



Bringen als Team das Unternehmen noch weiter nach vorn:
Inhaber Cristiano Castro (vorn) und Geschäftsführer Klaus Hoffmann

MIT FLEISS UND FLOSSE ZUM ERFOLG

Fisch ist ein gesundes Lebensmittel, na klar. Dass er aber auch der Schlüssel zum geschäftlichen Erfolg sein kann, zeigt das Beispiel von Castro Seafood im Fischereihafen. Cristiano Castro hat das Unternehmen im Jahr 2006 gegründet und drei Mitarbeiter dafür eingestellt – heute hat er 70 Beschäftigte und verarbeitet jeden Monat rund 2.000 Tonnen Rohware zu appetitlichen Fischfilets.



Die Filetierstraße bei Castro Seafood verarbeitet pro Minute bis zu 26 Lachse

Text und Fotos: Helmut Stapel

„Einmal Fisch, immer Fisch“, sagt Cristiano Castro und strahlt dabei über das ganze Gesicht. Er muss es wissen. Seine gesamte Familie in Portugal vom Onkel über den Cousin bis zur Oma ist mit dem Fisch verbunden. Sein Vater ist bereits 1974 aus Portugal nach Bremerhaven gekommen, um hier zur See zu fahren und im Fischereihafen zu arbeiten, er selbst ist 1986 mit seiner Mutter und seinen Geschwistern gefolgt. Bereits als 15-Jähriger hat er in einer Fischfirma angefangen zu arbeiten. Zuerst als „Mädchen für alles“, doch schon ein paar Jahre später war er Betriebsleiter. „Ich mag es einfach, Dinge zu bewegen, etwas zu tun. Ich bin gern in der Produktion“, sagt der Fischexperte. Dabei geht er auch durchaus Risiken ein, um etwas Neues auszuprobieren. „Als ich Castro Seafood gegründet habe, war ich arbeitslos und dachte mir: Guck nach vorn – mach dich mit einer Fischfirma selbstständig“, erzählt er. Offensichtlich eine goldrichtige Entscheidung, denn die Nachfrage nach der Dienstleistung von Castro Seafood steigt beständig. „Wir kaufen selber keine Rohware am Ursprung ein, sondern konzentrieren uns auf die Dienstleistung“, erläutert Geschäftsführer Klaus Hoffmann, der seit Ende 2017 im Unternehmen ist. „Konkret heißt das, unsere Kunden liefern uns den Fisch, wir verarbeiten ihn und schicken das gewünschte Produkt nach vereinbarten Spezifikationen taufisch an den Kunden zurück.“ Größtenteils wird Lachs, Lachsforelle, Rotbarsch, Seelachs, Kabeljau, Heilbutt, Dorade, Wolfbarsch und Zander bei Castro Seafood verarbeitet. Das Unternehmen schneidet unter anderem Fischfilets aus gelieferter Rohware – und das in verschiedenen Varianten und mit einer schier unglaublichen Geschwindigkeit: Bis zu 26 Lachse pro Minute werden hier verarbeitet.

Flexibel muss man sein

Beim Gang durch die Firma wird klar, wie das funktioniert. „Wir haben die derzeit modernste Filetiermaschine Deutsch-

lands“, sagt Hoffmann stolz. Er zeigt auf eine blitzsaubere Metallkonstruktion, die von einem deutschen Hersteller extra für die Bedürfnisse von Castro Seafood eingerichtet wurde. Hier zeigen sich erneut die unternehmerische Einstellung und das richtige Gespür von Cristiano Castro. „Er hat als mittelständischer Firmeninhaber zwei Millionen Euro in diese Maschine investiert, um die wachsende Nachfrage mit immer kürzeren Bestellvorläufen



Handarbeit ist ein wichtiger Teil der Fischverarbeitung bei Castro Seafood

bearbeiten zu können“, erzählt der Geschäftsführer. Doch mit den geschaffenen Voraussetzungen haben sich dann wiederum neue Möglichkeiten ergeben. „Ich bin eigentlich nie auf Kundensuche gegangen. Die sind alle immer zu mir gekommen“, freut sich Inhaber Castro. Ein Grund dafür ist die Zuverlässigkeit, Flexibilität und die Geschwindigkeit des Unternehmens. „Hier kommen alle aus der Fischwirtschaft oder sind mit dem Rhythmus vertraut“, sagt auch Hoffmann. „Wir kennen mittags am Vortag immer erst 40 Prozent der aufkommenden Aufträge. Die anderen 60 Prozent kommen am nächsten Morgen – auch teilweise der Fisch – und müssen trotzdem sofort bearbeitet und noch am selben Tag wieder verschickt werden.“ Klar, denn Fisch ist ein natürliches Lebensmittel und die Großkunden im In- und Ausland wollen die Ware so frisch wie möglich verkaufen.

Selbst mit anpacken? Na klar!

Der Kundenstamm von Castro Seafood kommt aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, aber der Fisch wird über die Kunden auch nach Polen, Dänemark oder Norwegen geliefert. Für die zuverlässige Frische der Ware verfügt Castro Seafood in den jetzigen Produktionshallen über drei eigene Lkws zum Verteilen der ferti-

gen Produkte im Fischereihafen und auf Kühlräume. „Wir haben im Wareneingang den Kühlplatz für über 200 Tonnen Fisch. Und falls mal ein Kunde seine Ware plötzlich nicht in dem Maß verkaufen kann, wie er es geplant hat, frieren wir den Fisch auf Wunsch auch ein. Entweder werden die Fischfilets vakuumgefroren oder aber mit unserem Stickstoff-Frosttunnel. Hier wird der Fisch bei minus 120 Grad blitzschnell gefrostet, mit einer Wasserschutzglasur versehen und anschließend bei minus 18 Grad weiter distribuiert“, erklärt Hoffmann. Neben aller Technik wird bei Castro Seafood aber auch vieles noch per Hand erledigt. Die handfiletierten Filets werden zum Beispiel einzeln durchleuchtet und auf ihre Qualität geprüft. Fischarten wie Wolfsbarsch, Zander, Dorade oder Rotbarsch werden auf Kundenwunsch auch geschuppt, zu Portionen geschnitten oder zu Loins verarbeitet. Dass die Wurzeln für den Erfolg immer noch daran liegen, selbst mit anzupacken, ist für Inhaber Cristiano Castro keine Frage: „Ich kann hier alles, was meine Mitarbeiter können: filetieren, schneiden, Fisch ausnehmen oder Gabelstapler fahren. Und wenn es nötig ist, liefere ich auch selbst aus.“

