



Das ISG-Team (v. l.) André Bosse, Kornelia Köhler (hinten), Carolin Dithmer und Thorgerður Gunnarsdóttir: „Damit sind wir näher am Fisch und können schneller reagieren, wenn es mal Kundenanfragen oder Abweichungen gibt.“

ISG Iceland Seafood Germany liefert Frischfisch aus Island

In 48 Stunden von Island zum Fischfachhändler

Der Importeur Iceland Seafood Germany (ISG) lässt täglich frischen Fisch aus isländischen Gewässern über Köln nach Bremerhaven einfliegen. Jetzt hat das vierköpfige ISG-Team sein Büro von Hamburg ins neue Fischumschlagszentrum der Nordwest-Logistik in Bremerhaven verlegt. Damit ist die ISG näher am Fisch und am Kunden und kann auf unerwartete Abweichungen schneller reagieren.

Die ISG Iceland Seafood hat ihren Firmensitz nach mehr als 20 Jahren von Hamburg nach Bremerhaven verlegt. Denn hier im Fischumschlagszentrum der Nordwest Logistik und Spedition treffen täglich jene eineinhalb bis drei Tonnen Fisch aus Island ein, die die ISG an Kunden in ganz Deutschland verkauft. Die neuen Büroräume in den beiden oberen Etagen des neuen Logistikzentrums Ecke Lunedeich/Lofotenstraße boten der ISG die Möglichkeit, aus ihren Räumen in der Hamburger

Speicherstadt direkt ins Herz des Bremerhavener Fischereihafens zu ziehen. „Damit sind wir näher am Fisch und können schneller reagieren, wenn es mal Kundenanfragen oder Abweichungen gibt“, nennt André Bosse den Hauptgrund für den Umzug. Bosse ist zuständig für Ein- und Verkauf in dem vierköpfigen ISG-Team unter Geschäftsführerin Thorgerður Gunnarsdóttir. Ein- und Verkäuferin Kornelia Krüger verantwortet die Qualitätssicherheit, Carolin Dithmer betreut die Buchhaltung.



In 48 Stunden von Island zum Kunden

„Schnelligkeit ist das A und O in der Branche: heute wird produziert, heute wird geflogen, morgen ist der Fisch in Bremerhaven, wird morgen wieder verladen und ist im Idealfall am gleichen Tag schon beim Kunden“, umreißt Thorgerður Gunnarsdóttir in einem Satz die knapp 24- bis 48-stündige Logistikkette von den Produzenten auf Island über die Flughäfen Keflavík und Köln und das Umschlagszentrum in Bremerhaven zu mobilen Händlern, Frischetheken oder Fischgrossisten in der gesamten Republik. „Wir bieten zwölf Fischarten und 30 bis 40 Artikel unterschiedlicher Kalibrierung, Größe und Verpackung an, mehr oder weniger alles, was Island an Frischfisch hergibt“, skizziert Kornelia Krüger das Sortiment der ISG. Sieben Spezies sind das Kernsortiment der Isländer: Kabeljau, Rotbarsch und Seelachs, Steinbeißer, Leng und Schwarzer Heilbutt aus der Seefischerei, außerdem Seesaibling aus landbasierter, nachhaltiger Zucht auf Island. ▶



Sieben Spezies sind das Kernsortiment der ISG: Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs, Steinbeißer, Leng und Schwarzer Heilbutt aus Seefischerei, außerdem Seesaibling aus landgestützter Aquakultur. Im Bild: André Bosse mit Schwarzem Heilbutt.

Iceland Seafood Germany Telegramm

ISG Iceland Seafood GmbH
Am Lunedeich 121
27572 Bremerhaven
Tel.: (0471) 98 19 92 70
Fax: (0471) 98 19 92 71
E-Mail: bestellung@icelandseafood.de
www.icelandseafood.de

Charakteristik: Importeur von Frisch- und TK-Fisch aus Island
Muttergesellschaft:
Iceland Seafood International hf (ISI)

Geschäftsführerin:
Thorgerður Gunnarsdóttir
Einkauf/Verkauf:
André Bosse, Kornelia Krüger
Sortiment: Seefisch (frisch), TK-Fisch (See- und Landfrostware)
Kundenstruktur: Fischfachhandel, Großhandel
Handelsvolumen: 1,5 bis 3 t/Tag
Mitarbeiter: 4
Gegründet: 1996
Zertifikate: MSC



Bei dem frischen Flugfisch der ISG erhält der Kunde ein vier bis fünf Tage längeres Verbrauchsdatum: das macht sich im Geruch und im Bild des Fisches bemerkbar. Foto: Kabeljaufilets mit Haut, Loins vom Schwarzen Heilbutt und Filet vom Seesaibling.

Fünfzehn Produzenten auf Island



Unser Fisch ist natürlich teurer. Dafür erhalten Sie bei unserem Fisch ein vier bis fünf Tage längeres Verbrauchsdatum.

Iceland Seafood handelt ganz überwiegend Seefisch aus Island. „Anfang des Jahres verkaufen wir – parallel zu Kabeljau aus Island – für einige Zeit Skrei aus Norwegen, weil er mittlerweile so populär geworden ist und sich ganz Deutschland für drei Monate auf den Skrei stürzt,“ erwähnt André Bosse eine Ausnahme. Außerdem bezieht ISG Seelachs aus Dänemark. Doch das Gros der Ware stammt von etwa fünfzehn Frischfischproduzenten im Süden Islands, deren Standortnähe zum Keflavik-Airport die zügige Logistik gewährleistet. Bei der Bündelung der Ware erhält die ISG Unterstützung von ihrer isländischen Schwestergesellschaft. Eigenes isländisches Fachpersonal besucht dort regelmäßig die Produzenten, um sicherzustellen, dass der eigene Qualitätsanspruch und die gewünschten Spezifikationen realisiert werden.

Nur zweieinhalb Stunden für Vereisen und Verladen

Fünfmal die Woche lässt ISG über Islands nationale Cargofluglinie Bluebird frische ganze Fische, Filets, Loins oder Tails zum Flughafen Köln fliegen, bei dem allein – mangels Nachtflugverbot – die Einhaltung der 24-Stunden-Frist gewährleistet werden könne. Nach Ankunft im Fischumschlagszentrum in Bremerhaven werden die Luftfrachtpaletten einzeln und die Kisten für die deutschen Kunden kommissioniert. „Dabei wird jede Kiste gelocht und geeist, denn von Island kommen die Kisten nur mit Kühlpads, um zum einen die Logistikkosten zu senken und zum anderen, damit kein Wasser auslaufen kann,“ erläutert Kornelia Krüger das Prozedere auf der Plattform. Nur zwei- bis zweieinhalb Stunden sind für Lochen, Vereisen und Verladen veranschlagt, dann verlässt spätestens ab 10:30 Uhr die



Im Fischumschlagszentrum der Nordwest Logistik und Spedition treffen täglich jene eineinhalb bis drei Tonnen Fisch aus Island ein, die die ISG an Kunden in ganz Deutschland verkauft.

erste Hälfte der Ware auf Lkw der Nagel-Logistik Bremerhaven, die zweite Hälfte folgt um 13:00 Uhr und gegen 14:00 Uhr ist die Fläche geräumt. „Das heißt: wir haben keine Bestandsware, sondern können am nächsten Tag wieder frische Ware anbieten“, erläutert André Bosse das Prinzip.

Vier bis fünf Tage längeres Verbrauchsdatum

Frischer geht wohl kaum. „Unser Fisch ist natürlich teurer, da wir im Vergleich zur Containerware doppelt so hohe Logistikkosten haben und auf Island wesentlich höhere Produktionskosten als in Deutschland. Dafür erhalten Sie bei unserem Fisch ein vier bis fünf Tage längeres Verbrauchsdatum: das macht sich nicht nur im Geruch, sondern auch im Bild des Fisches bemerkbar“, skizziert das Einkaufsteam das Für und Wider dieser Premiumfischware. Der gehandelte Seefisch stammt durchgehend aus MSC-zertifizierter Fischerei und auch die Produzenten, mit denen ISG zusammenarbeitet, sind ganz überwiegend MSC-zertifiziert. Allerdings konstatiert Kornelia Krüger: „Der geringste Teil unserer Kunden



Im Fischumschlagszentrum werden die Frischfischkisten aus Island gelocht und geeist. Im Bild: Kornelia Krüger mit MSC-zertifizierten, grätenfreien und enthäuteten Kabeljauloins von 400g +.

nutzt im Moment das MSC-Siegel. Denn wir haben viele mobile Fischhändler, die noch nicht mit MSC werben.“ Der größte Teil des ISG-Frischfischs geht nach Süddeutschland, stellt André Bosse fest, aber: „Wir haben auch Einzelhändler in Norddeutschland. Denn: der Kunde kommt wieder, wenn die Qualität stimmt – das macht es einfach aus.“ *bm*



Die ISG Iceland Seafood hat ihren Firmensitz nach mehr als 20 Jahren von Hamburg nach Bremerhaven verlegt.

Fischumschlagszentrum Fertigstellung für November geplant

Die Bauarbeiten am neuen Fischumschlagszentrum der Nordwest Logistik und Spedition im Bremerhavener Fischereihafen sollen im November abgeschlossen sein. Für den Januar 2020 hoffen die Betreiber auf eine erfolgreiche IFS-Zertifizierung. Das teilten Nordwest-Vorstand Björn Behrmann und Roland Seeckt, Geschäftsführer der Nordwest in Bremerhaven, im Gespräch mit FischMagazin mit. Schon seit Anfang 2018 werden die im Durchschnitt täglich umgeschlagenen 50 bis 55 Tonnen Frischfisch auf der Plattform des Neubaus abgefertigt.

Die alte, aus dem Jahre 1992 stammende Halle wird gegenwärtig energetisch und technisch auf den neuesten Stand gebracht. Nach Vollendung kann die Umschlagsmenge im Zentrum von bislang rund 12.000 t im Jahr auf das Doppelte steigen. Insbesondere die geplante IFS-Zertifizierung habe das Interesse der Kunden gesteigert, sagt Behrmann. Führende Akteure im Fischerei-



Die Bauarbeiten am neuen Fischumschlagszentrum der Nordwest Logistik schreiten voran: der Neubau ist seit Jahresbeginn fertiggestellt, jetzt wird die alte Umschlagshalle energetisch und technisch auf den neuesten Stand gebracht.

hafen wie Deutsche See und Transgourmet wollen deshalb zukünftig das Gros ihrer Frischware über das Zentrum Ecke Lundeich/Lofotenstraße umschlagen.

Neu sind auch 450 Quadratmeter Bürofläche, die in zwei Stockwerken über der Umschlagsfläche entstanden sind. Dort haben Importeure wie Iceland Seafood

und Scottish Import oder der Cuxhavener Feinkostproduzent Gebrüder Stüben ebenso Dependancen wie Nagel Airfreight, die ihre Bremerhavener Niederlassung hierher verlegt haben, und weitere Logistiker wie Iso-trans und die Eigner-Gesellschaft Nordwest. Einen ausführlichen Bericht über das neue Fischumschlagszentrum lesen Sie Anfang kommenden Jahres im FischMagazin. *bm*