gravadlax	8
	Gravadlax-Rücken	8
H	Hechtklößchen	8
	Heilbutt	6
	Hummerschwänze, roh	5
K	Kabeljau	6
	(Kaiserbarsch) Granatbarsch	6
	Katfisch	7
	Krabbenfleisch	5
	Krustentiere	5
L	Lachs	6/8
	Langusten	5
	Limandes	6
	Lotte	7
	Loup de Mer	7
M	Matjes-Filet	8
	Meerbarsch	7
	Muscheln	5
N	Nordsee-Krabben	5
P	Plattfische	6/7
	Polardorsch	6
R	Räucheraal	8
	Räucherlachs	8
	Räucher-Lachs-Rücken	8
	Riesengarnelen	5
	Rotbarsch	6
	Rotzunge (Limandes)	6
S	Sankt Petersfisch	6
	Scallops	5
	Schellfisch	6
	Schneekrabben-Scheren	5
	Schollen	7
	Seeteufel	7
	Seezungen	7
	Shrimps	5
	Steinbeißer	7
	Steinbutt	7
	Süßwasserfische	6/7
T	Thunfisch	7
	Tiefseegarnelen	5
	Tiefsee-Scallops	5
W	Wolfsbarsch	7
Z	Zander	7

Ihre Vorteile bei IFICO

Leistungsrahmen

Konzentrieren Sie Ihren Bedarf an Feinfischen, Meeresfrüchten und Schalentieren auf die IFICO. Es lohnt sich für Sie. Hierdurch können Sie erreichen:

Sofortrabatte

ab 30 kg schon **10 %** IFICO Mengenrabatt
bei 45 kg bereits **12 %** IFICO Mengenrabatt
bei 60 kg bereits **15 %** IFICO Mengenrabatt

Jahresrückvergütung (2021)

bei Erreichen eines Warenwertes von mindestens:

EURO	2.556,00 erhalten Sie	**4 %** = EURO	**102,00**
EURO	3.835,00	**6 %** = EURO	**230,00**
EURO	5.111,00	**10 %** = EURO	**511,00**
EURO	6.140,00	**12 %** = EURO	**736,00**
EURO	7.670,00	**14 %** = EURO	**1.074,00**
EURO	10.200,00	**15 %** = EURO	**1.534,00**
EURO	20.400,00	**18 %** = EURO	**3.672,00**

Alle bereits gewährten (Mengen-/ Förderungs-) Rabatte werden mit der Jahresrückvergütung verrechnet und ein sich ergebender, positiver Saldo an Sie ausgeschüttet.

Fischförderungs-Rabatt

Zur Absatzförderung bieten wir

„Werbewochen für Meeresfrüchte“.

Laufzeit:	4 Wochen ab Rechnungsdatum der Erstbestellung
Produktanzahl:	Mindestens 3 IFICO-Produkte
Bestellung:	Insgesamt mindestens 60 kg oder EURO 767,00
Rabatt:	**15 %** auf die Gesamteinkäufe mit der letzten Lieferung im Fischwochenzeitraum ohne zusätzlichen Mengenrabatt
Insertions-unterstützung:	IFICO-Anzeigenbeteiligung gegen Einsendung der "ganzen" Anzeigenseite EURO 50,00
Speisenkarten:	Die Einsendung der Werbewochen-speisenkarten ist als Belegexemplar erforderlich!
Teilnehmer/ Anzahl:	Unseren Dauer-Kunden bieten wir Werbe-wochen **2 x pro Betrieb** im Jahr an.

Vorteil Kalkulation:

Bestell-Nummer	Artikel-Beschreibung	ZE	Sortierung Größe ca.	Bestell-Einheit	EURO per kg	Preis pro Portion ca. EURO	
13 165	**Goldbutt - Finkenwerder** Scholle ohne Gräten, gefüllt mit Kochschinken, Zwiebeln, Butter und Gewürzen, paniert	E❄	190-240 g	0,88 kg	23,95	200 g	**4,79**

Die Portionskosten helfen Ihnen, schnell zu rechnen. Bei Nutzung des Leistungsrahmens profitieren Sie durch zusätzliche Einsparung. In diesem Beispiel **sparen Sie** mit Rabatten und Skonto maximal **weitere € 0,91** (Der Preis pro Portion verringert sich auf € 3,88.) pro verkaufter Portion. **Fertig vorbereitete IFICO-Ware gibt Ihnen Kalkulations-Sicherheit, spart Zeit und Personal -** und das mit geputzter Ware in absolut bester TOP-Qualität! -

Sie erreichen unsere Service-Abteilung in Bremerhaven Mo-Fr von 8-16 Uhr
Tel.: 0471 / 97 97 04 oder per Fax: 0471 / 97 97 05

Vorteil: Erreicht uns Ihre Bestellung Mo-Fr bis 14:30 Uhr, liefern wir noch am nächsten Vormittag (auch am Samstag ohne Aufpreis). Lieferung ab € 100,00 frei Haus.
Bei kleineren Aufträgen berechnen wir anteilige Verpackungs- und Versandkosten in Höhe von 4,78 Euro.

- Das Angebot ist freibleibend, die Euro-Preise gelten zzgl. der gesetzl. Mehrwertsteuer. Diese Sortimentsliste ist gültig ab: 01.03.2026 bis zum Erscheinen einer neuen.
- Verpackungsänderungen vorbehalten.
- Ein weiterer Vorteil für Sie: Bei Zahlungen mit dem für Sie praktischen Banklastschriftverfahren gewähren wir Ihnen 1 % Skonto.
- Eventuelle Reklamationen müssen unverzüglich nach Erhalt der Ware telefonisch erfolgen.
- Datenspeicherung. Wir setzen Sie davon in Kenntnis, dass wir im Rahmen des Bundesdatenschutzgesetzes (§ 26 BDSG) zulässig Ihre Daten - soweit geschäftsnotwendig - EDV-mäßig speichern und verarbeiten.
- Es gelten nur unsere Lieferbedingungen vom 01. Dezember 1990.

Aufgepasst beim Einkauf von Fisch (wichtige Hinweise)

Feinfische und Meeresfrüchte werden in der Regel in weit entfernten Gewässern gefangen. Selbst der schnellste Transport kostet viel Zeit. Zeit, in der die Frische leidet oder gar vernichtet wird.

Prüfen Sie daher als erstes immer, ob der von Ihnen gekaufte Fisch Ihrer Qualitätserwartung entspricht, durch Besehen, Befühlen und insbesondere Beriechen. Sieht er arteigen und blitzsauber aus, fühlt er sich fest in seiner Konsistenz an und - am wichtigsten - riecht er nicht, ist es Ihr Fisch.

IFICO-Fisch riecht nicht, ist frisch und rein, weil er grundsätzlich nur **lebendfrisch** bei sehr tiefen Temperaturen blitzschnell **schockgefrostet** wird.

Schockfrostung, warum? Sie ist die zur Zeit beste Konservierungsform, die deshalb auch in der Human-Medizin (z. B. bei der Organspende) und in der Tier-Medizin (z. B. Aufzucht) eingesetzt wird.

Diese IFICO-Fangplatzfrische im Kälteschlaf garantiert den fast lebensfrischen Originalzustand und deshalb ist

IFICO-Fisch frischer als frisch.

Der Einsatz, der nötig ist, um diese Qualität zu erzielen, hat seinen Preis, diesen Preis aber ist er wert, es lohnt sich also; denn Qualität ist immer eine gute Investition!–

Viele Ihrer Kollegen - treue **IFICO**-Kunden - haben die meeresfrische **IFICO**-Qualität als Vorsprung vor anderen erkannt und mit wertvoller Tagesfang-Frische mehr Gäste auf den richtigen Geschmack gebracht.

Ihre Gäste freuen sich über diese „Feinheit“. Man wird Sie und Ihre Küche loben, sich gerne an ein gelungenes Essen in Ihrem Hause erinnern und immer wieder gerne bei Ihnen zu Gast sein.

IFICO - Qualität, die ihresgleichen sucht!

Der Name IFICO steht seit 1950 für Erstklassiges aus dem Meer und Service.

Beständigkeit, Verlässlichkeit und Erfahrung - Eigenschaften, die gerade in unserer heutigen schnelllebigen Welt zu großer Bedeutung gelangen, sind für IFICO seit jeher oberstes Gebot.

Immer von der Idee geleitet, dass sich zum guten Schluss Qualität und erlesener Geschmack durchsetzen, erhalten Sie für Ihre gesunden und wohlschmeckenden Kreationen nur die besten und frischesten Zutaten aus aller Welt.

Erstklassige Rohware

Alle Zutaten stammen daher von den uns seit langem vertrauten Lieferanten, deren Arbeit wir auf vielen Reisen regelmäßig selbst in Augenschein nehmen. Bei Ankunft der Ware in Bremerhaven findet eine strikte Kontrolle statt, und nur das wirklich Beste wird akzeptiert. Der zum Teil im Einzelhandel nach Verwesung „fischig“ stinkende Fisch zum Beispiel kommt uns nicht ins Haus, denn aus B- und C-Ware kann keine A-Qualität werden.

IFICO verlassen nur einwandfreie, erstklassige Produkte, die wir selbst probieren und kontrollieren. Nur wenn alles stimmt, erhalten die frischen Zutaten für Ihre Kreationen den IFICO-Qualitäts-Stempel:



IFICO-Krusten-, Schalen- und Weichtiere aus aller Welt 2026

Bestell-Nr.	Artikel-Beschreibung	Herkunft	ZE	Sortierung Größe ca.	Bestell-Einheit	EURO per kg	Preis pro Portion ca.	EURO
10 067	**Krabbenfleisch (Crevetten)** (Crangon crangon) gekocht, hygienisch maschinengeschält!	Nordsee	V ❄	je nach Saison	4 x 250 g	TP	50 g	**TP**
10 047	**Tiefseegarnelen** (Kaltwasser) (Pandalus borealis) **"Cocktailkrabben"** Fleisch, gekocht, geschält	Grönland	E ❄	ca. 330 St./kg	2 x 500 g	23,95	50 g	**1,20**
10 606	**Riesengarnelen - Gambas** **ganz,** mit Kopf, gestreckt, roh (Penaeus monodon)		❄	50-65 g	1000 g	28,70	Stück	**1,58**
	Schwänze in der Schale, roh							
10 604	extra groß, 4/6 (Macrobrachium rosenbergii)		E ❄	70-90 g	1000 g	55,93	Stück	**4,47**
10 440	Seawater **geschält** und ohne Darm, roh (Penaeus monodon)		E ❄	30-35 g	1000 g	26,30	Stück	**0,42**
10 286	**Schwänze**, gekocht, geschält mit Schwanzflosse, - **Auslese** - (Penaeus monodon)		E ❄	ca. 20 g	1000 g	33,10	Stück	**0,66**
10 207	**Hummer** (Homarus americanus) Hummer-Schwänze, roh	Nord-West-Atlantik	E ❄	140-175 g	6 Stück	82,00	140 g	**11,48**
10 668	**Langusten** (Panulirus argus) Schwänze mit Schale, roh	mittlerer West-Atlantik	E ❄	ca. 165 g/St.	4 Stück	87,00	80 g	**6,96**
15 045	**Scallops** (Placopecten magellanicus) **Scallops -** Sushi-Qualität **reines Fleisch,** ohne Rogen, **roh**	Nord-West-Atlantik	E ❄	40-70 Stück/kg großfallend!	2 x 500 g	52,00	80 g	**4,16**
10 152	**Schneekrabben-Scheren** (Chionoecetes opilio) gekocht, servierfertig Schale bereits zur Hälfte entfernt	Nord-Ost-Pazifik	E ❄	30-35 St./kg	1000 g	67,00	Stück	**2,09**

ZE = Zeichenerklärung

F = frisch • ❄ = frisch schockgefrostet • E = einzeln frisch schockgefrostet • TP = Tagespreis

Bestell-Nr.	Artikel-Beschreibung	Herkunft	ZE	Sortierung Größe ca.	Bestell-Einheit	EURO per kg	Preis pro Portion ca.	EURO
	Dorade (Sparus aurata)	Aquakultur Türkei						
11 300	ganz, mit Kopf		E ❄	300-400 g	1,6 kg	20,50	300 g	**6,15**
13 246	Filet mit Haut, grätenfrei		E ❄	ca. 100 g	1,0 kg	28,50	100 g	**2,85**
	Egli/Barsch (Perca fluviatilis)	Russ. Binnengewässer						
13 529	Filet mit Haut		E ❄	80-120 g	1,0 kg	26,95	120 g	**3,23**
	Heilbutt-Filet (Hippoglossus hippoglossus)	Nord-Ost-Pazifik						
12 419	vom weißen Heilbutt		E ❄	120-160 g	1,0 kg	59,95	140 g	**8,39**
	Kabeljau (Gadus morhua)	Nord-Ost-Atlantik						
13 016	Rückenfilet, grätenfrei		E ❄	200 g	1,0 kg	22,30	200 g	**4,46**
13 029	Filet in der Backkruste		E ❄	150 g	1,0 kg	18,75	150 g	**2,81**
	Granatbarsch (Kaiserbarsch) (Hoplostethus atlanticus)	Süd-West-Pazifik						
13 218	Filet ohne Haut		E ❄	ca. 150 g	1,0 kg	34,95	150 g	**5,24**
	Lachs - Premium (Salmo salar)	Aquakultur Norwegen						
13 625	Lachsfilet-Stücke, gewürzt		E ❄	ca. 100 g	1,0 kg	39,95	100 g	**4,00**
12 606	Lachsfilet-Stücke, natur		E ❄	ca. 100 g	1,0 kg	39,95	100 g	**4,00**
	Rotbarsch (Sebastes norvegicus)	Nord-Ost-Atlantik						
13 022	Rückenfilet		E ❄	225-275 g	1,0 kg	37,95	250 g	**9,49**
	Echte Rotzunge (Limandes) (Microstomus kitt)	Nord-Ost-Atlantik						
13 097	Filet ohne Haut		E ❄	80-100 g	1,0 kg	31,50	100 g	**3,15**
12 275	küchenfertig, ohne Kopf, Haut und Flossenkranz		E ❄	ca. 300 g	1,3 kg	31,95	300 g	**9,59**
	Sankt Petersfisch (Pseudocyttus maculatus)	Süd-West-Pazifik						
13 373	Filet ohne Haut		E ❄	115-170 g	1,0 kg	22,40	150 g	**3,36**
	Schellfisch (Melanogrammus aeglefinus)	Nord-Ost-Atlantik						
13 093	Rückenfilet, grätenfrei		E ❄	225-275 g	1,0 kg	33,10	250 g	**8,28**

ZE = Zeichenerklärung

F = frisch • ❄ = frisch schockgefrostet • E = einzeln frisch schockgefrostet • TP = Tagespreis

Feinfische portioniert und küchengebrauchsfertig von IFICO 2026

Bestell-Nr.	Artikel-Beschreibung	Herkunft	ZE	Sortierung Größe ca.	Bestell-Einheit	EURO per kg	Preis pro Portion ca.	EURO
	Schollen (Pleuronectes platessa)	Nord-Ost-Atlantik						
13 104	Scholle **ohne Gräten**		E ❄	160-240 g	1,0 kg	19,35	180 g	**3,48**
13 125	Scholle ohne Gräten, **paniert!**		E ❄	ca. 200-250 g	1,0 kg	17,95	225 g	**4,04**
13 138	Schollenfilet in Kräuterpanade		E ❄	80-140 g	1,0 kg	19,95	120 g	**2,39**
	Schollen, zubereitet							
13 145	**Goldbutt - Cordon bleu** Scholle ohne Gräten, gefüllt mit Kochschinken, Käse und Kräuterbutter, paniert		E ❄	190-240 g	0,88 kg	24,95	200 g	**4,99**
13 165	**Goldbutt - Finkenwerder** Scholle ohne Gräten, gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Butter und Gewürzen, paniert		E ❄	190-240 g	0,88 kg	24,95	200 g	**4,99**
	Seeteufel (Lotte) (Lophius piscatorius)	Nord-Ost-Atlantik						
13 228	Naturfilet		E ❄	300-600 g	1,0 kg	51,50	350 g	**18,03**
	Seezungen (Solea solea)	Nord-Ost-Atlantik						
12 217	küchenfertig, ohne Kopf, ohne Haut		E ❄	200-275 g	1,0 kg	54,00	250 g	**13,50**
13 067	Filet		E ❄	80-120 g	1,0 kg	65,00	100 g	**6,50**
	Steinbeißer (Katfisch) (Anarhichas lupus)	Nord-Ost-Atlantik						
13 317	Portions-Stücke		E ❄	ca. 195 g	1,0 kg	28,50	195 g	**5,56**
	Steinbutt (Psetta maxima)	Nordost-Atlantik						
13 206	Filet ohne Haut		E ❄	100-200 g	1,0 kg	62,00	150 g	**9,30**
	Thunfisch (Thunnus albacares)	Pazifischer Ozean						
13 005	Rückenfilet, grätenfrei, Superfreeze (Sushi-Qualität)		E ❄	130-210 g	1,0 kg	38,00	170 g	**6,46**
	Wolfsbarsch - Loup de mer (Dicentrarchus labrax)	Aquakultur Türkei						
11 350	ganz mit Kopf		E ❄	300-400 g	1,6 kg	22,95	300 g	**6,89**
13 345	Filet mit Haut		E ❄	120-180 g	1,0 kg	26,95	140 g	**3,77**
	Zander (Stizostedion lucioperca)							
13 504	Filet mit Haut, geschuppt	Europa	E ❄	170-230 g	3,0 kg	23,95	180 g	**4,31**

ZE = Zeichenerklärung

F = frisch • ❄ = frisch schockgefrostet • E = einzeln frisch schockgefrostet • TP = Tagespreis

Bestell-Nr.	Artikel-Beschreibung	Herkunft	ZE	Sortierung Größe ca.	Bestell-Einheit	EURO per kg	Preis pro Portion ca.	EURO
	Forellenfilet (Oncorhynchus mykiss)							
16 607	ohne Haut, wacholdergeräuchert		V ❄	Paar 120 g	6 x 120 g	37,78	Paar	**4,53**
	Gravad-Lax (Salmo salar)	Aquakultur Norwegen						
18 006	hausgebeizte schwedische Spezialität mit 150 g Sauce			600 g	Seite	58,50	50 g	**2,93**
18 007	geschnitten, mit 250 g Sauce		V ❄	1000 g	Seite	58,50	50 g	**2,93**
18 020	Gravad-Lax-Rücken		V ❄	500 g	Seite	90,20	Stück	**45,10**
	Räucheraal (Spitzkopf) (Anguilla anguilla)	Ostsee						
16 582	ganz, ausgenommen		V	ca. 450 g	1 Stück	51,33	Stück	**23,10**
16 587	Filet ohne Haut - servierfertig		V ❄	6 x 100 g	600 g	73,00	50 g	**3,65**
	Räucherlachs, mild geräuchert - "Premium" (Salmo salar)							
16 509	ungeschnitten, grätenfrei	Aquakultur Norwegen	V	1,0-1,4 kg	Seite	42,10		
16 514	ungeschnitten, grätenfrei	Schottland	V	1,0-1,4 kg	Seite	42,10		
16 004	geschnitten, grätenfrei	Aquakultur Norwegen	V	0,8 kg	Seite	55,37	50 g	**2,77**
16 006	geschnitten, grätenfrei	Aquakultur Norwegen	V	1,0 kg	Seite	55,10	50 g	**2,76**
16 007	Räucher-Lachs-Rücken	Aquakultur Norwegen	V	450 g	Seite	99,45	Stück	**44,75**
	Echte Matjes-Filets (Clupea harengus)	Holland						
13 117	Einzelfilets	**24 Stück**	V ❄	40-45 g	6 x 4 = 24	27,22	Einzelfilet	**1,13**
13 108	Doppelfilets mit Schwanzflosse	**6 x 150 g**	V ❄	75 g	6 x 2 = 12	25,67	Doppelfilet	**2,14**
	Matjes-Filet (Clupea harengus)	Holland			ca. 40 Filets	ges. =		
13 121	in Öl (mit Benzoesäure)		F	60 g	= 2 x 2200 g	29,95	Filet	**0,75**
	Bouillabaisse (Fischsuppe) original französische Fischsuppe im Kombipack: fertiger, kräftiger Sud und suppengerecht geschnittene Feinfische, Krusten- und Schalentiere, für Sie nur noch zu erhitzen **- servierfertig -** 2 x 500 g Fisch und 2 x 500 g fertiger Fischsud							
60 038	2 x 100 g Rouille		❄		2200 g	24,50	200 g	**4,90**
	Hechtklößchen							
60 082	natur (2 Beutel = 30 Klöße)		E ❄	Beutel ca. 15 Stück	1,0 kg	24,50	Stück 30 g	**0,74**

ZE = Zeichenerklärung

F = frisch • ❄ = frisch schockgefrostet • E = einzeln frisch schockgefrostet • TP = Tagespreis

Regional oder global

Die Vielfalt der am Markt erhältlichen Fische und Meeresfrüchte wird schier unüberschaubar.

Wer sich in der Vergangenheit mit Rotbarsch und Scholle zufrieden gab, erwartet heute Dorade, Granatbarsch und Co. Immer wieder entdecken wir neue geschmackvolle Arten. Lassen wir uns überraschen, was die unentdeckte Tiefsee noch für Köstlichkeiten birgt!

Die andere Seite der Medaille ist die Überfischung der Meere mit der Konsequenz, das immer mehr Arten aus Aquakultur auf den Markt kommen. Bei hygienisch einwandfreier Aufzucht werden hier gute Alternativen zum Wildfang geboten, vor allem in gleichmäßiger Größe und Qualität, was der Verbraucher in der heutigen Zeit erwartet.

Bei aller Offenheit für globale Genüsse gibt es durchaus den Trend, einheimische Produkte bevorzugt zu verarbeiten. Ein herrlich gebratener Kabeljau oder ein gekochter Schellfisch wecken Kindheitserinnerungen und bleiben ein Dauerbrenner, während mancher Exot sich als kurzlebig entpuppt.

Lassen Sie Ihren Gästen die Wahl ob regional oder global. Entkräften Sie auch die Vorurteile gegenüber Aquakultur, wenn Sie denn sorgfältig ist.

IFICO bietet Ihnen weiterhin die ganze Vielfalt in bester Qualität – schockgefrostet und damit ständig verfügbar. So können Sie Ihre regionalen und/oder internationalen Fischwochen planen.

Fazit: Mit IFICO die Qual der Wahl, ganzjährig verfügbare Spitzenqualität aus der ganzen Welt

Qualitäts-Unterschiede bei Fisch -

Frischfisch = lebendfrisch?

Wirklich frischen Fisch von sogenanntem Frischfisch zu unterscheiden ist - auch für den Küchenchef - nicht immer so leicht, doch gibt es hier ein paar einfache Faustregeln. Wichtig ist, „Frischfisch“ ist eine Warengruppe und kein Frische-Begriff!

1. Faustregel:
Wirklich lebendfrischer Fisch riecht überhaupt nicht, wenn er aus dem Wasser kommt, (s. oben) denn wenn Fische und Krustentiere irgendwie riechen, riechen Sie ihre Verwesung, weiter nichts. - Der Grund dafür ist einfach zu erklären: Wenn diese im Wasser lebenden Tiere ihrem Lebenselement entzogen werden, verenden sie. Sofort setzt, durch Luft verursacht, ihre Verwesung rapide ein. Da hilft auch kein Nasseis, denn eine Kühlung im Plus-Grad-Bereich verzögert diese ganz natürliche Verwesung nur, kann sie aber nie aufhalten. Im Gegenteil, tauendes Nasseis verteilt sogar zusätzlich die Bakterien schneller.

2. Weichfische:
Diese, als „sogenannter Frischfisch“ bezeichneten Meeresbewohner, sind meistens 2 - 3 Wochen (!) aus ihrem Lebenselement, dem Wasser. Wenn es nur 8 Tage sind, ist dies bereits als Ausnahmefall zu betrachten. Sie riechen somit schon typisch nach Fisch und dies bedeutet für Sie ACHTUNG, denn dann ist er doch bereits erheblich verwest. - Diese Fische werden von den Anlandehäfen aus in das Binnenland versandt. Restposten, die nicht sofort im Binnenmarkt abzusetzen sind, werden für eine spätere Verwendung gefroren und bei Anlandeverknappung vermarktet. - Solche Fische stellen für Sie als Verbraucher in Bezug auf Qualität das gefährlichste Angebot dar, denn man glaubt: die Bezeichnung **Frischfisch sei ein Frischeversprechen**. **Das aber stimmt nicht!** Sondern: im Sortiment Fisch gibt es z. B. neben Räucherwaren, Marinaden auch eine **Warengruppe** mit der Bezeichnung **Frischfisch**, **ohne** über die **Frische** selbst auch nur das Geringste festzulegen, da ist Vorsicht geboten!

3. Gefroren: (überfrieren)
Hier ist der Vorgang erheblich langsamer als beim blitzschnellen Tiefgefrieren, der Schockfrostung. Das Einfrieren erfolgt in Gefrierschränken, -truhen und Gefrierräumen. Bei einer Raumtemperatur von - 15 °C bis maximal - 25 °C dauert es Stunden, bis das Gefriergut eine Kerntemperatur von - 18 °C erreicht. Bei dieser Konservierung zerstören die durch das langsame Überfrieren im Zellwasser entstehenden großen Eiskristalle die Zellwände, und ein hoher Verlust an Aromastoffen und Saftigkeit beim Auftauen ist die Folge. Zellwasser geht verloren. Wichtig: der Zellwasserverlust ist nicht zu verwechseln mit dem Schutzglasurverlust. -

4. Schockfrostung: (tiefgefroren)
Mit dieser wissenschaftlich anerkannten, aufwendigen Konservierungsmethode werden die aus dem Wasser gezogenen, lebend-frischen, schon am Fangplatz größtenteils portionsgerecht geteilten Meeresfrüchte, **sofort ohne Zugabe irgendwelcher chemischen Substanzen** bei einer Raumkälte von bis zu - 79 °C blitzschnell professionell auf eine Kerntemperatur von - 18 °C gebracht. Das alles Entscheidende ist die sofortige, ohne Zeitverluste blitzschnelle Schockfrostung (Tiefgefrieren), die die Nährwerte, die Geschmacks- und Aromastoffe, also die Lebensfrische, schützend erhält.

5. Lebendfrisch:
Hierunter fallen nicht nur Hummer oder Austern aus Hälteranlagen, sondern auch, aber nur an der Küste, der Tagesfang der kleinen Kutterfischerei; Süßwasserfische aus Teichen und Flüssen, bei sofortiger Verwertung.

IFICO versteht unter seinen frischen Fischen allein den **Qualitäts-Begriff Frische** (also „Sushi-Qualität“) und nicht eine Warengruppe.

Daher also die Faustregel:

„IFICO-Fisch ist frischer als frisch.“

Ihr Vorteil

IFICO
MEERESFRÜCHTE FÜR FEINSCHMECKER

zum Thema Qualität s. Seite 3, 4, 9 und 10

IFICO = Erfolg

Qualitativ BESSER ALS ANDERE

- Kostendeckung durch mehr Absatz -

Im qualitativ hochwertigen Preissegment kann es sinnvoll sein, den Warenaufschlag niedriger zu halten. Ein dadurch bedingter, erhöhter Absatz erbringt in der Menge einen höheren Kostendeckungsbeitrag, obwohl der Deckungsbeitrag pro Portion geringer ist (Beispiel s. u.). Voraussetzung ist eine vollständige Kostenerfassung im Vorfeld.

Beispiel: Kabeljaurückenfilet grätenfrei (200 g) Preis per kg 22,30 €

Einkaufspreis pro Portion:		4,46 €
bei Berücksichtigung aller Rabatte (max. 19 %):		**3,61 €**
Verkaufspreis b. Wareneinsatz 25 % (x 4)		17,84 €
bei Berücksichtigung aller Rabatte (max. 19 %):		**14,44 €**
verkaufte Portionen:	20 bei Wareneinsatz 25 %	
Verkauf	20 x 14,44 €	288,80 €
Einkauf	20 x 3,61 €	72,20 €
Deckungsbeitrag pro Portion (14,44 - 3,61)		10,83 €
Deckungsbeitrag gesamt 288,80 - 72,20		**216,60 €**
Verkaufspreis b. Wareneinsatz 30 % (x 3,33)		14,85 €
bei Berücksichtigung aller Rabatte (max. 19 %):		**12,02 €**
verkaufte Portionen:	30 bei Wareneinsatz 30 %	
Verkauf	30 x 12,02 €	360,60 €
Einkauf	30 x 3,61 €	108,30 €
Deckungsbeitrag pro Portion (12,02-3,61)		8,41 €
Deckungsbeitrag gesamt (360,60 – 108,30)		**252,30 €**

Fazit: Mit IFICO mehr Ware für’s Geld, mehr im Teller, mehr Gewinn.



Internationale Fischhandels-Company
Postfach 29 02 26
27532 Bremerhaven

Tel.: 0471 / 97 97 04
Fax: 0471 / 97 97 05
E-Mail: info@IFICO.de
www.IFICO.de