

BOULOGNE SEAFOOD

Parfaitement contrôlé, fileté, calibré pour être parfait dans votre assiette







SUR MESURE & À LA MESURE DE VOS DEMANDES

BOULOGNE SEAFOOD

Sur mesure et à la mesure de vos demandes

En 2018, une nouvelle aventure débute pour Gudmundur Stefansson et Sigurður Pétursson : la reprise d'une usine de découpe et de mise en barquette de produits de la mer. Complétant et diversifiant leurs offres, ces 2 passionnés peuvent ainsi répondre aux demandes de plus en plus précises des clients.
Boulogne Seafood, c'est surtout une équipe de plus de 50 personnes formées au filetage, à la qualité et au respect des normes.
Nos équipes s'investissent au quotidien pour vous apporter un service sur mesure.

QUALITÉ

Soucieux de la qualité de nos produits, le choix des matières premières est capital. Nous recherchons et identifions sans relâche les meilleurs fournisseurs et les meilleurs produits.

CONTRÔLE & TRAÇABILITÉ

Le système qualité mis en place constitue la colonne vertébrale de notre organisation. Il démarre dès le référencement de nos fournisseurs et se déploie sur l'ensemble du processus de l'entreprise, jusqu'à la livraison chez nos clients. Notre site est en cours de certification IFS.

SERVICE & RÉACTIVITÉ

Nous ne cessons jamais de nous investir afin d'apporter les solutions optimales aux besoins spécifiques de nos clients tout en conjuguant disponibilité et réactivité.

RESPONSABLE

La quasi-totalité de nos produits est recyclable.
Nous revalorisons nos produits pour limiter un maximum le gaspillage alimentaire.



50
salariés expérimentés depuis plusieurs années

2500
tonnes de marchandise travaillée par an

3000
m² d'atelier de production

NOS MOYENS HUMAINS

- La prise de commande par une équipe de 4 commerciaux
- L'achat de matière première de qualité (Islande, Norvège, Ecosse…)
- Une équipe de fileteurs formée à Boulogne-sur-Mer avec un savoir-faire unique
- Des experts dans l'emballage du poisson (vrac, sous-vide, barquette)
- Une équipe qualité à temps complet de 3 personnes



NOS MOYENS MATÉRIELS

- 4 lignes de conditionnement barquettes
- 2 lignes de filetage manuel
- 1 ligne de filetage mécanique
- 1 ligne de découpe en poids constant (calibrage)





NOS CLIENTS

Une solution pour tous les marchés.
GMS, Grossistes, R.H.F...

LE SUR MESURE

Notre structure est conçue pour répondre aux demandes spécifiques. Autant par nos compétences humaines que techniques, nous pouvons réaliser des calibrages hors normes et trouver des solutions répondant à des contraintes particulières. Nos conseillers sont à l'écoute et étudient avec vous toutes les possibilités.







Au cœur de Boulogne-sur-Mer, dans la zone portuaire de Capécure, Boulogne SeaFood est situé sur un point stratégique dans la logistique du poisson.

Création OLFADIEZ STRACOMM - 03 21 70 33 36 - www.olfadiez-stracomm.com



BOULOGNE SEAFOOD

7-13 Boulevard du Bassin Napoléon
62200 Boulogne-Sur-Mer
Tél : +33 (0)3 21 30 14 99
Fax : +33 (0)3 21 30 30 08