

14.02.2018

Holland: "Lerøy Seafood Center - der Tesla der europäischen Lachsproduktion"

Rodé Vis, eine Tochter der norwegischen Lerøy Seafood Group, hat im holländischen Urk diese Woche eine hochautomatisierte Lachsräucherei und -verarbeitung in Betrieb genommen. Die 11.000 Quadratmeter große Räucherei, das "Lerøy Seafood Center", ist der fünfte und bislang größte Standort von Rodé Vis, dem größten Lachsverarbeiter in den Benelux-Ländern. Im Fokus des Betriebes stehe die Lebensmittelsicherheit, da diese immer wichtiger werde, erklärt Rodé-Geschäftsführer Tjeerd Hoekstra: "Aufgrund von EU-Vorschriften wird das MHD in Kürze verringert, während die Anforderungen an eine Reduzierung des Salzgehalts schärfer werden." Auf diesen Spagat hat Rodé Vis mit einer Produktion reagiert, in der der Kontakt zwischen der Rohware und dem verarbeiteten Produkt vermieden wird. Handarbeit spiele nur noch eine minimale Rolle, wodurch die Gefahr einer bakteriellen Kontamination erheblich reduziert sei.

"Das Lerøy Seafood Center ist der Tesla der europäischen Lachsproduktion", meint Rodé-Verkaufsleiter Elias Bosma. Gleichzeitig gewähre die zentrale Lage in Urk eine größtmögliche Nähe zu wichtigen Märkten. Deshalb soll das Lerøy Seafood Center auch als Logistikkreuz und Tiefkühlhaus für die übrigen vier Rodé-Produktionsbetriebe fungieren. Angesichts der Nähe zum Amsterdamer Flughafen Schiphol und den Containerhäfen in Rotterdam und Antwerpen sowie der Lage auf "halber Strecke" zwischen Nord- und Südeuropa eigne sich Urk als Standort für ein europäisches Logistikzentrum. Die Lerøy Seafood Group, zu der Rodé seit sechs Jahren gehört, ist der zweitgrößte Lachszüchter weltweit und Norwegens größter Fischexporteur. Weltweit beschäftigt Lerøy 3.800 Menschen, produziert täglich fünf Millionen Mahlzeiten für Verbraucher in acht Ländern und setzte zuletzt 17,3 Mrd. NOK (= 1,77 Mrd. Euro - 2016) um.

Lesen Sie hierzu auch im FischMagazin-Archiv:

10.05.2017 [Norwegen: Lerøy notiert höchsten Umsatz der Geschichte](#)

11.04.2017 [Rodé Vis legt Grundstein für neue Lachsräucherei](#)

31.10.2011 [Norwegen/Holland: Lerøy übernimmt Kontrolle über Rodé](#)



Vor dem neuen Lerøy Seafood Center (von links): Elias Bosma (Verkaufsleiter Rodé Vis),

Henning Beltestad (CEO Lerøy Seafood Group), Tjeerd Hoekstra (CEO Rodé Vis) und Gerrit Wakker (CFO Rodé Vis). (Foto: Rodé Vis)

© 2018 Fachpresse Verlag Hamburg