



## Leistungen und Informationen

Sehr geehrte Damen und Herren,

die Qualitätsgemeinschaft Fisch und Fischprodukte e.V. (QFF) fördert seit langen Jahren Qualitätsbestrebungen in der Fischwirtschaft durch Definition und Bewertung von Qualitäten. In diesem Zusammenhang hat die QFF neben anderen Dienstleistungen wie

- Erarbeitung von Qualitätskriterien für verpackte und unverpackte Fische, Fischereiprodukte und Aquakulturerzeugnisse,
- Erarbeitung von Qualitätskriterien für Hygiene und Produktionsmethoden,
- Erarbeitung von Qualitätskriterien für Fischproduktions- und –verkaufsstätten,
- Erarbeitung von Qualitätskriterien für küchenfertige Zubereitung,
- Die Güte und Qualität der oben genannten Produkte, Methoden, Technologien und Räume nach den festgelegten Kriterien zu prüfen,
- Schulung und Durchführung von Seminaren für Mitglieder zu diesen Themenbereichen,
- Auszeichnungen für die oben genannten Produkte, Methoden, Technologien, Kenntnisse und Räume bei Erfüllung der festgelegten Kriterien auf Antrag zu verleihen.

auch ein

- Konzept zur freiwilligen Kontrolle und Qualitätssicherung im Fischfachhandel

erarbeitet.

Die Teilnehmer an dieser freiwilligen Kontrolle erhalten eine Urkunde und die Berechtigung zum Führen des „Qualitätszeichens Fischfachhandel“.

In einer Zeit, in der das Vertrauen der Verbraucher in Hinblick auf die Qualität und Unbedenklichkeit von Fisch und Fischprodukte immer kritischer wird, ist es um so wichtiger, durch objektive Überprüfungen zu beweisen, dass die gemachten Versprechungen eingehalten werden. Hierzu gilt sicher auch der Nachweis der Qualität der angebotenen Produkte. Hiermit kann der Fischfachhandel auch seine Lieferanten überprüfen.

Das Instrument der **freiwilligen Kontrolle** kann den Fischhandel bei der Qualitätssicherung unterstützen und gegenüber dem Verbraucher **Vertrauen** schaffen oder wieder herstellen.



### Bedingungen und Qualitätssicherungsarbeiten

- Die Teilnehmer müssen **Mitglied in der Qualitätsgemeinschaft** sein und erhalten ständig qualitäts- und hygienerelevante Informationen zu einem **Jahresbeitrag von z.Z. € 120,--**.
- Bei Nutzung des Qualitätszeichens senden Sie uns jährlich **mindestens 3 Produkte Ihrer Wahl zur Untersuchung ein**.
- Die pauschalen Kosten der oben genannten Qualitätssicherungsmaßnahmen pro Jahr betragen z. Z. **€ 225,-- plus MWSt.**
- Sie erhalten einen Untersuchungsbefund für jede eingesandte Probe
- Sie erhalten zusätzlich für jede Untersuchung, die von uns als „einwandfrei und verkehrsfähig“ beurteilt wurde, ein „**Qualitätszertifikat**“ auf schönem **Urkundenpapier** farblich gedruckt.
- Sie können eine **schöne, große** (ca. 600x400mm) Klebefolie (siehe rechts) für das Schaufenster oder für andere Stellen für **€ 25,--** erwerben.



Das **Qualitäts-Zertifikat** können Sie werblich verwenden und im Fachgeschäft oder Schaufenster aushängen oder ausstellen.

Der Untersuchungsbefund ist für Sie wichtig zur Vorlage bei Behörden ect. zum Nachweis, dass Ihr Produkt von einwandfreier Beschaffenheit ist.

### Kosten

Die Kosten sind im voraus für mindestens 1 Jahr zu bezahlen und werden per Einzugsermächtigung abgebucht.

Werden Sie Mitglied und Sie erhalten alle qualitätsrelevanten Dokumente.

Noch Fragen? Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

Danke für Ihre Mühe und Ihr Interesse.

Mit freundlichen Grüßen

**Qualitätsgemeinschaft Fisch und Fischprodukte e.V.**

Dipl.-Ing. H.-J. Iben  
(Geschäftsführer)