

DIE LOGISTIK

VOM TREUEN FISCHER BIS ZUM ZUFRIEDENEN KUNDEN MUSS DER SERVICE STIMMEN



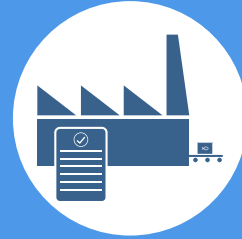
Fischfang

Der Fisch wird nach traditionellen Methoden ohne Netze gefangen und auf dem Boot bereitseisgekühlt.



Anlandung

Vom Landungshafen oder Bucht wird der Fisch von unseren Zulieferern geprüft (1. Prüfinstanz) und in Kühllastern zur Weiterverarbeitung transportiert.



Verarbeitung

In der Fabrik wird der Fisch zunächst von dem Qualitätsmanager auf Temperatur und Qualität geprüft (2. Prüfinstanz). Anschließend nach Kundenwunsch ausgenommen, entscuppt, enthäutet und/oder filetiert. Schließlich wird der Fisch vereist und transportfertig abgepackt.



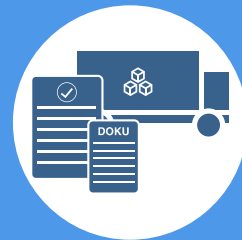
Ankunft

Nach Ankunft wird die Ware sofort in dem jeweiligen Perishable Centre des Flughafens verladen. Dort wird der Fisch bei 0° bis 2° C zwischengelagert und alle gesundheitlichen Kontrollen durchgeführt (Vierte Prüfinstanz).



Transport

Transport per Kühlaster zum Kühlhaus des jeweiligen Flughafens und schließlich in den Cargobereich der jeweiligen Fluglinie verladen und in das entsprechende Land geflogen.



Qualitätsprüfung

Vor Transport wird die Qualität von den entsprechenden Gesundheitsbehörden geprüft (3. Prüfinstanz) und die Dokumentation vorbereitet.



Logistik

Durch professionelle Logistikunternehmen, wird die Ware ggf. gelagert, neu vereist oder nach Kundenwunsch und Aufpreis in kleinere Verpackungseinheiten umgepackt. Bei Bedarf erfolgt schließlich der Weiterversand per Kühlaster.



Ankunft beim Kunden

Die S.U.L.T.A.N. Trade GmbH vergewissert sich nach jeder Lieferung über die Zufriedenheit ihrer Kunden.

