

Unser Fisch frisch aus dem isländischen Meer

Atlantic Fish Partners

Atlantic Fish Partners ist ein Vertriebsunternehmen, dessen Schwerpunkt der Verkauf von frischem Fisch sowie Meeresfrüchten an Restaurants, Hotels und Catering-Services ist. Unser Ziel ist es, Ihnen erstklassige Produkte schnell und direkt zu liefern. Unser Erfolg ist abhängig von der Zufriedenheit unserer Kunden. Wir erfüllen Ihre hohen Qualitätsanforderungen. Wir kümmern uns um Ihre Wünsche und stellen sicher, dass Sie pünktlich Ihre Bestellung erhalten, in der Qualität, die Sie fordern.

Qualität

Atlantic Fish Partners liefert Ihnen verschiedene Sorten hochwertigen isländischen Fisches, der ausschließlich vor der Küste Islands gefangen oder in isländischen Fischfarmen gezüchtet wurde. Diese Fische werden von ausgewählten Fischverarbeitungsbetrieben direkt nach dem Fang verarbeitet. Der von uns vertriebene Fisch wird jeden Tag frisch von speziellen Fischerbooten mit Langleinen gefangen. Dadurch erhalten wir die Möglichkeit und die Kontrolle, Ihnen die höchste Qualität gewährleisten zu können.

Die Verarbeitung unseres Frischfisches erfolgt in modernen Anlagen, deren Ausstattung den hohen internationalen Standards gerecht wird. Eine sofortige Verarbeitung und eine gute Logistik sorgen dafür, dass wir sehr frische und qualitativ äußerst hochwertige Produkte auf den Markt bringen können. Eine genauere Beschreibung unseres Fisches finden Sie unter „unsere Produkte“.

Qualitätssicherung

Unsere ausgewählten Fischverarbeitungsbetriebe führen strenge Qualitätskontrollen durch. Vor der Verarbeitung werden Proben vom Fisch genommen. Zudem wird jeder Arbeitsschritt kontrolliert, angefangen vom Fang der Fische bis hin zur Lieferung an den Kunden. Unsere Partnerbetriebe haben ein internes Kontrollsystem, das den HACCP-Bestimmungen voll und ganz entspricht und vom International Food Standard zertifiziert wurde. Die Betriebsausstattungen und Geräte werden in Übereinstimmung mit den geltenden Bestimmungen, sowie mit den strengen Anforderungen der Lebensmittelbranche betrieben.

Nachhaltige ökologische Fischerei

Um eine hohe Qualität und eine sichere und verlässliche Quelle von Fisch und Meeresfrüchten nachhaltig zu sichern, ist der Schutz der Umwelt unerlässlich. Für Atlantic Fish Partners ist es von größter Bedeutung, ein verantwortungsvolles, globales Unternehmen zu sein. Daher arbeiten wir nur mit Lieferanten zusammen, die nachhaltigen ökologischen Fischfang betreiben.

Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit unseres Fisches ist stets gewährleistet. Wir tun alles, damit die Verbraucher sicher sein können, dass unsere Produkte eine gute Qualität aufweisen. Wir verkaufen ausschließlich Produkte aus legalem, nachhaltig produziertem Fischfang. Die Rückverfolgbarkeit unseres Fisches dient uns zur Qualitätssicherung und garantiert Ihnen die allerbesten Fischprodukte.



Unser Fisch frisch aus dem isländischen Meer

Meeresumweltschutz

Studien haben gezeigt, dass die Fischgründe vor Island weitestgehend schadstofffrei sind.

Isländische Fischereiprodukte sind wohlschmeckend, nährstoffreich und fast gänzlich unbelastet.

Den isländischen Unternehmen und der isländischen Regierung ist bewusst, wie wichtig die Schadstoffkontrolle für die Umwelt und für das Meer und die darin lebenden Fische ist.

Schadstoffe und Umweltgift gilt es zu kontrollieren und einzudämmen. Fisch und Meeresfrüchte sind von großer Bedeutung für die Gesundheit, das Wohlbefinden und die Wirtschaft der Isländer. Nicht zuletzt darum nimmt der Meeresumweltschutz in Island einen sehr hohen Stellenwert ein.

Wir ziehen alle an einem Strang. Profitieren Sie davon!

Der Nordatlantik sowie das nördliche Eismeer unterliegen ständigen multilateralen Kontrollen und wissenschaftlichen Studien. Zusätzlich führt der isländische Umweltschutz spezielle Untersuchungen in den isländischen Küstengewässern durch.

Nachhaltige Bestandsbewirtschaftung

Bei der Bewirtschaftung der Fischgründe vor Island wird jedem Schiff ein fester Anteil, der für eine bestimmte Fischart zugelassenen Fangquote, zugeteilt. Unter der Leitung des Ministeriums für Fischerei arbeitet die isländische Regierung unablässig daran, eine nachhaltige Nutzung der natürlichen Ressourcen sicherzustellen. Alle Entscheidungen werden auf Grundlage wissenschaftlicher Kriterien, sowie der Arbeit des Instituts für Meeresforschung getroffen.

Zum Schutz aller Lebewesen in isländischen Fischgründen werden vorwiegend drei Methoden angewandt: Für jeden Fischbestand werden Fangquoten ausgearbeitet. Dabei wird jedes Jahr neu entschieden, wie groß der Anteil des jeweiligen Fischbestands ist, der gefangen werden darf.

Bestimmungen zur Kontrolle der Fanggeräte werden auf Grundlage der Effizienz dieser Geräte ausgearbeitet. Das heißt die Bemühungen gehen dahin, gezielt bestimmte Fischarten und -größen zu fangen und den Beifang zu reduzieren.

Schutz und Sperrung bestimmter Gebiete:

Das bedeutet, dass die Benutzung bestimmter Fanggeräte in bestimmten Gebieten verboten ist oder das entsprechende Gebiet komplett für den Fischfang gesperrt ist. Dies geschieht etwa zum Schutz laichender Fische oder von Jungfischen.

Diese Bestimmungen werden durch harte und umfassende Kontrollen durchgesetzt, die weltweit einzigartig sind.



Unser Fisch frisch aus dem isländischen Meer



Langleinen Boot

Crew: 2 - 3 Personen

Umfang: 10 - 12 m, 15T

Produkte : Kabeljau, Schellfisch, Seewolf, Seelachs, Blauleng, Lumb, w. Heilbutt

Zeit der Angeltour: ein Tag von 06:00-15:00 Uhr



Snurrewaden Boot

Crew: 3 - 5 Personen

Umfang: 20 - 25m, 40 - 55T

Produkte: Lemon Sole, Scholle

Zeit der Angeltour: ein Tag von 06:00 - 15:00 Uhr



Kiemen Boot

Crew: 2 - 3 Personen

Umfang: 10 - 18m, 15 - 20T

Produkte: Seeteufel

Zeit der Angeltour: ein Tag von 06:00 - 15:00 Uhr



Langleinen Schiff

Crew: 8 - 10 Personen

Umfang: 30 - 40m, 15 - 20T

Produkte: Seelachs, Rotbarsch, Blueleng, Lumb

Zeit der Angeltour: zwei auf vier Tage

