
PRESSEMAPPE



JULI 2020



YUU'N MEE - UNTERNEHMEN

Die österreichische Seafood-Vertriebsfirma Yuu'n Mee wurde im Jahr 2005 gegründet und ist seither im heimischen Handel in den Segmenten Lebensmittelhandel, Großhandel und Food Service tätig. Vom zentralen Hauptsitz Wien aus arbeitet das Unternehmen zudem für mehrere europäische Länder. Speziell was nachhaltige Garnelenzucht anbelangt hat das österreichische Unternehmen international neue Maßstäbe gesetzt.

ASIATISCHER URSPRUNG – AUTHENTISCHER GESCHMACK

Der Markenname Yuu'n Mee ist eine künstliche Wortkreation und spiegelt den asiatischen Ursprung der aus Thailand stammenden Produkte wieder. In Anlehnung an „you and me“ (du und ich/für dich und mich) sowie „yummie“ (lecker) steht der Name für die Freude am gemeinsamen Essen – vom Dinner zu zweit bis hin zur Party mit Freunden. Im thailändischen Sprachgebrauch bedeutet der Wortlaut „yuu'n mee“, ganz im Sinne der asiatischen Gelassenheit, „have a good life/enjoy your life“.

VIELFÄLTIGES SORTIMENT

Das umfassende Yuu'n Mee-Produktsortiment an Shrimps, Fischen und Meeresfrüchten reicht von tiefgekühlten Seafood-Rohprodukten bis hin zu Convenience-Produkten in Premium-Qualität. Das Sortiment umfasst mittlerweile über 35 gut etablierte Artikel (Januar 2020).

Bei der Produktentwicklung wird besonders Augenmerk auf höchste Qualität, Innovation und Convenience gelegt, um die Zubereitung noch weiter zu erleichtern. Exakte Größen- und Gewichtskalibrierung, einfaches Auftauen, gute Portionierbarkeit sowie ein natürlicher und klarer Geschmack sind sowohl auf die Bedürfnisse der Gastronomie als auch auf jene von privaten Haushalten abgestimmt.

Die Produktpalette beinhaltet neben einer breit gefächerten Auswahl an Garnelen, wie Black Tiger Garnelen, Handselektierte Shrimps, sowie Bio-zertifizierten Garnelen, auch Fingerfood-Spezialitäten, wie beispielsweise Panierte Shrimps, sowie ein Fischsortiment, zu dem die Yuu'n Mee Zander Filets, Thunfisch Steaks, Thunfisch Loins, die MSC zertifizierten Schollen, Kabeljau Filets, Kabeljau Loins, und ASC-zertifizierten Lachs Filets zählen.



Als erstes Unternehmen in Österreich lancierte Yuu'n Mee ein Bio-Produkt im Einzelhandel, das nach den neuen Richtlinien der EU-Bioverordnung durch die Austria Bio Garantie zertifiziert wurde. Die Black Tiger Bio-Garnele stammt aus biologischer Aquakultur und wurde in Kooperation mit dem WWF Österreich in den Markt eingeführt (Stand November 2010). Der Seafood-Experte Yuu'n Mee stellt dem Großhandel seit 2014 Bio-Garnelen in der 1000 g Packung zur Verfügung.

Yuu'n Mee brachte als Erster Garnelen mit ASC-Zertifizierung in den österreichischen Handel und setzte mit der Yuu'n Mee ASC Edel Garnele im März 2015 einen weiteren Meilenstein in nachhaltiger Garnelenaufzucht. Die Yuu'n Mee ASC Edel Garnelen stammen aus der weltweit ersten Garnelenfarm, welche gemäß ASC Garnelen Standard zertifiziert wurde. Das ASC-Gütesiegel, gibt Konsumenten die Gewissheit, Produkte zu erwerben, die von zertifizierten Farmen mit ökologisch nachhaltigen Methoden und mit sozialer Verantwortung gezüchtet wurden.

Das jüngste Yuu'n Mee-Vorzeigeprojekt sind Black Tiger Garnelen aus einem weltweit einzigartigen Farming-Ansatz im geschützten Mangrovenwald im Mekong-Delta, Vietnam. Hier werden Garnelen ökologisch und besonders ressourcenschonend nach einer traditionellen Methode aufgezogen. Das Ergebnis: Intakte Umwelt, faire Arbeitsbedingungen & Black Tiger Garnelen von einzigartiger Qualität für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis

Yuu'n Mee ist im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel sowie Lebensmittelgroßhandel flächendeckend gelistet und als internationale Marke in mehreren europäischen Ländern erhältlich.

Zu den österreichischen Vertriebspartnern im Großhandel zählen: Metro Cash & Carry, AGM und Kastner.

Im Einzelhandel sind Yuu'n Mee -Produkte erhältlich bei: Spar/Interspar/Eurospar/Gourmet Spar, Merkur, Billa, Sutterlüty, Adeg, Maximarkt und MPreis.

Als Food Service-Partner beliefert Yuu'n Mee die österreichischen McDonald's Restaurants mit einem ausgewählten Sortiment.



YUU'N MEE QUALITÄTSSHRIMPS BEI McDONALD'S

Yuu'n Mee ist langjähriger Partner von McDonald's Österreich und zuverlässiger Lieferant für kontrollierte, nachhaltig aufgezogene Shrimps. Sowohl Yuu'n Mee als auch McDonald's Österreich unterstreichen mit dieser Partnerschaft ihre Ansprüche an höchster Qualität und Top Rohwarenstandards.

Die mittlerweile als Fingerfood-Klassiker im McDonald's Österreich Sortiment bekannten panierten Shrimps werden für den Kunden in einer knusprigen Bröselpanade im McDonald's Restaurant frisch zubereitet. Der Genuss von Yuu'n Mee Qualitätsshrimps wird in den zahlreichen österreichischen McDonald's Restaurants einer sehr breit gefächerten Zielgruppe zugänglich gemacht und unterstreicht einmal mehr die Vielfältigkeit und das besondere Geschmackserlebnis.

QUALITÄT & TRANSPARENZ

Trotz allgemeinem „Speed-up“ in der Küche und beim alltäglichen Essverhalten nehmen Top-Qualität und Frische von Lebensmitteln einen immer höheren Stellenwert ein. Die Konsumenten sind kritischer und sensibler für die Qualität eines Produktes geworden. Herstellungsprozesse und Herkunft werden immer häufiger hinterfragt. Besonders bei Lebensmitteln, die nicht im unmittelbaren Umfeld produziert werden, ist die Qualitätskontrolle für bewusste Konsumenten erschwert. Durch die Einhaltung höchster Produktions- und Qualitätsstandards bei der Shrimpszucht, beim Fischfang, bis hin zum Endprodukt am Teller, kommt Yuu'n Mee den Konsumentenwunsch nach mehr Transparenz durch Hintergrundinformationen entgegen.

PREMIUM-QUALITÄT AUS EINER HAND

Yuu'n Mee sieht in der Einhaltung von Qualitätsstandards eine sehr verantwortungsvolle und komplexe Aufgabe. Um die Risiken im Beschaffungsmarkt im Segment Seafood abzubauen, gewährleistet Yuu'n Mee eine Rückverfolgbarkeitsgarantie, die in jedem einzelnen Arbeits- und Produktionsschritt umgesetzt wird und strengsten Kontrollen unterliegt. Jeder einzelne Shrimp ist bis zum Shrimpsbauern und seinem Aufzuchtteich rückverfolgbar. Die Seafood-Vertriebsfirma produziert ohne vorgelagerten Zwischenhandel und die Shrimps werden nicht,



wie oft üblich, mit Produkten anderer Teiche vermengt. Dadurch bleiben die Zucht- und Produktionsabläufe für Konsumenten lückenlos nachvollziehbar.

YUU'N MEE QUALITÄTSPROGRAMM

Gemeinsam mit Partner-Shrimpsfarmen in Vietnam setzt Yuu'n Mee ein klar definiertes, hoch gestecktes Qualitätsprogramm um. Im Mittelpunkt stehen umweltbewusstes Wirtschaften, soziale Verantwortung, streng kontrollierte Qualitätsvorgaben und höchste Produktqualität.

Das einzigartige Qualitätsprogramm von Yuu'n Mee umfasst:

- Nachhaltigen und rücksichtsvollen Umgang mit der Natur
- Absolute Erntefrische
- 100 % Antibiotikafreiheit – 100 % frei von Zusatzstoffen
- Rückverfolgbarkeit bis zum Teich
- Faire Arbeitsbedingungen für die Menschen vor Ort
- Exzellente, streng kontrollierte Produktqualität

ERNTEFRISCH UND HANDVERLESEN

Jede Shrimpernte wird vollständig eingebracht, bereits direkt am Ernteteich sortiert sowie auf Eis gelegt und bei etwa Null Grad zur Weiterverarbeitung in die Produktion gebracht. Nach erfolgten Verarbeitungsschritten wie dem Schälen oder Blanchieren werden die Garnelen bei minus 60 Grad schockgefrostet und bei minus 18 Grad eingelagert. Dadurch werden die mikrobiologischen Veränderungen gestoppt, die Nährwerte erhalten und somit die bestmögliche Qualität der Garnelen gewährleistet. Yuu'n Mee Shrimps werden mit einer Nadel händisch entdärmt (pin-deveined). Durch dieses aufwendige Verfahren behalten sie ihre ursprüngliche Form und das zarte Fleisch wird nicht verletzt. Die Shrimps bleiben knackig und saftig. In der Yuu'n Mee Produktionsstätte werden schließlich die Rohprodukte zu den Yuu'n Mee Markenprodukten verarbeitet.



Folgende Kriterien sind dabei ausschlaggebend für höchste Qualität und Frische:

- Geschmack: erntefrisch, nicht fischig, natürlich frisch und klar
- Farbe: schönes Rot (im gekochten Zustand)
- Streng kontrollierte Erntebedingungen
- Keine Zusatzstoffe wie Farbstoffe, Zitronensäure, Phosphate, Schwefeldioxyd etc.
- Produktschutz durch intelligente Verpackung
- Sortierung aus nur einem Teich (Rückverfolgbarkeitsgarantie)
- Verwendung von ausschließlich frischen Zutaten (Gemüse, Gewürze etc.)
- Top-Hygiene, unbedenklicher Genuss
- Berücksichtigung von sozialen Aspekten bei der Produktion (als Bestandteil des Yuu'n Mee Nachhaltigkeitsprogramms)
- Yuu'n Mee Premium Seafood ist Intertek-auditiert

Yuu'n Mee ist eine nachhaltige Bewirtschaftung von Aquakulturen besonders wichtig – nach klar vorgegebenen Standards, die ökologisch sensibel definiert sind und so ein bestmögliches Gleichgewicht zwischen der Natur und dem Bedürfnis des Menschen nach ausgewogener Ernährung ermöglichen.

Dabei legt das Unternehmen größten Wert auf geprüfte Qualität und erfüllt zudem die Voraussetzungen für insgesamt 12 internationale Zertifikate renommierter Prüfstellen.

Darunter befinden sich:

- GMP Good Manufacturing Practice according to CODEX standards
- ISO 9001:2000 Quality Management System Standards
- IFS Quality production system for retail sale
- TLS 8001:2003 Thai Labor Standards Certification



Zertifikate:

- ASC/ MSC
- Austria Bio Garantie
- ISO 9001:2000 Quality Management System Standards
- GMP Good Manufacturing Practice according to CODEX standards
- HACCP Food Safety Management System Certification
- BRC Quality production system for retail sale
- IFS Quality production system for retail sale
- HALAL Food Production system permitted under the Islamic Law (Prantalay Products)
- ISO/IEC 17025 Laboratory Quality System
- ISO 14001:2004 Environmental Management System
- TIS 18001:1999 Occupational Health and Safety Management System
- TLS 8001:2003 Thai Labor Standards Certification
- AIB Superior Rating
- SR-Mark (Department of Export Promotion, Thailand)



UMWELT & NACHHALTIGKEIT

Unter Nachhaltigkeit versteht Yuu'n Mee, dass die gegenwärtig vorhandenen natürlichen Ressourcen auch für zukünftige Generationen erhalten bleiben. Nachhaltiges Wirtschaften schont nicht nur die Umwelt, sondern trägt auch maßgeblich zu einer hochwertigen Produktqualität bei. Mit der bewussten Wahl von Yuu'n Mee - Produkten unterstützt jeder Kunde aktiv einen nachhaltigen Kreislauf und umweltschonendes Wirtschaften.

NACHHALTIGE AQUAKULTUR

Aquakulturen sind eine verlässliche Alternative zu Fangfisch. Als dauerhafter und guter Ausweg funktioniert diese Alternative nur, wenn sich Züchter an allgemeine und international gültige Produktionsstandards halten. „Sauber“ produzierter Zuchtfisch, der vom Teich direkt in die Verarbeitung kommt, ist dem Wildfang, der nicht immer sofort verarbeitet wird, geschmacklich sogar oft überlegen.

Yuu'n Mee folgt hoch gesteckten Produktions- und Qualitätsstandards. Das Qualitätsprogramm umfasst streng kontrollierte Kriterien:

- Farm Management: Die Farmen müssen sowohl hygienische Standards erfüllen als auch regelmäßige Reports zum Gesundheitszustand der Tiere und des Wassers zur Verfügung stellen. Des Weiteren kommen ausschließlich kontrollierte Futtermittel zur Verwendung. Die Farm muss vor etwaigen Raubtieren geschützt werden und die Aufzuchtteiche dürfen keine zu hohe Besatzdichte haben.
- Keine Verwendung von Arzneimitteln und Chemikalien.
- Abwassermanagement nach den neuesten Standards.
- Reduzierung des Energieverbrauchs sowie regelmäßige Wartung der Werkzeuge und Maschinen.
- Modernes Abfallmanagement und Gewährleistung der Hygiene auf der Bewirtschaftungsfläche.
- Natürliche Shrimp-Ernte ohne chemische Zusatzstoffe.
- Gesicherte Rahmenbedingungen für Arbeitnehmer sowie regelmäßige Schulungen.
- Soziale und ökologische Verantwortung: Schulung der Shrimpbauern in Bezug auf Umweltstandards. Der Lebensstil der Einwohner darf durch die Bewirtschaftung nicht gestört werden und die Shrimp-Farmen sollen deren Gemeinden in diversen Belangen unterstützen.



- Aufzeichnungen über Einhaltung der Standards, regelmäßige Kontrollen sowie Rückverfolgbarkeit der Herkunft.

Diese hochgesteckten Qualitätsstandards, sowie die zusätzlichen Auflagen von Yuu'n Mee wie zum Beispiel die Kontrolle auf absolute Antibiotikafreiheit jeder Ernte, sorgen für eine verantwortungsbewusste Bewirtschaftung der Aufzuchtteiche. Beim Transport setzt Yuu'n Mee auf den CO2-effizienten Schifftransport.

UMWELTFREUNDLICHER FISCHFANG

Yuu'n Mee achtet beim Fischfang auf die Einhaltung strenger Kriterien zum Schutz des empfindlichen Gleichgewichts der Meeresumwelt. Mit fischfreundlichen Netzen wird der Beifang kontrolliert und auf das Minimum reduziert. Dadurch wird verhindert, dass bedrohte Fischarten und Meeressäuger wie etwa Delphine mitgefischt werden.

KOOPERATION MIT DEM WWF ÖSTERREICH

Gemeinsam mit dem WWF arbeitet Yuu'n Mee intensiv für nachhaltige und umweltverträgliche Aquakulturen und Fischereien und unterstützt das WWF-Engagement rund um die Gütesiegel ASC und MSC.

MANGROVEN WIEDERAUFFORSTUNGSPROJEKT

Yuu'n Mee hat im Sinne der Nachhaltigkeit ein eigenes Mangroven Wiederaufforstungsprojekt für die Aufzucht und Anpflanzung von Mangroven in eigens festgelegten küstennahen Gebiete entwickelt: Im ersten Schritt werden Jungbäume in speziellen Baumschulen aufgezogen. Derzeit gibt es 4 solcher Nurseries. Die Jungbäume werden hier ganzjährig betreut und gepflegt. Nach 3-6 Monaten ist es soweit: Die Jungbäume werden vom Yuu'n Mee Wiederaufforstungs-Team in definierten Gebieten in der Samut Sakhon Province in Thailand angepflanzt. So werden die Mangrovegebiete nachhaltig wiederhergestellt.

Die bisherige Bilanz: über 195.000 aufgezogene und eingepflanzte Mangrovenbäume in den letzten 9 Jahren. „Wir freuen uns, mit dem Yuu'n Mee Mangrovenprojekt das wertvolle Ökosystem Mangrovenwald nachhaltig und aktiv zu fördern und so der Natur ein Stück



zurückzugeben“, so Robert Herman, Geschäftsführer und Initiator des Yuu'n Mee Mangrovenprojekts.

Mangrovenwälder bestehen aus Bäumen und Sträuchern, welche sich an die Lebensbedingungen der Meeresküsten angepasst haben. Sie schützen mit ihrem starken Geflecht die Küstengebiete vor Flutwellen, Erosion und Stürmen und dienen als Lebensraum für zahlreiche Vögel, Pflanzen, Fische und andere Meerestiere. Große Gebiete wurden in den letzten Jahrzehnten durch massive Abholzungen zerstört, wodurch das gesamte Ökosystem heute stark bedroht ist.



KALORIENBALANCIERTE ERNÄHRUNG

DAS STECKT IN SHRIMPS: VIEL PROTEIN, WENIG FETT

Da eine abwechslungsreiche Küche einen entscheidenden Einfluss auf das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit hat, können Fisch und Meeresfrüchte somit einen wesentlichen Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung leisten. 100 g Yuu'n Mee Shrimps unterstützen mit nur 70 kcal, 16 g Eiweiß, 0.5 g Kohlenhydrate und nur 0.4 g Fett eine kalorienbalancierte Ernährung und erfüllen zudem die Ansprüche einer modernen, leichten und schnellen Küche.

DAS STECKT NICHT IN YUU'N MEE SHRIMPS

Durch die nachhaltige und umweltschonende Aquakultur der Yuu'n Mee - Shrimps wird Schadstoff-Freiheit garantiert, denn bei der Aufzucht der Tiere werden keine Arzneimittel oder Chemikalien verwendet. Yuu'n Mee Shrimps werden auf 100% Antibiotikafreiheit kontrolliert und enthalten keine Zusatzstoffe wie z.B. Farbstoffe, Zitronensäure, Phosphate oder Schwefeldioxyd.

WIE KÖNNEN SHRIMPS OPTIMAL ZUBEREITET WERDEN?

Grundsätzlich wird die Zubereitung bereits von der Kaufentscheidung beeinflusst. Top-Produktqualität genießt bei Yuu'n Mee höchste Priorität, denn nur aus einer guten Rohware kann auch ein köstliches Gericht entstehen.

DER PRODUKTKAUF

Beim Kauf sollte darauf geachtet werden, dass die Garnele ein frisches, strahlend weißes Kopfstück hat. Im gekochten Zustand sollte die Schale ein kräftiges Orange-Hellrot ohne gelbliche oder dunkelbräunliche Verfärbungen haben. Bei blanchierten Shrimps hingegen sollte die Farbe der Schale etwas blasser, in einem zarten Rosa, sein.

Die höchste Produktqualität wird direkt nach dem Fang gewährleistet, danach beginnt der Prozess eines qualitativen Abbaus. Aus diesem Grund werden die Yuu'n Mee Premium Produkte direkt nach dem Fang in der Yuu'n Mee Produktionsstätte, welche sich in der Nähe der Aufzuchtteiche befindet, hochwertig verarbeitet und sofort schockgefrostet. Somit bleiben die ursprüngliche Qualität und der erntefrische Geschmack erhalten. Auch auf eine



Einzelfrostung kann geachtet werden, denn diese ermöglicht eine portionierbare Entnahme je nach Bedarf. Frost in der Verpackung ist ein Indiz dafür, dass die Kühlkette nicht optimal eingehalten wurde.

AUFTAUEN – DER ERSTE SCHRITT DER ZUBEREITUNG

Der Auftauprozess spielt bei der Zubereitung eine große Rolle. Optimal ist ein langsames Auftauen im Kühlschrank für etwa zwölf Stunden. Um den Prozess zu verkürzen, können die Garnelen entweder zwei bis vier Stunden bei Raumtemperatur oder rascher, in ausreichend lauwarmes Salzwasser (20g Salz (=2 EL) pro Liter Wasser) für ca. 5-10 Minuten eingelegt werden.

Der Anteil der Eis - bzw. Wasserglasur, welcher das tiefgefrorene Produkt vor dem Austrocknen schützt, ist wesentlich. Daher sollte beim Kauf unter anderem auch auf das Abtropfgewicht geachtet werden. Ideal sind große Shrimps mit einer dünnen Wasserglasur. Yuu'n Mee Premium Produkte haben einen geringen Glasuranteil, je nach Produkt zwischen 10 und 20 Prozent, der ausreicht, um die Ware optimal zu schützen.

ZUBEREITUNGSVIELFALT

Nach dem Auftauen sollten die Garnelen gut abgetupft werden. Gekochte Shrimps sind direkt nach dem Auftauen genussfertig und lassen sich mit Dips oder Salaten kombinieren. Den Zubereitungsmöglichkeiten sind keine Grenzen gesetzt, ob Braten, Dünsten, Dämpfen oder Grillen, die optimale Kerntemperatur ist bereits nach kurzer Zeit erreicht.