

**Wussten Sie schon?**

Fischeiweiß besitzt eine sehr hohe biologische Wertigkeit von 94, und entspricht damit dem Eiweiß des Hühnereies.



Demnach kann der menschliche Organismus aus 100 g verdautlichem Fischprotein 94 g körpereigenes Eiweiß bilden.

Dies ist vor allem im speziellen Verhältnis der Aminosäuren zueinander begründet. Aufgrund dessen zählt Fisch zu den hochwertigsten Proteinquellen des Menschen.

**Wachsen mit dem Fisch?**



Andreas Kosina, Geschäftsführer der ak.brokerage AG erklärt Ihnen im neuen Investorbriefing die wichtigsten Daten zum Unternehmen QFF und die Erfolgsfaktoren

des Geschäftsmodells. Zum Downloaden: [Hier klicken!](#)

**Sie kennen unsere DVD noch nicht?**

... Ausführungen des QFF Management  
... Filme zur Situation der Aquakultur  
[Hier kostenlos bestellen!](#)

**FIAF - Fördermittel**



Das Finanzinstrument für die Ausrichtung der Fischerei

(FIAF) ist eines von vier EU-Strukturfonds.

Die FIAF bietet Unterstützungen für eine Reihe von Maßnahmen wie z.B. die Errichtung von Aquakultur- oder Verarbeitungsanlagen. Die FIAF-Mittel für die bisherigen EU-Mitgliedstaaten belaufen sich für den Zeitraum 2000-2006 auf insgesamt 3,7 Mrd. EUR.

**Fischzentrum Neustrelitz**

In Neustrelitz ist das Flaggschiff unter den QFF-Frischfischzentren geplant.



Mit Unterstützung der Stadtwerke Neustrelitz GmbH sollen am Standort Neustrelitz vier Frischfischproduktionszentren und ein Frischfischverarbeitungszentrum errichtet werden.

Die Stadtwerke Neustrelitz GmbH ermöglichen mit ihrer Partnerschaft die Schaffung von idealen Voraussetzungen für die Energie- und Wärmeversorgung des Frischfischzentrums. Das Grundstück mit ca. 5 ha Fläche befindet sich neben einem neu zu errichtenden Biomasse-Heizkraftwerk in Neustrelitz..

Für die Planung dieses großen Gesamtprojektes hat man sich als strategischen Partner das erfahrene

Unternehmen Obermeyer Planen + Beraten GmbH ins Team geholt.

Dipl.-Biol. Markus Vainer führt bereits intensive Gespräche mit den verschiedenen Behörden vor Ort, um sämtliche Vorausfragen für das Projekt noch im Laufe des Sommers 2004 abzuklären.

Die QFF hat das Ziel in Zusammenarbeit mit der Stadtwerken Neustrelitz GmbH noch im Herbst 2004 mit dem Bau der ersten Produktionsanlage zu beginnen.

Die gesamte Region Mecklenburg-Vorpommern, insbesondere die um Neustrelitz, erfährt durch dieses Projekt neue wirtschaftliche Impulse.



**Qualizert\* Frischfisch Schweiz AG**

Im Kanton Aargau ist die Errichtung eines weiteren Fischproduktionszentrums geplant. Als Partner hat QFF den Geschäftsführer Dipl.-Ing. (FH) Christoph Marti der Marti Fleisch AG gewonnen.

Die Marti Fleisch AG ist ein mittleres Unternehmen der industriellen Fleischhandelsbranche, das ihre Kunden mit einer eigenen Logistikflotte mit Frischfleisch in der gesamten Schweiz bedient. Es handelt sich hierbei um einen der größten privaten Fleischhandelsbetriebe mit ISO 9001 und ISO 14000 Zertifizierung. Neben dem HACCP-Selbstkontrollkonzept ist auch die strenge BRC-Prüfung (British Retail Consortium) im Unternehmen implementiert.



Für QFF werden damit die bestehenden Kontakte zum Lebensmittelhandel umgehend für die eigenen Premium-Produkte nutzbar.

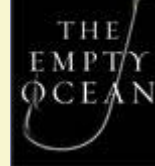


Das Frischfischproduktionszentrum wird in der Nähe von Zürich im Nahbereich der Aare errichtet werden. Dipl.-Ing. Christoph Marti hat bereits zahlreiche Vorgespräche mit den zuständigen Behörden geführt. Diese stehen dem Vorhaben positiv gegenüber. Im Laufe

des Sommers sollen die letzten Vorausfragen zu diesem Projekt geklärt werden. Damit wird auch dem Schweizer Konsumenten ein absolutes Premiumprodukt im Frischfisch-Segment zur Verfügung gestellt.

*"Unter Anbetracht der Tatsache, dass in der Schweiz über 90% des Fisches importiert wird und der Schweizer sehr nationalbewusst ist, können wir hier eine Marktlücke in höchster Qualität belegen"* äußert sich Christoph Marti überzeugt von dem neuen QFF-Standort Schweiz.

**Buchtipps des Monats**



*"The Empty Ocean" - Plundering the World's Marine Life* Mittelmeer, von Richard Ellis, Gebundene Ausgabe, 367 Seiten.

Dieses Buch ist nicht nur ein ökologisches Buch der Apokalypse, sondern erzählt vom natürlichen Lebensraums des Meer und seinen Bewohnern. Die zahlreichen Anekdoten machen es gut lesbar.

**News vom Markt**

*Edeka bleibt im LEH an der Spitze!*

Größter Lebensmittelhändler in Deutschland bleibt Edeka mit Zentrale in Hamburg. Die Handelsgenossenschaft erlöste 2003 rund 24,4 Milliarden Euro und lag damit vor Rewe. Aldi, im Vorjahr der Edeka noch dicht auf den Fersen, fiel auf Rang drei zurück.

Firma/Ort	Food-Umsatz in Mio.	Anteil Food %
Edeka-Gruppe	24.407	83,9
Rewe-Gruppe, Köln	21.170	69,7
Aldi-Gruppe	19.200	80
Schwarz-Gruppe	17.243	80,2
Metro Gruppe,	14.311	44,4

Dies geht aus dem kürzlich veröffentlichten Ranking von Trade Dimensions/M+M Eurodata und der "Lebensmittelzeitung" hervor.

**Nahrungsmittelsicherheit**

Für QFF ist die Rückverfolgbarkeit der produzierten Lebensmittel aufgrund des damit zusammenhängenden Verbraucherschutzes ein zentrales Thema.



Jedes QFF Produkt gibt eine klare Auskunft über die Herkunft.

Die Gründe für eine notwendige Rückverfolgbarkeit liegen in der besseren Transparenz gegenüber Behörden und Kunden, einer Schadensbegrenzung in Risikosituationen und einer genauen Information der Verbraucher.

Mit geeigneten Dokumentationssystemen wird QFF zu jedem Zeitpunkt der Produktion in der Lage sein, den entsprechenden Warenfluss lückenlos aufzuzeigen. Dadurch beweist QFF auch in diesem Punkt seine Verantwortung gegenüber seinen Partnern.

#### QFF IS Roadshows

Mittlerweile werden in Deutschland, Österreich, Italien und Schweiz regelmäßig Roadshow's vom QFF Investment Service veranstaltet. Sie übertreffen alle Erwartungen. Sehr starkes Interesse beim Thema "unbelasteter frischer Fisch" und die Möglichkeit, in ein "zeitgemäßes Investment" mit Zukunft, Nachhaltigkeit und hoher Renditeerwartung zu investieren, hat uns veranlasst die Investoren regelmäßig zu informieren.



Sie finden unter dem Link **„Aktuelles.../Termine...“** laufend die neuen Termine der einzelnen Roadshow's. Anmeldungen werden erbeten, da die Anzahl der Teilnehmer begrenzt ist, um die Interessenten optimal informieren zu können. Anmeldungen richten Sie einfach direkt an [r.rolland@frischfisch.com](mailto:r.rolland@frischfisch.com). Der Weg zum "Weltmarktführer" ist vorgegeben, gehen Sie mit uns diesen Weg. Weltweite Anfragen aus Amerika, dem nahen Osten, Afrika und natürlich aus Europa für einzelne oder mehrere Anlagen, sowie einer Investition als Anleger mit monatlichen Einlagen bei der aktuellen Emission, lassen unsere Visionen Wirklichkeit werden. Seien Sie von Anfang an dabei. Investieren Sie in Ihre persönliche Zukunft.

## Neuer Geschäftsführer in Schönebeck

Dipl.-Ing. Carsten Tautz

Am 01. April 2004 hat Dipl.-Ing. Carsten Tautz seine Tätigkeit bei QFF aufgenommen. Als geschäftsführender Gesellschafter wird er sich um die Errichtung und die Leitung des Fischproduktionszentrums in Schönebeck kümmern. Sein derzeitiger Aufgabenbereich umfasst vor allem die zügige Umsetzung der Errichtung der Produktionsanlage.



Durch seine kaufmännische Ausbildung in einem großen Lebensmittelbetrieb und dem Abschluß eines agrarwissenschaftlichen Studiums mit der Fachrichtung Vieh- und Fleischwirtschaft kann er auf vielseitige Erfahrungen im Foodsektor zurückgreifen. Für die Aufgabe der Führung des Fischzuchtbetriebes in Schönebeck bringt er, gerade aus seiner mehrjährigen Tätigkeit bei einer Tierzuchtgesellschaft, vielseitiges Wissen aus der Tierproduktion mit. Weitere betriebswirtschaftliche Schulungen runden seine Qualifikation ab, um aktiv am Erfolg von QFF mitzuwirken.

*Die durch unabhängige Institute und Behörden festgestellten, äußerst positiven Wachstumsprognosen und Wachstumschancen im Bereich der Aquakultur haben mich beeindruckt. Durch verschiedene Recherchen bin ich auf das Unternehmen QFF gestoßen. Es gibt kein weiteres Unternehmen, das so konsequent an einer Marktentwicklung arbeitet wie QFF. Dabei geht es aber nicht um kurzfristige Renditen, sondern um die Schaffung einer vertikalen Integration der gesamten Produktionskette bis zum Endverbraucher. Für QFF steht der Verbraucher-, Tier- und Umweltschutz an vorderster Stelle.*

#### Tipps des Monats

Fisch sollte niemals kochen! Dabei würden nicht nur die äußeren Zellschichten zerfallen und somit das saftige Fischfleisch auslaugen, sondern auch ein großer Teil des feinen Aromas an den Sud abgegeben werden. Deshalb ist es am besten, ganze Fische mit ihrer Haut, sanft, eben nur siedend gar ziehen zu lassen. Bei Fischkoteletts gilt ebenfalls die Haut möglichst dran zu lassen; denn je kleiner die ungeschützte Fläche ist, desto saftiger und aromatischer bleibt das Fischfleisch. Fischfilets gelingen am besten, wenn sie leicht mehliert gebraten oder schonend gedämpft werden.

Sie wollen in unserem Newsletter inserieren - informieren Sie sich unter [office@frischfisch.com](mailto:office@frischfisch.com)

über unsere günstigen Konditionen

Sie haben Fragen? Wir freuen uns über Ihren Anruf unter der gebührenfreien Nummer

00800 80 80 80 14

Sie möchten den Newsletter nicht mehr erhalten?

Abmeldung unter [office@frischfisch.com](mailto:office@frischfisch.com)