Havekost

feine Delikatessen

Ihr Partner für Handel und Gastronomie

Fangfrischer Fisch fürs Saarland, Rheinland-Pfalz, BaWü und Hessen

Havekost
feine Delikatessen

Havekost – Der Spezialist für Frische

Das Familienunternehmen Havekost in Homburg an der Saar existiert seit über 35 Jahren und wurde von Herrn Wolfgang Havekost gegründet. Zwischenzeitlich ist mit Herrn Jürgen Theis und seiner Frau Antje Theis geb. Havekost bereits die 2. Generation in der Betriebsleitung tätig. Als Partner von Handel und Gastronomie transportieren wir innerhalb kürzester Zeitspannen fangfrischen Fisch, Tiefkühlware und Feinkost zu SB Warenhäusern, Fachgeschäften, ambulanten Händlern, mittlerer und gehobener Gastronomie sowie Gastronomiewiederverkäufern. Mit anderen Worten: Wir liefern direkt an den Point of Sale bzw. in die Küche der Gastronomiebetriebe. Unsere knapp 500 Kunden sind in einem Umkreis von ca. 250 km rund um Homburg angesiedelt. Als regionaler Lieferant versorgen wir das komplette Saarland, Rheinland-Pfalz, Teile von Baden-Württemberg und Hessen mit frischem Fisch aus aller Welt. Unsere Kernkompetenz ist die Distribution von Fisch, Seafood und Feinkost in höchster Qualität und in kürzester Zeit. Rund 70 % unserer Kunden stammen aus dem Handelsbereich, rund 30 % aus der Gastronomie.

Unser Betrieb setzt mit seinen rund 24 Mitarbeitern pro Jahr 1.250 t Fisch, Tiefkühlkost und Feinkost um. „Dabei legen wir bei der hochsensiblen Ware Fisch vorrangig Wert auf exzellente Frische, schnellen Warenumschlag und nachhaltige Fischereikonzepte. Aus diesem Grund liegt eine unserer Hauptprioritäten auf der Auswahl unserer Partnerunternehmen an den jeweiligen Küstenplätzen“, umreißt Betriebsleiter Theis die Havekost-Philosophie, denn nur über sehr gute Kontakte zum Ursprung der Ware können sich die zuvor genannten Ziele Qualität, Schnelligkeit und Nachhaltigkeit erzielen lassen. Eine Zertifizierung des Unternehmens Havekost liegt dementsprechend auch in den Bereichen MSC und Bio vor, sodass auch Ware aus diesen Bereichen problemlos lieferbar ist. Das Gros unserer Fische stammt aus dem Nordostatlantik. Es wird überwiegend über die nordischen Länder Dänemark, Norwegen und Island angelandet, in den dortigen Schneidebetrieben verarbeitet und schlussendlich über Bremerhaven umgeschlagen. Zusätzlich dazu bezieht Havekost Fisch aus dem Mittelmeerraum sowie über das Perishable Center Frankfurt exotische Fische aus aller Welt.

Wolfgang Havekost
Seefische – Tiefkühlkost – Feinkost

Güterbahnhofstr. 4
66424 Homburg
Tel.: 06841 / 9202-0
Fax: 06841 / 2080

info@w-havekost.de
www.w-havekost.de

Permanente Gewährleistung der Kühlkette

„Taufrischer Fisch aus dem Nordostatlantik oder aus anderen Fanggebieten unserer Weltmeere – möglichst 48 Stunden nach Anlandung aus einem Trawler auf den Tellern unserer Kunden“. So erklären die Mitarbeiter das Ziel von Havekost. Damit wir dieses Ziel erreichen, pendeln wir zweimal wöchentlich mit unserem Küstenfahrzeug (Actros 1844 mit Hänger) zwischen Homburg und Bremerhaven, dem deutschen logistischen Sammelpunkt für Frischfisch, um frische Ware aus Dänemark, Norwegen, Niederlande oder Island einzukaufen. Zusätzlich dazu werden wir mehrmals pro Woche per Spedition beliefert. Dabei achten wir stets penibel darauf, dass die Kühlkette bei Transport und Lagerung in dem Temperaturbereich zwischen 0 und 2 °C permanent eingehalten wird. Die Frischware wird unter abtauendem Wassereis, was aktuell den höchsten Frischegrad im Frischfischbereich garantiert, transportiert. Unsere Kühlfahrzeuge sind entsprechend für den Umgang mit Nässe und Kälte ausgerüstet.

Außer in den nordischen Küstenregionen kauft Havekost Fisch auch an vielen anderen europäischen Küstenplätzen. Diese Ware wird i.d.R. per Spedition in Homburg/Saar angeliefert. Ware aus den übrigen Küstenplätzen dieser Welt, wie z. B. Bangladesch oder Sri Lanka, kommt als Flugware über das Perishable Center am Franfurter Flughafen (PCF), einer der weltweit größten Luftfrachtumschlagplätze, nach Deutschland und wird von dort per Spedition oder über eigene Fahrzeuge nach Homburg transportiert.

Strikte Einhaltung der Qualitätskontrollen

Fisch ist eine äußerst sensible, leicht verderbliche Ware. Deswegen prüfen wir von Havekost jede Lieferung auf Qualität und Frische – und zwar durch permanente Stichprobenkontrollen. Sowohl intern als auch durch ein externes Labor. Darüber hinaus sorgen wir an allen Stellen dafür, dass die Ware entsprechend behandelt und gekühlt wird. So werden beispielsweise die einzelnen Fischsortimente in Lagern mit unterschiedlichen Temperaturbereichen aufbewahrt – je nach Erfordernis. Darüber hinaus stellen wir durch unsere eigenen internen hohen Qualitätsstandards sicher, dass die gängigen HACCP-Hygienevorschriften eingehalten werden.

SultanTrade GmbH
Consulting · Food · Management

Jeder Tag an dem Du nicht bestellst ist ein verlorener Tag ...!

SULTAN Trade GmbH
Cicerostraße 26
D - 10709 Berlin
Tel.: 030 400 45 95 00
Fax: 030 400 45 95 55
info@sultantrade.de
www.sultantrade.de

FUZ
Fisch-Umschlags-Zentrum Bremerhaven GmbH
Am Lunedeich 138 · 27572 Bremerhaven
Tel.: (0471) 76123 · Fax: (0471) 73065 · FUZ-FISCH@nord-com.net

Havekost

feine Delikatessen

West Fish®

FRISCH- UND TIEFKÜHLFISCH – AUS EINER HAND UND IN BESTER QUALITÄT

PÜNKTLICH.
FLEXIBEL.
VORAUSSCHAUEND.

Seit fast 30 Jahren

Partner für Industrie, Großhandel, Cash & Carry, Großverbraucher und Räuchereien

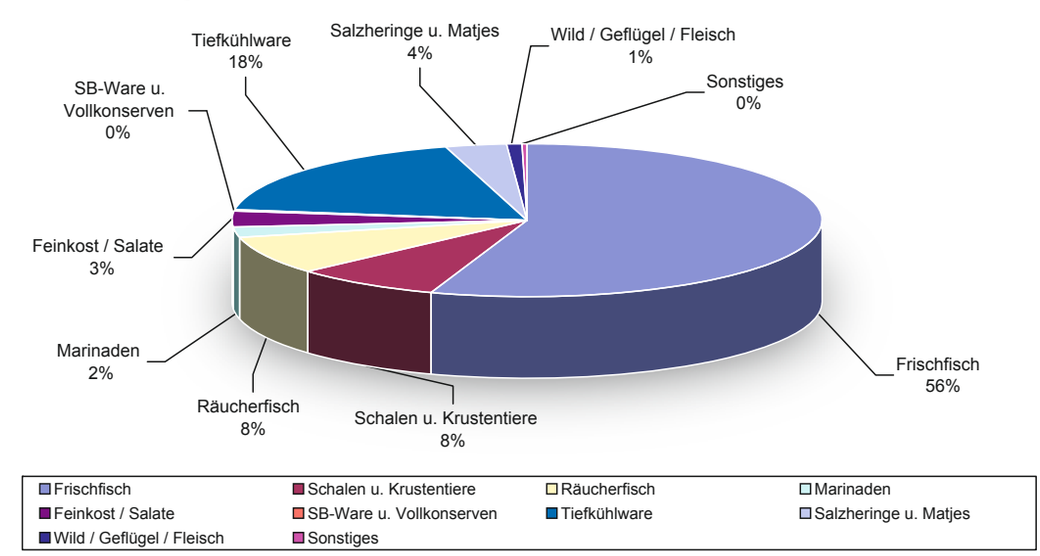
West Fish GmbH · Freiladestr. 1 · 27572 Bremerhaven · Germany
Telefon +49 (0) 4 71 / 9 72 07-0 · Telefax +49 (0) 4 71 / 9 72 07-16 · mail@westfish.de · www.westfish.de

Die Sortimentsvielfalt von Havekost

Havekost liefert Frischfisch, TK-Ware und Feinkost sowie ausgewählte Wild-, Geflügel- und Gemüseprodukte. Bei rund 70 % unserer Waren handelt es sich um Frischfisch, die restlichen 30 % machen Tiefkühlfisch, Seafood und Feinkostartikel aus. Der Überblick auf den folgenden Seiten zeigt Ihnen auszugsweise die Sortimentstiefe unseres Angebotes:

Jahr 2011

Gesamttonnage 1.251 t



SCANFISH DANMARK A/S

scan fish

Ihr Partner für fangfrischen Frischfisch aller Arten direkt aus der Nordsee.

Scanfish Danmark A/S Industrihøjen 5 DK-7730 Hanstholm
Tel. +45 97 96 21 22 Fax +45 97 96 14 40 info@scanfish.net

Qualimer

Vette & Verhaart BV, Yerseke - Holland
Tel: + 31 (0)113 57 14 51, sales@qualimer.com
www.qualimer.com

Havekost

feine Delikatessen

Konsumfisch

- Kabeljau
- Seelachs
- Rotbarsch
- Dorsch
- Scholle
- Salm

Feinfisch

- Lachs
- Dorade
- Wolfsbarsch
- Seeteufel
- Seezunge
- Thunfisch
- Sardinen
- Sardellen
- Tintenfisch
- Exoten, wie z. B. Papageifische, Schwertfisch, Barracuda

Süßwasserfische

- Forelle
- Karpfen
- Wels
- Hecht
- Zander
- Saibling
- Stör
- Viktoriabarsch

Bieten Sie Ihren Kunden doch mal grätenfreie Filets . . .

Wir produzieren für Sie täglich frisch:

Forellenfilets | Lachsforellenfilets
Saiblingsfilets (praktisch grätenfrei; pbo)

oder: traditionell im Altonaer Ofen geräucherte Forellen, Lachsforellen und Saiblinge

Forellen-Abel
Fisch-Delikatessen

Welsestrasse 23 . D-27777 Ganderkesee / Habbrügge . www.forellen-abel.de

Meeresfrüchte und andere Feinkostspezialitäten Schalen und Muscheltiere

- Garnelen
- Muscheln (Miesmuscheln, Venusmuscheln, Jakobsmuscheln etc.)
- Austern
- Hummer
- Krabben & Krebse
- Schnecken

Räucherware

- Makrele
- Bückling
- Heilbutt
- Forelle
- Sprotten
- Schillerlocken
- Lachs

Tiefkühl-Fisch und Meeresfrüchte

(ganz oder als Convenience-Produkt)

Salzheringe und Matjesprodukte

www.kiesling.de

Kiesling
Kühlfahrzeuge

TÜV SÜD

Kiesling Fahrzeugbau GmbH
Lauteracher Weg 10 D-89160 Dornstadt
Tel.+49.7348.2002-0 E-Mail: info@kiesling.de

Fischverkauf für Einzel- & Großhandel

seit 1895
G. F. Wendt

Unser Geschäft öffnet für Sie
montags - freitags: 8 - 17 Uhr
samstags: 8 - 13 Uhr

Niedersachsenstraße · Halle X Abt. 89/90 · 27472 Cuxhaven
Telefon (04721) 22 99 3 · Telefax (04721) 59 76 57
Internet: www.gfwendt.com · Mail: jbruemmer@gfwendt.com

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihr Team von **G.F. Wendt**

Havekost

feine Delikatessen

Feinkost- und Meeresspezialitäten

- Terrine (vom Lachs, Krebsen, Hummer etc.)
- marinierte Feinkost, wie z. B. Hering in Gelee, Garnelen in Öl, Muschelfleisch
- Kaviar
- Feinkostkonserven und -suppen, wie z. B. Krebssuppenwürfel, Hummerbutter oder Fischfond
- Feinkostsalate, wie Lido di Mare, Göteborger Heringstopf, Dillhappen oder Gambas in Aioli

Sauermarinaden

- Bratheringe
- Bismarckheringe
- Bratrollmops

Geflügel

- Wachteln
- Flugenten
- Perlhühner
- Fasane
- Tauben

Tiefkühl-Gemüse

Tiefkühl-Teigwaren

IHR HEIMVORTEIL

Ihre Stadtwerke Homburg investieren in die Zukunft der Energieversorgung

Ihre SWH

Stadtwerke Homburg GmbH
Lessingstr. 3, 66424 Homburg
Telefon 06841/694-0
www.stadtwerke-homburg.de

ANOVA

www.anovaseafood.com

Spitzenreiter in Sachen Nachhaltigkeit

Tel: +31.73.750.2071

your natural seafood solution

Havekost – verlässlicher Partner für Handel und Gastronomie

Havekost steht für rationelle Beschaffung. Da wir uns auf frischen Fisch spezialisiert haben, können wir im Auftrag unserer Kunden Bestellungen bündeln und zu hervorragenden Konditionen einkaufen. Gleichzeitig pflegen wir durch unsere enge Zusammenarbeit mit den Lieferanten hervorragende Beziehungen und besitzen auf der anderen Seite auch das Vertrauen der Händler. Selbstverständlich verfügen wir aufgrund unseres Know-hows im Bereich Fisch auch über das erforderliche Wissen, um die Qualität der Ware genauestens beurteilen zu können. Daher können wir unseren Kunden stets die Hochwertigkeit und Qualität des Fisches garantieren.

Nachhaltigkeit ist das A und O

Um langfristig die Verfügbarkeit von frischem Seefisch zu garantieren, ist Nachhaltigkeit im Fischfang sowie in der Fischzucht ein äußerst wichtiges Thema. Um daher möglichst ressourcenschonend mit der Natur umzugehen, unterstützt Havekost den Vertrieb von Waren aus Aquakultur und engagiert sich im Bereich Marine Stewardship Council (MSC). Im Bereich Seelachs vertreiben wir zum Beispiel bereits 100 % unseres Fisches aus nachhaltiger Fischerei, also MSC-zertifiziert.

Frische direkt aus dem Gastro-Abholmarkt

Restaurantbesitzer aus der näheren Umgebung können den frischen Fisch gerne auch direkt in unserem Abholmarkt kaufen. Dort besteht zusätzlich die Möglichkeit, sich vor Ort mit eigenen Augen von der Frische der Ware zu überzeugen. Neben dem Frischfisch können Sie dort auch alle Feinkostartikel sowie die Tiefkühlware erwerben.

Die Öffnungszeiten unseres Abholmarktes:

Montag + Samstag: 9.00–12.30 Uhr
Dienstag – Freitag: 9.00–17.00 Uhr

H.-P. KLUGHARDT GMBH
FLEISCH • SEAFOOD • WILD • IMPORT • EXPORT

SEAFOOD,
FISCH & FLEISCH

PUCO

H.-P. Klughardt GmbH • Trettaustrasse 22 • 21107 Hamburg
Tel. +49 40 411107-0 • Fax +49 40 411107-99
info@hpk-fleisch.de • www.hpk-fleisch.de www.puco.co

VISSCHER SEAFOOD

Industrierondweg 4
8321 EA Urk (NL)
Tel.: +31 (0)527-681421
Fax: +31 (0)527-684948
www.visscherseafood.nl
KvK Flevoland nr.: 39042601

Havekost
feine Delikatessen

RASSAUSEAFOOD

Feinfisch Fischfilets Fischschnitten Gambas Garnelen Krustentiere Meeresfrüchte Pulpo Tintenfisch Räucherrohwaren Schalentiere Sepia Shrimps Spezialitäten Surimi Weichtiere ... und vieles mehr

Rassau Seafood GmbH
Virchowstraße 17, 22767 Hamburg
Postfach 50 11 66, 22711 Hamburg
Tel. +49 (0) 40 376 00 20
Fax +49 (0) 40 363 117
info@rassau-seafood.de
www.rassau-seafood.de

Wir beraten Sie gerne!

HOCHWERTIGE TK PRODUKTE FÜR C&C, GV, INDUSTRIE UND LEH

Nermerich Feinkost GmbH

Fischfeinkost aus Cuxhaven.

- Bratmarinaden
- Hering in Gelee
- Matjesprodukte
- Rollmops
- Bismarck-Hering
- Sahneheringsfilets
- Alaska-Seelachserzeugnisse
- Kronsild
- Feinkostsalate
- Salzheringe uvm.

Humphry-Davy-Str. 2 - 8 · 27472 Cuxhaven
Tel.: +49 4721 6004-0 · Fax: +49 4721 6004-59
mnermerich-feinkost.de

Mehr als 80 Jahre Innovation

Alles aus einer Hand

Lübbert

Import – Export – Großhandel

www.luebbert.de www.luebbert.eu

Havekost
feine Delikatessen

Auf Frische-Lieferungen abgestimmte Logistikprozesse

Havekost ist eine Qualitätsschnittstelle. Fisch, der Montag morgens zur Auktion in Dänemark anlandet und kurz darauf im dänischen Schneidebetrieb weiterverarbeitet wird, liegt am Mittwochmorgen verzehrbereit in der Fischtheke eines Supermarktes oder auf dem Teller eines Restaurants im Saarland. In den rund 48 Stunden, die im Normalfall zwischen Anlandung und Auslage in der Theke liegen, wird der Fisch weiterverarbeitet, kommt – unter permanenter Einhaltung der erforderlichen Kühlkette – zu uns nach Homburg, wird dort entsprechend den Wünschen unserer Kunden kommissioniert und ausgeliefert. Wir von Havekost garantieren Ihnen dabei die schnelle und pünktliche Lieferung der frischen Ware. „Fisch, der bei Anlieferung nicht mehr den gewünschten Frischekategorien in Haptik bei Augen, Kiemen etc. entspricht, wird selbstverständlich retourniert“, verspricht Betriebsleiter Theis.

Die telefonische Bestellung des Konsumfisches erfolgt zwischen 8:00 und 18:00 Uhr, weitere Bestellungen sind bis 23:00 Uhr per Fax oder E-Mail möglich. Danach wird die Ware kommissioniert und verlässt bis spätestens 3:00 Uhr in der Nacht unsere Kühlhäuser. Bei Spezialbestellungen kann unter Umständen ein zweitägiger Vorlauf erforderlich sein. Zumeist erfolgt dann zwischen 4:00 und 9:00 Uhr morgens die Anlieferung in den Handelshäusern und danach im Gastrobereich. Da die Liefermodalitäten bei jedem Kunden anders sind, fahren unsere Fahrer mit unseren 12 Auslieferfahrzeugen zu ca. 95 % möglichst feste Touren, mit je 10-20 Lieferadressen. So können wir sicherstellen, dass die gewohnten Lieferprozesse reibungslos ablaufen. Alle unsere Lieferfahrzeuge – 7 Fahrzeuge der Ategoklasse, 5 Fahrzeuge der Sprinterklasse – sind gemäß HACCP-Vorgaben mit entsprechenden Kühlvorrichtungen ausgestattet.

LINTZ, WELSCH & KOLLEGEN
Steuerberatungsgesellschaft mbH & Co.KG

- Steuerberatung
- Wirtschaftsprüfung
- Rechtsberatung

Mitglied im:
ÄRZTE WIRTSCHAFTS FORUM E.V.

AUSGEZEICHNET TOP Steuerberater FOCUS-MONEY TEST 2012

Kontakt

Kaiserstr. 54-56
66424 Homburg

Tel.: 06841/696-0
Fax: 06841/696-160

www.lintz-stb.de
admin@lintz-stb.de

Persönlicher Draht zum Kunden

„Das Argument, das unsere Kunden am schnellsten und nachhaltigsten überzeugt, ist die absolute Frische und die äußerst hochwertige Qualität unserer Fische und Spezialitäten“ weiß Jürgen Theis. Fast genauso wichtig ist uns bei **Havekost** allerdings die Kompetenz, Zuverlässigkeit und Serviceorientierung unserer Mitarbeiter. Alle Mitarbeiter im Vertrieb kennen den kompletten Warenweg unserer Frischeprodukte und können Ihnen daher zu jeder Zeit detailliert über die Provenienz und den Zustand der Produkte Auskunft geben. Darüber hinaus sind sie warenkundlich hervorragend geschult und sind Ihnen von daher in allen Bereichen ein kompetenter Ansprechpartner.

Unsere drei Vertriebsmitarbeiter im Bereich Einkauf/Verkauf sprechen täglich mit unseren Kunden und nehmen telefonisch zwischen 08:00 und 18:00 Uhr Bestellungen entgegen:
Bestellungen für den Handel erfolgen unter 06841 / 9202-41 oder -43
Bestellungen für die Gastronomie erfolgen unter 06841 / 9202-50

Einen noch direkteren Draht zum Kunden besitzen unsere 10 Fahrer im Auslieferungsbetrieb. Sie kennen die Wünsche unserer Kunden vor Ort in- und auswendig und sorgen dafür, dass unsere frische Ware in exzellenter Verfassung bei Ihnen angeliefert wird. Selbstverständlich sind sie in punkto Lebensmittelrecht und Güterkraftverkehr durch regelmäßige Schulungen stets auf dem neuesten Stand der Technik. Auch die drei Mitarbeiter, die im Gastro-Abholmarkt arbeiten, sowie unsere vier Mitarbeiter im Lager bzw. in der Kommissionierung sind dank permanenter Schulung mit dem ordnungsgemäßen Umgang von frischen Lebensmitteln gemäß den gültigen **HACCP-Richtlinien** bestens geschult.

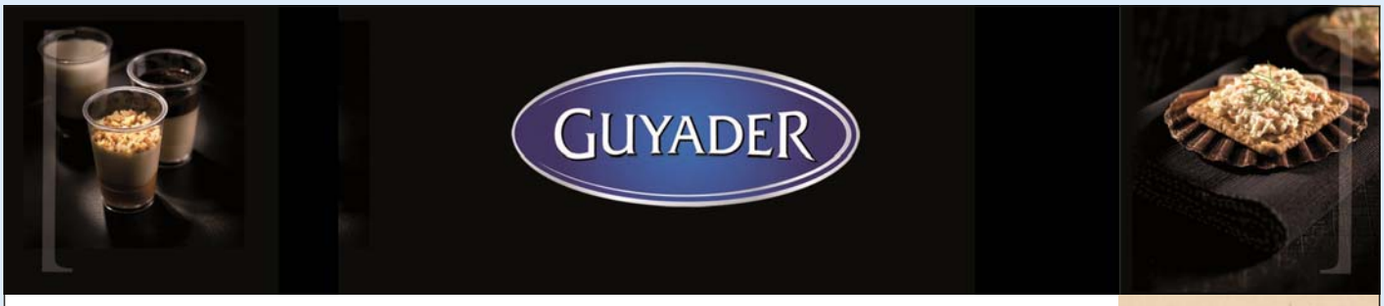
BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT
Royal Greenland®

Unser Heilbutt (Reinhardtius hippoglossoides)
aus kristallklaren grönländischen Gewässern

Royal Greenland Vertriebs GmbH
Otto-Lilienthal-Straße 23
28199 Bremen

www.royalgreenland.de
foodsales@royalgreenland.com

Havekost
feine Delikatessen



Guyader ist der Zusammenschluss in einer Gruppe von kleinen und mittelständischen Herstellern von Gourmetspezialitäten mit denselben Werten und derselben Auffassung von Gastronomie. Innovation und Kreativität, Essvergnügen, Weltoffenheit, der Respekt für den Menschen und die Umwelt bilden die Grundlage unserer Unternehmensphilosophie.

GUYADER GASTRONOMIE
Rue de Kerroc'h - F-29510 LANDRÉVARZEC
Tél. : 0033 (0)2.98.57.76.75 · Fax : 0033 (0)2.98.57.77.87
E-Mail: contact@guyader.com · www.guyader.fr

SANDELMANN

Der starke Partner an der Seite der Wolfgang Havekost e. K.

Eine Marke mit über 80 Jahren Erfahrung

Der Name Sandelmann steht seit 1929 für exklusive Spitzenqualität und einen umfassenden Service im Bereich Räucherfisch. Für die Herstellung der Produkte verarbeiten wir nur ausgewählten Fisch aus nachhaltigem Fischfang. Durch den Einsatz modernster Produktionstechniken, erstklassiger Rohware und einer strengen Kontrolle während der Verarbeitung können wir Ihnen eine gleichbleibende Qualität garantieren.

Fischspezialitäten der Extraklasse

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an erstklassigem Räucherfisch und feinster Fischfeinkost in einem kompletten Sortiment an - Marken wie „Magnus Rauchlachs“ sind Produkte, die unser Angebot an Fischspezialitäten abrunden. Unser Ziel ist es auch in Zukunft, allen Kunden immer das Beste zu bieten - das heißt „Klasse statt Masse“.

Überzeugen Sie sich auf den nächsten Seiten von unserem Qualitätsstandard auf höchstem Niveau und unseren Produkten, die garantiert jeden Feinschmecker zufrieden stellen.

Herzlichst Ihre *Fischräucherei Sandelmann*

Sandelmann GmbH · Kühlhausstraße 12 - 14 · 27572 Bremerhaven
Tel. 0471/979470 · Fax 0471/9794720 · verkauf@sandelmann.de · www.sandelmann.de

JS/DEUTSCHLAND • Concept: JS Media Tools A/S • 33428 • www.jsdeutschland.de