



**Malthe Lund Jensen,
Mari-Ann Dybdal,
Richard Ingversen,
Henrik Brix:**
„Der Verbraucher
tendiert zur MAP-
Verpackung: alles
muss so einfach
wie möglich sein,
er will keinen
Schmutz mehr.“

Crown Seafood produziert Garnelen, Flusskrebsfleisch und Surimi

Ein Fokus auf die Nische: Madagaskar-Shrimps und Chile-Camarones

Crown Seafood ist spezialisiert auf Garnelen, aber auch Flusskrebschwänze und Surimi in Lake oder in MAP. Das vor nicht einmal drei Jahren im Fischereihafen von Esbjerg gegründete Start-up setzt vor allem auf Nischenprodukte wie Madagaskar-Garnelen oder chilenische Camarones. Ziel von Richard Ingversen und Henrik Brix ist es, den Qualitätsstandard der Produkte zu heben.

Garnelen gibt es am Markt in den unterschiedlichsten Qualitäten - „von hui bis pfui“. Die Inhaber von Crown Seafood, Richard Ingversen und Henrik Brix, setzen auf Kunden, die erstere wünschen: Garnelen in einer stabilen Qualität und nach Möglichkeit aus Provenienzen, die nicht in jedem Regal und in jeder Truhe vertreten sind. Das Unternehmen im Fische-

reihafen Esbjerg ist keine drei Jahre alt, doch die beiden Gründer besitzen jahrzehntelange einschlägige Erfahrung in der Seafood- und Lebensmittelbranche. Richard Ingversen, der bei Crown den Rohwareneinkauf verantwortet, hat in den letzten zwei Jahrzehnten für Sirena und Uhrenholt in Dänemark, The Big Prawn Co. in England und zuletzt für die thailändische CP Foods gearbeitet, den welt-



DÄNEMARK

weit größten Produzenten von *Penaeus vannamei*. Henrik Brix - er betreut Produktion und Verkauf - ist gelernter Speditionskaufmann und war vor allem in der Fleischindustrie beschäftigt.

Linien für Becher und MAP-Verpackungen

In ihrer gemeinsamen Produktion in der Bådebrogade werden Eismeergarnelen und Warmwasser-Shrimps, chilenische Garnelen und Shrimps von Madagaskar, aber auch Flusskrebsschwänze und Surimi in Becher für den LEH und den Foodservice abgefüllt. Vor zwei Jahren übernahmen die Garnelenspezialisten eine Gebäudehälfte der Lachsräucherei Vega Salmon, modernisierten die Räumlichkeiten und richteten zwei moderne Produktionslinien ein. IQF-gefrorene importierte Garnelen werden in einer elektronisch gesteuerten Auftauanlage in wenigen Minuten von ihrer Glasur befreit, laufen dann auf Bändern zunächst auf eine von zwei Mehrkopfwagen und anschließend entweder auf eine Linie für Lake-Becher (100 bis 900g) oder auf eine MAP-Linie. Die Lake für die Becherprodukte ist auf etwa +2 Grad Celsius vorgekühlt, so dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird, erläutert Henrik Brix: „Vom Wareneingang bis zur Fertigware bleibt kein Produkt länger als zehn Minuten in der Produktion und verliert keine Temperatur.“ Die Lakeprodukte können daher ein MHD von bis zu 42 Tagen erhalten.

Viel Wachstumspotential sieht Brix in MAP-Produkten: „Der Verbraucher tendiert in diese Richtung: alles muss so einfach wie möglich sein, er will keinen Schmutz mehr.“ Die Garnelen oder Fluss-



Vor zwei Jahren übernahmen die Garnelenspezialisten von Crown Seafood eine Gebäudehälfte der Lachsräucherei Vega Salmon, modernisierten die Räumlichkeiten und richteten zwei moderne Produktionslinien ein.

krebsschwänze unter modifizierter Atmosphäre erhalten ein MHD zwischen 28 und 35 Tagen: „Das muss reichen, zumal wir just-in-time produzieren und die Ware in der Regel nur zwei bis drei Tage bei uns im Lager steht. So erhält der Kunde fast das gesamte MHD.“ ▶

Crown Seafood Firmentelegramm

Crown Seafood A/S
Bådebrogade 2
DK-6700 Esbjerg
Tel.: 00 45 (0) 70 20 50 26
www.crownseafood.dk
Email: info@crownseafood.dk

Charakteristik: Produzent von Seafood in Lake und MAP
Geschäftsführer: Hendrik Brix
Einkaufsleiter: Richard Ingversen

Key Account Manager:
Malthe Lund Jensen
Sortiment:
Garnelen (Kalt- u. Warmwasser),
Flusskrebsschwänze, Surimi,
Meeresfrüchte – jeweils in Lake,
Öl oder MAP

Kundenstruktur: LEH, GV
Vertriebsgebiet: Europa
Gegründet: 2013
Zertifikate: IFS, MSC, ASC



25 Jahre Erfahrung Garantieren für
frischen Fisch von höchster Qualität

- Forellen
- Lachsforellen
- Saiblinge
- Goldforellen

Sika Fisk ApS
FISCH-EXPORT



Fiskerihavns-gade 11B | DK 9900 Frederikshavn | Tel: +45 98 43 53 00 | www.sikafisk.dk | finn@sikafisk.dk



IQF-gefrorene importierte Garnelen werden in einer elektronisch gesteuerten Auftauanlage in wenigen Minuten von ihrer Glasur befreit, laufen dann auf Bändern zunächst auf eine von zwei Mehrkopfwagen und anschließend entweder auf eine Linie für Lake-Becher (100 bis 900g) oder auf eine MAP-Linie.

**Vom Waren-
eingang bis zur
Fertigware bleibt
kein Produkt
länger als zehn
Minuten in der
Produktion und
verliert keine
Temperatur.**

Crown Seafood kauft weltweit. In Bangladesch und Vietnam arbeiten mehrere Lieferanten nach von den Dänen vorgegebenen Spezifikationen. Aus jedem Container werden 20 Kisten als Stichprobe gezogen, noch vor Ort auf eventuelle Spuren von Antibiotika getestet, fotografiert, Counts und Glasuren geprüft. Brix: „Wir erhalten den entsprechenden Bericht und kaufen die Ware, wenn sie passt.“ Nach Ankunft in Dänemark lässt der Importeur die Garnelen im Labor auf Keime testen – E-coli, Salmonellen und vor allem auf Listerien. „Manche Kunden wollen für jede Lieferung eine schriftliche Bestätigung der Freiheit von Antibiotika. Bei Flusskrebsfleisch fordern einige Käufer sicherheitshalber einen Test, ob nicht radioaktiv bestrahlt wurde.“ Seit Unternehmensstart besitzt Crown Seafood die heute unabdingbaren Zertifizierungen nach IFS-Standard, MSC und ASC.



Die Lake für die Becherprodukte ist auf etwa +2° Celsius vorgekühlt, so dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird.



Crown Seafood füllt Warmwasser-Shrimps und Eismeergarnelen, Chile Camarones und Shrimps aus Madagaskar, aber auch Flusskrebsschwänze und Surimi in Becher für LEH und Foodservice, verpackt aber auch vermehrt unter MAP.

Shrimps aus Madagaskar, Flusskrebse aus Spanien

Als Nischenprodukte dürfen die Zuchtgarnelen aus Madagaskar ebenso gelten wie die Chile Camarones (*Heterocarpus reedi*) aus Wildfang - hochpreisigere Ware für anspruchsvolle Kunden. Bei den Flusskrebsschwänzen bietet Crown Seafood neben den chinesischen auch spanische an, gefischt in einem Nationalpark in Andalusien. „Die kosten natürlich viel mehr als die aus China, aber für einen unserer Kunden ist der Preis kein Argument: er will schlichtweg keine chinesischen“, beschreibt Henrik Brix einen jener Nischenkunden, von denen sein Unternehmen auch lebt, denn: „Die großen Mitbewerber in der Branche wollen nicht 500 Eimer für einen Kunden produzieren - für mich

ist das jedoch ein guter Kunde.“ Gerade bei den Premium-Produkten arbeitet Crown Seafood nur mit jeweils einem Lieferanten zusammen, um eine kontinuierliche Qualität der Rohware zu gewährleisten.

Im Jahr werden hier in der Bådebrogade - je nach Bechergöße - mehr als 1.000 Tonnen Ware für den Lebensmitteleinzelhandel und Großverbraucher produziert, teils unter eigener, teils unter Handelsmarke. Brix: „Hauptsache, hier läuft Ware durch.“ Verkauft wird in ganz Europa: in Dänemark und England hat Crown Seafood Kunden für MAP-Ware, Ende April wurde erstmals eine Supermarktkette in Italien beliefert. „Seit März haben wir auch einen ersten LEH-Kunden in Deutschland, der Lake- und MAP-Ware abnimmt.“ *bm*

Der Verbraucher tendiert in Richtung MAP. Alles muss so einfach wie möglich sein, er will keinen Schmutz mehr.