Ganzjährig Saison für Fisch

Dass Fisch gesund ist, weiß fast jedes Kind. Er gilt als der beste natürliche Lieferant für die wertvollen Omega-3-Fettsäuren – mehrfach ungesättigte Fette, die der Körper zwar braucht, aber nicht selbst herstellen kann. Sie schützen ihn vor Entzündungen und Herz-Kreislauf-Erkrankungen, stärken das Immunsystem und die Gehirnfunktion. Zudem schmeckt Fisch auch ausgesprochen gut. Ob Lachs, Frischfisch oder TK-Ware, die West Fish GmbH mit Sitz in Bremerhaven hält das ganze Jahr über große Warenbestände in gleichbleibend hoher Qualität für ihre Kunden bereit.

Insgesamt beschäftigt West Fish heute 15 Mitarbeiter, von denen acht im Unternehmen selbst ausgebildet wurden. Alle heutigen Abteilungsleiter sind zum Beispiel ehemalige Auszubildende der West Fish GmbH. „Gute Mitarbeiter sind nicht leicht zu finden und so lag es nahe, unsere eigenen Vertriebsleute auszubilden“, kommentiert Florian Müller. „Das ist uns gelungen, heute haben wir das Glück, mit einem tollen Team arbeiten zu können, wobei das Gros der Leute zwischen 18 und 35 Jahre jung ist. Die Firma lebt von den Mitarbeitern! Der Mehrwert eines gut gelaunten und motivierten Mitarbeiters ist nicht zu unterschätzen“, so Florian Müller weiter. Ein gemeinsamer Werteworkshop mit allen Mitarbeitern hat für 2017 den Wert Gesundheit in den Vordergrund gestellt. Neben den Selbstverständlichkeiten wie Getränke & Co. bekommen die Mitarbeiter der West Fish GmbH zum Beispiel auch die Möglichkeit, Rückenkurse zu besuchen und sind aufgefordert, gegenseitige Achtsamkeit auszuüben. Weiterhin spielt das Thema gegenseitige Wertschätzung eine große Rolle im Unternehmen, was auch in den unterschiedlichsten Formen gelebt wird.

Appetitlich, lecker und frisch, Qualität als Markenzeichen: Fisch von West Fish

Florian Müller, Geschäftsführender Gesellschafter der West Fish GmbH

> „Gezielte Akquise, Produktentwicklung und effiziente Vertriebsstrukturen haben sich als Erfolgsfaktoren erwiesen.“

Effiziente Strukturen

Dank des riesigen Warenangebots in den drei Bereichen Tiefkühlfisch, Frischfisch sowie Lachs und Lachsfilet und der ständig vorgehaltenen großen Warenbestände im Kühlhausbereich können sich die Kunden der West Fish GmbH auf zuverlässige Belieferung auch außerhalb der jeweiligen Fangsaison verlassen. „Dazu gehört gute Planung und Liquidität für die Vorfinanzierung“, erläutert Florian Müller, der seit 2011 zur Firma gehört und 2015 nicht nur die Geschäftsführung, sondern gemeinsam mit einem strategischen Partner, der Nordwest Factoring & Service GmbH aus Hamburg, auch das Unternehmen selbst übernahm. „Indem wir neue, große Produzenten gewonnen und den Vertrieb umgestaltet haben, konnten wir unseren Umsatz inzwischen auf 46 Millionen EUR verdoppeln. Gezielte Akquise, professionelles Risikomanagement, effiziente Vertriebsstrukturen und die Zusammenarbeit mit Simon Schach (Vorstand und Geschäftsführer des strategischen Partners) haben sich als Erfolgsfaktoren erwiesen.“ In diesem Zusammenhang ist auch die Einführung eines neuen Warenwirtschaftssystems zu sehen, das der zunehmenden Digitalisierung einerseits und den wachsenden Warenströmen andererseits gerecht wird. Im Jahr 2016 hat West Fish eine Gesamtmenge von fast 9.600 t Fisch aus allen Teilen der Welt bewegt und zwar stets in bester Qualität und im Einklang mit dem international anerkannten MSC-Siegel für zertifizierte nachhaltige Fischerei. „Zur gleichbleibend hohen Qualität der Produkte trägt das Know-how der Produzenten in Fang und Verarbeitung, aber auch unsere Erfahrung bei“, ergänzt der Firmenchef. „Wir beliefern die Industrie, den Großhandel, SB-Großmärkte, Caterer und Räuchereien – zu 90% in Deutschland, aber teilweise auch in Österreich, der Schweiz und den Niederlanden. Dabei sind wir flexibel und können zum Beispiel Kunden zugleich mit Frischfisch und Tiefkühlware bedienen, alles aus einer Hand.“

> „Nur zufriedene Mitarbeiter sind auch in der Lage, zufriedene Kunden zu gewinnen.“

Ein umfassendes Angebot

Bei West Fish macht Tiefkühlfisch mit mittlerweile etwa 50% den Hauptanteil des Geschäftsvolumens aus. Das Angebot umfasst unter anderem die verschiedensten Sorten an see- und landgefrosteten Fischprodukten, insbesondere Rotbarsch, Kabeljau, Seelachs, Alaska Pollack, Zander, Tilapia, Pangasius, Scholle und Schellfisch. Zudem sind diverse Rohwaren für Räuchereien wie Seeaal, Locken, Makrelen, Heilbutt und Heringsprodukte erhältlich. Auch im Bereich Frischfisch steht eine große Auswahl zur Verfügung. West Fish bietet ganze Fische mit oder ohne Kopf und je nach Kundenwunsch auch Filets zum Beispiel von Rotbarsch, Seelachs, Kabeljau, Schellfisch, Scholle, Limandes, Katfisch, Schwarzer Heilbutt, Seeteufel und Skrei an. „Auch hier gilt: Qualität, Flexibilität und unsere motivierten Mitarbeiter sind unser Markenzeichen“, betont Florian Müller. „Zudem bieten wir kompetente Beratung. Wir halten viel vom direkten Kundenkontakt und können so schnell reagieren und bestmöglichen Service bieten. Außerdem sind wir selbst und 95% unserer Lieferanten und Dienstleister nach IFS-Standard zertifiziert.“ Frischer Lachs und frisches Lachsfilet, direkt aus Norwegen importiert, vervollständigen das Angebot. Neben dem frischen Lachs und Lachsfilet aus Norwegen in allen Sortierungen und Qualitäten sind auch Tiefkühlfilet aus Chile und Norwegen sowie TK-Räucherlachsfilet erhältlich. Umfangreiches Know-how und exzellente Verbindungen zu den wichtigsten Lachsproduzenten in Norwegen gewährleisten den Kunden tägliche Verfügbarkeit bei optimaler Qualität und Frische. Grundsätzlich stehen Flexibilität, Zuverlässigkeit und Service bei West Fish an erster Stelle. Neben höchster Produktqualität und Frische bestimmt die Lieferfähigkeit der Produzenten und Exporteure den Einkauf und bildet die Basis für das tägliche Angebot. Die Lieferung erfolgt zuverlässig und auf den Punkt!

Besonders lecker und gesund: Fisch leistet einen wertvollen Beitrag zur modernen Ernährung

West Fish GmbH
Freiladestraße 1
27572 Bremerhaven
Deutschland

+49 471 972070
+49 471 9720716

mail@westfish.de
www.westfish.de

WEST FISH