

Lenk Seafood Services

„Top Sea“-Marke für den LEH wird um Global GAP-Garnelen erweitert

Das Importhaus Lenk Seafood Services aus Bargteheide bei Hamburg hat sein LEH-Angebot um eine Range von Global GAP-zertifizierten Garnelenprodukten erweitert. Unter dem Label ‚Top Sea‘ soll dem Verbraucher ein Höchstmaß an Transparenz geboten werden. Anhand eines Codes auf der Faltschachtel können sich die Käufer im Internet über die Herkunft, den Hersteller und die Produktionsart der Lebensmittel informieren. Dafür brauchen nur das Mindest-Haltbarkeits-Datum, die Chargen- sowie die Artikel-Nummer von der Seitenlasche der Packung eingegeben werden.

Die Faltschachteln sind mit einem großen Sichtfenster ausgestattet, durch das der Käufer die Ware sehen kann. „Wir haben uns bewusst für eine transparente Aufmachung entschieden, denn meistens hält der Werbetreibende versprechen“, erklärt Verkäufer Thomas Collande das Verpackungskonzept. „Wir wollen Enttäuschungen vermeiden, damit die Produkte vom Kunden wiederholt gekauft werden“. Die Garnelen in der Faltschachtel liegen in einer vakuumierten Unterverpackung. Bei der Mengenangabe wird die Stückzahl pro Verkaufseinheit angegeben. „Mit dem Count können nur Experten etwas anfangen, für den Kunden ist die Stückzahl interessanter“, erklärt Collande. Die Kartons tragen auf der Front neben der Produktbezeichnung außerdem einen großen Info-Kasten, in dem erklärt wird, welche Aspekte eine nachhaltige Aquakultur ausmachen. Stichwörter wie

- vollständige Rückverfolgbarkeit
- Qualitäts- und Lebensmittelsicherheit auf jeder Verarbeitungsstufe
- Umweltverträgliche Aquakultur
- Einhaltung der sozialen Standards
- Artgerechte Tierhaltung

werden auf der Top Sea-Internetseite ausführlich erläutert. Die Range startet mit einem knappen Dutzend Artikel, wobei verschiedene Größen und Produktaufmachungen (easy peel, mariniert, roh, gekocht, geschält etc.) eine Vielfalt unterschiedlicher Bedürfnisse abdecken.



Die Kartons tragen auf der Front neben der Produktbezeichnung einen großen Info-Kasten, in dem erklärt wird, welche Aspekte eine nachhaltige Aquakultur ausmachen.

Tracking Nachhaltigkeit Sortiment Rezepte werde Fan! Kontakt



Woher kommen meine Garnelen und Fisch Filets?

Zu Ihrer Orientierung haben wir hier einmal die Seitenlasche unserer Faltschachtel abgebildet. Übernehmen Sie einfach die 3 Zahlencodes Ihrer Schachtel, fügen Sie sie in die dafür vorgesehenen Felder ein und bestätigen dann mit einem "Klick" auf den TRACK-Button. Im Falle unserer Pangasius Filets verwenden Sie bitte die Art.Nr. 1605.

Wo kommen meine Garnelen her?

Für unser TOPSEA Sortiment verwenden wir ausschließlich Garnelen aus zertifizierter nachhaltiger Aquakultur.

Anhand der im rechten Feld abgebildeten Chargen- und Artikelnummer können Sie auf unserer Internet Seite herausfinden, wo und wann Ihre Garnelen geerntet wurden.

mehr unter: www.topsea.de

Bei minus 18°C mindestens haltbar bis:

22.09.2012 →

Chargen Nummer:

LSG-2474 →

Art.Nr. **1355** →





Über das MHD, die Chargen- und Artikelnummer kann der interessierte Kunde seine Garnelen im Internet bis zum Zuchtteich zurückverfolgen.

Lenk Seafood Services arbeitet in Asien ausschließlich mit Produktionsbetrieben zusammen, die sämtliche Bedingungen einer sicheren und umweltverträglichen Aquakultur erfüllen. Man bezieht Ware von einem Partnerunternehmen, das ein voll integriertes System bietet - angefangen von der ei-

genen Hatcherie (Brutstätten der Garnelen) über mehrere Tausend ha Farmfläche bis hin zu hochmodernen Produktionsstätten. Alle Herstellungsschritte sind vereint und somit ist die gesamte Prozesskette kontrolliert. Angeboten werden sowohl Black Tiger als auch Vannamei-Garnelen.

nik