



HALLO, WIR SIND FRESH

Die neue urbane
Meeresfischfarm

freshcorporation.com



HALLO PETER, CEO

Das Unternehmenscredo der FRESH CORPORATION AG lautet «Partnering with Tomorrow». Wir können in Zukunft nur dann erfolgreich sein, wenn wir heute im Einklang mit der Welt arbeiten. Deshalb vereinen wir Perspektiven, Know-how und finanzielle Ressourcen, um mehr nachhaltige Geschäftsideen zu fördern. Wenn Sie gerne mit uns zusammenarbeiten möchten, kontaktieren Sie mich unter peter.zeller@freshcorporation.com.

HALLO FRESH

FRESH hat es sich zum Ziel gemacht, eine sichere, nachhaltige Auswahl an Meeresfischen als «CATCH OF THE DAY» anzubieten – ganz egal, wo Sie sich befinden.

Weitere Informationen dazu erhalten Sie unter [freshcorporation.com](https://www.freshcorporation.com).



FRESH

Catch of the Day



HALLO URBA NE FISCHFARMEN

Bis zum Jahr 2030 leben zwei Drittel der Menschen in einer urbanen Umgebung und die Entwicklungsländer werden ein rasantes Wachstum verzeichnen. Der Konsum von Erzeugnissen aus Aquakulturen übersteigt den von Erzeugnissen aus der Wildfischerei bereits heute. Deshalb sind umweltverträgliche und gleichzeitig skalierbare Lösungen erforderlich. Bei [globalgoals.org](https://www.globalgoals.org) erfahren Sie mehr dazu.



THE GLOBAL GOALS
For Sustainable Development

FRESH

Catch of the Day



HALLO OZEAN

Die National Geographic Society schlägt zehn Dinge vor, die jeder tun kann, um zur Rettung der Ozeane beizutragen:

1. CO2-Bilanz beachten
2. Energieverbrauch senken
3. Sichere, nachhaltige Fischauswahl
4. Weniger Plastikprodukte verwenden
5. Zum Schutz der Strände beitragen
6. Keine Produkte kaufen, die Meeresressourcen ausschöpfen
7. Unternehmen unterstützen, die zum Schutz der Ozeane beitragen
8. Zum Umdenken in der eigenen Gemeinde anregen
9. Die Ozeane verantwortungsbewusst bereisen
10. Sich über Ozeane und das Leben unter Wasser informieren

Auf ocean.nationalgeographic.com erfahren Sie mehr dazu.

FRESH

Catch of the Day



HALLO VÖLKLINGEN

Die Völklinger Hütte ist das einzige intakte Beispiel eines Eisenwerks, das im 19. und 20. Jahrhundert erbaut wurde. 1994 erklärte die UNESCO die Völklinger Hütte zum Weltkulturerbe.

Die Stadt Völklingen hat in eine nachhaltigere Zukunft investiert und ist Standort der weltweit ersten umweltverträglichen urbanen Meeresfischfarm im Grossformat, die unabhängig vom Meer betrieben wird. FRESH Völklingen erzeugt Meeresfrüchte in Premiumqualität, bündelt herausragendes Know-how und bietet zukunftsorientierte Arbeits- und Ausbildungsmöglichkeiten.



FRESH

Catch of the Day



HALLO URBANE MEERESFISCHFARM

FRESH hat nur wenig mit einer herkömmlichen Meeresfischzucht gemein. Denn FRESH produziert erstklassigen Meeresfisch ressourcenschonend im geschlossenen Kreislauf und ohne Zugang zum Meer. Die Nähe zu den Konsumenten spart nicht nur Transportwege, sondern garantiert auch eine bisher unerreichte Frische. FRESH produziert nach höchsten Qualitäts-Standards und setzt dabei konsequent auf Natürlichkeit.

FRESH

catch of the Day



HALLO MEERESFREUNDE

Die urbane umweltverträgliche Salzwasser-Fischfarm von FRESH trägt auch zum Schutz der Ozeane bei. Sie verringern den CO₂-Ausstoß und bieten den Konsumenten eine sichere, nachhaltigere Auswahl an Meeresfischen. Die herausragende Nachhaltigkeit von FRESH wurde zertifiziert. Bei friendofthesea.org und globalgap.org erfahren Sie mehr.



Certified sustainable
aquaculture

FRESH

Catch of the Day



HALLO ÖKO FUSSABDRUCK

FRESH setzt neue Standards für den bewussten Genuss von Meeresfisch. Die FRESH Dorade, der FRESH Wolfsbarsch und der FRESH Kingfish werden in Salzwasserpools auf ressourcenschonende Weise aufgezogen. FRESH arbeitet mit erneuerbaren Energien. Die kurzen Transportwege zum Kunden und das Verzichten auf Flüge sparen Energie ein und verringern den CO₂-Ausstoß erheblich. In Zusammenarbeit mit myclimate.org optimiert FRESH, den ökologischen Fußabdruck weiter.

FRESH

Catch of the Day



HALLO GESCHLOSSENER KREISLAUF

FRESH setzt auf neue technische Möglichkeiten. Der geschlossene Wasserkreislauf mit seiner biologischen Reinigung ist einzigartig und zukunftsorientiert. Dieser Kreislauf ist besonders ressourcenschonend: Es müssen täglich nur etwa 0,6 % des Wassers erneuert werden.

FRESH

Catch of the Day



HALLO XXL-POOLS

Die echte Sensation in der FRESH Salzwasser-Fischfarm ist das kristallklare Wasser in den grossen Pools. So herrschen das ganze Jahr über ideale Lebensbedingungen für die Fische.

FRESH

Catch of the Day



HALLO SONNENSCHEN

Das Tageslicht sorgt für sich ständig verändernde Lichtzonen, die sowohl zum Wohlbefinden unserer Fische als auch unseres Teams beitragen.

FRESH

Catch of the Day



HALLO GEN-TECH FREI

Das FRESH Futter stammt aus Gentech-frei zertifizierten, nachhaltigen Quellen.

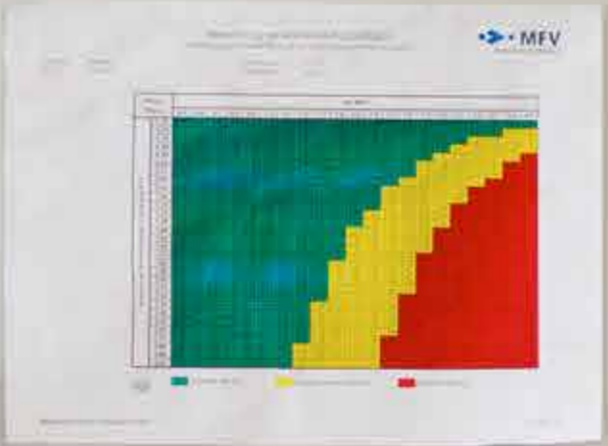
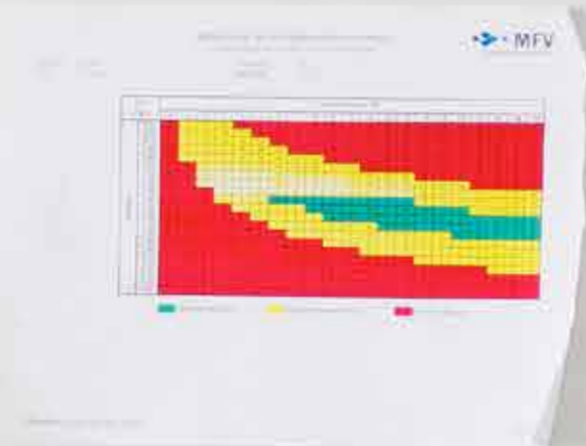


FRESH

Catch of the Day

HALLO FISCHFARM 4.0

Wir überwachen konstant mehr als 300 Parameter in Echtzeit und erhalten so einmalige Einblicke in den laufenden Betrieb. Wir nutzen die neuesten Technologien für Data Warehousing und Data Mining. So treffen wir Vorhersagen basierend auf wissenschaftlichen Modellen und Betriebsdaten. Mit dem FRESH Data Warehouse können wir wertvolle Ressourcen so effektiv wie möglich bereitstellen.



Handwritten notes and a checklist on a piece of paper taped to the panel.



Geschäftliches Hinweis
! Gefahr
- Gefahr für die Gesundheit
- Gefahr für die Umwelt
- Gefahr für die Sicherheit

Grenzbereiche	
pH Dorn	6,00 - 8,00
Redox Dorn	-400 mV bis +400 mV
pH Sumpf	7,00 - 8,20
Redox Sumpf	+200 mV bis +500 mV
Sauerstoff	2,0 - 2,5 mg/l
Sauerstoff (O ₂)	0,5 mg/l bis 1,5 mg/l

HALLO FRESHLAB

FRESH sucht kontinuierlich nach neuen Technologien, um sich weiter zu verbessern. Wir unterstützen angewandte Forschung im FRESHLab, direkt gegenüber der Fischfarm. Im FRESHLab arbeitet ein Team aus Wissenschaftlern und Studierenden der Universität des Saarlandes in Saarbrücken. Die Ausweitung auf weitere Gebiete der Nachhaltigkeit und die Vernetzung mit der Forschung sind FRESH ein wichtiges Anliegen.



FRESH

Catch of the Day



HALLO KAI

Kai arbeitet im FRESHLab an seinem Doktor in Ingenieurwesen. Er entwickelt mathematische Modelle zur Vorhersage der Wasserqualität in den Fischpools und trägt so zu mehr Fischwohl und zur Einsparung wertvoller Ressourcen bei.

FRESH

Catch of the Day



HALLO BABIES

Die Zukunft beginnt in einem der Quarantänpools. Dort empfangen wir die Jungtiere. Es dauert etwa 350 bis 400 Tage, bis die FRESH Doraden- und Wolfsbarschsetzlinge auf 400 bis 500 Gramm angewachsen sind. Die FRESH Kingfische sind echte Sprinter. Sie wachsen in derselben Zeit auf bis zu 4 kg an.



FRESH

Catch of the Day

HALLO STRESSFREI

FRESH hält verschiedene Fischgenerationen im selben Pool, um so Stress zu vermeiden. Die Fische müssen nicht von Pool zu Pool umziehen. Nachdem die Jungfische in einen der großen Pools umgesiedelt wurden, bleiben sie während der gesamten Aufzucht dort. Weniger Stress fördert das Wohlbefinden der Fische und somit die Produktqualität.

FRESH

Catch of the Day



HALLO KRISTIAN

Das FRESH Team ist hoch qualifiziert, wissenschaftlich ausgebildet und arbeitet interdisziplinär. Kristian ist das neueste Mitglied unseres Teams aus Fischenthusiasten. Er besitzt einen Masterabschluss in Aquakultur.



FRESH

Catch of the Day



HALLO HANDWERKSKUNST

Trotz der modernen Technologie in den urbanen FRESH Salzwasser-Fischfarm ist das Fischen nach wie vor Handarbeit. Dies übernehmen echte Fischer wie Kristian und Marcus.



FRESH

Catch of the Day



HALLO KRISTALLKLAR

Das Wasser in den Pools ist klarer als vielerorts im Meer. So kann FRESH die Fische direkt aus den Pools fangen, ohne sie vorzubereiten. Beim Fangen werden einige Fische mit einem Fischernetz zusammengetrieben, bevor sie nach Kundenbestellungen gefischt werden.

FRESH

Catch of the Day



HALLO FISCHER

Kristian und sein Team fischen dreimal pro Woche auf Bestellung. Der frisch gefangene Fisch trifft bei den Kunden so in echter «CATCH OF THE DAY»-Qualität ein.

FRESH

Catch of the Day



HALLO KURZE WEGE

Die aus den Pools gefangenen Fische werden direkt zur Verarbeitung gebracht.

FRESH

Vorgaben geschlossener Stunnting für Dorade & Wolfsbarsch

Stunnting mit 20 (20%) mit Frischwasser + 100 Prozentwasser gefüllt
 vorher prüfen, Durchfluss = 35 l/min
 mit 30% mit Eis und Wasser füllen

2.1. Wenn Kracher voll Fisch dem Stunnting zuzühen (N=100)

2.2. Resultat des Stunnting prüfen

Resultate:

- A) Augendrehreflex setzt aus, keine Regung bei Berührung
- B) Augendrehreflex setzt aus, geringe Regung bei Berührung
- C) Augendrehreflex gering vorhanden, keine Regung bei Berührung
- D) Augendrehreflex vorhanden, Fisch bewegt sich aktiv

C wird die restliche Menge dem Stunnting gleichmäßig zugeführt
 C wird die restliche Menge dem Fisch mit O₂ versorgt und bei einer Durchflussrate < 30m³ dem
 Stunnting gleichmäßig zugeführt ggf. Elektroden reinigen

2.5. Gestunnter Fisch ist jeder Zeit mit Eis zu bedecken

Schlauchanschlüssen
 außen mit Frischwasser
 waschen

Die Menge der Fischchen ergibt bei dem Resultaten B, C, D. Die Einstellung eines Stunntingprozesses
 bei weniger Fische bei dem Resultat D ohne durchgeführte Elektrodenreinigung ist unzulässig!

10.09.2025



Control panel featuring a red indicator light at the top, a central digital display with a red and green indicator, and a red emergency stop button below it.

HALLO RESPEKT

Jeder Fisch wird einzeln betäubt, getötet und gekühlt.
 Bei FRESH gelten die strengen Tierschutzvorgaben von Deutschland und der Schweiz.



FRESH

Catch of the Day



HALLO «CATCH OF THE DAY»

Dorade (*Sparus aurata*) bereit zur Weiterverarbeitung und Auslieferung an die Kunden.

FRESH

Catch of the Day



HALLO SIMONE, HALLO JENNY

Sie arbeiten hart, um alle unsere Kunden zufriedenzustellen.



FRESH

Catch of the Day



HALLO SUSHI

Der FRESH Kingfisch (*Seriola lalandi*) ist wie alle anderen von FRESH erzeugten Fische echte Sushi-Qualität. Sie sind frei von Umwelteinflüssen, Antibiotika und für Menschen schädliche Parasiten.

FRESH

Catch of the Day



HALLO LOUP DE MER

Wolfsbarsch (*Dicentrarchus labrax*) bereit zur Auslieferung.

FRESH

Catch of the Day



FRESH Völklingen GmbH
freshcorporation.com

G. Bianchi AG

Kingfish 3000.4000 gr - rund

FRESH

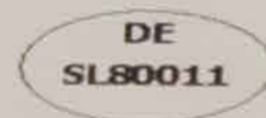


Catch of The Day:
14.09.2016

Kingfish / Yellowtail / Ricciola
(Seriola lalandi)

Charge: 120916K002

9,350 kg



Lagerung bei / Store at / Conservare a
Conservation a max. + 2°C

Aufgezogen / fostered / cresciuto / elevate
in Closed-Loop Aquaculture in Germany

HALLO RÜCKVERFOLGBARKEIT

Das FRESH «CATCH OF THE DAY»-Datum und die Rückverfolgungsnummer werden auf jede Verpackung gedruckt. So profitieren unsere Kunden von Transparenz und nahtloser Rückverfolgbarkeit.



FRESH

Catch of the Day

HALLO QUALITÄT

Klare und glänzende Augen sowie leuchtend rote Kiemen sind sichtbare Zeichen für die FRESH «CATCH OF THE DAY»-Qualität. Diese einmalige Frische sorgt bei Handelspartnern, Köchen und bei Fischliebhabern gleichermaßen für Begeisterung. Sie verlängert außerdem die Haltbarkeit und verringert Lebensmittelabfälle.

FRESH

Catch of the Day

5.000 kg



HALLO ZUVERLÄSSIGE FRISCHE

Wenn möglich bietet FRESH Direktlieferung an, um sicherzustellen, dass Kunden in ganz Europa von der echten «CATCH OF THE DAY»-Qualität profitieren.



Stefan Marquard

FRESH
Catch of the Day

St. nekiüche market
einfach - einfach

HALLO BEGEISTERUNG

FRESH Fische sind reiner Genuss für alle.
Auf dem Bild (von links): Verena, Farmmanagerin und Chefbiologin bei FRESH Völklingen,
Simone aus der Verarbeitung, Stefan Marquard, TV-Koch und Gastronom
und Laura, Mitglied des FRESH Teams.



FRESH VÖLKLINGEN GMBH
AUGUST-CLÜSSERATH-WEG 2
66333 VÖLKLINGEN
DEUTSCHLAND
+49 6898 972560
hello@freshcorporation.com

Fotos von Nicolas Zonvi

© 2016, Alle Rechte vorbehalten
FRESH CORPORATION AG, SCHWEIZ