

## Dienstleistungen rund um die Fischverarbeitung

**Castro Seafood** aus Bremerhaven hat sich in den letzten Jahren zu einem führenden Dienstleister rund um Fisch und Seafood entwickelt. Nicht weniger als 24 verschiedene Serviceoptionen aus den Bereichen Verarbeiten, Verpacken, Lagern und Dokumentieren zählt Klaus Hoffmann auf, der zusammen mit Cristiano Castro die Geschäfte des mittlerweile 70 Mitarbeiter zählenden Betriebes leitet. Im letzten Jahr hat man 700 Quadratmeter Trockenräume zu Kühlräumen ausbauen lassen, um



**Cristiano Castro, Anika Hencken, Klaus Hoffmann:** **Nicht weniger als 24 verschiedene Serviceoptionen aus den Bereichen Verarbeiten, Verpacken, Lagern und Dokumentieren bietet man bei Castro Seafood an.**

die Stellflächen zu erweitern. 2019 wurden etwa 6.000 Tonnen Lachs und Lachsforellen sowie 3.500 Tonnen Weißfisch bearbeitet. „Wir haben die modernste verfügbare Lachs-Filetierstraße von Baader angeschafft“, erklärt Hoffmann. Außerdem habe man in einen Trimm-Roboter investiert, der die Kapazität von acht Mitarbeitern ersetzt. Insgesamt habe man in den letzten Jahren rund 2,5 Millionen Euro in die technische Ausstattung des Unternehmens investiert. „Aber wir wachsen so nachhaltig, dass wir trotz dieser Investitionen niemanden entlassen müssen. Ich lasse keinen gehen, der mit einem Messer umgehen kann“, unterstreicht Hoffmann. Denn neben der maschinellen Lachsfiletierung erfolgt die Bearbeitung von Rotbarsch, Kabeljau, Seelachs und vielen anderen Fischarten mehr vor allem in manueller Arbeit.

Das Dienstleistungsgeschäft von Castro ist einer extremen Flexibilität unterworfen. Rund 60 Prozent der Aufträge haben eine Vorlaufzeit von einem Tag, der Rest wird mehr oder weniger taggleich geordert, geschnitten und – im Bereich des Fischereihafens – mit drei eigenen Lkw auch an die Kunden ausgeliefert. Etwa 25 Unternehmen zählt man bei Castro zum festen Kundenstamm. Dazu kommen viele Betriebe, die die Dienstleistungen von Zeit zu Zeit in Anspruch nehmen. Die Kunden sind berechtigt, die Räume von Castro jederzeit ohne Anmeldung aufzusuchen, um sich ihre Ware vor Ort anzusehen. Der Dienstleister garantiert eine maximale Ausbeute beim Filetieren, die durch Einflussfaktoren wie Fischart, Herkunft, Fischgröße, gewählte Trimmstufe und Jahreszeit veränderlich ist. Im laufenden Jahr will man vor allem die Waagen- und Scannersysteme aufrüsten, um die Arbeitsabläufe und die betriebsinterne Kommunikation zu optimieren und so noch effizienter arbeiten zu können. Castro Seafood ist nach Auskunft von Klaus Hoffmann in den letzten Jahren kontinuierlich um gut 20 Prozent beim Volumen gewachsen.