



Fischwirtschaftsgipfel

07.11.2022

Rewe Markt GmbH und ECF Farmsystem

Nicolas Leschke und Jafar Graf



REWE

Vorstellung ECF Farmsystem und Rewe Markt GmbH

Name : Jafar Graf

Unternehmen: Rewe Markt GmbH Region Mitte

Aufgabenbeschreibung: Seafood Manager, regionaler, zentraler Vertriebskoordinator für den Bereich Seafood und Sushi Konzessionär- Geschäft innerhalb der Rewe Region Mitte.

Rewe Region Mitte: Betreut in Hessen und Teilen von Nordbayern, Rheinland- Pfalz und Nordrhein- Westfalen Über 550 Rewe Märkte und rund 200 Nahkaufmärkte. Rewe Region Mitte bietet heute in über 120 Fischabteilung frischer Fisch und Meeresfrüchte in Bedienung an. Täglich frisch gerolltes Sushi bietet Rewe Region Mitte in über 170 Sushi Shops in Vorort Produktion an. Weiteren 100 Rewe Märkte bekommen das frisch gerolltes Sushi täglich ausgeliefert.



REWE GREEN FARMING Supermarkt Umgedacht!

REWE denkt um: Die Zukunft ist grün

Unsere Antwort auf die Frage, wie der Supermarkt der Zukunft aussieht, lautet Green Farming. Unser Pilotmarkt in Wiesbaden-Erbenheim revolutioniert das Konzept des Supermarktes und macht unsere grüne Zukunftsvision erlebbar. Mit dem Naturmaterial Holz haben wir uns einer nachhaltigen Bauweise verschrieben. Und mit einer eigenen Dachfarm auf dem Markt produzieren wir sogar lokal Lebensmittel.

Die Kombination von grünem Supermarkt und Dachfarm wurde auch vom Handelsverband Deutschland e.V. (HDE) gewürdigt: Der eindrucksvolle Bau erhielt 2022 den renommierten Handelsimmobilienpreis „Store of the Year“.

Schon bewusst? Green Farming in Zahlen



Barsch

In 13 Bassins auf rund 230 m² werden unter nachhaltigen Bedingungen pro Jahr ca. 20.000 Fische gezüchtet, die noch vor Ort verarbeitet werden.



Basilikum

Auf unserer Dachfarm wachsen jährlich 800.000 Basilikumbäume, die rund 480 REWE-Märkte mit Basilikum versorgen. Durch die umweltfreundliche Verpackung sparen wir 12 t Plastik pro Jahr ein.



Holz

In unserem Markt sind rund 1.100 m³ Holz verbaut. Dank des heimischen Nadelholzes werden mehr als 700 t CO₂ eingespeichert. In 30 Jahren ist das Holz nachgewachsen und die CO₂-Bilanz ausgeglichen.

REWE GREEN FARMING ! „Urban Farmes Basilikum/Barsch“

Geschichte:

ECF wurde 2019 von der REWE (Region Mitte) als Fachplaner beauftragt eine gebäudeintegrierte **Dachfarm** auf die nächste Generation des **REWE GREEN FARMING** Supermarktes in Wiesbaden zu planen und zu betreiben. Der damit europaweit erste Supermarkt mit integrierter **Dachfarm** ging im Mai 2021 in Betrieb.

Der Tochterfirma **Frisch vom Dach GmbH** produziert auf dem Dach des REWE Marktes das **Urban Farmers Basilikum** und den **Urban Farmers Barsch**. Beides wird von REWE exklusiv abgenommen und regional vermarktet.



Vertriebliche Ausrichtung

POS Werbemittel

- Thekenaufsteller + Flyer/Rezeptkarte
- Screens
- Aufkleber
- Preisauflstecker



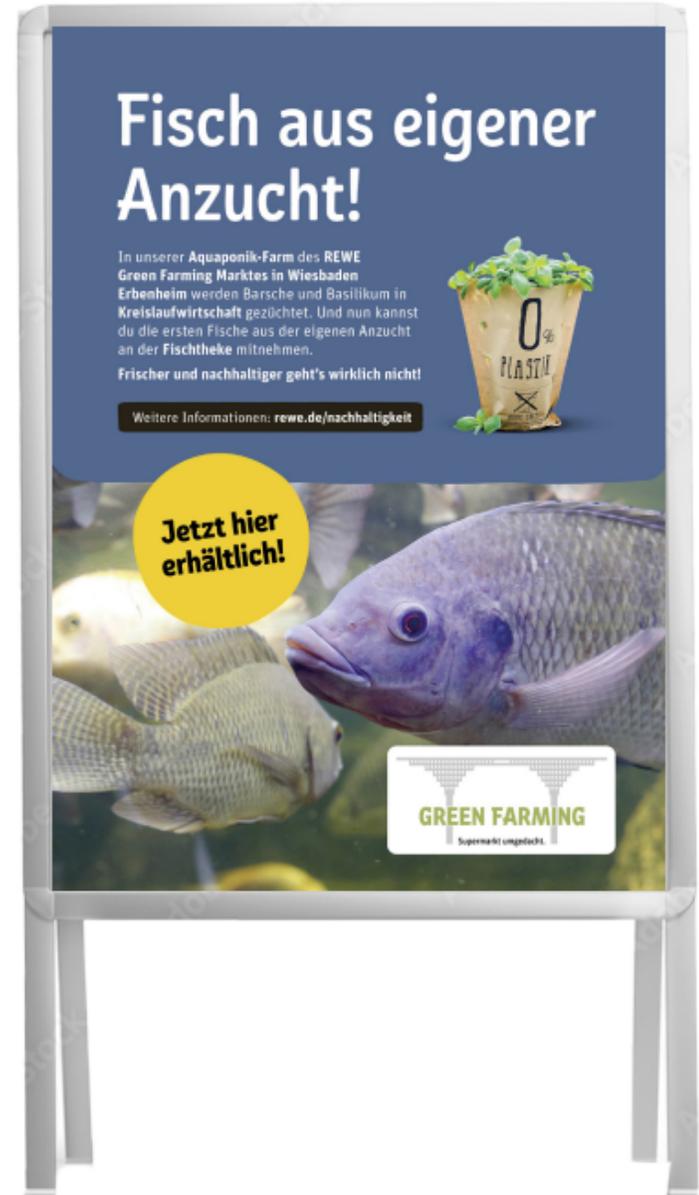
Thekenaufsteller



Preisauflstecker



Aufkleber



Vertriebliche Ausrichtung

POS Werbemittel

Rezeptkarten



Barschfilet, selbst geräuchert.

Mit Basilikum-Zitronen Joghurt und knackigem Blattsalat, vielen frischen Kräutern und frischem Basilikum.

In Bierteig kross gebackenes Barschfilet.

Mit saftigem Kartoffel-BasilikumPesto Salat, roten Zwiebeln und Salzzitronen.

Im Ganzen gegrillter Barsch.

Mit Gewürzmischung, Rosmarin und Thymian. Dazu Limetten Aioli und Nuss- Basilikumpesto.

Barschfilet mit Kartoffelkruste knusprig gebraten.

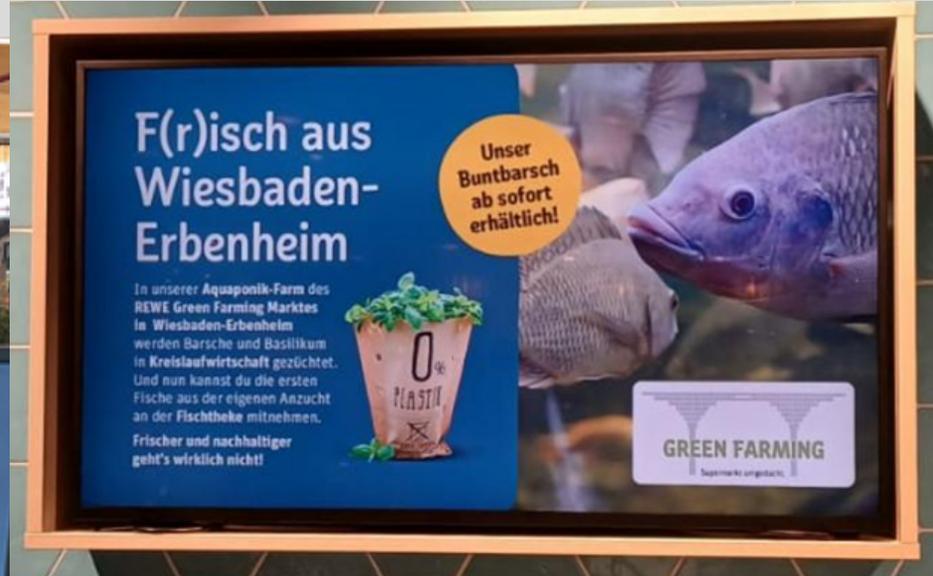
Dazu Kräuter- Schmortomaten und Basilikum-Schaumsauce.

Barschfiletrollchen

Mit Basilikumblättern und groben Senf bestrichen und gerollt. Im Kräutersud gegart. Mit Ragout aus weißem Spargel und Basilikumpesto.

Mediterranes Barschfilet

Mit geschmorten Auberginen, Tomaten, Zucchini, Kapernäpfeln und Zitronenzeste. Dazu gebratene Gnocchis mit frischem Basilikum und Pesto.



Vertriebliche Ausrichtung



Vertriebliche Ausrichtung



Vorstellung ECF Farmsystem und Rewe Markt GmbH

Name: Nicolas Leschke

Unternehmen: ECF Farmsystem

Aufgabenbeschreibung: ECF Gründer sowie CEO Farmsystem GmbH

ECF Farmsystem:

Die ECF Aquaponik ist eine konsequente Weiterentwicklung der klassischen Aquaponik.

Aus dem einen geschlossenen Kreislauf wurde eine innovative Aneinanderkoppelung und von zwei Kreisläufen entwickelt: einem Aquakultur-Kreislauf für die Fischezucht, sowie einem Hydroponik-Kreislauf für die Pflanzenproduktion. Überwacht und gesteuert von einer smarten Mess- und Regeltechnik.

Durch den Einsatz zweier Wasserkreisläufe können jetzt individuelle pH-Werte für Fisch und Pflanze im Wasser eingestellt werden. Dem Pflanzenkreislauf können darüber hinaus zusätzliche Pflanzennährstoffe hinzugefügt werden ohne den Fischen zu schaden. Das Wasser der Fische wird weiterhin doppelt genutzt und transportiert dabei die Fischeausscheidungen als Dünger zu den Pflanzen. Das in der Fischzucht freiwerdende CO₂ kann in die Pflanzenzucht geleitet und dort als Zusatzdünger von den Pflanzen verwertet und neutralisiert werden.



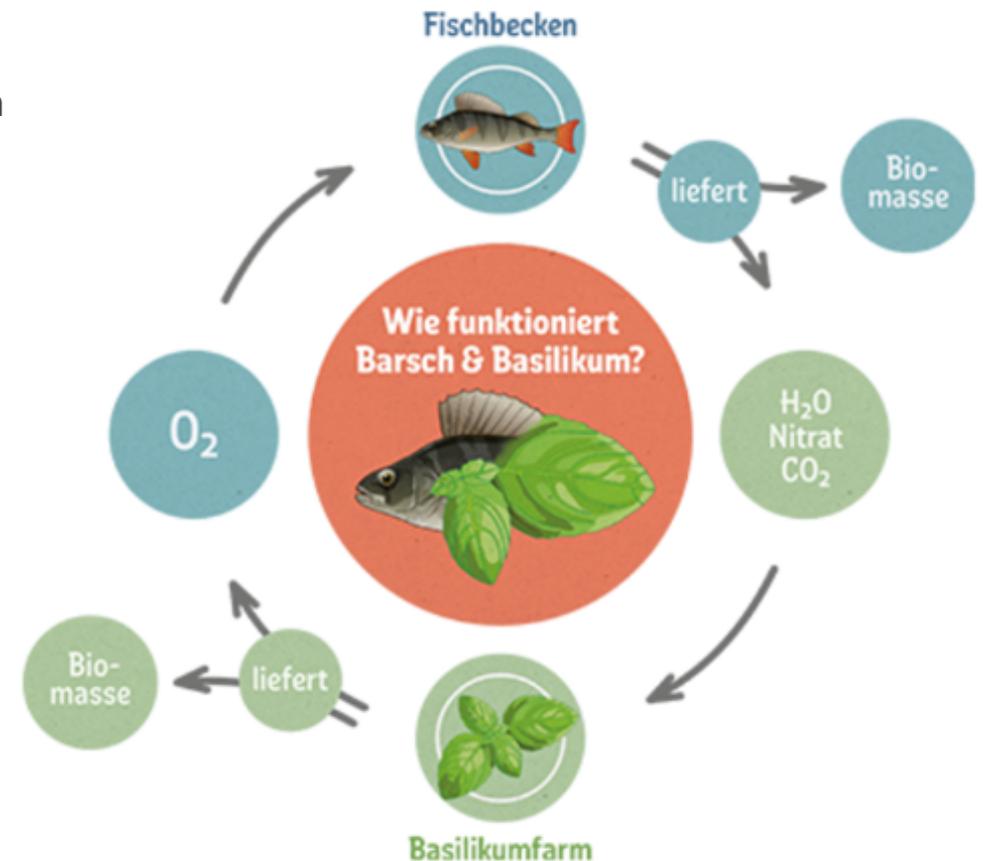


Aquaponik: Wenn Barsch auf Basilikum trifft

Aquaponik ist eine Kombination aus **Fischzucht** und **Pflanzenanbau**. Bei uns sind Barsch und Basilikum Teil zweier ressourcenschonender Kreisläufe: dem Aquakulturreislauf der Frischproduktion und dem Hydroponik-Kreislauf der Pflanzenproduktion. Die Fische düngen mit ihren Ausscheidungen die Basilikumpflanzen. Diese wiederum reinigen das Wasser aus den Fischbecken, das dann zu den Barschen zurückfließen kann.

Echt nachhaltig!

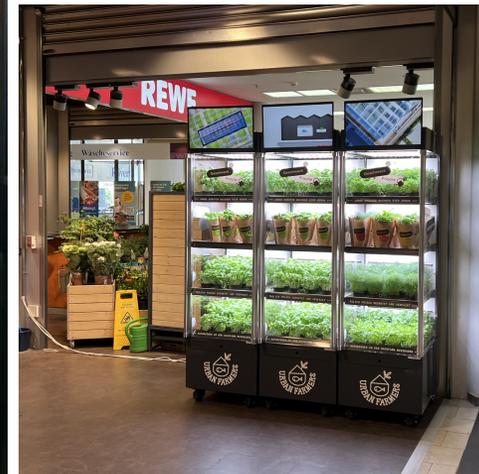
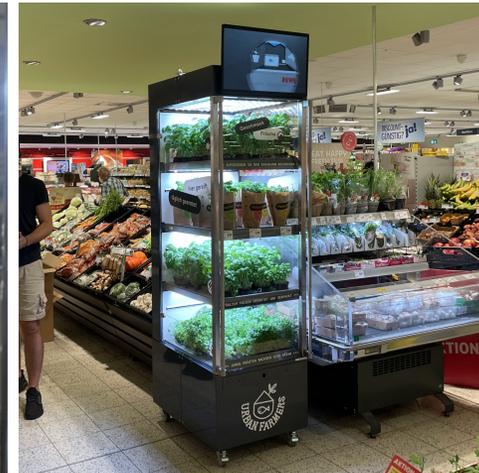
Der Einsatz dieses Kreislaufsystems ermöglicht eine Lebensmittelproduktion mit **90 Prozent weniger Wasserverbrauch** gegenüber herkömmlicher Landwirtschaft, da das Wasser doppelt genutzt wird.



Impressions REWE Green Farming



Impressions In-Store





ECF Farmsystems GmbH
Bessemerstraße 20
12103 Berlin

CEO
Nicolas Leschke

ecf-farmsystems.com

info@ecf-farmsystems.com

+49 30 75514840

