



**Something Cool**  
De Ridder Packaging

**COOL PACK**  
COLD CHAIN SUPPLIER

Deutsch



Whitepaper Fisch

**Vom Hafen bis zum Haus des Kunden: So stellen Sie sicher, dass der Fisch frisch am Zielort ankommt**

JANUARI 2021  
DE RIDDER PACKAGING





**Frischer Fisch ist nicht nur lecker, sondern auch sehr gesund. Die richtigen Transport- und Lagerbedingungen sind jedoch sehr wichtig, um den Geschmack und die Qualität des Fisches zu erhalten. Idealerweise sollte Fisch bei einer Temperatur von 4-7 Grad Celsius gelagert und transportiert und so bald wie möglich nach dem Kauf verzehrt werden. Wie handhaben Sie den gekühlten Transport von Fisch in verschiedenen Situationen am besten? Und wie stellen Sie sicher, dass der Fisch genauso gut schmeckt, wenn er auf dem Teller des Verbrauchers landet? Alles darüber können Sie in diesem Whitepaper nachlesen.**

### **Der Niederländische Fischsektor**

Im Jahr 2017 betrug der Exportwert von Fisch aus den Niederlanden rund 3,6 Millionen Euro. Im Durchschnitt gehen 80% dieser Exporte in Länder der Europäischen Union, die restlichen 20% in Länder außerhalb der EU.

Innerhalb der EU exportieren wir eine Menge Fisch, hauptsächlich nach Deutschland und Belgien. Belgien ist zum Beispiel ein großer Abnehmer von frischen Schollen und Meeresfrüchten. 2017 haben wir auch eine Menge Fisch importiert. Hauptsächlich aus Deutschland (43 %) und dem Vereinigten Königreich (14 %).

Im Fischsektor können wir verschiedene Trends beobachten. Im Hinblick auf die Nachhaltigkeit sehen wir zum Beispiel, dass die Menschen nach Möglichkeiten suchen, Restströme zu nutzen. Es gibt auch eine kulinarische Aufwertung der Herkunft von Fisch, wodurch lokal gefangener Fisch mehr Wertschätzung erfährt.

Dies bietet Chancen für wild gefangenen Fisch. Auch Meeresfrüchte tauchen auf immer mehr Speisekarten auf.

### **Fischkonsum in den Niederlanden**

Fisch ist dank der darin enthaltenen Vitamine und Fettsäuren gesund. Der Verzehr von Fisch einmal pro Woche kann Sie vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen schützen und wirkt sich auch positiv auf Ihren Blutdruck aus. Fisch wird als "fett" gekennzeichnet, wenn er mindestens 5 % Fett enthält. Neben gesunden Fetten enthalten viele Arten von Fisch, Schalen- und Krustentieren die Vitamine B12 und B6.

In den Niederlanden verzehren wir durchschnittlich 16 Gramm Fisch pro Tag. 42 % davon sind fetter Fisch. Männer essen etwas mehr Fisch als Frauen, aber die Unterschiede sind nicht groß. Es fällt jedoch auf, dass Kinder im Durchschnitt deutlich weniger Fisch essen als Erwachsene: Während der Durchschnitt bei Erwachsenen bei 19 Gramm pro Tag liegt, sind es bei Kindern 6 Gramm.

### **Gekühlter Transport von frischem Fisch**

Um die Qualität des Fisches zu erhalten, sollte er während der gesamten Zeit zwischen Fang und Verzehr gut gekühlt werden. Frischer Fisch wird in der Regel sofort nach Ankunft im Hafen gekühlt. Zu diesem Zweck wird in der Regel Scherbeneis





verwendet. Durch den Transport der Fische in EPS-Boxen mit Leckage-Löchern kann das Schmelzwasser aus der Box ablaufen. Auf diese Weise bleibt die Qualität des Fisches erhalten. Auch der Fisch auf dem Markt wird meist mit Scherbeneis gekühlt. Fisch, der im Fischgeschäft ankommt, wird normalerweise in Kühlvitrinen oder Kühltheken frisch gehalten.

#### **Wird mit dem Kunden nach Hause geschickt**

Vom Fang bis zum Verzehr des Fisches ist es wichtig, dass er kühl gehalten wird. Dies stellt sicher, dass der Geschmack, die Struktur und die Qualität des Fisches gut bleiben. Nicht nur während des Transports vom Hafen zum Fischgeschäft oder Marktstand, sondern auch, wenn der Verbraucher den Fisch mit nach Hause nimmt. Die Ladenbesitzer verpacken den Fisch daher sehr sorgfältig.

„Ich kann selbst Fisch von guter Qualität verkaufen, aber wenn es auf dem Heimweg wärmer wird, verliert der Hering noch viel von seinem Geschmack“, sagt der Fischhändler von Ruud Den Haan in Rotterdam. Damit der Fisch auch unterwegs gekühlt bleibt, erhalten die Kunden von Ruud Den Haan beim Kauf eine Kühltasche mit Kühlpacks.

„Es ist nicht nur gut für die Kunden, dass der Fisch auf ihrem Teller von guter Qualität ist, sondern auch für uns. Deshalb kommen sie zu uns zurück. Weil wir für die gute Qualität unseres Fisches bekannt sind, kommen Menschen aus den ganzen Niederlanden zu Vishandel Ruud Den Haan, um ihren frischen Fisch zu kaufen.“

Vishandel Ruud Den Haan lässt die Gelpackungen mit ihrem eigenen Logo bedrucken. Die Kunden sind sehr zufrieden mit den Gelpacks. Sie verwenden sie



auch zu Hause, was zusätzliche Werbung für den Fischladen generiert. Auch die Kunden werfen die Gelpacks nicht einfach weg. „Seit wir Gelpacks mit unserem eigenen Logo ausgeben, werden viel mehr Gelpacks zurückgegeben als früher.“

#### **Transport von Fisch mit dem Flugzeug**

Muss der Fisch ins Ausland transportiert werden, zum Beispiel mit dem Flugzeug? Dann sind Gelpacks in Kombination mit gut isolierenden EPS-Isolierboxen und saugfähigen Matten geeignete Mittel, um die Fische kühl und frisch zu halten. Regelmäßige Gelpacks halten den Fisch für einen Transportzeitraum von 24 oder sogar 48 Stunden gekühlt, je nach äußeren Bedingungen. Der meiste frische Fisch wird am besten bei einer Temperatur von 4-7 Grad Celsius gelagert und transportiert. Um den Fisch möglichst lange bei der gewünschten Temperatur zu halten, verpacken Sie ihn am besten in einer gut isolierten Verpackungsbox.

Eine häufig verwendete Box für diese Anwendung ist die EPS-Isolierbox. Diese Box besteht aus expandiertem Polystyrol, auch bekannt als Styropor, EPS oder Tempex. Dieses Material hat ein hohes Isoliervermögen und ist zudem leicht und formstabil.







EPS hat außerdem eine hohe Schlag- und Stoßfestigkeit. Außerdem ist es unempfindlich gegen UV-Strahlung, Feuchtigkeit und Schimmel. So sind Ihre Produkte beim Transport gut geschützt. Je dicker die Wände der EPS-Box sind, desto besser ist die Isolierfähigkeit der Box.

Achten Sie also darauf, wenn Sie Ihre Waren in einer gekühlten oder klimatisierten Umgebung transportieren wollen.

Während des Transports kommt es in der Regel zu einer Abgabe von Feuchtigkeit. Daher ist es ratsam, Absorptionsmaterialien zu verwenden, um die Fische richtig zu lagern. Denken Sie zum Beispiel daran, die Versandverpackung mit Absorptionsmatten zu versehen. Um Gefrierschäden an den Fischen zu vermeiden, sollten Sie darauf achten, dass die Gelpacks nicht in direkten Kontakt mit den Fischen kommen.

#### **Transport von gefrorenem Fisch**

Für den Transport von gefrorenem Fisch können Sie anstelle des normalen Gelpacks den Super-Gelpack von De Ridder Packaging wählen. Da dem Kühlgel in der Gelpackung eine Substanz zugesetzt wurde, kann der Fisch bei einer Temperatur von unter -20 Grad Celsius gefroren gehalten werden. Auch für Flugzeugtransporte sind die Super-Gelpacks ideal: Während es für Trockeneis eine Höchstmenge gibt, gilt diese für Gelpacks nicht.

#### **Maßgeschneiderte Beratung**

Sind Sie neugierig auf die Möglichkeiten für Ihr spezielles Problem? Bei De Ridder Packaging haben wir über 25 Jahre Erfahrung in der Lieferung der besten Kühlmaterialien. Unsere Produktpalette reicht von Standard- bis zu maßgeschneiderten Kühlverpackungen, Gelpacks, Kühlakkus, Absorptionsmatten und EPS-Boxen bis hin zu Gesamtlösungen für den gekühlten und konditionierten Transport. Alles, damit Ihr Fisch und andere Waren in optimalem Zustand am Ziel ankommen. Unsere Experten beraten Sie gerne fachlich.

Dank unserer eigenen Produktion vor Ort können wir maßgeschneiderte Lösungen liefern, die speziell für Ihre Anwendung entwickelt wurden. Die Produkte von De Ridder Packaging sind von ausgezeichneter Qualität und erfüllen alle gesetzlichen Anforderungen.

Haben Sie Fragen, möchten Sie bestellen oder wünschen Sie eine Beratung? Sprechen Sie uns gerne an. Unsere Experten helfen Ihnen gerne weiter.





**Industrieweg 11B  
1566 JN Assendelft  
The Netherlands**

**info@deridderpackaging.nl  
+31 (0)251 36 29 60**