

# Standortsuche

für Fischproduktion, Gastronomie und Events im Gebiet des Stadthafens, Gehlsdorf & Warnowrund



Flächenbedarf: Insgesamt 450 -550 qm

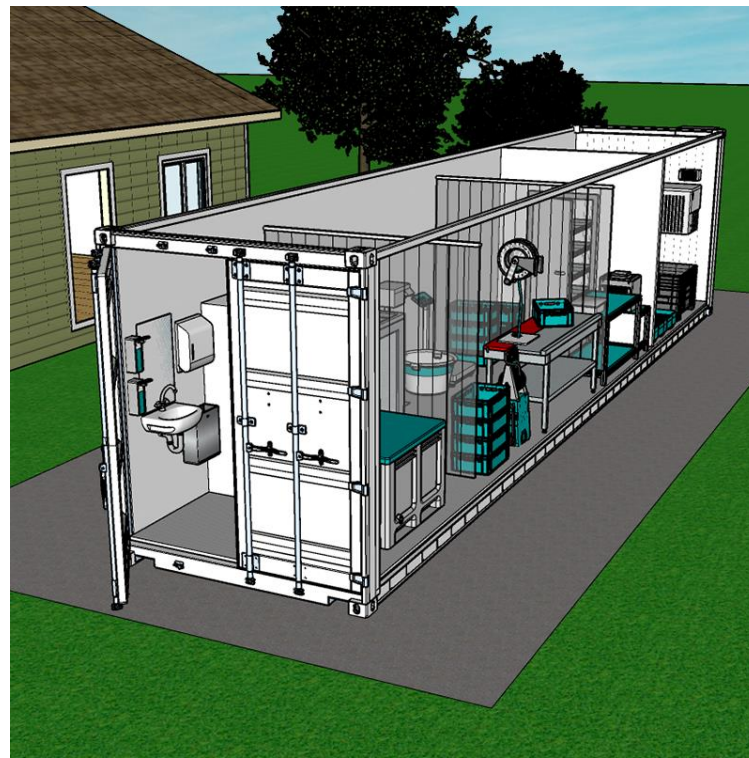
3 x 40ft Seecontainer für die Fischproduktion 90 qm

1 x 40ft Seecontainer Schlachtung und Kühlung 30 qm

1 x 40ft Seecontainer Küche und Fischhandel 30 qm

 **Beißzeit**  
seawater cube

im Rostocker  
Stadthafen



Containerelemente  
geliefert und  
betriebsbereit  
aufgebaut von Seawater  
Cubes, Saarbrücken

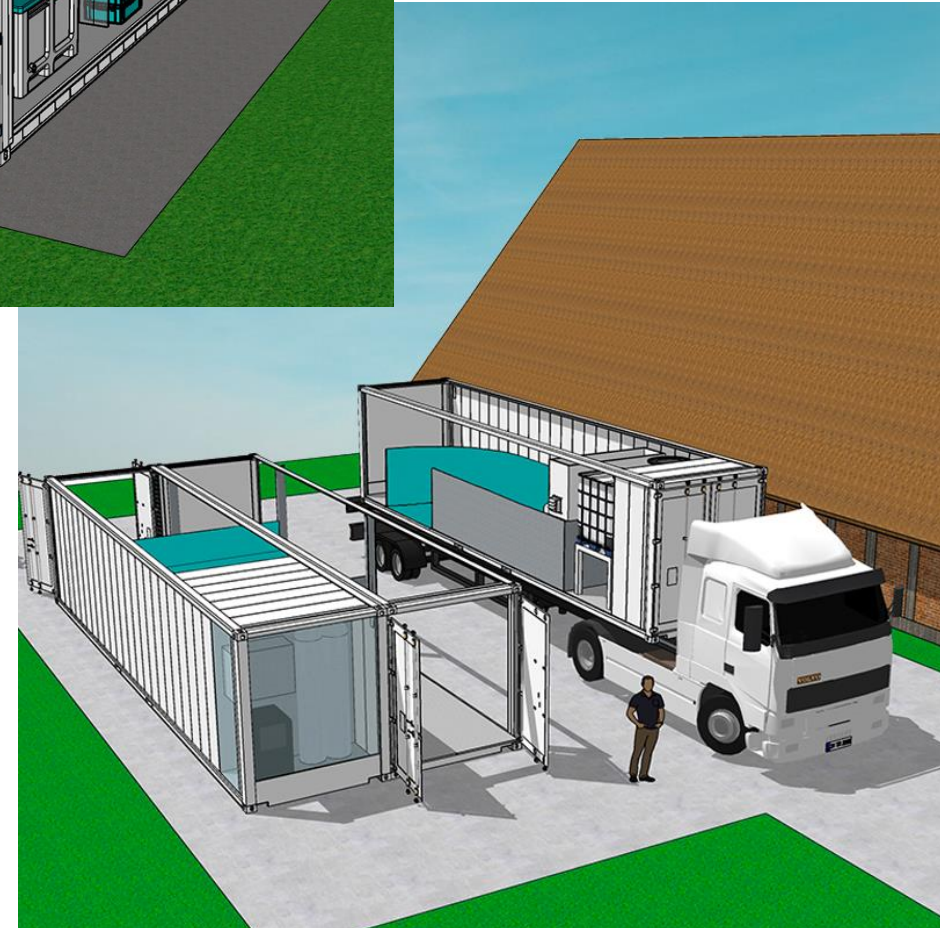


3 x 40Ft Seecontainer bilden  
die Produktionseinheit  
1 x 40 Ft Container wird für  
die Verarbeitung benötigt  
1 x 40 Ft Container für  
Fischbistro und Fischverkauf

**Flächenbedarf**

Stellfläche: 150 m<sup>2</sup>

Außenbereich: min 150 m<sup>2</sup>



<p><b>Schlüsselpartner</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Seawater Cubes GmbH, Saarbrücken</b></li> <li>• <b>Hansestadt Rostock</b></li> <li>• <b>Regionale Fischerei</b></li> <li>• <b>Uni Rostock:</b> Lehrstuhl Aquakultur &amp; Seanranching</li> <li>• <b>Landesforschungs-anstalt</b> für Landwirtschaft und Fischerei</li> <li>• <b>Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz</b></li> </ul>	<p><b>Schlüsselaktivitäten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fischproduktion</b></li> <li>• <b>Fischbistro</b></li> <li>• <b>Fischhandel</b> mit Fisch aus eigener Aquakultur und aus regionaler Fischerei</li> <li>• Bildungsangebot</li> <li>• Veranstaltungen</li> </ul>	<p><b>Wertversprechen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zukunftsfähige, nachhaltige &amp; dezentrale Lebensmittelproduktion in der Stadt</li> <li>• Wolfsbarsch in Sashimiqualität</li> <li>• 100 % Antibiotikafrei</li> <li>• Kurze Transportwege</li> <li>• Räucherfisch</li> <li>• Fischsuppen, Fischbrötchen</li> <li>• Frischfisch von regionalen Partnern</li> <li>• Eigene Schlachtung und nahezu 100% Verwertung</li> <li>• Fischbrötchen wie bei Beißzeit</li> </ul> <p style="text-align: center;">Fisch von hier!</p>	<p><b>Kundenbeziehungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Direktvermarktung, Anlaufstelle für hochwertigen Fisch und Fischprodukte mit regionalem Bezug</li> <li>• Gastgeber und Fischspezialist</li> <li>• Platz zum Verweilen in maritimer Atmosphäre</li> </ul> <p><b>Marktkanäle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Direktvermarktung stationär, Gastronomie</li> <li>• Veranstaltungsareal</li> <li>• Onlineshop</li> <li>• Lieferung an Privat und B2B</li> </ul>	<p><b>Kundensegmente</b></p> <p><b>B2C:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Familien</li> <li>• Fischliebhaber</li> <li>• Maritimer Lifestyle</li> <li>• Rostocker</li> <li>• Touristen</li> <li>• „Foodies“</li> <li>• „Golden Ager“</li> <li>• Kunden von Beißzeit</li> </ul> <p><b>B2B:</b></p> <p>Firmenevents Gastronomie, Fischhändler in HRO bis Berlin, Usedom, Hamburg</p>
<p><b>Kosten</b></p> <p>Investitionskosten 380 000 €          Betriebskosten 120 000 €/ Jahr          Personal 120 000 € / Jahr          Pacht 18000 € / Jahr</p>		<p><b>Einnahmen</b></p> <p>Fischhandel 275 000 € / Jahr          Fischbistro 300 000 € / Jahr          Veranstaltungen 45 000 € / Jahr</p>		



Ich möchte in unserer Hansestadt ein Leuchtturmprojekt zu Fischerei und Aquakultur initiieren. Die Lebensmittelproduktion in der Stadt steht dabei im Vordergrund, die regionale Binnen- und Küstenfischerei wird dabei nicht vernachlässigt, sondern integriert. Ein gastronomisches Konzept mit Fokus auf regionalem Fisch soll das enorme Potential dieser Synergie aufzeigen. Ich bin Armin Steibli, Gründer von Beißzeit – Fisch von hier!

