



Eye-Catcher und Verkaufsbühne: die offene Fischtheke AI-CEangle von Aichinger.

Müritzfischer mit neuem Flagship-Store in Waren

Offene Fischtheke von Aichinger als Eyecatcher

Jens-Peter Schaffran führt den größten Binnenfischerbetrieb in Deutschland mit 100 Mitarbeitenden und steuert das Unternehmen ‚Müritzfischer‘ trotz Arbeitskräftemangel und stark zurückgehenden Fischbeständen sicher durch das Gewässer. Der Dipl.-Ing. für Fischerei ist Müritzfischer mit Leib und Seele, weiß, wie der politische Wind den Berufsfischern ins Gesicht weht und hat frühzeitig die Segel für die Diversifikation des Geschäftsmodells gesetzt. Im März 2023 hatte der Flagship-Store ‚FischKaufHaus‘ Stapellauf. Dabei wurde erstmals die offene Fischtheke von Aichinger auf Kiel gelegt: AI-CEangle.

Jens-Peter Schaffran denkt schnell, redet schnell und bringt es auf den Punkt: „Wir werden vom Fischer zum Entertainer.“ Zu gerne würde er den auch geben, selbst vor der 8,5 m langen, offenen Fischtheke stehen und Fisch verkaufen. „Wir verkaufen kutterfrischen Fisch und der muss bestmöglich präsentiert werden. Die offene Theke ist der Qualitätsbeweis für die Kunden“, sagt Jens-Peter Schaffran.

Samstagmorgen im August. Die ersten Kunden stehen schon um 8.30 Uhr vor dem Glashaus, um 9 Uhr öffnen die Türen. Um 50 % ist der Umsatz gegenüber dem früheren FischKaufHaus gestiegen. Integriert in die Fischmanufaktur, hatte diese noch den Charme eines Fabrikverkaufs. Jetzt sind dort die Kommissionierung und der Versand für den Online-Shop www.fischkaufhaus.de untergebracht.



Waren / Müritz

220 Quadratmeter Verkaufsfläche

Der Geschäftsführer der Müritzfischer ist gedanklich immer mindestens einen Schritt voraus, hat bereits 2014 den Online-Shop auf Kiel gelegt. Er weiß aber auch seine Mitarbeitenden mitzunehmen. Die Arbeitsplätze hinter und vor den Theken, das Flächenlayout und auch das Sortiment sind zusammen mit dem Team von Krystyna Michaelis, der stellvertretenden Marktleiterin, entstanden. Ein Jahr haben die Planung und der Umbau der ehemaligen Aquaponikanlage auf dem Betriebsgelände gedauert. Bis zum Herbst 2021 schwammen in der Versuchsanlage in großen Bottichen Afrikanische Welse. Mit deren Exkrementen wurden Tomaten gedüngt. Nur die wie ein Gewächshaus errichtete, gläserne Gebäudehülle erinnert noch an die vier Jahre betriebene Versuchsanlage. Dort, wo vorher Tomaten in Nährstofflösungen gezogen wurden, ist die Verkaufsfläche mit 220 m² entstanden. Dort, wo die Welse gezüchtet wurden, sind heute Kühl-, Sozial- und Vorbereitungsräume eingebaut. ▶

Fischerei Müritz-Plau Firmentelegramm

Fischerei Müritz-Plau
Edelholz 42
17192 Waren/Müritz
Tel.: 0 39 91-128 27 70

Geschäftsführer:

Dipl.-Ing. Fischerei
Jens-Peter Schaffran

Bewirtschaftete Wasserfläche:

etwa 30.000 ha

Mitarbeiter: 100

Umsatz: 12 Mio. Euro

Standort FischKaufHaus:

Eldenholz 42 · 17192 Waren/Müritz

Öffnungszeiten:

Montag-Freitag: 9 Uhr-17 Uhr

Samstag: 9 Uhr-15 Uhr

Online-Shop: www.fischkaufhaus.de

Mitarbeiter: 10

Angebot:

Frischfisch und Meeresfrüchte (30 Sorten), Räucherfisch (25 Sorten), Fischsalate (30 Sorten), Fischspezialitäten, Kaviar, Feinkost, Wein, regionale Spezialitäten (Bier, Brot, Eier, Gelees, Honig, Kaffee, Kartoffeln, Nudeln, Marmelade, Öle, Produkte aus Sanddorn, Säfte, Schokolade, Spirituosen, Wildfleisch)

Alleinstellung:

frische Fischerbrötchen mit Fisch und Meeresfrüchten, Fischsuppe und Fischgerichte zum Direktverzehr und zum Mitnehmen

Sitzplätze: 70 (außen) und 30 (innen)

Zielgruppe: Direktverkauf, Gastronomie, Lebensmitteleinzelhandel/ Feinkostgeschäfte





FOTOS: AICHINGER



Der Kältesee über der Präsentation erlaubt in der Fischtheke eine Präsentation, bei der viel Ware auf Eis sichtbar ist.

Geräucherter Fisch wird in Kisten angeboten, die auf Eis gelagert sind.



Die offene Theke ist der Qualitätsbeweis für die Kunden.

Gediegene Einkaufsatmosphäre

Der Boden in Schiffsdielen-Optik, Kühltruhen, die in Bootsform mit Regalen eingehaust sind, zitieren das Maritime, ohne dass dies zu folkloristisch daherkommt. Die dunkle Decke mit Holzunterzügen und die gedämpfte Lichtstimmung schaffen eine Einkaufsatmosphäre, die auch die Gäste im

Porsche-SUV der 4- und 5-Sterne-Resorts im nahen Fleesensee anspricht. Nicht nur das Gebäude hat eine gekonnte Metamorphose mitgemacht, sondern auch die Mitarbeitenden. Die Anforderungen sind gestiegen, die Kundensprache, das Wissen zum umfangreichen Sortiment und zur Zubereitung.

Der Anspruch ist es, kutterfrischen Fang aus der Müritz anzubieten. Doch der Fang für die weniger



Transformation: Aus einer Aquaponik-Versuchsanlage wurde das FischKaufHaus der Müritzfischer in Waren.



Fischerbrötchen frisch zubereitet: Der Imbiss macht bereits 20 % des Umsatzes aus.

werdenden Fischer, die noch auf den größten Binnensee Deutschlands und die umliegenden Seen auf der Mecklenburgischen Seenplatte rausfahren, wird immer kleiner. Wegen der geringen Eutrophierung und dem Hunger von Adlern, Fischreiher, Kormoranen, Ottern und anderen fischfressenden Tieren im direkt angrenzenden Nationalpark Müritz müssen die Müritzfischer längst Fisch aus Aquakulturen und Fisch, der in den Ostseehäfen angeliefert wird,



Leben die Metamorphose bei den Müritzfischern vor: Krystyna Michaelis, stv. Leiterin des FischKaufHauses, und Jens-Peter Schaffran, Geschäftsführer der Müritzfischer.



Modern interpretiertes, maritimes Flair im FischKaufHaus.

Kühltheke AI-CEangle

Die offene Kühltheke AI-CEangle basiert auf der Aichinger Kühltheke SIRIUS®3. Die Kühlung erfolgt durch eine stille Kühlung. Gegenüber einer Präsentation ohne Kühlung kann die Ware sichtbarer präsentiert werden. Aichinger empfiehlt bei Fischtheken das gelochte Blech (325 mm Breite) mit 12 kg Eis zu bestücken und 3 kg in 12 Stunden nachzulegen. Dabei ist der Frischfisch immer mit etwas Eis zu bedecken. Die exakte Nachfüllmenge ist abhängig von der Wärmelast in der Umgebung.

Gegenüber einer geschlossenen Kühltheke erlaubt die offene Kühltheke AI-CEangle eine verkaufsfördernde Beratung. Aichinger bietet zur Warenpräsentation in Eis spezielle Warenböden an. Diese sind aus korrosionsbeständigem Edelstahl gefertigt und speziell gelocht, damit das Eis gezielt abschmelzen und abtropfen kann, ohne dass sich Eisblöcke bilden. Die Warenböden sind außerdem an beiden Enden mit Eis-Führungsblechen ausgestattet, damit das Eis die Luftführung nicht beeinträchtigt. Wegen des hohen Eiweißgehaltes von Fisch ist die tägliche Entleerung, Reinigung und Entkeimung der Fischtheke besonders wichtig.

verarbeiten und verkaufen. „Wir werden mehr und mehr zu einem Handels- und Logistikunternehmen“, erklärt der Geschäftsführer.

Verkauf auch an Handel und Gastronomie

Mit Fang, Verarbeitung, Verkauf auf den sieben eigenen Fischerhöfen und drei weiteren eigenen Verkaufsstellen, im FischKaufHaus und der Belieferung der Gastronomie und des Einzelhandels mit eigenen Kühlfahrzeugen im Umkreis von 100 km ist die Wertschöpfungskette in der eigenen Hand. Und noch mehr: Die Flächen der Fischerhöfe werden, wenn möglich, nicht nur zum Verkauf von Fisch genutzt, sondern auch für den Verkauf von Angelkarten, Vermietung von Booten und von Ferienwohnungen. Verständlich, dass Jens-Peter Schaffran keine Zeit bleibt zu tun, was er selbst am liebsten machen würde: vor der langen Theke Fisch zu verkaufen. ■



Mit Fang, Verarbeitung, Verkauf und Belieferung mit eigenen Kühlfahrzeugen ist die Wertschöpfungskette in einer Hand.