



Numera får han dock hjälp av sonen Albert som är anställd i familjeföretaget sedan i våras.

Köper färdiga filéer

Basen är torsk och strömming, men vagnen rymmer åtskilligt mer. Här finns delikatesser som sjötunga, hummer och krabba, men även färdiginlagd sill, färsk ål, räkor och mycket, mycket annat.

På grund av tidsbrist köper han alltid färdigfilead fisk. Alla beställningar rings in på kvällen och står klara på pall för hämtning morgonen därpå. På CeGe Fisk prioriteras alltid stamkunderna och det är han sedan 20 år. Anledningen är lika komplicerad som enkel: en fiskare är nog bland det svåraste att lura på kvaliteten, och Lars-Erik Jönsson är inget undantag.

– Allt som jag säljer ska jag kunna sätta på eget bord. Sedan behöver jag inte säga så mycket mer.

LE JÖNSSON FISK

Historik: startade 1980

Försäljningsplats: Mobil fiskvagn som går runt Värmland och Dalsland

Anställda: 2

Omsättning: "Vi går runt"

Alla känner Jönsson

Kvart i fem torsdag morgon, lastplatsen utanför CeGe Fisk myllrar av bilar och fiskhandlare som kommit från hela landet för att hämta varor. En av dem är Lars-Erik Jönsson vars fiskvagn snart är färdiglastad och klar för avfärd mot Värmland och Dalsland.

I tjugo år har "Jönsson" kört samma rutt och är ett välkänt ansikte för kunderna som i många fall är trofasta sedan årtal. Han börjar och avslutar veckan i Bengtsfors. Däremellan hinna han besöka ett tiotal försäljningsställen.

kunderna

Åkeri med guld i lasten

Fiskhamnens Åkeri har specialiserat sig på fisktransporter och en stor kund är CeGe Fisk.

Fem dagar i veckan går lastbilarna sina fasta rutter genom Sverige, ibland med extra dyrbar last i fryrsarna.

Fjorton personer arbetar på Fiskhamnens Åkeri. Tio kör, och fyra administrerar. Kunderna är grossister som sålt fisk till skolor, sjukhus, butiker och resaturanger.

Sju bilar utgår från Göteborg och finns ständigt i rörelse, 24 timmar om dygnet, alla dagar om året. För att utöka servicen har företaget även tre bilar stationerade i Stockholmsområdet.

Företaget är familjeägt av Lena och Ove Hellberg som tog över efter Lenas pappa för några år sedan.

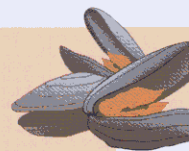
Här finns traditioner och lång erfarenhet, vilket inte hindrar att blickarna rör sig framåt i tiden. Samtliga bilar är anslutna till GPS-systemet, det vill säga navigering via satellit, som bland annat innebär att kunderna alltid vet var leveransen befinner sig – och att chauffören vet exakt var leveransen ska, genom en detaljerad karta och färdväg som dyker upp på en skärm inne i hytten.

Ett halvt ton fisk per dag, signum CeGe Fisk, når på ett säkert och snabbt sätt kunden. Ibland är varan extra dyrbar. En last full med svensk hummer à 700 kronor kilot, är värt flera miljoner kronor, men dessbättre har aldrig någon stöld förekommit. Bilarna står ju nästan aldrig stilla.

Samarbetet med CeGe Fisk inleddes redan på sjuttioalet, och Ove Hellberg är helnöjd.



Gourmetmat på skärgårdsö



Rosenön i Stockholm skärgård har både varit näste för lönnkrogar och ett romantiskt sommarställe för en förläggarfamilj.

Sedan 1979 är ön konferensanläggning, ägd av Hyresgästernas Riksförbund, och restaurangtraditionen lever kvar. Bara maten, omsätter 12,5 miljoner per år. Femtio procent av detta är fisk och skaldjur som levereras av CeGe Fisk.

– Varje tisdagmorgon kommer fiskbilen, säger Jan-Bertil Sölvin som är köksmästare med erfarenhet från världens alla hörn.

Han tycker inte det är konstigt att beställa fisk från Göteborg i stället för närliggande Stockholm. Utbud och kvalitet styr valet av leverantör.

Här serveras frukost, lunch och middag. Köket stänger nästan aldrig och många aktiviteter och upplevelser kretsar kring mat och dryck. Sjörovraafton, till exempel. Källaren blir då en lönnkrog där krögardrottningen tar emot med mat och dryck. Och deltagarna blir skådespelare i ett riktigt sjörovspel om kärlek, förräderi och ond, bråd död.

ROSENÖNS RESTAURANG

Finns: Några mil utanför Stockholm, nära Dalarön.

Historik: Öppnade 1979.

Mat: All sort mat av hög klass med betoning på fisk- och skaldjur samt vegetariskt.

Anställda: 7 kockar plus serveringspersonal

Hemsida: www.rosenon.se

– Hela företaget är bra att ha att göra med. Veldig enkla och jordnära. Vi har till exempel aldrig behövt skriftliga avtal, ett handslag duger lika bra.

FISKHAMNENS ÅKERI

Historik: Startades 1958 av Alf Johansson

Anställda: 14

Antal bilar: 10

HÄLLÖ SKALDJUR I LAKE SÅ NÄRA FÄRSKT DU KAN KOMMA



AB HÄLLÖFISK

450 43 Smögen

Tel 0523 32420

Fax 0523 32527

info@hallofisk.com

www.hallofisk.com



LEWRÉNS

Tel. 0303-24 30 65

Fax 0303-24 30 75

ALLT I EMBALLAGE

Papper AB