

# Fischmagazin



Heft im Heft

Die Fachzeitschrift für die gesamte Fischwirtschaft

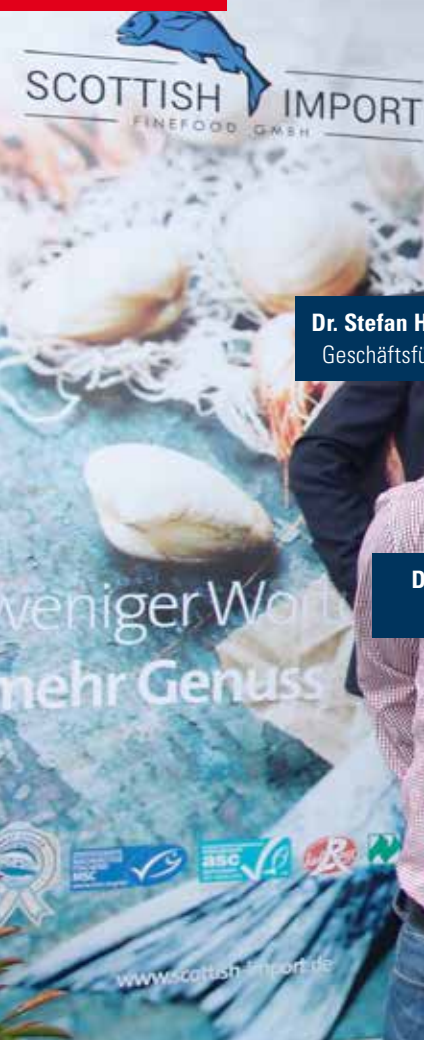


**Dr. Stefan Hilger**  
Geschäftsführer

**Jens Ewen**  
Leitung Vertrieb & Einkauf

**Scottish Import** bietet Vollsortiment an Frisch- und TK-Fisch aus aller Welt  
Großhandel mit starken Partnern in Produktion und Logistik

TITEL



David Rosenow  
Vertrieb

Stefan Hombach  
Einkauf

Dr. Stefan Hilger  
Geschäftsführer

Jens Ewen  
Leitung Vertrieb & Einkauf

Daniel Funk  
Vertrieb

Oliver Lange  
Vertrieb & Einkauf

Katharina Santl  
Vertriebsassistentin

Scottish Import bietet Vollsortiment an Frisch- und TK-Fisch aus aller Welt

# Großhandel mit starken Partnern in Produktion und Logistik

Das Handelshaus Scottish Import Finefood steht für hochwertige Lachsprodukte aus Schottland, Norwegen und Irland sowie für ein Vollsortiment an frischen Konsumfischen und Exoten aus aller Welt. Bundesweit werden GV-Kunden und Fischhändler beliefert. Scottish Import hat seinen Umsatz in den letzten vier Jahren verdoppelt und bewegt ein Mengenvolumen von ca. 4.000 Tonnen pro Jahr.

Weihnachten ist Hochkonjunktur für das Lachsgeschäft und die Vorweihnachtszeit eine Bewährungsprobe für die Leistungsfähigkeit der involvierten Unternehmen. „Sie können Ihre Kunden 50 Wochen pro Jahr

**„Kontinuität in Qualität und Verfügbarkeit sind in der Regel wichtiger als der Preis.“**

perfekt beliefern, aber wenn vor Ostern oder Weihnachten die zugesagten Mengen und Spezifikationen nicht stimmen, leidet das

Verhältnis zum Lieferanten“, weiß Dr. Stefan Hilger, Geschäftsführer von Scottish Import. Seit knapp zwei Jahren ist er für das opera-

tive Geschäft des Importhauses verantwortlich, das 1992 gegründet wurde und heute in Deutschland als einer der Marktführer für Fischprodukte aus Schottland gilt. Damit es nicht zu solchen Lieferengpässen kommt, sichert sich der Importeur aus Eltville

**„Tiefgekühlter Räucherlachs für den GV-Markt spielt eine besondere Rolle für das Geschäft.“**

am Rhein zunehmend durch feste Kontrakte mit den Lachsproduzenten ab und bietet solche verbindlichen Abnahme- bzw. Liefervereinbarungen auch den eigenen Kunden an. „Kontinuität in Qualität und Verfügbarkeit sind in der Regel wichtiger als der Preis“, ist Jens Ewen überzeugt, der Vertrieb und Einkauf des Unternehmens verantwortet.

**TK-Räucherlachs für den GV-Markt**

Lachs ist das mit Abstand wichtigste Handelsprodukt von Scottish Import. Etwa 60 Prozent vom Gesamtumsatz entfallen auf diese Fischart, von der inzwischen auch mehrere LKW pro Woche aus Norwegen importiert werden. Angeboten wird der Salmonide in zahlreichen Varianten als Frisch-



**Scottish Import ist ein Großhandel, der mit starken Partnern in Produktion und Logistik arbeitet. Je nach Herkunft der Produkte werden die Frisch-, Räucher- oder TK-Produkte aus dem Ausland in Bremerhaven oder Frankfurt zusammengeführt.**

ware, TK- oder Räucherprodukt, als ganzer Fisch, Filet oder Portion, aus schottischer, irischer oder norwegischer Herkunft, als Bio-Fisch, ASC-zertifiziert oder ausgestattet mit dem französischen Gütesiegel

Label Rouge, in Superior- oder Pre Rigor-Qualität. „Über unsere Partner sind wir breit aufgestellt, können individuell auf Kundenwünsche eingehen und binnen kürzester Zeit liefern“, versichert

Geschäftsführer Hilger. Tiefgekühlter Räucherlachs für den GV-Markt spielt dabei eine besondere Rolle für das Geschäft. In diesem Marktsegment sei man in den letzten Jahren zum führenden Lie- ▶

**PERISHABLE CENTER FRANKFURT  
EINE FRAGE DES ANSPRUCHS**

- Temperaturgeführter Workflow für alle Bedürfnisse von Airlines und Spediteuren sowie Importeuren und Exporteuren
- Unabhängigkeit und Neutralität ermöglicht eine Zusammenarbeit mit allen Akteuren der Luftfrachtbranche
- IFS Logistic Standard (zertifizierte Qualität und Hygiene) Higher Level
- Schnelle Warenkontrolle im PCF durch die am Standort direkt vertretenen Behörden: Veterinäramt, Pflanzenschutz, BLE
- Kommissionierung nach Verzollung auf Empfänger- und Artekelebene
- Nachbeeisung zur Sicherung der Produktqualität
- Produktspezifische Zwischenlagerung in 20 verschiedenen Temperaturbereichen von -24°C bis + 24°C
- Zoll und Transit Abwicklung 24 h / 365 Tage im Jahr



**EVERY-  
PLACE  
WITHIN  
REACH!**

Open up your fresh way to Europe: The Perishable Center Frankfurt.



**Perishable Center GmbH & Co. Betriebs KG**

Flughafen Frankfurt Main · Tor 26 · Geb. 454 · 60549 Frankfurt · Tel.: +49 69 69 50 22 20 · E-Mail: [anfrage@pcf-frankfurt.de](mailto:anfrage@pcf-frankfurt.de) · [www.pcf-frankfurt.de](http://www.pcf-frankfurt.de)



**Mit ‚Pure Norwegian Seafood‘ gibt es auch einen norwegischen Lachsfarmer, der seine Zuchtfische mit dem Label Rouge schmücken darf. Die Produkte von Pure werden in Deutschland exklusiv von dem Importhaus aus Eltville vermarktet.**

feranten auf dem deutschen Markt gewachsen und über GV-Betriebe in ganz Deutschland vertreten.

Sorgfältig ausgewählte Produzenten stellen die Räucherware

für die Eigenmarke von Scottish Import her. „Wir haben die Kontrolle über die Qualität und Verfügbarkeit, weil wir für die Räuchereien den Rohwareneinkauf mit disponieren und diese

nach unseren Vorgaben veredelt wird. Unsere Eigenmarke bietet den Kunden ein hochwertiges Produkt in verlässlicher Qualität“, unterstreicht Verkaufsleiter Ewen.

### Exklusive Produkte im Fokus

Obwohl man durch das GV-Geschäft bedeutende Mengen Räucherlachs liefert, setzt man

## Stichwort Label Rouge

Label Rouge ist ein französisches Gütesiegel für hochwertige Lebensmittel. Es ist 1965 auf Veranlassung französischer Geflügelproduzenten geschaffen worden, die mehr Wert auf eine traditionelle und naturnahe Tierhaltung legen. Es wird im Auftrag des französischen Landwirtschaftsministeriums vergeben. Neben Geflügel werden unter diesem Gütesiegel mittlerweile auch andere land- und fischereiwirtschaftliche Erzeugnisse produziert – auch Fisch und Meeresfrüchte gehören dazu. Lachs aus Schottland erhielt 1992 als erster Fisch und als erstes nicht-französisches Produkt das begehrte



**Das Label Rouge ist ein französisches Gütesiegel für hochwertige Lebensmittel.**

Etikett. Label Rouge ist keine Handelsmarke, sondern ein amtliches Gütesiegel. Es wird einem Unternehmen erst nach Zustimmung von einer staatlichen Kommission verliehen. Bei allen Produkten, die Label Rouge tragen dürfen, stehen drei Merkmale im Vordergrund:

- ▶ Eine perfekte Qualität in ernährungswissenschaftlicher, geschmacklicher und hygienischer Hinsicht.
- ▶ Eine strenge Kontrolle in allen Stadien der Erzeugung der Futtermittel bis hin zur Präsentation auf dem Ladentisch.
- ▶ Maximale Sicherheit für den Erzeuger.

beim Rohwareneinkauf auf das besondere Produkt. Ein Beispiel dafür ist der Label Rouge-Lachs aus Schottland, der vor gut 20 Jahren als erster Fisch und als erstes nicht-französisches Produkt überhaupt das Gütesiegel für hochwertige Lebensmittel erhalten hat und schon seit Jahren von Scottish Import erfolgreich vermarktet wird. Mittlerweile gibt es mit ‚Pure Norwegian Seafood‘ auch einen norwegischen Lachsfarmer, der seine Zuchtfische mit dem Label schmücken darf. Die Produkte von Pure werden in Deutschland exklusiv von dem Importhaus aus Eltville vermarktet. Auch die Räucherwaren des schottischen Verarbeiters Loch Fyne sind hierzulande ausschließlich über Scottish Import zu beziehen. Premium Lachsfilets aus Schottland und Norwegen sowie Bio-Produkte sind zwei Sortimentsbereiche, die in den letzten Jahren besonders stark gewachsen sind und mit dem Claim „Weniger Worte, mehr Genuss“ beworben werden.

### Frischfisch-Premiumschiene ‚Finest Choice‘

Neben dem Lachsgeschäft wurde erfolgreich ein Frischfisch-Sortiment für Fachgeschäfte aufgebaut. „Für Großabnehmer bieten wir ein umfangreiches und fokussiertes Warenangebot, für kleine Kunden ein Vollsortiment. Viele Produkte für unsere Großabnehmer bieten wir in kleinen Gebindeeinheiten auch für den Fachhandel an“, beschreibt Hilger die Angebotspalette des Unternehmens. Nahezu alle gängigen Konsum- und Edelfische finden sich in der Lieferliste. Tragende Säule dieses Geschäfts ist eine Kooperation mit dem Fischhandel und Verarbeitungsbetrieb Ehlers aus Bremerhaven, der nach den Vorgaben aus Eltville einkauft und filetiert bzw. die von



**Im Marktsegment TK-Räucherlachs für den GV-Markt ist Scottish Import nach eigener Darstellung in den letzten Jahren zum führenden Lieferanten auf dem deutschen Markt gewachsen.**



**Premium Lachsfilets aus Schottland und Norwegen sowie Bio-Produkte aus Irland sind zwei Sortimentsbereiche, die in den letzten Jahren besonders stark gewachsen sind.**



**Finest Choice steht für Produkte, die nicht alltäglich sind. Die Loins stammen ausschließlich aus dem hohen Rückenfilet und nicht aus dem flacheren Bauchfilet.**



**Nahezu alle gängigen Konsum- und Edelfische finden sich in der Lieferliste. Angeboten wird dieses Sortiment auch in kleinen Gebindeeinheiten.**

Scottish Import gekauften Waren als Dienstleister bearbeitet. „Wir lassen dort unsere Standardprodukte schneiden und bauen jetzt zusammen mit Ehlers unter dem Label ‚Finest Choice‘ eine Premiumschiene auf, mit der wir uns von anderen Frischfischanbietern unterscheiden wollen“, unterstreicht Ewen. Eingesetzt wird dafür Rohware vorwiegend aus Island, Dänemark und Norwegen, die von ausgesuchten Fangbetrieben tagesfrisch geliefert wird. Jedes Filet wird handgeschnitten und am Leuchttisch kontrolliert. Die Loins stammen ausschließlich aus dem hohen Rückenfilet und nicht aus dem flacheren Bauchfilet.

### Kleine Verpackungseinheiten für die Mixlieferung

Angeboten werden die Premiumprodukte von Rotbarsch, Kabeljau, Seelachs und Seeteufel in Kleinverpackungen von 3 kg. Nicht nur der Inhalt der Fischkisten soll sich dabei von den Standardprodukten unterscheiden, auch äußerlich wird der Unterschied durch einen farbigen Deckel mit dem Logo des Unternehmens hervorgehoben. „Wir setzen bewusst auf kleine Einheiten, um auch solche Fischgeschäfte mit Mixlieferungen bedienen zu können, die nicht auf einen Schlag 100 kg oder mehr bestellen wollen“, erklärt Ewen. Auch der Lachs findet sich im Finest Choice-Sortiment. Er wird dabei im sogenannten Torpedo-Trim geschnitten, wodurch das Filet nahezu rechteckig erscheint. Dafür wird der Bauchlappen vollständig entfernt, die Rückenpartie leicht begradigt, die Schwanzpartie großzügig abgeschnitten (Abschnitt mit 120 bis 150 Gramm) und der Kragenknochen abgetrennt. „Finest Choice steht für Produkte, die nicht alltäglich ►



Neben dem Lachsgeschäft wurde erfolgreich ein Frischfisch-Sortiment für Fachgeschäfte aufgebaut.

sind. Der Händler bekommt ein perfektes Stück Fischfilet, das er nur nach Kundenwunsch portionieren muss und ohne großen Aufwand verkaufen kann“, fasst Hilger die Vorteile des neuen Sortiments zusammen.

### Spezialist für die Schnittstellen

Scottish Import ist ein Großhandel, der mit starken Partnern in Produktion und Logistik arbeitet. Je nach Herkunft der Produkte werden die Frisch-, Räucher- oder TK-Produkte aus dem Ausland in Bremerhaven oder Frankfurt zusammengeführt, bearbeitet, kommissioniert und dann per Spedition zu den Kunden gefahren. „Wir arbeiten mit unseren Partnern aus Produktion und Logistik seit Jahren eng und vertrauensvoll zusammen. Wir müssen uns darauf verlassen können, dass die Ware zum zugesagten Termin in der verabredeten

**„Für Großabnehmer bieten wir ein umfangreiches und fokussiertes Warenangebot, für kleine Kunden ein Vollsortiment.“**

## Scottish Import Firmentelegramm

Scottish Import finefood GmbH  
Wiesenstraße 35  
65344 Eltville-Martinsthal  
Tel.: 06123 / 70 26 10  
Fax: 06123 / 70 26 20  
E-Mail: info@scottish-import.de  
www.scottish-import.de

#### Charakteristik:

Importeur und Großhandel

**Geschäftsführer:** Dr. Stefan Hilger

**Leiter Ein- und Verkauf:**

Jens Ewen

**Vertriebsgebiet:** Deutschland, Österreich, Schweiz, Dänemark, Niederlande, Irland, Italien, Frankreich

**Umsatz 2015:** 25 Mio. Euro

**Exportanteil:** 15%

#### Sortiment:

Vollsortiment Frischfisch und TK-Fisch, Thunfisch, Exoten, Schalen- und Krustentiere. Schwerpunkt Lachs aus Aquakultur (60% vom Umsatz) aus Schottland, Irland, Norwegen; Räucherlachs und Gravdlachs (frisch und TK), Lachsfilet, ganze Lachse, Biolachs und Biolachsfilet, Label Rouge-Lachs

**Kundenstruktur:** Großhandel, C&C, Caterer, LEH, Fachhandel, Hotellerie, Industrie

**Kundenanzahl:** mehr als 500

**Gegründet:** September 1992

**Mitarbeiter:** 10

**Zertifikate:** Bio, Naturland, ASC, MSC, Global G.A.P.

Qualität beim Kunden eintrifft, was wir durch Stichprobenkontrollen und die Zusammenarbeit mit dem Labor Iben gewährleisten können“, beschreibt Hilger die Herausforderung der kombinierten Import- und Großhandelsfunktion von Scottish Import. „Die Herausforderung liegt in der Organisation der Warenströme“, ergänzt Ewen. Auch das abgelaufene Weihnachtsgeschäft ist wieder reibungslos bewältigt worden. Die enge Abstimmung mit Lieferanten, Logistik und Kunden hat sich erneut bewährt. „Wir kennen die neuralgischen Punkte in unserem Geschäftsmodell und sind seit über 20 Jahren Spezialist für die Schnittstellen zwischen Fang, Verarbeitung und Auslieferung“, betont man in Eltville. *nik*



**Scottish Import**

Nähere Infos zum Unternehmen finden Sie hier.