

# Fischmagazin

Heft im Heft

Die Fachzeitschrift für die gesamte Fischwirtschaft



**Sultan Trade feiert 10-jähriges Jubiläum**

Thunfisch und Exoten aus aller Welt

Seite 24

(280-300 g, 300-320 g, >320 g) erhältlich. Beide Angebotsformen sind vakuumverpackt.

## Unterstützung für Firmen aus Albanien, Indien und Indonesien

**SIPPO**, das Schweizer Import-Promotion Programm, unterstützt schon seit Jahren kleine und mittlere Unternehmen aus ausgewählten Ländern dabei, Zugang zu den Märkten in der Schweiz und in Europa zu bekommen. Gerade kleinen Firmen aus Entwicklungsländern fällt es oft schwer, das umfangreiche



Constantin Kostyal, Project Manager Food Programme, Cynthia Wiesner, Project Assistent, und Dr. Wolfgang Oldorf, Senior Consultant.



Wen Hsiung Tsai, Lucky Samudra Pratama. Der Pompano, eine besonders schmackhafte Fischart, lässt sich seit einigen Jahren auch in Aquakultur produzieren.

Regelwerk auf dem europäischen Markt zu verstehen und mit den komplizierten Anforderungen zurechtzukommen. Zugleich ergibt sich aus den SIPPO-Projekten für europäische Importeure die Chance, neue Lieferanten und interessante Produkte zu finden. SIPPO spielt sozusagen die Rolle eines Vermittlers, der Hilfe leistet und potentielle Handelspartner zusammenführt. Das ist eine intelligente Art der Entwicklungshilfe, weil die Fördermittel nicht mit der Gießkanne verteilt,

[www.fischmagazin.de](http://www.fischmagazin.de)



### Ist bei Ihnen schon alles im Eimer?

### Doch wohl noch lange nicht!

Wir liefern Kunststoffschalen, Eimer und Großbehälter sowie Verpackungsmaterialien aller Art in Groß- und Kleinabnahmen.



SuperPack  
Am Lunedeich 138, 27572 Bremerhaven  
Tel. 0471/92656-78, Fax 0471/92656-80  
**SERVICE RUND UM IHR PRODUKT**



[www.superpack.de](http://www.superpack.de) • [info@superpack.de](mailto:info@superpack.de)

**HHLA** Immobilien Elbufer  
**EINE GUTE VERPACKUNG AUS GUTEM HAUSE**



Die Fischmarkt Hamburg-Altona GmbH ist Ihr nach MSC und IFS zertifizierter Dienstleister rund um die Themen Verpackung, Logistik, Lagerung und Produktion. Von der maßgeschneiderten Verpackung für Tiefkühl-Produkte in Polybeuteln oder Tiefziehschalen bis zur grammgenauen Portionierung von Fischfilets, von der Kalibrierung bis zur Glasierung Ihrer Waren bekommen Sie in Hamburg alles aus einer Hand.

**FMH**

Fischmarkt Hamburg-Altona GmbH  
Betriebsleiter Frank Kühn, Tel. 040-3801256  
[kuehn@fischmarkt-hamburg.de](mailto:kuehn@fischmarkt-hamburg.de), [www.fischmarkt-hamburg.de](http://www.fischmarkt-hamburg.de)

## ESE / SPE BRÜSSEL



**Mark Babani, Mare Adriatic. Der albanische Betrieb ist in der Lage, täglich mehr als 8 t Anchovis zu verarbeiten.**

sondern zielgerichtet, projektbezogen und somit konkret abrechenbar fließen.

In diesem Jahr hatte SIPPO Unternehmen aus Albanien, Indien und Indonesien für die ESE ausgewählt, die durch die unterstützende Begleitung enorme Fortschritte in ihrer Entwicklung gemacht haben und erfolgversprechende Produkte in konstanter Qualität anbieten können. Wie Mare Adriatic, ein Verarbeitungsbetrieb aus dem Norden von Albanien, der erst 2001 gegründet wurde und heute 120 Mitarbeiter beschäftigt. Mare Adriatic verarbeitet Anchovis und Sardinen, die das firmeneigene Fangschiff anlandet. Von Anfang an hat sich der Betrieb darum bemüht, die Produktqualität so weit zu verbessern, dass sie die EU-Standards erfüllen. Mit sichtlichem Erfolg, denn die in Brüssel vorgestellten Anchovisfilets in Öl entsprachen in Aufmachung und Geschmack höchsten Anforderungen.

Im Mittelpunkt des Messeauftritts von Lucky Samudra Pratama, einem indonesisches Seafood-Unternehmen, stand die Fischart

Pompano (*Trachinotus blochii*), die in Off-shore-Aquakultur produziert wird. Lucky Samudra Pratama bietet diese Fischart, die zu den aussichtsreichsten neuen Kandidaten der globalen Aquakultur gehört, in Sashimi-Qualität an. Jeder Fisch ist einzeln vakuumverpackt und kryogen bei  $-95^{\circ}\text{C}$  eingefroren. Dadurch ist die Produktqualität nach dem Auftauen ebenso gut wie vor dem Einfrieren. Das Unternehmen nutzt beim Pompano seine Möglichkeiten und Erfahrungen, denn Lucky Samudra Pratama ist nicht nur ein Aquakulturproduzent, sondern verarbeitet auch diverse Seafoodarten wie Red Snapper, Barramundi, Golden Trevally, Thunfisch oder auch Froschschenkel.

### Wachstum selbst in Krisenzeiten

Das Kölner Unternehmen **Anduronda** hat sich seit seiner Gründung im Jahr 1974 zu einem der führenden Seafoodimporteure Deutschlands entwickelt. Wie Einkaufs- und Exportleiter Walter Elias am Stand mitteilte, hat sich die globale Finanzkrise nicht auf das Wachstum des Unternehmens ausgewirkt. Anduronda wächst weiter und hat inzwischen einen Umsatz von mehr als 100 Mio. Euro er-



**Gert-Jan Wemmers und Walter Elias. Anduronda wächst stetig und hat neue Kunden hinzu gewinnen können.**

reicht. Man habe zusätzliche Kunden hinzugewinnen können und es werde mehr gekauft. Anduronda profitiert wohl auch davon, dass der Anbietermarkt in den letzten Monaten bereinigt wurde, weil einige regionale Großhändler aufgegeben haben.

Gerade in diesen wirtschaftlich schwierigen Zeiten kann Anduronda als Vollsortimenter, der ein breites Sortiment an tiefgekühlten Fisch-, Schalen- und Krustentiererezeugnissen führt, seine Stärken ausspielen. Der Katalog umfasst mehr als 600 Meeresprodukte in diversen Verpackungseinheiten, die alle als Eigenimport nach Deutschland gebracht werden. In den Herkunftsländern kooperiert Anduronda ausschließlich mit langjährigen und verlässlichen Geschäftspartnern. Der Warenbestand im Tiefkühlager des Unternehmens beläuft sich im Durchschnitt auf etwa 1.200 t im Gesamtwert von über 16 Mio. Euro. Die Einkaufsmengen sind so bemessen, dass Anduronda bei den gängigen Produkten ständig lieferfähig ist und die Waren nicht länger als vier bis fünf Wochen im Tiefkühlager bleiben. Innerhalb von Deutschland sollten Bestellungen 2 Tage vor dem gewünschten Liefertermin erfolgen, in die Benelux-Staaten betragen die Bestellzeiten 3 Tage und in die anderen europäischen Länder 4 Tage. Solch kurze Lieferzeiten bei einem so umfangreichen Sortiment sind nur möglich, weil Anduronda die Bestellungen größtenteils mit eigenen Fahrzeugen ausliefert. Die Kühltransporter von Anduronda sind täglich auf festgelegten Routen in ganz Deutschland und Europa unterwegs.

Besonders stark ist Anduronda in den letzten Monaten in Italien, der Türkei und in Ägypten gewachsen. Die dortigen Kunden bestellen nicht nur preiswerte Massenware, sondern auch Garnelen und andere Seafoodprodukte, die Anduronda gegebenenfalls auch in gemischten Containern liefert. Bekanntlich hat Anduronda schon vor Jahren die Verpackungen seiner Eigenmarken ‚Andu‘ und ‚Frocean‘

### FSV Lachs für Gourmets



FSV - J. Engel  
Unterer Tränkwald 14  
D-67688 Rodenbach  
Tel. +49 (0) 6374 - 1355  
Fax +49 (0) 6374 - 1367

### Köstlichkeiten von Lachs und anderen Edelfischen

Traditionsbewusst mit viel handwerklichem Geschick produzieren wir Kaltrauch-, Heissrauch-, und Gravedspezialitäten, sowie vieles mehr...

Besuchen Sie uns im Internet auf [www.fsv-engel.de](http://www.fsv-engel.de)