

KONZEPT

Unternehmenskonzept

Swiss Prime Taste AG – Ihr Seafood-Partner für die Schweiz und Europa, mit eigener Organisation in Vietnam

Ausgangslage

Die Swiss Prime Taste AG ist ein zielstrebiges Unternehmen im Bereich Seafood mit Sitz in Aadorf und einem eigenen Büro in Ho-Chi-Minh-Stadt. Seit 2012 am Markt, verbinden wir langjähriges Know-how im Import aus Vietnam mit einer eigenen Organisation im Ursprung.

INNOVATION · PROFESSIONALITÄT · QUALITÄT · ZUVERLÄSSIGKEIT

- 01** Wir arbeiten mit zwei in sich geschlossenen Bereichen: Produktion und Beschaffung sowie Handel. Unser bestehendes, europaweites Kundennetz ermöglicht es, neue Kunden mit spürbaren Synergien zu beliefern.
- 02** Mit der Tochtergesellschaft Swiss Prime Taste Vietnam haben wir eigene Mitarbeitende vor Ort. Das ist ein deutlicher Vorteil gegenüber anderen Beschaffern und Importeuren und gibt unseren Kunden mehr Sicherheit bei Produktqualität und termingerechter Lieferung.
- 03** Die Rückverfolgbarkeit aller Seafood-Produkte wird für Direktkunden und deren Endkunden immer wichtiger. Hier ist absolute Transparenz gefragt – die wir von A bis Z gewährleisten.
- 04** Wir verstehen uns als Partner und Teamplayer: Gegenüber unseren Direktkunden engagieren wir uns zusätzlich im Marketing, etwa bei Benchmarking, Marktauftritt und Verpackungsdesign.

Strategie

Unsere Strategie steht auf drei Eckpfeilern:

Professionelle Arbeitsweise

schafft Vertrauen bei unseren Direktkunden

Begeisterte Endkunden

Marke und Qualität fördern und stärken die Nachhaltigkeit

Erfolgreiche Entwicklung unserer Kunden

Umsatz und Gewinn nachhaltig erzielen und ausbauen

Sortiment und Zertifizierungen

Alle Produkte werden in unserem Auftrag mit Schweizer Know-how in Vietnam produziert und kundenspezifisch verarbeitet. Wir haben uns auf Shrimps und Fisch spezialisiert und decken folgende Produkte ab:

PRODUKT	QUALITÄTEN UND FANGMETHODE
Whiteleg (<i>Penaeus Vannamei</i>)	Konventionell, GLOBALG.A.P., ASC, Bio
Black Tiger (<i>Penaeus Monodon</i>)	Konventionell, GLOBALG.A.P., ASC, Bio
Pangasius (<i>Pangasius Hypophthalmus</i>)	GLOBALG.A.P., ASC
Baby Octopus	Fang mit Töpfen und Fallen
Tintenfisch (<i>Sepia Pharaonis</i>)	FAO-Fanggebiet 71, Fang mit Töpfen und Fallen

Chemiefreie Produkte, Bio, GLOBALG.A.P. und ASC werden neben der Schweiz auch in der EU immer stärker verlangt. Die Swiss Prime Taste AG selbst hält folgende Zertifikate:

ZERTIFIKAT	NUMMER	GÜLTIG BIS
Schweizer Bio-Verordnung (bio.inspecta)	BVH-65925	31.12.2027
ASC Chain of Custody	ASC-C-00477	20.05.2027
MSC Chain of Custody	MSC-C-01724	20.05.2027

Herkunft und Kontrolle des gesamten Prozesses

Im Vordergrund stehen die Herkunft, die Nachhaltigkeit und die Steuerung des gesamten Produktionsprozesses: von der Hatchery (Muttertiere, Brutstätte) über die Futtermittel und die Farm bis zur Ernte und zur Verarbeitung in der Fabrik in Vietnam.

Für Shrimps arbeiten wir mit vier Partnerbetrieben in Vietnam zusammen. Alle beziehen ihre Larven aus derselben, vertraglich gebundenen Hatchery, die wir persönlich kennen. So erhalten unsere Kunden immer Shrimps derselben Abstammung, und die Herkunft ist bis zum Muttertier nachvollziehbar. Je nach Betrieb sind unsere Partner nach GLOBALG.A.P., BRC, IFS, HACCP, ISO und Naturland zertifiziert und werden von Behörden, Kontrollstellen und unserem Team vor Ort laufend geprüft.



Hatchery (Muttertiere)



Qualitätskontrolle auf der Farm



Verarbeitung

Qualitätskontrolle vor Ort

Swiss Prime Taste Vietnam wickelt den gesamten Kontroll- und Inspektionsprozess bei den Herstellern ab und inspiziert jede Produktion mehrmals. Geprüft werden:

- Stückzahl (Total Count): Stimmt die Anzahl Shrimps pro Kilogramm?
- Gleichmässigkeit der Kaliber (Uniformity Rate): Stimmt die Durchschnittsgrösse?
- Brutto-, Netto- und Abtropfgewicht
- Farbe gemäss SalmoFan-Farbskala
- Anzahl gebrochener Schwanzsegmente (bei HOSO, HLSO und PDO)
- Anzahl schwarzer oder verbrannter Schwanzsegmente

Freigegeben wird erst durch unseren Inspektor und den Produzenten, dokumentiert in einem Inspektionsreport zu Prozess und Containerladung. Auf Wunsch erhalten Sie ihn zu Ihrer Lieferung.

Transport und Logistik

Der Container wird im Hafen von Ho-Chi-Minh-Stadt verladen und am Verladetag durch unser eigenes Team in Vietnam nochmals kontrolliert; auch dazu entsteht ein Ladereport. Das Containerschiff erreicht Bremerhaven, wo unser Logistikpartner seit 2010 Ihre Ware palettiert und termingerecht auf Europaletten an Ihr Lager liefert. Import- und Exportabwicklung inklusive Zoll, Dokumentation, Etikettierung und Lagerhaltung liegen bei uns.

Partner in Vietnam

Neben unseren Produzenten arbeiten wir in Vietnam mit einem Partner-Druckhaus für Verpackungen sowie mit Intertek, NAFIQAD und TÜV SÜD Vietnam zusammen.

Ihre Vorteile

-
- 01 **Ohne Zwischenhandel.** Wir haben Partnerverträge direkt mit den Produzenten und arbeiten ohne Agenten. Sie kaufen ab Farm.

 - 02 **Günstiger durch Planung.** Wir kaufen nicht einfach zu, sondern produzieren mit abgestimmter Jahresplanung in grossen Mengen direkt bei den Partnerbetrieben – davon profitieren Sie im Preis.

 - 03 **Direkt vor Ort.** Mit dem eigenen Büro in Vietnam sind wir täglich am Geschehen und können direkt Einfluss nehmen.

 - 04 **Chemiefrei.** Wir führen in erster Linie «chemical free» Produkte, die Kunden immer stärker suchen.

 - 05 **Gleichbleibende Qualität.** Farbe (roh und gekocht), Grösse (Count), Abtropfgewicht, Gleichmässigkeit, Geschmack und Konsistenz sind in jeder Packung ausgeglichen. Den Unterschied sehen und schmecken Sie im Vergleichstest – roh, nach der Zubereitung in Pfanne oder Grill oder bei einer Degustation.

 - 06 **Fixpreis.** Bei einer Grossbestellung, die über zehn Monate abgerufen wird, garantieren wir einen Fixpreis für diesen Zeitraum. Teillieferungen sind in Absprache möglich.

 - 07 **Preis-Leistung.** Produkt, Preis und Service stehen nach unserer Erfahrung in einem sehr interessanten Verhältnis zu dem, was bestehende Beschaffer bieten.
-

Eigenmarke GlüxShrimps

Am Markt treten wir mit unserer Eigenmarke GlüxShrimps auf: Black Tiger aus extensiver Zucht in den Mangroven, 100 % chemiefrei und ohne Zufütterung. Eine Marke ist nach unserer Erfahrung der Inbegriff von Qualität, Nachhaltigkeit, Sicherheit und Vertrauen, und ein einheitlicher Auftritt bringt mehr Übersicht und Ordnung am Verkaufspunkt. Standardgrössen sind 350 g und 750 g für den Handel sowie 1000 g für Gastronomie und Grosshandel. Mehr dazu in unserer Kundeninformation GlüxShrimps und unter www.shrimpshop.ch.

Code of Conduct

«Wir bei der Swiss Prime Taste AG glauben, dass unser Erfolg auf persönlicher und beruflicher Integrität aufbaut. Wir verstehen die Herausforderung, hohe soziale, ethische und ökologische Standards in unserem Unternehmen und in unserer gesamten Lieferkette sicherzustellen, und verpflichten uns, eng mit unseren Lieferanten zusammenzuarbeiten, damit unsere Standards und die der Produzenten laufend verbessert werden.»

Christoph Bacher, CEO

Die Swiss Prime Taste AG übernimmt die Verantwortung für die Bereiche, die sie laufend kontrolliert. Das bedeutet Verantwortung gegenüber den lokalen Gemeinschaften und dem Umfeld, in dem wir tätig sind, sowie gegenüber unseren Mitarbeitenden, Kunden, Lieferanten und der Gesellschaft. In der Fisch- und Seafood-Branche geht es um viel mehr als um die Produkte: um Lieferleistung, um geschäftliche, soziale und ökologische Verantwortung, um Innovation durch neue Produkte und Produktionsmethoden und um Qualitätsprodukte für unsere Kunden. Unser Ziel ist ein finanziell gesundes, erfolgreiches Unternehmen mit Respekt gegenüber Mensch, Natur und Umwelt.

Keine Zwangsarbeit, kein Menschenhandel, keine Sklaverei

Wir stehen für die freiwillige Beschäftigung aller Mitarbeitenden und respektieren ihr Recht, zu entscheiden, ob sie arbeiten oder nicht. Wir setzen keine Zwangsarbeit ein – weder Gefängnisarbeit noch Schuldknechtschaft oder andere Formen – und beteiligen uns nicht an Menschenhandel oder Sklaverei. Mitarbeitende können ihr Arbeitsverhältnis mit angemessener Frist kündigen.

Keine Kinderarbeit

Wir beteiligen uns nicht an Kinderarbeit und unterstützen sie nicht (gemäss den ILO-Konventionen Arbeitnehmende unter 15 Jahren, in bestimmten Entwicklungsländern unter 14 Jahren). Personen unter 18 Jahren verrichten keine gefährlichen Arbeiten und werden nicht nachts beschäftigt. Wir führen Unterlagen, die das Alter aller Arbeitnehmenden belegen. Stellen wir in unserer Lieferkette Kinderarbeit fest, greift ein Abhilfeprogramm. Legitime betriebliche Lehrlingsprogramme zum Nutzen junger Menschen unterstützen wir – ohne Ausbeutung und ohne Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit.

Vereinigungsfreiheit

Wir respektieren die Vereinigungsfreiheit und das Recht auf Kollektivverhandlungen und stehen den Aktivitäten von Gewerkschaften und Arbeitnehmerorganisationen offen gegenüber. Arbeitnehmervertreter werden nicht benachteiligt und erhalten Zugang, um ihre Aufgaben am Arbeitsplatz wahrzunehmen.

Keine Diskriminierung

Wir diskriminieren bei keiner unserer Tätigkeiten aufgrund von Herkunft, Hautfarbe, Religion, Geschlecht, Geschlechtsidentität oder -ausdruck, Alter, Behinderung, Familienstand, sexueller Orientierung oder militärischem Status – weder bei Einstellung, Entlohnung, Beförderung und Kündigung noch bei der Auswahl von Lieferanten oder der Erbringung von Leistungen. Wir fördern die Chancengleichheit und wollen

allen Mitarbeitenden, Kunden, Subunternehmern und Lieferanten ein offenes und einladendes Umfeld bieten.

Keine Belästigung, kein Missbrauch

Wir behandeln alle Mitarbeitenden mit Würde und Respekt. Niemand wird körperlicher, sexueller, psychischer oder verbaler Belästigung oder Misshandlung ausgesetzt, auch nicht körperlicher Bestrafung. Disziplinar massnahmen werden aufgezeichnet, sind fair und verhältnismässig und entsprechen den örtlichen Gesetzen.

Arbeitsbedingungen

Wir sorgen für eine sichere und hygienische Arbeitsumgebung und treffen angemessene Massnahmen, um Unfälle und Gesundheitsschäden zu vermeiden. Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften werden jederzeit eingehalten; Mitarbeitende erhalten regelmässige, dokumentierte Schulungen, die für neue oder neu eingesetzte Mitarbeitende wiederholt werden. Wir bieten Zugang zu sauberen Toiletten, Trinkwasser und hygienischen Einrichtungen für die Aufbewahrung von Lebensmitteln sowie saubere und sichere Unterkünfte für Mitarbeitende aus dem Ausland.

Faire Löhne und Arbeitszeiten

Löhne und Sozialleistungen entsprechen mindestens den nationalen gesetzlichen Standards. Alle Mitarbeitenden werden vor Stellenantritt schriftlich und verständlich über ihre Lohnbedingungen informiert und erhalten bei jeder Auszahlung eine Abrechnung. Überstunden werden mindestens nach nationalem Recht mit Zuschlag vergütet. Lohnabzüge als Disziplinar massnahme gibt es nicht, andere Abzüge nur nach Gesetz oder mit ausdrücklicher Zustimmung. Die nationalen Arbeitszeitgesetze werden eingehalten.

Umweltschutz

Wir halten alle geltenden Umweltgesetze und -vorschriften ein. Abfall wird minimiert und wo möglich recycelt, Verschmutzung von Boden, Luft und Wasser wirksam kontrolliert; für Gefahrstoffe bestehen Notfallpläne. Bei Produktion und Lieferung – inklusive Heizung, Lüftung, Beleuchtung, IT und Transport – achten wir auf effiziente Energienutzung und geringe Emissionen. Wir respektieren die Vorschriften zum Tierschutz und tragen aktiv zu Produktionsmethoden bei, die das Leiden der Tiere minimieren.

Produktverantwortung

Die Produktionsbetriebe unserer Partner sind gemäss den HACCP-Vorschriften der EU, der USA und Vietnams zugelassen und je nach Betrieb nach BRC/IFS zertifiziert. Sie ermöglichen Kundenaudits und geben Zugang zu allen Informationen über Sicherheit und Rechtmässigkeit unserer Produkte. Durch Kennzeichnung, Rückverfolgung, Rohstoffkontrolle und Schulungen haben wir die Produktsicherheit jederzeit unter Kontrolle; laufende Produkt- und Hygienekontrollen machen Abweichungen erkennbar.

Geschäftsintegrität

Wir halten alle Gesetze zu Bestechung, Geldwäscherei und Korruption ein. Geld oder andere Wertgegenstände anzubieten oder anzunehmen, um Handlungen zu beeinflussen oder sich einen unrechtmässigen Vorteil zu verschaffen – auch gegenüber Behörden –, ist verboten. Mit

Mitarbeitergesprächen stellen wir sicher, dass niemand gegen diesen Verhaltenskodex verstösst oder sich von Kunden oder Lieferanten unter Druck gesetzt fühlt.

Schlusswort

-
- 01 Wir unterstützen Sie partnerschaftlich auch im Marketing, um unsere Erfahrungen aus Produktion, Beschaffung und Verkauf gemeinsam zu bündeln und erfolgreich umzusetzen.
 - 02 Unser Ziel ist eine langfristige, partnerschaftliche Zusammenarbeit, die wir gemeinsam pflegen und stetig ausbauen.
 - 03 Wir garantieren Loyalität, Ehrlichkeit, Zuverlässigkeit und eine marktgerechte Preis-Leistung.
 - 04 Alle Produkte entsprechen der Abmachung, der Spezifikation und den Anforderungen an die Produktsicherheit, inklusive der gesetzlichen Bestimmungen.
 - 05 Unsere Tätigkeiten sind partnerschaftlich transparent und werden auf Verlangen jederzeit offengelegt.
 - 06 Wir empfehlen Ihnen, den gesamten Seafood-Prozess vor Ort in Vietnam persönlich zu besichtigen und sich selbst ein Bild von unserer Organisation und Arbeit zu machen.
-

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Swiss Prime Taste AG



Christoph Bacher
CEO & Founder