



FISCHWIRTSCHAFT

FISHING INDUSTRY

CUXHAVEN

► | ... vielfältig, kompetent, stark!
... varied, competent, strong!

► Impressum Imprint

Herausgeber / editor:

Agentur für Wirtschaftsförderung Cuxhaven
Kapitän-Alexander-Str. 1, 27472 Cuxhaven
Tel.: (04721) 599 - 70, Fax: (04721) 599 - 629
E-Mail: info@afw-cuxhaven.de
www.afw-cuxhaven.de

Layout / layout:

Agentur Schnittmenge / Marina Sandt
Neue Industriestraße 16, 27472 Cuxhaven
Tel.: (04721) 69 82 000, Fax: - 69 82 002
E-Mail: info@schnittmenge-design.de
www.schnittmenge-design.de

Bildmaterial / images:

- Stadt Cuxhaven
- Agentur für Wirtschaftsförderung Cuxhaven
- PORT CULINAIRE
- Werderstraße 21, 50672 Köln
- Horst Huthsfeld
- Dr. Jenny Sarrazin, Stadt Cuxhaven
- Appel Feinkost GmbH & Co. KG
- Fischwirtschaftliche Vereinigung e.V.
- Michael Ditzer
- Kutterfisch-Zentrale GmbH
- Adobe Stock



► Fisch - Fitness aus dem Meer

Fisch ist gesund und liegt voll im Trend

Regelmäßiger Fischkonsum ist nicht nur lecker, sondern fördert auch die Gesundheit, denn Seelachs, Scholle, Krabben und Co. sind kalorienarm, leicht verdaulich und reich an lebenswichtigen Vitaminen, Mineralstoffen und Omega-3-Fettsäuren.

Fisch wirkt sich positiv auf das Immunsystem, den Knochenbau, das Herz-Kreislaufsystem und die Konzentrationsfähigkeit aus. Zudem bekämpft er Müdigkeit und Antriebslosigkeit ...

Kein Wunder, dass Fisch sich immer größerer Beliebtheit erfreut. Cuxhaven spielt bei der Gewinnung, Verarbeitung und Weiterleitung dieses vielseitigen und wertvollen Produktes eine große Rolle in Deutschland.

Die Stadt ist in allen Bereichen der Fischindustrie stark, ein Wirtschaftszweig, der Arbeitsplätze schafft und sich den Herausforderungen der Zukunft stellt.

Umweltgerechte und nachhaltige Fischerei sind in Cuxhaven oberstes Gebot, und innovative Ansätze, wie die Nutzung von Offshore-Windenergieanlagen für Aquakulturen, zeigen erste Erfolge.

► Fish - fitness from the sea

Fish is healthy and all the rage

Regular fish consumption is not only delicious, but also promotes good health, as saithe, plaice, prawns, and the like are low in calories, easy to digest and rich in essential vitamins, minerals, and omega-3 fatty acids.

Fish has a positive effect on the immune system, bone structure, cardiovascular system and ability to concentrate. It also combats tiredness and listlessness...

No wonder fish is becoming increasingly popular. Cuxhaven plays a major role in the production, processing, and distribution of this versatile and valuable product in Germany. The town is strong in all areas of the fishing industry, an economic sector that creates jobs and faces up to the challenges of the future.

Environmentally friendly and sustainable fishing is a top priority in Cuxhaven, and innovative approaches, such as the utilization of offshore wind turbines for aquaculture, are showing initial success and new paths into the future.



► | Historie der Fischwirtschaft

Fischfang und Fischverarbeitung in Cuxhaven

Cuxhavens Entwicklung in den letzten 100 Jahren wurde maßgeblich von der deutschen Fischindustrie geprägt. Vom "Nothafen für Fischer" im frühen 20. Jahrhundert stieg die Stadt zum bedeutendsten deutschen Fischereistandort auf, dank günstiger Lage, jahrhundertelanger Erfahrung im Fischhandel und technologischer Innovation. Die Umrüstung der Fischerboote trieb die wirtschaftliche Entwicklung in den Fischereihäfen voran.

In Cuxhaven begann der Aufschwung mit der Gründung der Cuxhavener Hochseefischerei AG und der Einweihung des Fischereimarktes im Jahr 1908. Trotz der Weltkriege konnte die AG die Fischereiflotte ausbauen und Auktionsumsätze steigern.

Durch Fusionen mit der Deutschen Seefischerei AG und der Deutschen Dampffischereigesellschaft AG „Nordsee“ entstand der bis dato größte Fischereikonzern mit über 100 Fischdampfern und einem Auktionsumsatz von 115,2 Millionen Pfund.

Der Ausbau des Schienennetzes und der Hafeninfrastruktur folgte, mit Investitionen in Fischereihallen und Tiefkühlhäuser. Jedoch löste in den kommenden Jahren der zunehmenden internationalen Wettbewerb und Verlust ertragreichen Fanggebiete eine tiefe Strukturkrise in der Großen Hochseefischerei aus und markierte einen Wendepunkt in der Fischwirtschaft Cuxhavens.

2005 wurde der Fischauktionsbetrieb eingestellt.

Frischfisch wird heute nur noch von der Kleinen Hochseefischerei angelandet, die gesamten Fänge der Großen Hochseefischerei werden auf See gefrostet.

Die enge Beziehung zwischen Fangflotte und Verarbeitungsbetrieben besteht nicht mehr.

Trotz dieser tiefgreifenden Veränderungen hat Cuxhaven seine Position in der Fischwirtschaft behaupten können und ist Standort für moderne Fischverarbeitung von Frisch- und Frostfisch.



► | History of the fishing industry

Fishing and fish processing in Cuxhaven

Cuxhaven's development over the last 100 years has been significantly characterised by the German fishing industry. From a „port of refuge for fishermen“ in the early 20th century, the town rose to become Germany's most important fishing centre thanks to its favourable location, centuries of experience in the fish trade and technological innovation. The conversion of fishing boats drove economic development in the fishing harbours.

In Cuxhaven, the upswing began with the founding of Cuxhavener Hochseefischerei AG and the inauguration of the fishing market in 1908. Despite the world wars, the company was able to expand its fishing fleet and increase auction sales.

Mergers with Deutsche Seefischerei AG and Deutsche Dampffischereigesellschaft AG „Nordsee“ created the largest fishing group to date with over 100 trawlers and an auction turnover of £115.2 million.

The expansion of the rail network and harbour infrastructure followed, with investments in fishing halls and cold stores. However, in the coming years, increasing international competition and the loss of high-yield fishing grounds triggered a deep structural crisis in large-scale deep-sea fishing and marked a turning point in Cuxhaven's fishing industry.

The fish auction business was closed in 2005.

Today, fresh fish is only landed by the small-scale deep-sea fishery, while the entire catch of the large-scale deep-sea fishery is frozen at sea.

The close relationship between the fishing fleet and processing plants no longer exists.

Despite these far-reaching changes, Cuxhaven has been able to maintain its position in the fishing industry and is a location for modern fish processing of fresh and frozen fish.

► | Fischwirtschaft heute

Tradition und Innovationskraft sind die tragenden Säulen der Fischindustrie in Cuxhaven

Cuxhaven spielt eine Schlüsselrolle im internationalen Frisch- und Frostfischumschlag, täglich werden Schiffs-ladungen und LKW im Nordseehafen abwickeln.

Über 40 Unternehmen decken vom Frischfisch bis zu Marinaden und Convenience-Produkten die gesamte Palette der Cuxhavener Fischwirtschaft ab.

Dabei sorgen etwa 1.800 Mitarbeiter für den hohen Qualitätsstandard des wertvollen Lebensmittels und machen die Branche zu einem bedeutenden Arbeitgeber in Cuxhaven.

Die Cuxhavener Fischindustrie stützt sich auf Tradition und Innovationskraft, mit modernster Technologie wie hochmodernen Tiefkühlhäusern mit Lagerkapazitäten von 150.000 Kubikmetern und Hafenanlagen.

Seit 2012 ist Cuxhaven Sitz der Erzeugergemeinschaft der Deutschen Krabbenfischer GmbH, die die Interessen von 120 Krabbenfischern vertritt.

Große Fischfangunternehmen wie Deutsche Fischfang Union GmbH & Co. KG, Erzeugergemeinschaft der Nord- und Ostseefischer GmbH, Kutterfisch-Zentrale GmbH und Royal Greenland setzen auf innovative Methoden für nachhaltigen Fischfang und Ressourcenschutz.



► | The fishing industry today

Tradition and innovation are the pillars of the fishing industry in Cuxhaven

Cuxhaven plays a key role in the international handling of fresh and frozen fish, with shiploads and trucks passing through the North Sea port every day.

Over 40 companies cover the entire range of the Cuxhaven fishing industry, from fresh fish to marinades and convenience products.

Around 1,800 employees ensure the high-quality standard of this valuable foodstuff and make the industry an important employer in Cuxhaven.

The Cuxhaven fishing industry is based on tradition and innovation, with state-of-the-art technology such as ultra-modern deep-freeze warehouses with storage capacities of 150,000 cubic metres and port facilities.

Since 2012, Cuxhaven has been the headquarters of the German Crab Fishermen's Association (Erzeugergemeinschaft der Deutschen Krabbenfischer GmbH), which represents the interests of 120 crab fishermen.

Large fishing companies such as Deutsche Fischfang Union GmbH & Co. KG, Erzeugergemeinschaft der Nord- und Ostseefischer GmbH, Kutterfisch-Zentrale GmbH and Royal Greenland rely on innovative methods for sustainable fishing and resource conservation.

► | Fischereistandort Cuxhaven

Cuxhaven ist ein wichtiger Knotenpunkt in der Vermarktung und Verarbeitung von Fischwaren aus aller Welt

Cuxhaven profitiert von seiner günstigen Lage am Welt-schiffahrtsweg Elbe und ist somit wichtigster deutscher Hafen zur Fischenladung.

Der „Alte und Neue Fischereihafen“ ist Dreh- und Angelpunkt der Fischwirtschaft und beherbergt renommierte Verarbeitungsbetriebe, Händler und Dienstleister. Hier landet die Flotte der Krabben- und Kutterfischer täglich Frischfisch an, vermarktet diesen teilweise direkt und ist Standort gastronomischer Betriebe, Fischgeschäfte und maritime Verkaufseinrichtungen.

Zudem begeistert das Museum „Windstärke 10“ Besucher mit packenden Geschichten über die Hochseefischerei.

Die Fischmeile Cuxhaven in neuer Gestaltung, mit ihrem Mix aus Gastronomie und Einkauf, ermöglicht Besuchern Einblicke in die Fischerarbeiten-den Betriebe und lädt zum Entdecken ein.

► | Fishing town Cuxhaven

Cuxhaven is an important junction for the marketing and processing of fish products from all over the world

Cuxhaven benefits from its favourable location on the Elbe world shipping route, making it the most important German port for loading fish. The „Old and New Fishing Harbour“ is the hub of the fishing industry and is home to renowned processing companies, traders and service providers. The fleet of shrimp and cutter fishermen land fresh fish here every day, some of which is marketed directly and is home to catering establishments, fish shops and maritime sales facilities.

The „Windstärke 10“ museum also delights visitors with fascinating stories about deep-sea fishing.

The newly designed Cuxhaven Fish Mile, with its mix of catering and shopping, gives visitors an insight into the fishing businesses and invites them to explore.



► | Örtliche Lage der fischwirtschaftlichen Betriebe in Cuxhaven

► | Fishing industry business locations in Cuxhaven



● Fischverarbeitung
fish processing

● Fischfang
fishing

● Einzelhandel
retail

● Großhandel
wholesale

● Zulieferer & Dienstleister
supplier & service

● Fischlogistik & Kühlhäuser
fish logistics & cold store

● Betriebe im übrigen Stadtgebiet
other companies

► | Logistik / Vertrieb

Ob per Schiff, LKW, Container oder Linienverkehr - was in Cuxhaven anlandet, wird umgehend weiterverarbeitet oder vermarktet

Cuxhaven spielt global eine bedeutende Rolle im Fischhandel, sowohl bei Frisch- als auch bei Frostfisch. Standortvorteile sind die Wasseranbindung, der Freihafen, die lokale Grenzkontrollstelle, Tiefkühlhäuser in direkter Hafennähe und spezialisierte Logistikunternehmen. Fischprodukte aus Cuxhaven werden per Schiff, Zug und vor allem per LKW in ganz Deutschland und Europa verteilt. Die Waren gelangen in den Großhandel, Einkaufsmärkte und Fischfachgeschäfte. Nur ein kleiner Teil wird direkt vor Ort vermarktet.

► | Logistics / sales

Whether by ship, truck, container or line haul – whatever arrives in Cuxhaven is promptly processed or marketed

Cuxhaven plays an important role in the global fish trade, both for fresh and frozen fish. The advantages of the location are the water connection, the free port, the local border inspection point, deep-freeze warehouses in the immediate vicinity of the port and specialised logistics companies. Fish products from Cuxhaven are distributed throughout Germany and Europe by ship, train and above all by lorry. The goods are delivered to wholesalers, supermarkets and specialised fish shops. Only a small proportion is marketed directly on site.



► | Fischverarbeitung

Cuxhaven deckt alle Bereiche der Fischverarbeitungsindustrie erfolgreich ab

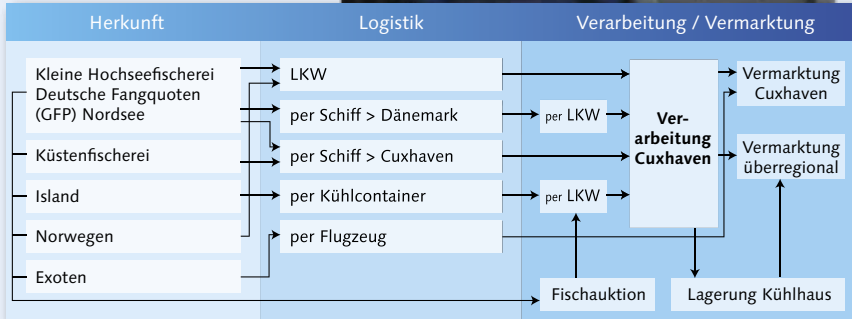
Fisch wird in Cuxhaven auf unterschiedlichste Weisen zubereitet. Spezialisierte Unternehmen wie beispielsweise die Firma Appel Feinkost GmbH & Co.KG decken von traditioneller Handarbeit bis hin zur industriellen Fertigung die gesamte Bandbreite der Fischproduktion ab. Produkte wie Fischfilets, Salate, Konserven und Marinaden, einschließlich Verpackungen für Heringsfilet in Tomatensoße, werden hier in Cuxhaven hergestellt. Besonders beliebt ist Tiefkühlfisch, gefolgt von Konserven und Marinaden. Kunden schätzen auch Räucherfisch und die verschiedenen Variationen von Hering. So verlassen während der Karnevalszeit etwa 3 Millionen Bratrollmöpse Cuxhaven in Richtung Rhein-Main-Gebiet. Über 100 Millionen Fischkonserven aus Cuxhaven gelangen weltweit in die Supermarktregale. Moderne Produktionsstraßen mit strengen Hygieneanforderungen ermöglichen hohe Stückzahlen in bester Qualität. Am Produktionsstandort Cuxhaven gewährleisten Labore durch Analysen, Synthesen sowie Qualitäts- und Prozesskontrollen diesen hohen Standard.

► | Fish processing

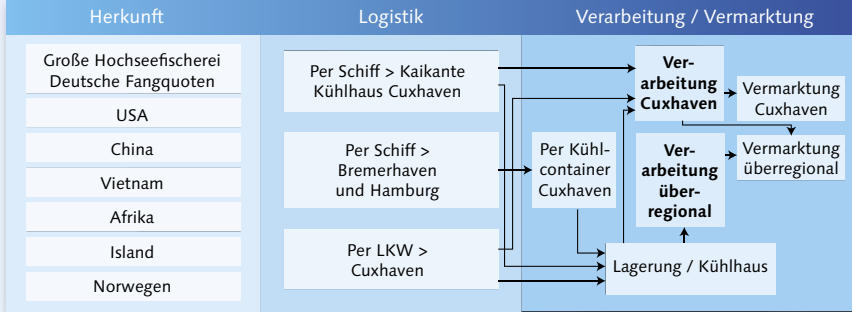
Marinades, canned fish and convenience foods: Cuxhaven successfully covers all sectors of the fish processing industry

Fish is prepared in many different ways in Cuxhaven. Specialised companies such as Appel Feinkost GmbH & Co. KG cover the entire spectrum of fish production, from traditional manual work to industrial production. Products such as fish fillets, salads, preserves and marinades, including packaging for herring fillet in tomato sauce, are produced here in Cuxhaven. Frozen fish is particularly popular, followed by tinned fish and marinades. Customers also appreciate smoked fish and the different variations of herring. During the carnival season, for example, around 3 million fried rolled carrots leave Cuxhaven for the Rhine-Main region. Over 100 million tinned fish products from Cuxhaven end up on supermarket shelves worldwide. Modern production lines with strict hygiene requirements enable high quantities in top quality. At the Cuxhaven production site, laboratories guarantee this high standard through analyses, syntheses and quality and process controls.

Warenströme Frischfisch / Tradeflow of fresh fish



Warenströme Frostfisch / Tradeflow of frozen fish



► | Frischfisch

Die Kutterfisch-Zentrale GmbH aus Cuxhaven, Deutschlands größter Vermarkter von Urproduzenten, betreibt nicht nur die Vermarktung, sondern auch eigene Fangschiffe in der Nord- und Ostsee seit 1998.

Täglich erreicht Frischfisch aus Dänemark, Norwegen, Island und weltweit über das Frischezentrum am Frankfurter Flughafen Cuxhaven. Die beteiligten Unternehmen legen Wert auf höchste Qualität und strenge Hygienestandards in der speziellen Logistik und Verarbeitung.

In diesem sensiblen Geschäft zählt jeder Tag, von Fang bis Verkauf. Kühlketten dürfen nicht abreißen, und spezielle Kühl-LKWs transportieren die Ware.

Der Frischfisch wird schonend und nach internationalem Food-Standards verarbeitet, wobei jedes Filet mehrfach kontrolliert wird.

Schnelligkeit, abgestimmte Logistik und strenge Qualitätskontrollen sichern die hohe Qualität der Ware und den Erfolg Cuxhavens in der Fischindustrie.

► | Fresh fish

Kutterfisch-Zentrale GmbH from Cuxhaven, Germany's largest marketer of primary producers, has not only been marketing but also operating its own fishing vessels in the North Sea and Baltic Sea since 1998.

Fresh fish arrives daily from Denmark, Norway, Iceland and worldwide via the freshness centre at Frankfurt Airport in Cuxhaven.

The companies involved emphasise the highest quality and strict hygiene standards in the special logistics and processing.

In this sensitive business, every day counts, from catch to sale. Cold chains must not break, and special refrigerated lorries transport the goods.

The fresh fish is processed gently and in accordance with international food standards, with each fillet being checked several times.

Speed, coordinated logistics and strict quality controls ensure the high quality of the goods and Cuxhaven's success in the fish industry.

► | Frostfisch

Frostfisch bildet ein Drittel der gesamten Fischindustrie und ist für Cuxhaven wirtschaftlich bedeutend.

Der Frostfisch wird auf großen Trawlern im Nordatlantik gefangen, sofort an Bord filetiert und tiefgefroren.

Angekommen in Cuxhaven per Schiff oder Spezial-LKW, wird die Ware zügig weitertransportiert.

Dank eines modernen Kühlhauses im „Neuen Fischerhafen“ kann die schockgefrorene Ware ohne Unterbrechung der Kühlkette in wenigen Minuten verladen werden.

Unternehmen aus dem In- und Ausland lagern hochwertige Rohwaren hier, bis sie an Kunden verkauft oder just-in-time in deren Produktion integriert werden.

In den Hallen warten bei -25° Celsius Shrimps, russischer Lachs und exotische Meeresfrüchte auf ihren Weitertransport.

Cuxhaven verfügt über Tiefkühlhäuser mit einer Lagerkapazität von 150.000 Kubikmetern. 40.000 Tonnen Ware können dort gelagert werden. Die Stadt spielt somit eine Schlüsselrolle im deutschen Frostfischbereich.

► | Räucherfisch

In Cuxhaven werden täglich Sprotten, Makrelen und Lachs geräuchert und per Handarbeit zu Delikatessen verarbeitet.

Das anspruchsvolle Handwerk des Räucherns erfordert jahrelange Erfahrung, sorgfältige Auswahl des Räucherverfahrens und viel Fingerspitzengefühl.

Verkauft werden die Delikatessen nicht nur in den Fischereihallen oder im Einzelhandel vor Ort, sondern auch europaweit.

► | Frozen fish

Frozen fish makes up a third of the entire fishing industry and is economically important for Cuxhaven.

The frozen fish is caught on large trawlers in the North Atlantic, filleted immediately on board and deep-frozen. Once it arrives in Cuxhaven by ship or special lorry, the goods are quickly transported onwards.

Thanks to a modern cold store in the „New Fishing Harbour“, the shock-frozen goods can be loaded in just a few minutes without interrupting the cold chain.

Companies from Germany and abroad store high-quality raw materials here until they are sold to customers or integrated just-in-time into their production. Shrimps, Russian salmon and exotic seafood await onward transport in the halls at -25° Celsius.

Cuxhaven has deep-freeze warehouses with a storage capacity of 150,000 cubic metres. 40,000 tonnes of goods can be stored there. The city therefore plays a key role in the German frozen fish sector.

► | Smoked fish

In Cuxhaven, sprats, mackerel and salmon are smoked daily and turned into delicacies by hand.

The demanding craft of smoking requires years of experience, careful selection of the smoking process and a great deal of sensitivity.

The delicacies are not only sold in the fishing halls or in local retail outlets, but also throughout Europe.

► Zukunft Nachhaltige Fischerei

Cuxhaven setzt auf umweltgerechtes Fischereimanagement und schützt so wichtige Ressourcen

Die mit dem „blauen Umweltsiegel“ und MSC Siegel ausgezeichnete Erzeugergemeinschaft der Nord- und Ostseefischer GmbH sowie die Kutterfisch-Zentrale GmbH kommen ihrer Verantwortung für nachhaltige Fischerei nach. Die Verwendung großmaschiger Netze zum Schutz von Jungfischen sowie die Praxis, unbrauchbare Fische über Bord zu schmeißen, unterstreichen dies. Die hiesigen Fischhändler achten zudem auf verantwortungsbewussten Umgang mit Fisch unter dem Gütesiegel „Qualitätsgemeinschaft Fisch in Cuxhaven“. Diese zertifizierten Betriebe bieten einen hohen Qualitätsstandard und werden regelmäßig von unabhängigen Gutachtern überprüft. Cuxhaven verbindet Tradition und Moderne, Ökonomie und Ökologie, und ist somit gut positioniert, um die Fischindustrie auch in Zukunft erfolgreich zu gestalten - im Interesse einer gesunden Ernährung.



► The future of sustainable fishing

Cuxhaven focuses on environmentally-sound fishing management to protect important resources

The North and Baltic Sea Fishermen's Association, which has been awarded the „blue environmental seal“ and the MSC seal, and Kutterfisch-Zentrale GmbH fulfil their responsibility for sustainable fishing. This is emphasised by the use of large-mesh nets to protect young fish and the practice of throwing unusable fish overboard. The local fishmongers also pay attention to the responsible handling of fish under the „Qualitätsgemeinschaft Fisch in Cuxhaven“ seal of quality. These certified businesses offer a high standard of quality and are regularly inspected by independent experts. Cuxhaven combines tradition and modernity, economy and ecology, and is therefore well positioned to continue to successfully shape the fishing industry in the future - in the interests of healthy nutrition.



► Fischwirtschaft und Tourismus

Fischmeile und Museum Windstärke 10 sind Besuchermagnete im Nordseeheilbad Cuxhaven

Maritimes Flair, leckerer Fisch und das moderne Museum „Windstärke 10“ sind die Hauptattraktionen rund um die historischen, teilweise denkmalgeschützten Fischhallen am „Alten und Neuen Fischereihafen“ in Cuxhaven. Hier befinden sich zahlreiche Schiffsausrüster, Fischverarbeitungshallen, Geschäfte und Restaurants. Das Museum „Windstärke 10“ vereint das Fischereimuseum und das Wrackmuseum in den ehemaligen Fischpackhallen VII und VIII auf 4.000 m². Besucher erleben dramatische Seeunfälle, erhalten Einblick in die Hochseefischerei und lernen Spannendes zu Schifffahrt, Küsten und Fischwirtschaft. Der inszenierte Tauchgang, Lichtinstallationen und maritime Antiquitäten bieten einen erlebnisreichen Museumsbesuch für Groß und Klein.

► Fishing industry and tourism

Fish mile and fishing museum are visitor magnets in this North Sea spa town

Maritime flair, delicious fish and the modern „Windstärke 10“ museum are the main attractions around the historic, partly listed fish halls at the „Old and New Fishing Harbour“ in Cuxhaven. Numerous ship chandlers, fish processing halls, shops and restaurants are located here. The „Windstärke 10“ museum combines the fishing museum and the wreck museum in the former fish packing halls VII and VIII on 4,000 square metres. Visitors experience dramatic maritime accidents, gain an insight into deep-sea fishing and learn exciting facts about shipping, the coast and the fishing industry. The staged dive, light installations and maritime antiques offer an eventful visit to the museum for young and old.

► Fischmeile Cuxhaven

Gestern - Heute - Morgen

Entlang des Alten und Neuen Fischereihafens und der historischen Gebäude ist ein Informationspfad entstanden, der über die bewegte Geschichte des Fischfangs und der Fischverarbeitung in Cuxhaven erzählt. Anschaulich bebildert und erklärt, mit Wandtafeln und Aufstellern, erfahren Sie mehr über die Entwicklung der Fischwirtschaft - von den Anfängen bis zu den Plänen für die Zukunft.

Ergänzenden Videos auf den Tafeln und Aufstellern geben noch zusätzlich Auskunft und ermöglichen einen Einblick in die Produktionshallen einiger fischverarbeitender Firmen.

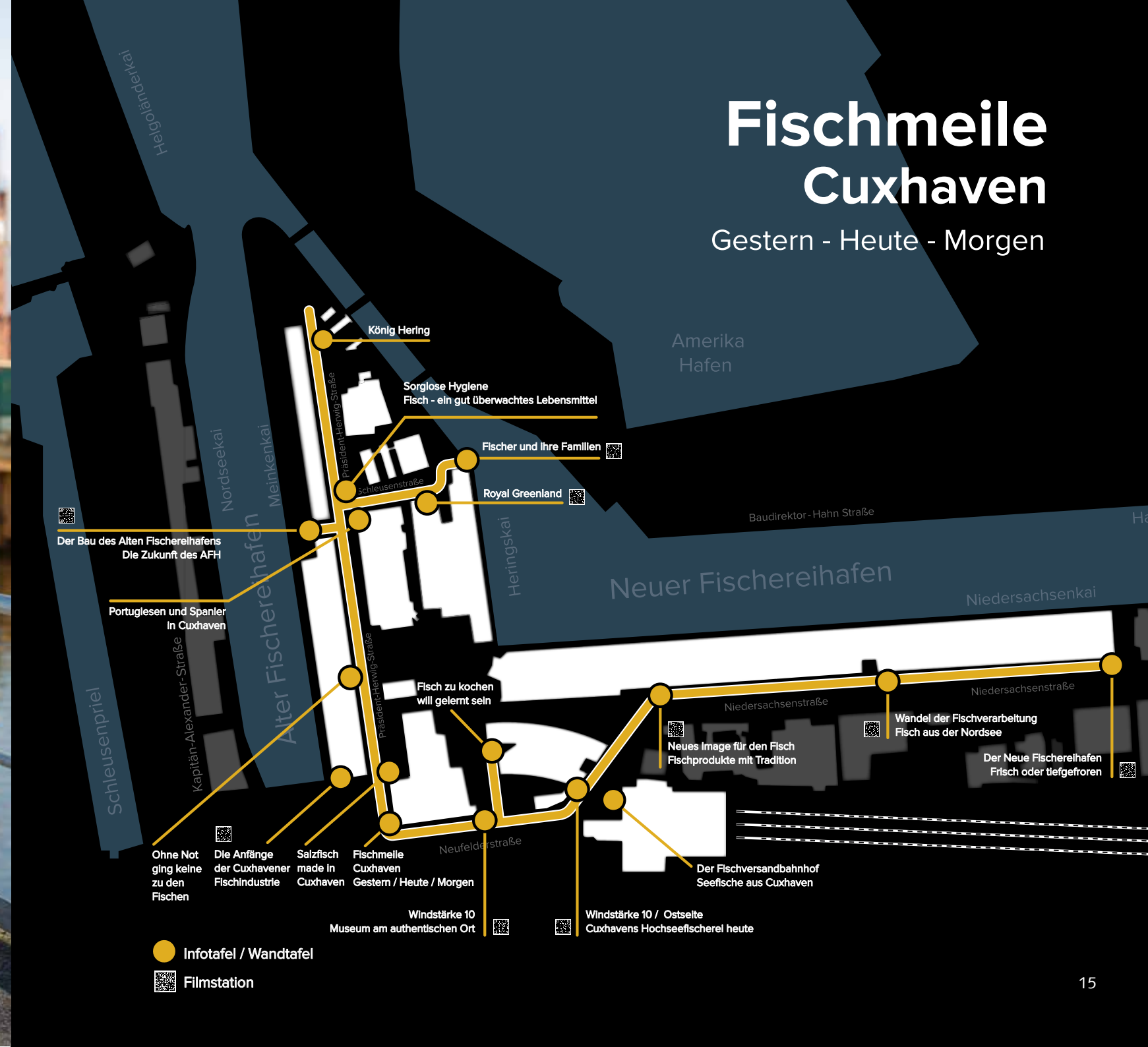
► Fish Mile Cuxhaven

Yesterday - Today - Tomorrow

An information trail has been created along the Old and New Fishing Harbours and the historic buildings, which tells the story of the eventful history of fishing and fish processing in Cuxhaven.

Vividly illustrated and explained, with wall panels and displays, you can learn more about the development of the fishing industry - from the beginnings to the plans for the future.

Supplementary videos on the boards and displays provide additional information and give an insight into the production halls of some fish processing companies.



► Standortvorteile Cuxhaven

- Produktionsräume und Flächen frei verfügbar
- Sitz für die Große und Kleine Hochseefischerei
- Gute geografische Lage an der Elbe und Nordsee
- MSC-zertifizierte Fangschiffe und Verarbeitungsbetriebe
- Hochspezialisierte Unternehmen mit hoher Kompetenz in der Fischverarbeitung
- Modernste Produktionsanlagen für die Herstellung von Fischdauerkonserven
- Synergie zwischen Fischverarbeitung und Verpackungsmittelhersteller
- Innovative Produkte
- Sehr gute Infrastruktur und Hafenanlagen
- Hohe Kompetenz in der Frischfischlogistik
- Dreh- und Angelpunkt für Frostfisch
- Moderne Tiefkühlhäuser mit direkter Anbindung ans Wasser
- Sitz der Erzeugergemeinschaft der Deutschen Krabbenfischer GmbH
- Verknüpfung von Tourismus und Fischindustrie
- Sitz des Niedersächsischen Instituts für Fische und Fischereierzeugnisse

► Location advantages of Cuxhaven

- Available production buildings and space
- Headquarters for small-scale and large-scale deep sea fishing
- Good geographic location on the river Elbe and the North Sea
- MSC-certified trawlers and processing operations
- Highly-specialised companies with expertise in the fish processing
- State of the art production facilities for manufacturing tinned fish
- Synergy between fish processing and packaging manufacturers
- Innovative products
- Very good infrastructure and harbour facilities
- Expertise in fresh fish logistics
- Hub for frozen fish
- Modern deep freeze halls with direct connection to waterways
- Headquarters of the Erzeugergemeinschaft der Deutschen Krabbenfischer GmbH
- Link between tourism and the fishing industry
- Headquarters of the Lower Saxony Institute for fish and fish products



Aktiv für die Wirtschaft!

Agentur für Wirtschaftsförderung Cuxhaven
Beratung und one-stop agency
 Kapitän-Alexander-Straße 1, 27472 Cuxhaven
 Tel.: +49 (47 21) 599 - 70, Fax: +49 (47 21) 599 629
 info@afw-cuxhaven.de
 www.afw-cuxhaven.de



Fischwirtschaftliche Vereinigung e.V.
Interessenvertretung der Fischwirtschaft in Cuxhaven
 Altenwalder Chaussee 7, 27474 Cuxhaven
 Tel.: +49 (47 21) 721 62 51, Fax: +49 (47 21) 721 62 61
 info@cuxhaven-fisch.de
 www.cuxhaven-fisch.de