



SEAWATER

FISCHZUCHT ALS NEUES STANDBEIN

Fischwirtschaftsgipfel, Hamburg | 07.11.2022

WER BIN ICH?



- 32 Jahre
- Co-Founder & CEO
- Essen & Skifahren

Nur jeder 10. verzehrte Fisch in Deutschland
stammt aus heimischer Produktion.

Fisch-Informationszentrum e.V., „Fischwirtschaft – Daten und Fakten 2020“ (2020), Hamburg

DIE ANDEREN KOMMEN VON HIER



50% Freifang

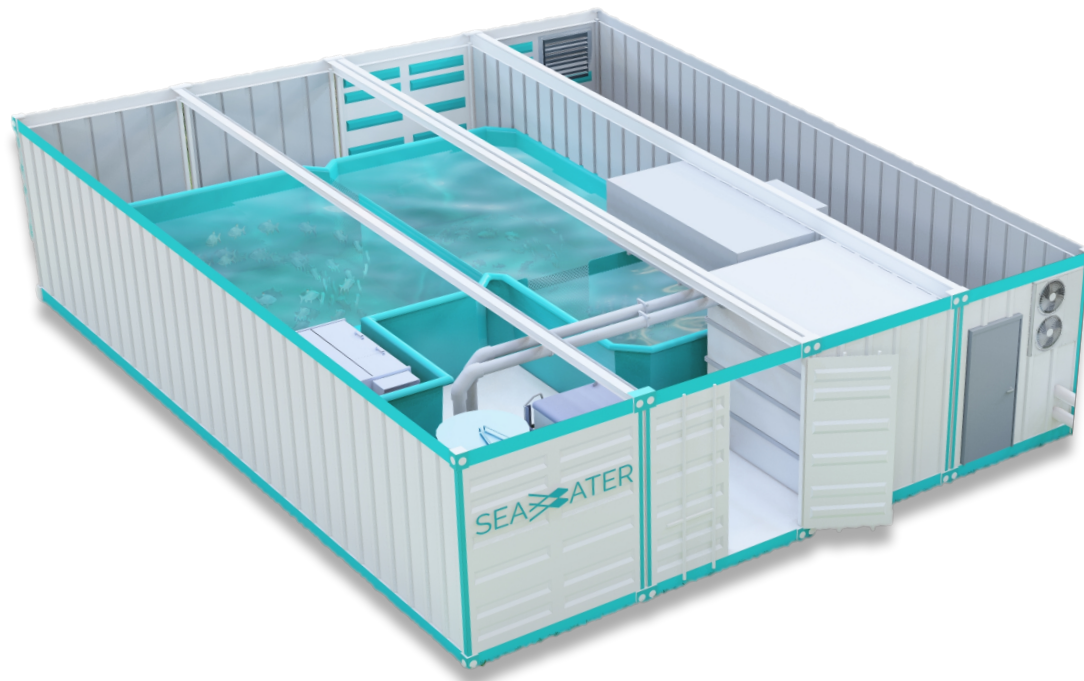


50% Zucht

MEERESFISCH FERNAB DER MEERE

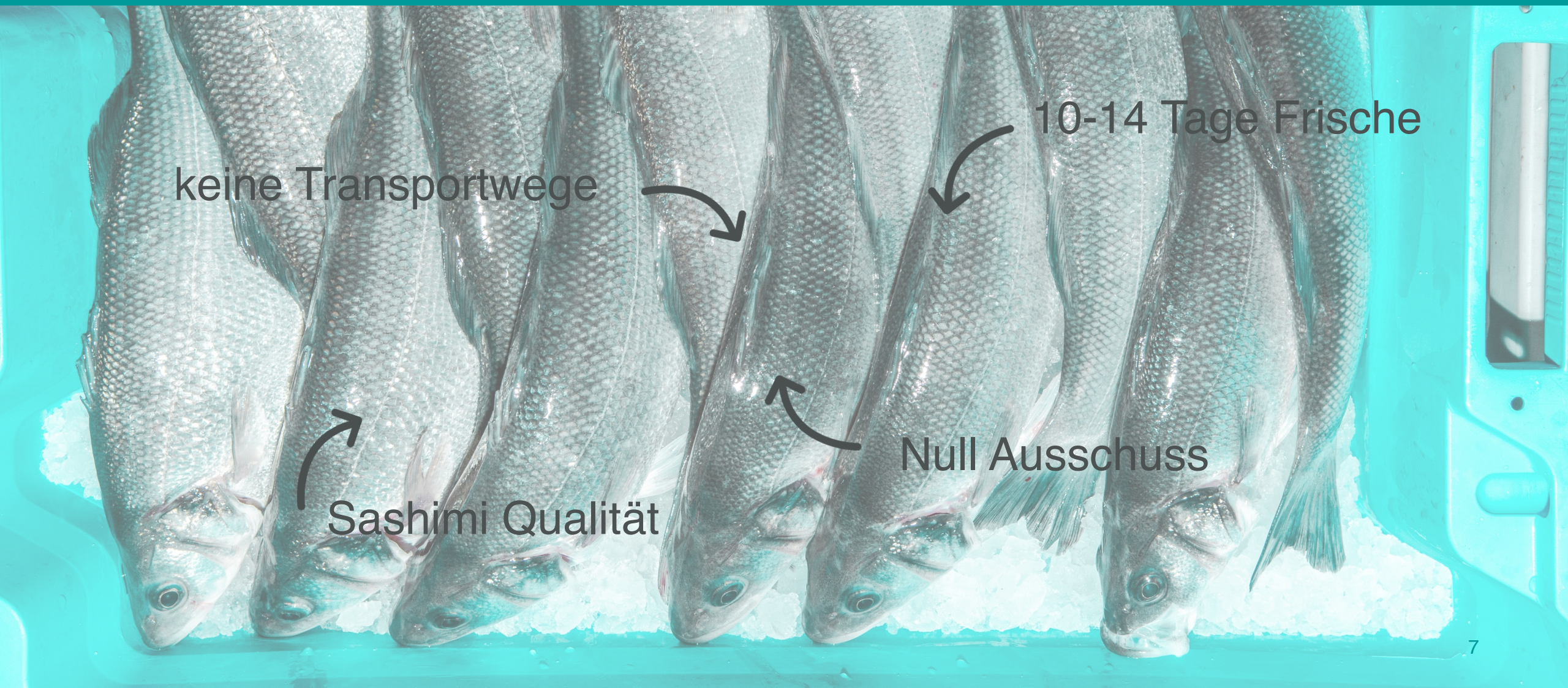


SEAWATER CUBE



Schlüsselfertig.
Vollautomatisiert.
Skalierbar.

ZERO FROZEN FISH



keine Transportwege

10-14 Tage Frische

Sashimi Qualität

Null Ausschuss

NEUE WEGE GEHEN

**KLEIN
& SKALIERBAR**



■ AKVA Group

■ Landing Aquaculture

SÜBWASSER

■ PAL-Anlagenbau

SALZWASSER

■ Neomar

■ Billund Aquaculture

■ Nordic Aquafarms

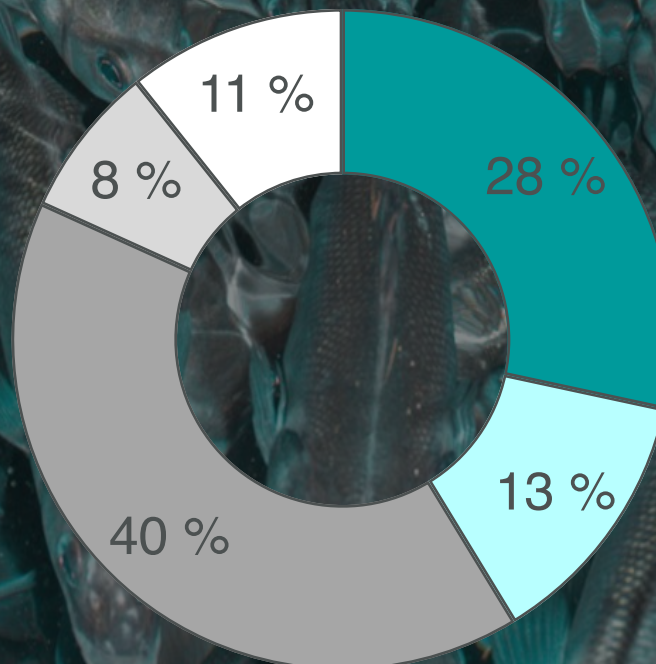
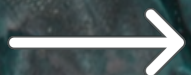
■ Artec Aqua

**GROß
& INDIVIDUELL**

VERBRAUCH IN DEUTSCHLAND

750.000 t

Seefisch p.a.



- Supermarkt
- Verbrauchermarkt
- Discounter
- Fachgeschäft
- Sonstige

INVESTITIONSPROJEKT



Investment
300 – 500 k

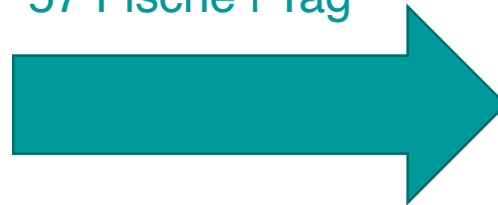


Personalbedarf
0,25 Aufzucht
0,50 Verarbeitung



Laufende Ausgaben
~ 87.500 €

7 t netto | Jahr
57 Fische | Tag



Produktionskosten
pro kg

Ohne Zuschuss:

rund 15,09 €
ausg. 16,81 €

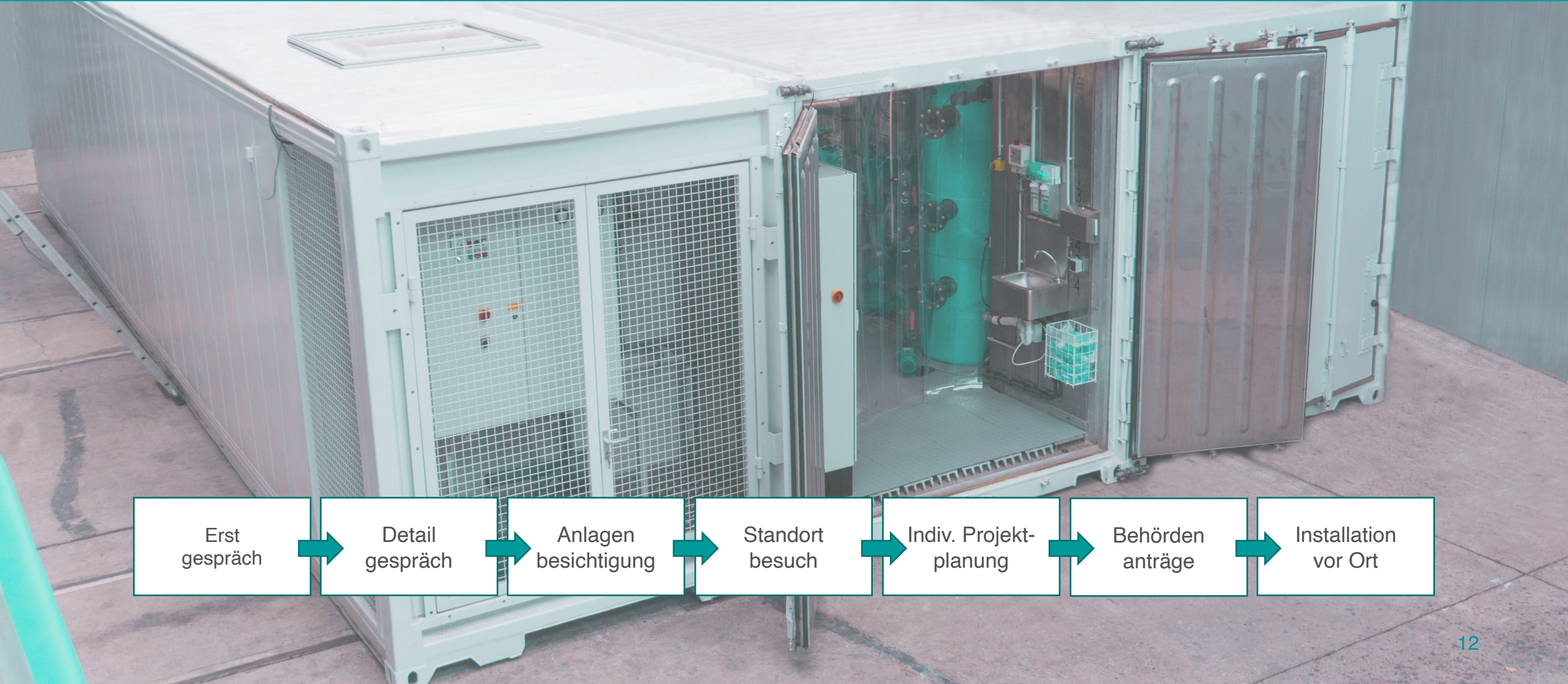
50 % Zuschuss:

rund 12,50 €
ausg. 14,23 €

MEHRWERTE



SO FUNKTIONIERT'S



Erst
gespräch



Detail
gespräch



Anlagen
besichtigung



Standort
besuch



Indiv. Projekt-
planung



Behörden
anträge



Installation
vor Ort

DIE GRÜNDER

Christian Steinbach, Carolin Ackermann, Kai Wagner



Tatkraft.
Offenheit.
Bodenständigkeit.

Bekannt aus



Süddeutsche Zeitung

DIE ZEITUNG

DIE RHEINPFALZ



UNSERE KUNDEN

Aixponic 

ORGANIC
GARDEN 







SEAWATER

MEHR INFOS GERNE AN DER BAR

www.seawatercubes.de | ca@seawatercubes.de |

