

Mehr Markensichtbarkeit im SB-Bereich

Ein gutes Jahr nach der Übernahme von **Deutsche See** durch **Parlevliet & van der Plas** (PP) präsentiert sich Deutschlands umsatzstärkster Fischgroßhandel mit einem deutlich ausgebauten Sortiment an SB-Produkten. Neben der Erweiterung der etablierten TK-Range (Delikatessen) sowie des Angebotes bei SB-Frischfisch sind seit zwei Monaten auch Tapas-Produkte in etwa 20 Varianten sowie SB-Räucherfisch mit Deutsche See-Logo verfügbar. „Unsere Kunden profitieren jetzt von der gesammelten Beschaffungs-, Produktions- und Markenkompetenz, die durch die Kooperation der Unternehmen in der



Dirk-Jan Parlevliet (l.) und Karl-Heinz Meyer: „Wir wollen im SB-Bereich mehr Markensichtbarkeit und Verfügbarkeit von Deutsche See-Produkten erreichen.“

PP-Gruppe vorhanden sind“, erklärt Karl-Heinz Meyer, Vertriebsleiter von Deutsche See dazu. Zusammen mit den Sushi-Produkten, der SB-Feinkost unter der Marke Beeck sowie den To go-Konzepten von City Farming (Wraps, Sandwiches, Salate) seien Produkte der Bremerhavener jetzt an vielen Stellen im Supermarkt verfügbar. „Die Fischtheke ist unsere Heimat, aber im Bereich der SB-Produkte wollen wir mehr Markensichtbarkeit und Verfügbarkeit von Deutsche See-Produkten erreichen“, so Meyer. Dazu beitragen soll auch die Beteiligung von PP an dem holländischen Unternehmen Profish, das mit seinen SB-Frischfisch-Produkten bereits auf dem deutschen Markt etabliert ist. „Parlevliet & van der Plas ist eine vertikal integrierte Firmengruppe, die eine eigene

Flotte für Weißfisch, Thunfisch und Garnelen betreibt, über verschiedene Verarbeitungsbetriebe verfügt und Foodservice sowie Einzelhandel gleichermaßen mit Marken- und Private Label-Produkten versorgen kann“, fasst PP-Geschäftsführer Dirk-Jan Parlevliet die Aktivitäten der Gruppe zusammen. Während man in den letzten Jahren stark gewachsen ist, investiert die Gruppe aktuell in die Modernisierung der bestehenden Werke. So zum Beispiel 30 Millionen Euro in den Ausbau der Garnelenfabrik Heiploeg in Zoutkamp, wo die erwähnten Tapas hergestellt werden. Auch bei Deutsche See in Bremerhaven sind Investitionen in neue Verarbeitungs- und Verpackungstechnologien vorgesehen.

Kooperation zwischen Seafood Ecosse und Wester Ross

Die beiden Unternehmen **Seafood Ecosse** (Deutschland) und **Wester Ross** (Schottland) nutzten die Brüsseler Messe, um ihre exklusive Kooperation bekannt zu geben. Wester Ross gehört zu den Pionieren der schottischen Lachszucht und widmet sich seit 1977 der Aufzucht der Salmoniden. Wester Ross hat sich dabei der Herstellung von Premium-Qualitäten verschrieben. Das Fischfutter wird ausschließlich aus nachhaltigen organischen Fischabschnitten hergestellt, die ursprünglich für den menschlichen Verzehr erzeugt wurden. Wester Ross wirbt damit, dass für die Aufzucht der Tiere keine Proteine aus Wildfängen eingesetzt werden. Außerdem wird versichert, keinerlei Antibiotika, Wachstumsbeschleuniger oder genmanipuliertes Futter einzusetzen. All diese Aspekte werden von externen Stellen und Auditoren überwacht wie Global G.A.P., Friends of the Sea, Best Aquaculture Praxis (BAP) und RSPCA Assured. Auch bei der Bekämpfung der Lachsläuse durch Lippfische sieht man sich als einen der Branchenpioniere, der die Bekämpfung dieses Problems „im Einklang mit der Natur und Umwelt“ löst.

Exklusiver Handelspartner dieser Produkte ist für Deutschland und Österreich das Unternehmen Seafood Ecosse Germany



Michael Beierer (Mitte) handelt für den deutschsprachigen Raum exklusiv ab sofort den Lachs des schottischen Züchters Wester Ross.

von Michael Beierer aus Taunusstein. Der Fischgroßhandel ist vor etwa zehn Jahren aus einem Vertriebsbüro der gleichnamigen schottischen Firma hervorgegangen und bietet heute ein Vollsortiment an Frischfisch, Tiefkühlfisch und verarbeiteten Fischprodukten an. Zu den Kunden gehören Großhändler, Cash & Carry-Märkte, Fachhändler (mobil und stationär) sowie Industriebetriebe. „Außer Gastronomie und LEH beliefern wir alle Segmente“, erklärt Michael Beierer. Der Service und die individuelle Betreuung und Problemlösung sind für Seafood Ecosse die entscheidenden Erfolgsfaktoren im Fischhandel. Der Lachs von Wester Ross wird preislich zwischen dem Superior-Lachs aus Schottland und dem Label Rouge-Lachs angeboten. Gehandelt wird er aktuell als ganzer Fisch und Filet. Räucherlachs und Lachsportionen sollen das Angebot mittelfristig ergänzen.

Wok-Nudeln und Thunfisch-Chunks aus Surimi

Wie fast jedes Jahr stellte die belgische **Viciunai Group** auch diesmal wieder mehrere neue Produkte vor. Mit drei dieser Ideen bewarb sich das Unternehmen um einen der begehrten Seafood Excellence Global Awards 2019 auf der Messe – und räumte mit den Surimi Nudeln Wok Stil gleich zwei Preise, darunter den Hauptpreis für das beste Einzelhandelsprodukt, ab.

Viciunai beschreibt seine Surimi Noodles Wok Style als praktische Mahlzeit in der Lunchbox, gewissermaßen ein Klassiker