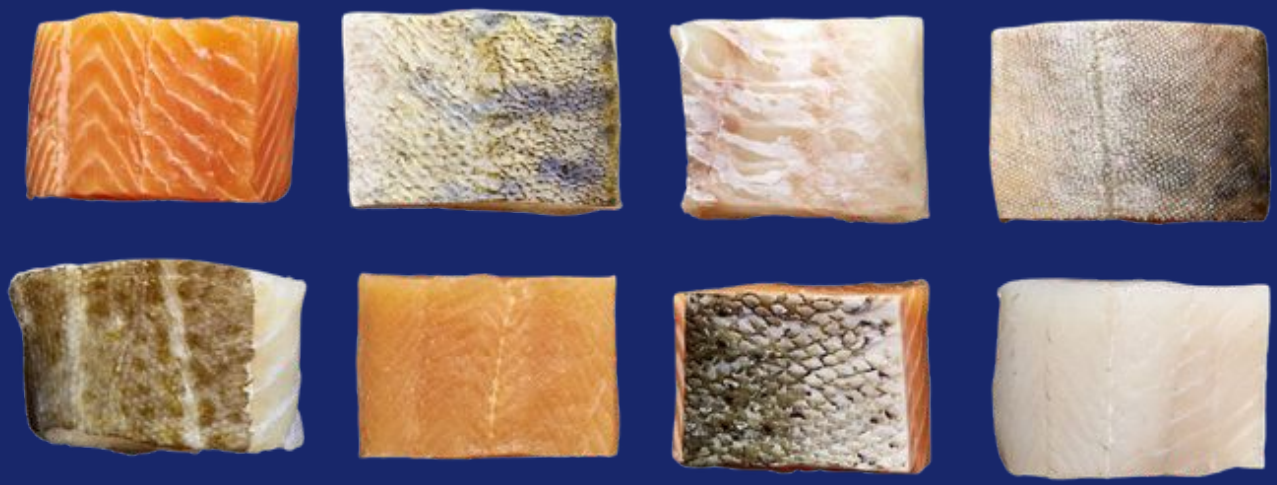
Portioned perfection.

LIEFERPROGRAMM



Christian Goedeken jr.

Wir über uns

Christian Goedeken jr. - Ihr Partner für Fisch und Seafood seit 1919

Als Familienunternehmen mit über 100 Jahren Erfahrung entwickeln und produzieren wir hochwertige Fisch- und Seafood-Produkte für professionelle Küchen. Unser Schwerpunkt liegt auf handwerklich hergestellten, küchenfertigen und exakt portionierten Lösungen, die Qualität, Effizienz und Verlässlichkeit im Küchenalltag verbinden.

Entwickelt für professionelle Anforderungen

Ob Gastronomie, Hotellerie, Catering, Gemeinschaftsverpflegung oder Care: Unsere Produkte sind darauf ausgelegt, Arbeitsabläufe zu erleichtern, eine sichere Kalkulation zu unterstützen und konstant hohe Qualität auf den Teller zu bringen.

Maßgeschneiderte Lösungen für Ihren Bedarf

Von individuell portionierten Filets bis hin zu kundenspezifischen Rezepturen entwickeln wir Lösungen, die zu Ihren Anforderungen passen. Flexibilität, Erfahrung und ein hoher Qualitätsanspruch machen uns zu einem verlässlichen Partner für Standardprodukte und individuelle Konzepte.

Qualität, die wirtschaftlich mitdenkt

Unsere tiefgekühlten Produkte helfen dabei, Prozesse zu vereinfachen, Ressourcen effizient einzusetzen und Food Waste zu reduzieren. So verbinden wir produktsichere Qualität mit praktischen Vorteilen für Einkauf, Lagerung und Zubereitung.

Tradition, Handwerk und moderne Produktionskompetenz

Seit 1919 entwickeln wir Fisch- und Seafood-Produkte für professionelle Küchen. Präzise portioniert, handwerklich hergestellt und auf die Anforderungen von Gastronomie, Catering, Care und Gemeinschaftsverpflegung ausgerichtet.



Martin Führer
(Geschäftsführer)

Karl-Heinz Führer
(Geschäftsführer)

Inhaltsverzeichnis

Produktsortiment:

Sushi:
- Neuheiten 4
- Klassisch 5
- Crispy 6
- Vegan 7

Tramezzini & Konfekte 8
Terrinen & Fingerfood-Spezialitäten 9
Quiche Petit 10
Fischrouladen 12
Gefüllte Fischfileteröllchen 13
Fischklößchen 14
Lachstatar 15
Portionierte Fischfilets 17
Gegarte Fischfilets 19
Portioniertes Seafood 20
Gefüllte Tintenfischtuben 21
Fischfrikadellen 22
Burger-Patties 23
Backfisch 24
Küchenfertige Spezialitäten 25

Zusatzinformationen:

Qualität & Sicherheit 26
Nachhaltigkeit 27
Bestellung, Lieferung & Zahlungsbedingungen 28

vegetarisch* laktosefrei MSC-zertifiziert ASC-zertifiziert

vegan glutenfrei

*Unsere Produkte sind vegetarisch im Sinne einer ovo-lacto-vegetabilen Ernährung, bei welcher neben pflanzlicher Kost auch Milch, Milchprodukte und Eier verzehrt werden.

Sushi-Neuheiten



Sushi Bowl Lachs-Edamame

Art. 15856
12 Stk. à 50 g

Kleine Bowls im Glas, geschichtet mit fein abgeschmecktem Sushireis in würziger Sauce, kombiniert mit mariniertem Lachs und verfeinert mit Edamame sowie schwarzem Sesam. Sortenrein, tiefgefroren, 50 g pro Portion. Ready to eat.



Sushi Bowl Thunfisch-Mango

Art. 15858
12 Stk. à 50 g

Kleine Bowls im Glas, geschichtet mit Sushireis in pikanter Sauce, kombiniert mit mariniertem Thunfischfilet und verfeinert mit Mangowürfeln, rotem Ingwer sowie weißem Sesam. Sortenrein, tiefgefroren, 50 g pro Portion. Ready to eat.



Sushi Bowl Garnele-Sesam

Art. 15857
12 Stk. à 50 g

Kleine Bowls im Glas, geschichtet mit Sushireis in pikanter Sauce, kombiniert mit Riesengarnelen und verfeinert mit Wakame, Shiitake sowie Tobiko Yuzu. Sortenrein, tiefgefroren, 50 g pro Portion. Ready to eat.



Sushi Onigiri Teriyaki-Lachs

Art. 17591
12 Stk. à 60 g

Onigiri aus gekochtem Sushi-Reis in Dreiecksform, gefüllt mit gegartem Lachs in Teriyaki-Marinade und geröstetem Seegras, tiefgefroren, 60 g pro Stück.



Sushi Onigiri Spicy-Garnele

Art. 17590
12 Stk. à 60 g

Onigiri aus gekochtem Sushi-Reis in Dreiecksform, gefüllt mit pikant gewürzter Riesengarnele, mit geröstetem Seegras und schwarzer sowie weißer Sesamsaat, tiefgefroren, 60 g pro Stück.



Sushi Kimbap Korea Style

Art. 17587
3 x 2 Rollen à 230 g

Kimbap nach koreanischer Art mit gegartem Sushi-Reis, gefüllt mit würzigen Glasnudeln und herzhaft eingelegtem Gemüse, umwickelt mit gerösteter Norialge, tiefgefroren, 9 Stücke pro Rolle.

Unsere Sushi-Produktneuheiten erweitern das Sortiment um moderne, trendige Konzepte für To-go, Buffet, Snack und Foodservice. Von Bowls im Glas über Onigiri bis hin zu Kimbap bieten sie vielseitige Lösungen mit attraktiver Optik und einfacher Handhabung.

ready to eat

Sushi - Klassisch



Sushi Nigiri Lachs

Art. 17534
2 x 15 Stk. à 30 g

Sushi-Reisbällchen mit einer Auflage aus rohem Lachsfilet, tiefgefroren, 30 g pro Stück.



Sushi Nigiri Garnele

Art. 17535
2 x 15 Stk. à 28 g

Sushi-Reisbällchen mit einer Auflage aus gekochtem Garnelenschwanz, mit Norialge gebunden, tiefgefroren, 28 g pro Stück.



Sushi Maki Square Teriyaki-Lachs mit Spargel

Art. 17537
3 x 2 Rollen à 190 g

Raffiniert gewickelte Maki-Sushirollen, gefüllt mit gegartem Lachs in Teriyakimarinade und grünem Spargel, umwickelt mit Norialge. Tiefgefroren und vorgeschnitten in 9 Stücke pro Rolle.



Sushi Maki Surimi-Avocado

Art. 17533
3 x 2 Rollen à 200 g

Maki-Sushirollen, gefüllt mit Surimi und Avocado, umwickelt mit Norialge. Tiefgefroren und vorgeschnitten in 9 Stücke pro Rolle.



Sushi California Teriyaki-Lachs mit Avocado

Art. 17532
3 x 2 Rollen à 200 g

Inside-Out-Sushirollen, gefüllt mit gegartem Teriyaki-Lachs und Avocado umhüllt von Norialge und außen in weißer und schwarzer Sesamsaat gewälzt. Tiefgefroren und vorgeschnitten in 9 Stücke pro Rolle.



Sushi California Spicy Lachs mit Paprika

Art. 17584
3 x 2 Rollen à 200 g

Inside-Out-Sushirollen, gefüllt mit Lachs in pikanter Soße, Gurkenstreifen und roter Paprika umhüllt von Norialge und außen gewälzt in Paprikapulver und weißer Sesamsaat. Tiefgefroren und vorgeschnitten in 9 Stücke pro Rolle.

Ihre Vorteile im Überblick:

- vorgeschnitten für einfache Portionierung
- attraktive Optik für Buffet, To-go und Catering
- tiefgefroren für flexible Planung
- vielseitig einsetzbar in Gastronomie & Foodservice

Crispy - Sushi



Hot & Crispy



Sushi Panko Surimi-Avocado

Art. 17530
3 x 2 Rollen à 215 g

Ganze Sushirollen, gefüllt mit Surimi und Avocado, in knuspriger Pankopanade, frittierfertig, ungeschnitten und tiefgefroren, 215 g pro Rolle.

Hot & Crispy



Sushi Teriyaki-Lachs-Spargel in Knusperpanade

Art. 17531
3 x 2 Rollen à 235 g

Ganze Sushirollen, gefüllt mit gegartem Lachs in Teriyaki-Marinade, gelber Paprika und grünem Spargel, in knuspriger Panade, frittierfertig, ungeschnitten und tiefgefroren, 215 g pro Rolle.

Hot & Crispy Sushi

Unser Hot & Crispy Sushi erweitert das Sortiment um eine warme, knusprige Variante für moderne Gastronomie-, To-go- und Snackkonzepte. Die ungeschnittenen Rollen sind frittierfertig, tiefgefroren und bieten eine attraktive Kombination aus knuspriger Hülle und trendigem Sushi-Konzept.

Ihre Vorteile im Überblick:

- moderne Sushi-Konzepte für To-go, Snack und Gastronomie
- frittierfertige Hot-&-Crispy-Varianten für einfache Zubereitung
- tiefgefroren für flexible Planung
- attraktive Ergänzung für trendorientierte Sortimente

Veganes Sushi



Sushi Maki Veggie

Art. 17544
3 x 2 Rollen à 200 g

Maki-Sushirollen, gefüllt mit Karotten, Spargel sowie roter und gelber Paprika, umwickelt mit Norialge. Tiefgefroren und vorgeschnitten in 9 Stücke pro Rolle.



Sushi California veganer Lachs

Art. 17568
3 x 2 Rollen à 200 g

Inside-Out-Sushirollen, gefüllt mit veganem Lachsersatz auf pflanzlicher Basis, Wakame und grünem Spargel, umhüllt von Norialge und außen in weißer und schwarzer Sesamsaat gewälzt. Tiefgefroren und vorgeschnitten in 9 Stücke pro Rolle.



Sushi California veganer Thunfisch

Art. 17571
3 x 2 Rollen à 200 g

Inside-Out-Sushirollen, gefüllt mit veganem Thunfischersatz auf pflanzlicher Basis, Wakame und grünem Spargel, umhüllt von Norialge und außen in weißer und schwarzer Sesamsaat gewälzt. Tiefgefroren und vorgeschnitten in 9 Stücke pro Rolle.



Sushi Burrito Veggie

Art. 17546
2 x 6 Rollen à 120 g

Große, ungeschnittene Sushireisrollen, gefüllt mit Babymais, Gurke, Rettich, Avocado und sonnengereifter Paprika, mit Norialge umwickelt, tiefgefroren, 120 g pro Rolle.



Sushi Reisbällchen

Art. 17536
6 x 42 Stk. à 20 g

Sushireisportionen natur als Basis für Sushi Nigiri, tiefgefroren, 20 g pro Stück.

Veganes TK Sushi

Unser tiefgekühltes Sushi, in unterschiedlichen veganen Varianten – ideal für moderne Sortimente, die Flexibilität, Zeitersparnis und gleichbleibend hohe Qualität verbinden. Einfach auftauen, anrichten, fertig.

Ihre Vorteile im Überblick:

- vegane Sushi-Varianten für moderne Sortimente
- tiefgefroren für flexible Planung
- einfaches Handling durch auftauen, anrichten, fertig
- ideal für Gastronomie, Catering, Foodservice und Handel

Tramezzini & Konfekte



Ideal für Empfang, Konferenz, Frühstücksservice und Flying Buffet: unsere tiefgekühlten Tramezzini und Fischkonfekte verbinden hochwertige Optik mit einfacher Handhabung und sicher kalkulierbaren Portionen.



Räucherlachs-Tramezzini-Trio

Art. 17565
10 x 24 Stk. à ca. 7 g (8 Stk. je Sorte)

Mediterran inspirierte Tramezzini-Häppchen mit Räucherlachs und Meerrettich-Frischkäsecreme, verfeinert mit Oliven, italienischen Kräutern und Pistazien. Tiefgefroren, ca. 7 g pro Stück.



Räucherlachskonfekt

Art. 17600
10 x 24 Stk. à 10 g (8 Stk. je Sorte)

Art. 18600
4 x 24 Stk. à 10 g (8 Stk. je Sorte)

Kleine Häppchen, abwechselnd geschichtet mit Räucherlachs und Meerrettich-Frischkäsecreme auf würzigem Pumpernickel, garniert mit 3 verschiedenen Toppings: Dill, geröstetem Sesam und Mohn. Tiefgefroren, 10 g pro Stück.



Konfekt Auslese

Art. 17840
10 x 24 Stk. à 10 g (8 Stk. je Sorte)

Art. 18611
4 x 24 Stk. à 10 g (8 Stk. je Sorte)

Herzhafte Feinkost-Häppchen auf Pumpernickel mit Meerrettich-Frischkäsecreme in drei Varianten:

- Eismeergarnele mit Hummerbutter & Dill
- Räucherforelle mit Preiselbeergelee
- Thunfisch mit Kresse

Tiefgefroren, 10 g pro Stück.



Konfekt vom Schwarzwälder Schinken

Art. 18256
10 x 24 Stk. à 10 g (8 Stk. je Sorte)

Art. 18602
4 x 24 Stk. à 10 g (8 Stk. je Sorte)

Kleine Häppchen, abwechselnd geschichtete mit Schwarzwälder Schinken und Meerrettich-Frischkäsecreme auf würzigem Pumpernickel, garniert in 3 verschiedenen Varianten mit: Pistazien, Paprikagranulat und Ananasgelee. Tiefgefroren, 10 g pro Stück.

Ihre Vorteile im Überblick:

- ideal für Empfang, Tagung und Buffet
- hochwertiger Look bei geringem Aufwand
- tiefgekühlt und bedarfsgerecht einsetzbar
- portionsgenau und gut kalkulierbar

ready to eat

Terrinen & Fingerfood-Spezialitäten



Räucherlachs-Terrinen

Art. 18255
8 x 16 Stk. à 30 g

Art. 18605
4 x 16 Stk. à 30 g

Terrinen mit Frischkäse-Meerrettich-zubereitung und gegarten Lachsfiletstückchen, umhüllt von feinem Räucherlachs. In Scheiben geschnitten, tiefgefroren, 30 g pro Stück.



Räucherforellen-Terrinen

Art. 18337
8 x 16 Stk. à 30 g

Art. 18604
4 x 16 Stk. à 30 g

Terrinen aus Frischkäsezubereitung mit drei Schichten aus geräucherter Forelle, Lachsforelle mit Kresse und Stremellachs. In Scheiben geschnitten, tiefgefroren, 30 g pro Stück.



Lachs-Blattspinat-Terrinen

Art. 18305
8 x 16 Stk. à 30 g

Art. 18603
4 x 16 Stk. à 30 g

Terrinen mit gegarten Lachsfiletstückchen und Blattspinat in feinem Joghurtgelee. In Scheiben geschnitten, tiefgefroren, 30 g pro Stück.



Räucherlachsrouladen mediterran

Art. 15154
8 x 30 Stk. à 10 g

Art. 18601
4 x 30 Stk. à 10 g

Feiner Räucherlachs, zu kleinen Rouladen gewickelt und gefüllt mit Oliven-Frischkäsecreme und Koriander. Tiefgefroren, 10 g pro Stück.



Räucherlachsrouladen Jaipur

Art. 17888
8 x 30 Stk. à 10 g

Art. 18610
4 x 30 Stk. à 10 g

Feiner Räucherlachs, zu kleinen Rouladen gewickelt und gefüllt mit würziger Frischkäsecreme, Apfelwürfeln und Petersilie, verfeinert mit Zitronencurry und Orangenschale. Tiefgefroren, 10 g pro Stück.

Fingerfood-Spezialitäten

Unsere Terrinen und Räucherlachsrouladen sind servierfertige Premium-Komponenten für Buffet, Bankett, Empfang und à la carte. Einfach auftauen, anrichten und mit geringem Aufwand hochwertige, kalkulierbare Fingerfood- und Vorspeisenlösungen bieten.

Ihre Vorteile im Überblick:

- geringer Vorbereitungsaufwand, servierfertig nach dem Auftauen
- portionsgenau und gut kalkulierbar
- hochwertige Optik
- ideal für Buffet, Bankett, Empfang und Tagung

Quiche Petit



Unsere Quiche Petit sind feine, tiefgekühlte Fingerfood-Komponenten für professionelle Küchen und ideal für Empfang, Tagung, Flying Buffet und Bankett.



Quiche Petit Lachs-Spinat

Art. 18475
48 Stk. à 25 g

Kleine, quadratische Mürbeteigküchlein mit Lachs-Spinat-Frischkäsefüllung und Emmentaler-Käse, tiefgefroren, 25 g pro Stück.



Quiche Petit Zander-Pfifferling

Art. 18476
48 Stk. à 25 g

Kleine, quadratische Mürbeteigküchlein mit cremiger Zander-Pfifferling-Füllung, tiefgefroren, 25 g pro Stück.



Quiche Petit Garnele-Wirsing

Art. 18477
48 Stk. à 25 g

Kleine, quadratische Mürbeteigküchlein mit einer Creme aus Garnelen und getrüffeltem Wirsing, tiefgefroren, 25 g pro Stück.

Ihre Vorteile im Überblick:

- ideal für Empfang, Tagung, Buffet und Bankett
- attraktive Fingerfood-Komponente in Mini-Format
- tiefgefroren für flexible Planung
- praktisch und zeitsparend im Einsatz



Quiche Petit Select

Art. 18262
3 x 44 Stk. à 25 g (je 11 pro Sorte)

Kleine quadratische Mürbeteigküchlein gefüllt mit einer Frischkäsecreme in vier Sorten:

- Räucherlachs
- Lauch & Speck
- Blattspinat & Käse
- Paprika

Im Mischkarton mit 132 Stück, tiefgefroren.



Quiche Petit Räucherlachs

Art. 18266
48 Stk. à 25 g

Kleine, quadratische Mürbeteigküchlein mit Räucherlachs-Frischkäsecreme, tiefgefroren, 25 g pro Stück.



Quiche Petit Lauch & Speck

Art. 18263
48 Stk. à 25 g

Kleine, quadratische Mürbeteigküchlein mit Frischkäse, Lauch und Speckwürfeln, mit Emmentaler bestreut, tiefgefroren, 25 g pro Stück.



Quiche Petit Blattspinat & Käse

Art. 18264
48 Stk. à 25 g

Kleine, quadratische Mürbeteigküchlein mit Spinat-Frischkäsecreme, mit Emmentaler bestreut, tiefgefroren, 25 g pro Stück.



Quiche Petit Paprika

Art. 18265
48 Stk. à 25 g

Kleine, quadratische Mürbeteigküchlein mit Paprika-Frischkäsecreme, tiefgefroren, 25 g pro Stück.



Quiche Petit Spargel

Art. 18460
48 Stk. à 25 g

Kleine, quadratische Mürbeteigküchlein mit Frischkäsecreme sowie weißem und grünem Spargel, tiefgefroren, 25 g pro Stück.

Fischrouladen



Unsere Fischrouladen bieten eine praktische und zugleich hochwertige Lösung für Gemeinschaftsverpflegung und Care. Durch ihre einfache Handhabung, definierte Portionsgrößen und konstant hohe Qualität erleichtern sie Arbeitsabläufe, unterstützen eine sichere Kalkulation und sorgen für Verlässlichkeit auf dem Teller.



MSC Alaska-Seelachs-Rouladen gefüllt mit Gemüse-Julienne

Art. 16001
30 Stk. à 150 g

Art. 16006
50 Stk. à 90 g

MSC-zertifizierte Fischrouladen aus Alaska-Seelachs mit Gemüse-Julienne aus Karotte, Sellerie und Zucchini. Tiefgefroren, erhältlich als VE mit 30 Stück à 150 g oder 50 Stück à 90 g pro Portion.



MSC Alaska-Seelachs-Rouladen gefüllt mit Blattspinat

Art. 16000
30 Stk. à 150 g

Art. 16002
50 Stk. à 90g

MSC-zertifizierte Fischrouladen aus Alaska-Seelachs mit Blattspinat-Käse-Füllung. Tiefgefroren, erhältlich als VE mit 30 Stück à 150 g oder 50 Stück à 90 g pro Portion.



Lachsrouladen mit getrüffeltem Wirsing

Art. 17905
45 Stk. à 40 g

Lachsrouladen aus norwegischem Fjordlachs, gefüllt mit einer feinen Fischfarce und Wirsing, verfeinert mit Trüffelöl und Trompetenpilzen. Bereits vorportioniert, tiefgefroren, 40 g pro Stück.

Ihre Vorteile im Überblick:

- wenig Vorbereitungsaufwand
- einfache Handhabung
- sichere Kalkulation durch definierte Portionsgrößen
- konstant hohe Qualität
- attraktive Menükomponente
- ideal für Care und Gemeinschaftsverpflegung



Gefüllte Fischfiletröllchen

Unsere gefüllten Fischfiletröllchen sind eine hochwertige Menükomponente für professionelle Küchen und überzeugen durch handwerkliche Anmutung, definierte Portionierung und einfache Weiterverarbeitung.



Atlantik-Rotzungenröllchen mit Garnelenfarce & Hummermedaillon

Art. 15166
3 x 16 Stk. à 85 g

Atlantik-Rotzungenröllchen, gefüllt mit einer klassischen Garnelenfarce aus Riesengarnelen und Sahne, garniert mit Hummerfleisch. Tiefgefroren, 85 g pro Stück.



Atlantik-Rotzungenröllchen mit getrüffeltem Wirsing

Art. 17953
3 x 16 Stk. à 85 g

Atlantik-Rotzungenröllchen mit Wirsing und Trompetenpilzen, verfeinert mit Trüffelöl und gebunden mit einer leichten Fischfarce. Garniert mit Riesengarnele, Sommertrüffel und Kerbel. Tiefgefroren, 85 g pro Stück.



Atlantik-Rotzungenröllchen mit Gemüsejulienne

Art. 15118
3 x 16 Stk. à 85 g

Atlantik-Rotzungenröllchen mit feiner Gemüsejulienne aus Lauch, Karotte und Sellerie, gebunden mit einer Garnelenfarce. Tiefgefroren, 85 g pro Stück.



Atlantik-Rotzungenröllchen mit Blattspinat

Art. 15117
3 x 16 Stk. à 85 g

Atlantik-Rotzungenröllchen mit würzig verfeinertem Blattspinat. Tiefgefroren, 85 g pro Stück.

Ihre Vorteile im Überblick:

- hochwertige Optik mit handwerklicher Anmutung
- definierte Portionen für sichere Kalkulation
- einfach in der Weiterverarbeitung
- ideal für Gastronomie, Hotelküche und Bankett

Fischklößchen



Unsere Fischklößchen bieten eine praktische Lösung für professionelle Küchen: küchenfertig vorbereitet und einzeln entnehmbar überzeugen sie durch flexible Entnahme, gleichbleibende Qualität und einfache Handhabung.



Hechtklößchen

Art. 17639
3 x 1 Kg (ca. 29 - 33 Stk.)

Klößchen aus klassischer Hechtfarce mit Sahne und Gewürzen, küchenfertig vorbereitet, einzeln entnehmbar und tiefgefroren, 30–35 g pro Stück.



Lachsklößchen

Art. 10377
3 x 1 Kg (ca. 29 - 33 Stk.)

Klößchen aus klassischer Lachsfarce mit Sahne und Gewürzen, küchenfertig vorbereitet, einzeln entnehmbar und tiefgefroren, 30–35 g pro Stück.



Zanderklößchen

Art. 17892
3 x 1 Kg (ca. 29 - 33 Stk.)

Klößchen aus klassischer Zanderfarce mit Sahne und Gewürzen, küchenfertig vorbereitet, einzeln entnehmbar und tiefgefroren, 30–35 g pro Stück.

Ihre Vorteile im Überblick:

- küchenfertig und einzeln entnehmbar
- flexible Portionsgrößen nach Bedarf
- gleichbleibende Qualität
- vielseitig einsetzbar in professionellen Küchen

Lachstatar



Lachstatar 80 g

Art. 18167
24 Stk. à 80 g

Fein geschnittenes Lachstatar aus hochwertigem, gebeiztem Lachsfilet, zu gleichmäßigen runden Talern geformt. Tiefgefroren und einzeln vakuumiert für eine bedarfsgerechte Entnahme im Küchenalltag, 80 g pro Stück.



Lachstatar 50 g

Art. 18065
24 Stk. (4 Beutel à 6 Portionen)

Fein geschnittenes Lachstatar aus hochwertigem, gebeiztem Lachsfilet, zu gleichmäßigen Talern mit ca. 5,5 cm Durchmesser geformt. Tiefgefroren und in Beuteln mit 6 Portionen vakuumiert, 50 g pro Portion.



Lachstatar 20 g

Art. 18092
100 Stk. à 20 g

Fein geschnittenes Lachstatar aus hochwertigem, gebeiztem Lachsfilet, zu kleinen, gleichmäßigen runden Portionen geformt. Tiefgefroren und einzeln entnehmbar für eine bedarfsgerechte Entnahme im Küchenalltag, 20 g pro Stück.

Unser Lachstatar aus hochwertigem, gebeiztem Lachsfilet ist in verschiedenen Portionsgrößen erhältlich und eignet sich ideal für professionelle Küchen, die Wert auf hochwertige Optik, definierte Portionen und flexible Entnahme legen.



FISCHFILETS

Seit 1919 stehen wir für Fischkompetenz mit handwerklichem Anspruch. Unsere handgeschnittenen Fischfilets verbinden präzise Portionierung mit hochwertiger Produktqualität und sind ideal für professionelle Küchen, die effizient arbeiten und gleichzeitig eine ansprechende Tellerpräsentation bieten möchten.



Portionierte Fischfilets

Lachsforellenfilets mit Haut
Art. 17696
20 x 100 g

Portionierte Lachsforellenfilets mit Haut (Oncorhynchus mykiss), ohne Schwanz- und Kragenstücke, praktisch grätenfrei, 100 g pro Portion.

Zanderfilets mit Haut
Art. 17945
20 x 100 g

Portionierte Zanderfilets mit Haut (Stizostedion lucioperca), ohne Schwanz- und Kragenstücke, praktisch grätenfrei, 100 g pro Portion.

Eismeersaiblingsfilets mit Haut
Art. 18443
20 x 100 g

Portionierte Eismeersaiblingsfilets mit Haut (Salvelinus alpinus), ohne Schwanz- und Kragenstücke, praktisch grätenfrei, 100 g pro Portion.

Ihr Wunschprodukt ist nicht dabei? Wir portionieren nach Ihren Anforderungen – präzise, zuverlässig und in gewohnt hoher Qualität. Bei entsprechender Mindestmenge erfüllen wir Sonderwünsche auf 10 g genau. Sprechen Sie uns an.

Lachsfilets ohne Haut
Art. 17580
20 x 100 g

Portionierte Lachsfilets vom norwegischen Fjordlachs (Salmo salar), ohne Schwanz- und Kragenstücke, praktisch grätenfrei, 100 g pro Portion.

Heilbuttfilets ohne Haut
Art. 15490
20 x 100 g

Portionierte Filets vom schwarzen Heilbutt (Reinhardtius hippoglossides), ohne Schwanz- und Kragenstücke, praktisch grätenfrei, 100 g pro Portion.

Red Snapperfilets mit Haut
Art. 12112
20 x 100 g

Portionierte Red Snapperfilets mit Haut (Lutjanus ssp.), praktisch grätenfrei, 100 g pro Portion.

Fischteller Mittelmeer
Art. 17648
15 x 200 g

Portionierte Fischfilets von Rotbarbe und Dorade mit Haut sowie Sankt Petersfisch ohne Haut, praktisch grätenfrei, 200 g pro Portion.

Ihre Vorteile im Überblick:

- gleichbleibend hohe Qualität
- praktisch grätenfrei
- exakte Portionierung für sichere Kalkulation
- Sonderportionierungen nach Kundenwunsch möglich



LÖSUNGEN

Zeitdruck, Personalmangel und steigende Anforderungen im Küchenalltag erfordern Lösungen, die zuverlässig funktionieren. Genau dafür entwickeln wir unsere Fisch- und Seafood-Produkte: exakte Portionierung, einfache Handhabung und konstant hohe Qualität.

Ob tiefgekühlte Spezialitäten, küchenfertige Convenience-Produkte oder handwerklich gefertigte Delikatessen – unsere Produkte sind darauf ausgelegt, Abläufe zu vereinfachen, Zeit zu sparen und eine sichere Kalkulation zu unterstützen.

Darüber hinaus entwickeln wir auch maßgeschneiderte Lösungen, abgestimmt auf Ihre Anforderungen in Gastronomie, Catering, Care und Gemeinschaftsverpflegung. So wird aus einer täglichen Herausforderung eine praktikable und wirtschaftliche Lösung.

Ihre Vorteile im Überblick

- Entlastung bei Zeitdruck und Personalmangel
- exakte Portionierung für sichere Kalkulation
- einfache Handhabung im Küchenalltag
- individuelle Lösungen für unterschiedliche Anforderungen



Gegarte Fischfilets



Lachsfilets, gegart

Portionierte Lachsfilets, praktisch grätenfrei, gegart und tiefgefroren. Portionierung nach Kundenwunsch. Ideal für ein einfaches und zeitsparendes Handling in Gastronomie und Catering.



Zanderfilets, gegart

Portionierte Zanderfilets mit Haut, praktisch grätenfrei, gegart und tiefgefroren. Portionierung nach Kundenwunsch. Ideal für ein einfaches und zeitsparendes Handling in Gastronomie und Catering.

Gegarte Fischfilets

Unsere Fischfilet-Klassiker sind auch gegart erhältlich. Die ready-to-heat-Produkte erleichtern das Handling, sparen Zeit in der Zubereitung und unterstützen konstant hohe Qualität im Küchenalltag. Auf Anfrage sind auch weitere Fischfilets in verschiedenen Portionsgrößen erhältlich.

Ihre Vorteile im Überblick:

- gegart und ready to heat
- einfache, zeitsparende Zubereitung
- Portionierung nach Kundenwunsch
- konstant hohe Qualität für Gastronomie und Catering

Portioniertes Seafood



Jetzt neu in unserem Sortiment: Unsere Seafood-Klassiker sind ab sofort auch vorportioniert erhältlich. Die praktischen Portionsbeutel erleichtern das Handling, reduzieren Vorbereitungsaufwand und unterstützen eine gleichbleibend hohe Qualität in Gastronomie und Catering.

MSC Chile Camarones 100/200, 10% Glasur, portioniert

Art. 15250
24 Portionsbeutel à 50 g

MSC Chile Camarones 100/200, 10 % Glasur, gekocht, geschält, glasiert, einzeln tiefgefroren und in 50-g-Portionsbeutel vorportioniert. Ideal für ein einfaches und zeitsparendes Handling in der Gastronomie.

Riesengarnelenschwänze 41/50, roh, ohne Schale, entdarmt, portioniert

Art. 15251
24 Portionsbeutel à 100 g

Black Tiger Riesengarnelenschwänze 41/50, roh, ohne Schale, entdarmt und in 100-g-Portionsbeutel vorportioniert. Ideal für ein einfaches und zeitsparendes Handling in der Gastronomie.

Marinara-Mix, portioniert

Art. 15253
24 Portionsbeutel à 100 g

Blanchierter Meeresfrüchtemix aus Tintenfisch, Garnelen, gewellter Teppichmuschel und Oktopus, tiefgefroren und in 100-g-Portionsbeutel vorportioniert. Ideal für ein einfaches und zeitsparendes Handling in der Gastronomie.

Riesengarnelenschwänze 16/20, roh, ohne Schale, entdarmt, portioniert

Art. 15252
24 Portionsbeutel à 100 g

Black Tiger Riesengarnelenschwänze 16/20, roh, ohne Schale, entdarmt und in 100-g-Portionsbeutel vorportioniert. Ideal für ein einfaches und zeitsparendes Handling in der Gastronomie.

Kammmuschelfleisch 10/20

Art. 10245
10 x 1 kg

Japanisches Kammmuschelfleisch 10/20, roh, und ohne Rogen. 10% Glasur, tiefgefroren und einzeln entnehmbar (IQF) für eine flexible Verwendung im Küchenalltag. 10 Beutel à 1 kg.

Ihre Vorteile im Überblick:

- vorportioniert für schnelle und einfache Abläufe
- weniger Vorbereitungsaufwand im Küchenalltag
- bedarfsgerechte Entnahme und sichere Kalkulation
- gleichbleibende Qualität in Gastronomie und Catering



Gefüllte Tintenfischtuben

Unsere gefüllten Tintenfischtuben sind vielseitige Seafood-Spezialitäten für professionelle Küchen und eignen sich ideal für mediterrane Konzepte, Vorspeisen, Buffet und kreative Tellerkomponenten.



Calamaris Tropea mit Surimi & Garnele

Art. 12172
2 kg

Kleine, gekochte Tintenfischtuben mit Surimifüllung und Garnele, einzeln tiefgefroren, 30–40 g pro Stück.



Calamaris Crotone mit Zwiebeln & Kurkuma

Art. 12156
2 kg

Kleine, gekochte Tintenfischtuben mit Kurkumazwiebeln und Petersilie, einzeln tiefgefroren, 30–40 g pro Stück.



Calamaris Pizzo mit bunter Paprika

Art. 12157
2 kg

Kleine, gekochte Tintenfischtuben mit Paprika und Kräutern der Provence, einzeln tiefgefroren, 30–40 g pro Stück.



Calamaris Calabria mit Blattspinat & Feta

Art. 12198
2 kg

Kleine, gekochte Tintenfischtuben mit würzigem Blattspinat und Feta, einzeln tiefgefroren, 30–40 g pro Stück.

Fischfrikadellen



Fischfrikadellen Helgoländer Art

Art. 18318 (handgeformt)
50 Stk. à 80 g

Art. 17658 (maschinengeformt)
50 Stk. à 80 g

Unsere Klassiker: Fischfrikadellen aus saftigem Seefisch, gestampften Kartoffeln, feinen Gemüsewürfeln und Dillspitzen, vorgebraten und tiefgefroren, 80 g pro Stück.



Lachsfrikadellen

Art. 17745
50 Stk. à 80 g

Fischfrikadellen aus feinem Lachsfilet, Gemüse und Kartoffeln, würzig abgeschmeckt, vorgebraten und tiefgefroren, 80 g pro Stück.



Lachsfrikadellen mit getrüffeltem Wirsing

Art. 12113
50 Stk. à 80 g

Fischfrikadellen aus feinem Lachsfilet mit Wirsing und gestampften Kartoffeln, verfeinert mit Trüffelöl, vorgebraten und tiefgefroren, 80g pro Stück.



Fischfrikadellen vom Wels

Art. 16037
50 Stk. à 100 g

Glutenfreie Fischfrikadellen mit Wels, Kartoffeln und feinem Gemüse, würzig abgeschmeckt, vorgebraten und tiefgefroren, 100 g pro Stück.



Fischfrikadellen Bacalhau

Art. 17631
54 Stk. à 30 g

Kleine Fischfrikadellen mit Bacalhau, Kartoffeln und feinem Gemüse, vorgebraten und tiefgefroren, ca. 30 g pro Stück.



Garnelen-Röstis

Art. 17690
54 Stk. à 30 g

Kleine Frikadellen aus Riesengarnelen, Seelachs, Kartoffeln und feinen Gemüsewürfeln, verfeinert mit Hummerbutter, vorgebraten und tiefgefroren, 30 g pro Stück.

Ihre Vorteile im Überblick:

- vorgebraten für einfache und schnelle Zubereitung
- vielseitig einsetzbar für Hauptgerichte, Snacks & Beilagen
- unterschiedliche Varianten für verschiedene Konzepte
- ideal für Gastronomie, Care und Gemeinschaftsverpflegung



Burger-Patties

Unsere Burger-Patties bieten vielseitige Lösungen für moderne Burger-, Snack- und Streetfood-Konzepte. Ob mit Lachs, Garnele oder vegetarischen Zutaten – die tiefgekühlten Patties verbinden attraktive Produktideen mit einfacher Handhabung und flexibler Einsetzbarkeit.



Burger-Patties vom norwegischen Lachs

Art. 12143
20 Stk. à 120 g

Burger-Patty aus rohem, norwegischem Lachsfilet, mit einem Durchmesser von ca. 12 cm, tiefgefroren, 120 g pro Stück.



Smash-Burger vom Lachs

Art. 12195
15 Stk. à 100 g

Vorgeformter, runder Burger aus rohem Lachsfilet, ideal zum Smashen in Pfanne oder auf dem Grill, tiefgefroren, 100 g pro Stück.



Garnelenburger

Art. 12178
20 Stk. à 150 g

Burger-Patties aus rohen Garnelen, verfeinert mit Gemüse und Koriander, ca. 12 cm Durchmesser, tiefgefroren, 150 g pro Stück.



Burger-Patties Blattspinat & Emmentaler

Art. 12151
20 Stk. à 120 g

Burger-Patties aus Blattspinat und würzigem Emmentaler, ca. 12 cm Durchmesser, tiefgefroren, 120 g pro Stück.



Burger-Patties Tomate-Mozzarella & Olive

Art. 12153
20 Stk. à 120 g

Mediterrane Burger-Patties mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven in knuspriger Pankopanade, ca. 12 cm Durchmesser, tiefgefroren, 120 g pro Stück.

Backfisch



Unsere Backfisch-Produkte sind praktische, vorgebackene Lösungen für professionelle Küchen. Hergestellt aus naturbelassenen, hochwertigen Fischfilets, überzeugen sie durch einfache Zubereitung, flexible Entnahme und gleichbleibend hohe Qualität.



Backfisch Rotbarsch im Bierteig

Art. 15412
3 kg (ca. 30 Stk.)

Backfisch aus Rotbarsch-Naturfilets im klassischen Bierteig, vorgebacken, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, 100 g pro Stück.



Backfisch Rotbarsch in knuspriger Pankopanade

Art. 15401
3 kg

Backfisch aus Rotbarsch-Naturfilets in knuspriger Pankopanade, vorgebacken, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, 80–120 g pro Stück.



MSC Piccata vom Seehecht

Art. 16011
5 kg (ca. 50 Stk.)

MSC-zertifizierte Piccata aus nachhaltig gefangenen Seehecht-Naturfilets ohne Haut, in käsiger Panade, vorgebacken, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, 100 g pro Stück.

Ihre Vorteile im Überblick:

- aus ungeschnittenen Naturfilets hergestellt
- vorgebacken für einfache und schnelle Zubereitung
- einzeln entnehmbar für flexible Mengenplanung
- ideal für Gastronomie, Care und Gemeinschaftsverpflegung

Küchenfertige Spezialitäten





Wrap Lachs-Spinat

Art. 18542
15 Rollen à 500 g

Fein gerollte Weizenfladen, gefüllt mit Räucherlachs und Frischkäse-Spinatcreme. Erhältlich als ganze Rolle, zum Selberschneiden, tiefgefroren, 500 g pro Rolle.



Lachsstrudel mit Mangold

Art. 17601
4 Stk. à 450 g

Lachsstrudel mit feinem Lachs, Mangold in klassischer Lachsfarce und gezogenem Strudelteig, tiefgefroren, 450 g pro Stück.



Lachs-Kartoffel-Gratin

Art. 18013
56 Stk. à 30 g

Lachs, Rahmkartoffeln und Blattspinat, zu einem Gratin geschichtet und mit Emmentaler gratiniert. In kleine, quadratische Häppchen geschnitten, tiefgefroren, 30 g pro Stück.



Qualität & Sicherheit

Geprüfte Qualität. Verantwortungsvoll produziert.

Seit 1919 steht unser Familienunternehmen für hochwertige Fisch- und Seafood-Produkte mit klaren Qualitätsstandards. Sorgfältige Verarbeitung, moderne Verfahren und eine konsequente Qualitätssicherung bilden die Grundlage für verlässliche Produkte im professionellen Einsatz.

Unsere IFS Progress Food-Zertifizierung unterstreicht diesen Anspruch und steht für nachvollziehbare Prozesse, hohe Produktsicherheit und kontinuierliche Weiterentwicklung.

Auch bei der Auswahl unserer Rohwaren legen wir Wert auf Verantwortung und Transparenz. Produkte mit MSC-Siegel stammen aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei, Produkte mit ASC-Siegel aus verantwortungsvoller Aquakultur.

So verbinden wir Qualität, Produktsicherheit und nachhaltige Beschaffung zu einem Standard, auf den sich unsere Kunden verlassen können.

IFS Progress Food

asc ZERTIFIZIERT ASC-AQUA.ORG

ASC-C-00178

Fische mit diesem Zeichen stammen aus ASC-zertifizierter, verantwortungsvoller Aquakultur.

CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD MSC www.msc.org

MSC-C-53052

Fische mit diesem Zeichen stammen aus MSC-zertifizierter nachhaltiger Fischerei.



Nachhaltigkeit

Verantwortung, die im Alltag sichtbar wird

Für uns endet Verantwortung nicht bei der Produktauswahl. Deshalb achten wir nicht nur bei der Auswahl unserer Rohwaren auf ressourcenschonende Lösungen, sondern auch in der Produktion, Logistik und unseren Verpackungen.

Bereits heute arbeiten wir mit 100 % Ökostrom und einer komplett elektrifizierten Fahrzeugflotte. Gleichzeitig reduzieren wir unsere Bioabfälle kontinuierlich. Nicht verwertbare organische Reststoffe fließen in die Biogaserzeugung ein.
Und auch im Bereich Verpackung setzen wir auf nachhaltigere Lösungen: Unsere Kartonagen bestehen mittlerweile zu 80 % aus FSC-zertifiziertem Holz.

So verbinden wir hochwertige Fisch- und Seafood-Produkte mit einem verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen.

Bestellung & Lieferung



Bestellungen:

Bestellung per Mail
bestellung@christian-goedeken.de

Bestellung per Telefon
+49 40 796853 11

Bestellung per Fax
+49 40 796853 15

Lieferung:

Lieferung Deutschland
Ab 80 kg frei Haus mit Tiefkühl-Spedition.

Service für Kleinstmengen
Frachtkostenanteil ca. 30,- € pro Sendung.

Export
Lieferung nach Absprache

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

1. Geltungsbereich
Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle Verträge, Lieferungen und sonstigen Leistungen der Christian Goedeken jr. GmbH (nachfolgend „Verkäufer“ genannt) mit Unternehmen im Sinne von § 14 BGB (nachfolgend „Käufer“ genannt). Entgegenstehende oder abweichende Geschäftsbedingungen des Käufers werden nicht Vertragsbestandteil, auch wenn ihnen nicht ausdrücklich widersprochen wird, es sei denn, wir stimmen ihrer Geltung ausdrücklich schriftlich zu.

2. Angebote und Vertragsschluss
Alle Angebote sind freibleibend und unverbindlich. Ein Vertrag kommt erst durch schriftliche Auftragsbestätigung oder durch Ausführung der Lieferung zustande. Liefermengen stehen unter dem Vorbehalt der Verfügbarkeit.

3. Preise und Zahlungsbedingungen
Die Preise verstehen sich in Euro zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Zahlung wird sofort nach Rechnungserhalt ohne jeden Abzug fällig. Bei Nichteinhaltung unserer Zahlungsbedingungen behalten wir uns vor gemäß § 288 Abs. 2 BGB, Mahngebühren und Verzugszinsen - neun Prozentpunkte über dem Basiszinssatz - zu berechnen. Seit dem 1. Januar 2025 stellen wir unsere Rechnungen in elektronischer Form aus und übermitteln diese per E-Mail. Der Kunde erklärt sich mit dem Empfang elektronischer Rechnungen einverstanden und verpflichtet sich, die technischen Voraussetzungen für den Empfang zu schaffen. Die E-Rechnung gilt mit dem Eingang der E-Mail, der die elektronische Rechnung als Anhang beigefügt ist, als zugegangen. Der Kunde teilt uns eine gültige E-Mail-Adresse für den Empfang der E-Rechnungen mit und informiert uns unverzüglich über etwaige Änderungen dieser Adresse.

4. Lieferung und Gefahrübergang
Lieferungen erfolgen ab Werk. Mit Übergabe der Ware an den Spediteur oder Frachtführer – spätestens jedoch mit Verlassen des Lagers – geht die Gefahr auf den Käufer über (§ 447 BGB). Erfüllungsort ist 21465 Wentorf, sofern nichts anderes vereinbart wurde. Lieferfristen sind nur bei ausdrücklicher schriftlicher Vereinbarung verbindlich. Teillieferungen sind zulässig, soweit sie dem Käufer zumutbar sind.

5. Eigentumsvorbehalt
Alle Waren werden unter Eigentumsvorbehalt geliefert und bleiben bis zur restlosen Begleichung sämtlicher, auch der künftig entstehenden Forderungen aus der Geschäftsverbindung mit dem Käufer unser Eigentum. Der Käufer darf sie zwar im normalen Geschäftsgang veräußern, sie jedoch weder verpfänden noch sicherungsübereignen oder über sie in sonstiger Weise verfügen. Wir sind bei ernsthaften Zweifeln an der Zahlungsfähigkeit oder bei Zahlungsverzug sowie bei Antrag auf Eröffnung des Insolvenzverfahrens berechtigt, die Ware jederzeit auch ohne Nachfristsetzung oder Rücktrittserklärung insoweit zurückzuverlangen, wie es zur Deckung aller unserer Forderungen erforderlich erscheint. Zum Zwecke der Rücknahme gestatten wir uns, nach vorheriger Ankündigung die Geschäftsräume des Käufers zu betreten, soweit dies zur Sicherung unseres Eigentums erforderlich ist. Wird die Ware ganz oder teilweise veräußert, so gehen alle aus dem Weiterverkauf gegen den Dritten entstehenden Forderungen zur Sicherung auf uns über, ohne dass es einer besonderen Vereinbarung mit uns oder Dritten bedarf. Solange der Käufer seinen Zahlungsverpflichtungen uns gegenüber ordnungsgemäß nachkommt, ist er bis auf Widerruf ermächtigt, die auf uns sicherungshalber übergegangenen Forderungen einzuziehen. Vom Widerruf dieser Einzugsermächtigung können wir insbesondere Gebrauch machen, wenn ernsthafte Zweifel an der Zahlungsfähigkeit des Käufers auftreten. Auf unser Verlangen hat der Käufer uns die Schuldner der abgetretenen Forderungen unverzüglich mitzuteilen: wir können dem Schuldner die Abtretung anzeigen. Der Eigentumsvorbehalt bleibt auch dann bestehen, wenn unsere einzelnen Forderungen in eine laufende Rechnung aufgenommen worden sind und der Saldo gezogen und anerkannt ist. Unser Eigentumsvorbehalt an der Ware ist in der Weise auflösend bedingt, dass mit vollständiger Erfüllung unserer gesamten Forderungen aus der Geschäftsverbindung mit dem Käufer das Eigentum an der Vorbehaltsware ohne weiteres auf den Käufer übergeht.

6. Mängelrügen und Gewährleistung
Der Käufer ist verpflichtet, die Ware unverzüglich nach Erhalt zu prüfen (§ 377 HGB). Offene Mängel sind unverzüglich nach Empfang, verdeckte Mängel unverzüglich nach Entdeckung schriftlich zu rügen. Unterbleibt die fristgerechte Anzeige, gilt die Ware als genehmigt. Spätere Reklamationen können nicht entgegengenommen werden. Reklamationen befreien nicht von der Verpflichtung zur sachgemäßen Behandlung der Ware. Beanstandungen durch Dritte sind ungültig. Rück- und Weitersendungen beanstandeter bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verkäufers. Das vom Verkäufer festgestellte Gewicht ist für die Abrechnung maßgeblich.

7. Haftung
Der Verkäufer haftet bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit unbeschränkt. Bei einfacher Fahrlässigkeit ist die Haftung auf den vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden begrenzt, es sei denn, es handelt sich um die Verletzung einer Kardinalpflicht.

8. Gerichtsstand und anwendbares Recht
Für sämtliche Streitigkeiten aus oder im Zusammenhang mit dem Vertragsverhältnis ist, sofern der Käufer Kaufmann ist, der Geschäftssitz des Verkäufers Gerichtsstand. Der Verkäufer ist jedoch berechtigt, den Käufer auch an dessen allgemeinen Gerichtsstand zu verklagen. Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts (CISG).

9. Datenschutz
Der Verkäufer verarbeitet personenbezogene Daten des Käufers ausschließlich im Rahmen der geltenden Datenschutzgesetze. Ausführliche Informationen sind der Datenschutzerklärung auf unserer Website zu entnehmen.

10. Höhere Gewalt
Bei höherer Gewalt oder anderen unvorhergesehenen Hindernissen, die außerhalb unseres Einflussbereiches liegen, verlängert sich die Lieferfrist angemessen. Höhere Gewalt umfasst z.B. Naturkatastrophen, Krieg, behördliche Maßnahmen, Lieferkettenstörungen durch Pandemien sowie Rohstoffengpässe, die trotz zumutbarer Sorgfalt nicht vermeidbar waren. Der Käufer wird hierüber unverzüglich informiert.

11. Salvatorische Klausel
Sollten einzelne Bestimmungen dieser Bedingungen unwirksam sein oder werden, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt. Änderungen und Ergänzungen bedürfen der Schriftform.

Christian Goedeken jr. GmbH, Südring 36, 21465 Wentorf
USt-IdNr. DE 221177418, HRB-Nr. 1226 SB, Gerichtsstand Reinbek, Geschäftsführer: Karl-Heinz Führer und Martin Führer

Christian Goedeken jr. GmbH

IHR PARTNER FÜR FISCH & SEAFOOD SEIT 1919

Südring 36
21465 Wentorf bei Hamburg
Telefon +49 40 79 68 53-0
Fax +49 40 79 68 53-15
info@christian-goedeken.de

www.christian-goedeken.de

Bei allen dargestellten Fotos handelt es sich um einen „Serviervorschlag".
Herausgeber: Christian Goedeken jr. GmbH • Änderungen und Irrtümer vorbehalten • Stand: November 2026