



FOTO: GHORBAN GLOBAL

Roosbeh Ghorban (2. v. l.) ist für John Seafoods auf Sri Lanka der exklusive Partner für den Export nach Europa – hier mit (von links) Supun Rodrigo (Direktor), Sherone Perera (Marketing) und Bandula Karunarathne (Produktionsleiter).

Ghorban Global

Frischer Thunfisch und Exoten von Sri Lanka

John Seafoods ist ein führender Exporteur von Thunfisch, Schwertfisch und Exotenfisch von Sri Lanka. Der exklusive Partner für den Export nach Europa ist Ghorban Global aus Hilden. Inhaber Roosbeh Ghorban sorgt dafür, dass die Fische auf Sri Lanka nach den Spezifikationen hiesiger Kunden behandelt und verarbeitet werden. Oft ein, zwei Tage nach dem Fang treffen sie hier frisch ein.

Seit April vergangenen Jahres darf Sri Lanka wieder Fisch und Meeresfrüchte in die Europäische Union exportieren. 15 Monate lang hatte die EU Sri Lanka den Marktzugang verwehrt, weil das Land nicht hinreichend gegen illegale Fischerei vorgegangen war. Die Wiederaufnahme des Handels begrüßt der Wuppertaler Importeur Roosbeh Ghorban. „Wir mussten unseren Thunfischimport aus Sri Lanka stoppen und haben versucht, Thunfisch aus anderen Regionen zu bekommen – von den Malediven und den Philippinen, aus Indonesien, ja sogar aus Ecuador und Panama“, berichtet Ghorban, Inhaber von Ghorban Global, über jene Zeit des Embargos. Doch die übrigen Destinationen waren für ihn problembehaftete Notlösungen: „Auf den Philippinen hatten wir Probleme mit dem Wetter – Taifune. Und selbst bei Vollmond fahren die Fischer nicht raus. Auch an christlichen Feiertagen bleiben sie im Hafen.“ Aufgrund der Wetterunbilden konnten die Preise für frischen Thunfisch von einer Woche auf die nächste um ein Drittel hochschnellen. „In Sri Lanka“, sagt er, „haben wir vielleicht mal Probleme zum Neujahrsfest, aber sonst sind die Lieferungen recht stabil.“

Nur zehn Kilometer bis zum Flughafen

Auf Sri Lanka, jenem Inselstaat im Indischen Ozean, vor der Südostküste des Subkontinents gelegen, arbeitet Roosbeh Ghorban mit einem der führenden Fischexporteure zusammen: John Seafoods in Negombo. Negombo, eine Stadt mit etwa 122.000 Einwohnern, ist einer der wichtigsten Fischereihäfen an der Westküste Sri Lankas. Auch unter dem Aspekt der Exportlogistik liegen der Firmensitz und die neue Produktion von John Seafoods im Stadtteil Thaladuwa ideal, denn der Flughafen Bandaranaike



FOTO: GHORBAN GLOBAL

Auf Sri Lanka arbeitet Roosbeh Ghorban mit einem der führenden Fischexporteure zusammen: John Seafoods in Negombo.

in Katunayake ist nur zehn Kilometer oder 20 Minuten entfernt.

„Ich war Anfang April in Sri Lanka, bin den ganzen Tag die Küste entlang gereist und war an 25 bis 30 Plätzen, wo die Fischer anlanden“, berichtet Roosbeh Ghorban: Thunfisch, Schwertfisch, Mahi Mahi und weitere Exoten wie Zackenbarsch und Red Snapper. Er und John Seafoods arbeiten mit einigen ausgewählten Lieferanten zusammen, die wissen, mit welchen Methoden sie fischen, wie sie den Fisch behandeln und wie sie ihn zur Fabrik bringen sollen – wenn er denn nicht in einer Sammeltour abgeholt wird. Die Fischer fahren am frühen Morgen mit ihren kleinen Booten jeweils nur kurz aufs Meer und kommen mit drei, vier, fünf Fischen zurück. Alle Fische werden mit Haken gefangen und somit nicht beschädigt. „Wir haben die Fischer und Transporteure auch darauf hingewiesen, dass sie die Fische ▶

Zu Beginn der Kooperation wurden 150 bis 200 kg pro Woche eingeflogen, inzwischen sind es über 3.000 kg.



Kommen Sie zur Anuga Dairy 2017
Halle 10.2/
Stand A050/B051

So schmeckt es einfach raffiniert

Profitieren Sie von unserem Know-How für Ihre Fisch und Convenience-Produkte:

- Saucen, Dips und Dressings
- backstabile Füllungen und Toppings
- HelaSept: flüssige, keimarme Würz- und Kräuterzubereitungen
- im praktischen Bag-in-Box-System oder Beipack-Beutel bis hin zum Container
- Kundenspezifische Produktentwicklung
- für konventionelle Ware, Bio-Waren und auch für gentechnikfrei zertifizierte Ware

Wir beraten Sie gern: +49 (0) 4102/496-382





1 Ghorban Global kauft auch Exoten wie Roten Zackenbarsch (1), Mahi Mahi (2) und Indische Meerbarbe (3), die entlang der Küste von Sri Lanka von kleinen Booten angelandet werden.

4 Die AAA- und AA-Grade-Qualität kann für Sashimi und Sushi genutzt werden und der A-Grade ist ein schöner, dunkelroter Thunfisch (4) zum Grillen und für Restaurants.

FOTOS: GHORBAN GLOBAL

Seit April vergangenen Jahres darf Sri Lanka wieder Fisch und Meeresfrüchte in die Europäische Union exportieren.

nicht ins Augen haken sollen, weil viele Fische als ganze Fische exportiert werden: der Kunde will den Fisch in seinem Restaurant präsentieren und dafür will er ein heiles Auge.“ Wir können die Fischer bitten, beim Schwertfisch nicht den Kopf mit dem Schwert abzuschneiden – aus deren Sicht nimmt dieser nur Platz weg.

Die Ansprüche der europäischen Kunden vermittelt

Die Sorgfalt, die Ghorban den Fischern abverlangt, hat er auch seinen Partnern auf Sri Lanka vermittelt. „Ghorban hat uns dazu erzo-gen, welche Ansprüche die Kunden auf dem europäischen Markt haben, denn das wussten wir nicht“, sagt Sherone Perera, Marketingmanager bei John Seafoods, „Ghorban war zwei bis drei Wochen in unserer Produktion und danach konnten wir ihm das Produkt liefern, das er brauchte.“ Zusammen mit dem Direktor und

Eigentümer des Unternehmens, Supun Rodrigo, ist er in diesem Jahr zur Seafood Expo Global nach Brüssel gereist. „Wir legen den Fokus auf Qualität“, betont Roosbeh Ghorban und betont: „Wir verkaufen nicht sieben verschiedene Qualitäten, sondern wollen eine stabile, gute Qualität und schöne Spezifikationen.“ Seine AAA- und AA-Grade-Qualität könne für Sashimi und Sushi genutzt werden und der A-Grade sei ein schöner, dunkelroter Thunfisch zum Grillen und für Restaurants.

Zwei Wagen fahren am Morgen und frühen Vormittag die Anlandepunkte ab, sammeln die Thunfische, Schwertfische oder Zackenbarsche ein und bezahlen die Fischer in bar. „Für die Ankunft am Sonntag auf dem Flughafen Frankfurt/Main werden die Fische am Samstagmorgen gegen 3:00 und 4:00 Uhr Ortszeit – wir haben vier Stunden Zeitverschiebung – gefangen“, beschreibt der deutsche Importeur den Beginn der Logistikkette. Bis 11:00 Uhr vormittags

Ghorban Global Telegram

Ghorban Global
Westring 15, 1. OG
40721 Hilden
Tel.: 0 21 03 – 789 00 90
Fax: 0 21 03 – 789 00 99
E-Mail: info@ghorbanglobal.com
www.ghorbanglobal.com

Charakteristik: Importeur von Exotenfisch
Geschäftsführer: Roosbeh Ghorban
Sortiment: Thunfisch, Schwertfisch, Exoten
(Zackenbarsch, Red Snapper, Mahi Mahi, Grouper,
Indische Meerbarbe etc.)
Gegründet: 2010
Zertifikate: BRC Food, Dolphin Safe, IFS, FoS



FOTO: GHORBAN GLOBAL

Roosbeh Ghorban vermittelt seinen Partnern, welche Ansprüche die Kunden auf dem europäischen Markt haben.

werden die Fänge gesammelt in die Fabrik von John Seafoods gefahren und dort innerhalb von zwei Stunden filetiert, portioniert und verpackt. Ein Teil der Fische wird gefroren.

Vom Flughafen in Negombo geht der Flieger nach Dubai, dort wird umgeladen für die weitere Strecke nach Frankfurt. „Zwölf Stunden nach dem Start, 14 Stunden nach dem Schneiden landet der Fisch in Frankfurt“, fasst Ghorban die beeindruckend kurze Lieferkette zusammen.

Die Erfüllungsrate der von Ghorban Global angenommenen Bestellungen liege bei 95 Prozent – wenn er beispielsweise aufgabe: „Ich brauche 10 Mahi Mahi, 20 Red Snapper, 40 Zackenbarsche und einen Grouper von 15 bis 20 Kilo.“ Zu Beginn der Kooperation ließ Ghorban 150 bis 200 kg die Woche einfliegen, inzwischen sind es über 3.000 kg. Das ist immer noch ein vergleichsweise kleiner Teil jener 165.000 kg oder 165 t, die John Seafoods im Monat exportiert – nicht nur nach Europa, sondern auch in die USA und nach Kanada. *bm*



Ristic
GmbH & Co KG

Vermietung von ca.
3000 Stellplätzen
Frische & Tiefkühl

Im temperaturgeführten Bereich,
auch teilbar. Unser erfahrenes
Team übernimmt für Sie die
Ein- und Auslagerung vor Ort.

