KONZEPT

RTC Concept Kundenmarke

Ready to Cook unter der Marke unserer Kunden – in vier Qualitätsstufen: konventionell, naturbelassen, ASC, Bio

> **Unverbindliche Konzeptfassung vom 06.10.2026. Sortiment, Spezifikationen, Preise und Lieferfähigkeit werden vor Beauftragung schriftlich bestätigt. Die genannten Zertifikate der Swiss Prime Taste AG sind belegt; die kundenseitigen Nachweise sind je Projekt zu erbringen.**

Das Angebot

Swiss Prime Taste AG stellt die bestehende Ready-to-Cook-Linie als Produktlinie unter der Marke eines Geschäftskunden bereit. Das Produkt ist fertig entwickelt: tiefgekühlte Shrimps mit sortenspezifischer Trockenmarinade im Kochbeutel, zehn Minuten in kochendem Wasser, vier Sorten im Startsortiment.

Der Kunde erhält ein angepasstes Sortiment, Verpackung und Verkaufsunterlagen im eigenen Markenauftritt. Seine Marke steht auf der Vorderseite und in der gesamten Verkaufskommunikation; ein sichtbares Glüx-Logo ist in diesem Modell nicht erforderlich. Swiss Prime Taste organisiert die Umsetzung mit freigegebenen Produktions- und Rohwarenpartnern und verdient an der Einführung sowie an jeder gelieferten Packung.

Beschaffung, Qualitätssicherung, Import und Verzollung bleiben bei uns. Die Pflichtangaben zu verantwortlichem Unternehmen, Herkunft und Herstellung werden unabhängig vom Markenauftritt fachlich festgelegt.

Vier Qualitätsstufen

Der entscheidende Hebel ist die Rohware. Die vier Stufen unterscheiden sich in Herkunftsqualität, Nachweispflicht und Preis – nicht im Produkt, nicht in der Zubereitung und nicht im Ablauf. Die Stufe wird pro Sorte gewählt und vor der Beschaffung festgelegt; sie lässt sich nicht nachträglich auf eine bestehende Charge anwenden.

STUFE	POSITIONIERUNG	VORAUSSETZUNG BEIM KUNDEN	PREISNIVEAU
01 Konventionell	Marktübliche Standardware aus kontrollierter Aquakultur. Beste Verfügbarkeit und breiteste Grössenauswahl.	Keine	Basis
02 Naturbelassen	Ohne Zusatzstoffe verarbeitet: keine Phosphate, keine Sulfite, kein Soaking. Über die Spezifikation belegt, nicht über ein Zertifikat.	Keine Zertifizierung; die Auslobung muss belegt sein	Aufschlag
03 ASC	Zucht nach dem Standard des Aquaculture Stewardship Council. Für Kanäle mit verbindlicher Nachhaltigkeitsvorgabe.	Eigene Chain-of-Custody-Zertifizierung und Label-Lizenzvertrag	Deutlicher Aufschlag
04 Bio	Zertifizierte Bio-Aquakultur. Für Bio-Fachhandel und Premium-Positionierung; als einzige Stufe muss auch die Marinade zertifiziert sein.	Zertifizierung als Inverkehrbringer; bei eigener Verzollung zusätzlich als Importeur	Höchste Stufe

Jede Stufe oberhalb der Basis verlängert die Vorlaufzeit, weil Zertifikate und Verfügbarkeit vor der Bestellung geprüft werden müssen.

Was bei einem marinierten Produkt dazukommt

Ready to Cook ist kein Stück Rohware, sondern ein zusammengesetztes Lebensmittel aus Shrimps und Marinade. Für die beiden zertifizierten Stufen hat das sehr unterschiedliche Folgen – dieser Punkt entscheidet über Aufwand und Preis.

01 ASC – die Marinade ist keine Seafood-Zutat

Die Label-Regeln der Programme verlangen, dass mindestens 95 % der Seafood-Zutaten zertifiziert sind. Bei Ready to Cook ist der Shrimp die einzige Seafood-Zutat. Ist er ASC-zertifiziert, steht die Marinade dem Logo nicht entgegen. Die Berechnung ist zu dokumentieren und dem Auditor auf Verlangen vorzulegen.

02 Bio – die Marinade muss selbst Bio sein

Die Bezeichnung «Bio» setzt voraus, dass mindestens 95 % der landwirtschaftlichen Zutaten aus biologischer Produktion stammen. Die Gewürzmischung gehört dazu. Eine Bio-Variante braucht deshalb nicht nur Bio-Shrimps, sondern auch eine zertifizierte Bio-Marinade. Der bestehende Würzpartner führt Bio-Marinaden; zu klären sind Mindestmenge und Preis je Sorte.

03 Knospe mit Schweizerkreuz – für importierte Shrimps nicht anwendbar

Die Knospe mit Schweizerkreuz verlangt einen hohen Anteil Schweizer Rohstoffe. Ob eine Knospe ohne Schweizerkreuz in Frage kommt, ist separat mit Bio Suisse zu klären.

Unsere Seite der Kette steht

Für die beiden zertifizierten Stufen muss die gesamte Kette zertifiziert sein, nicht nur die Farm. Swiss Prime Taste AG ist als Händler und Importeur entsprechend zertifiziert:

NACHWEIS	UMFANG	GÜLTIG BIS
ASC Chain of Custody	ASC Chain of Custody Standard Version 5.1, Zertifizierungscode ASC-C-00477. Haupttätigkeit Handel (Kauf/Verkauf), Produktgruppe Aquakulturerzeugnisse.	20.05.2027
Schweizerische Bio-Verordnung	Zertifikat BVH-65925, Betriebsnummer 36225. Haupttätigkeiten Vertrieb/Inverkehrbringen und Einfuhr; Erzeugnisgruppen unverarbeitete Aquakulturerzeugnisse sowie verarbeitete Erzeugnisse als Lebensmittel.	31.12.2027

Damit ist die Lieferkette bis zum Kunden abgedeckt. Für das Label auf der Packung braucht der Markeninhaber die entsprechenden eigenen Nachweise; Zertifikatskopien stellen wir auf Anfrage zur Verfügung.

Produkt und Sortiment

MERKMAL	VORGESCHLAGENER STARTUMFANG	STATUS
Produkt	Tiefgekühlte Shrimps mit sortenspezifischer Trockenmarinade im Kochbeutel	Aus dem bestehenden Projekt abgeleitet
Zubereitung	Zehn Minuten in kochendem Wasser, Beutel ungeöffnet	Unverändert
Sortiment	Vier Sorten – Smoking BBQ, Green Herbs, Lemon Pepper, Curry à Ca Ri Ga	Arbeitsnamen; eigene Verkaufsnamen möglich
Rohware	Black Tiger (Penaeus monodon) in der gewählten Qualitätsstufe	Stufe je Sorte festzulegen
Markenauftritt	Logo, Farben und Verkaufsnamen des Kunden	Neu zu gestalten
Füllgewicht	Shrimps plus Marinade je Packung	Vor Druck verbindlich festzulegen
Marinade	Zugekaufte Würzmischung je Sorte	Bei Bio zwingend in Bio-Qualität

MERKMAL	VORGESCHLAGENER STARTUMFANG	STATUS
Umkarton	Verkaufseinheiten je Karton	Für die neue Marke zu bestätigen
Pilot	Erste Charge mit gleichmässiger Sortenverteilung	Planannahme; Hersteller-Mindestmenge offen
Haltbarkeit	Produktspezifisch zu validieren	Vor Serienfreigabe

Leistungsumfang der Einführung

01 Briefing und Sortimentsplan

Marke, Kanal, Sorten, Qualitätsstufe je Sorte und Zielverkaufspreis werden gemeinsam festgelegt.

02 Produktspezifikationen im Entwurf

Je Sorte eine Spezifikation mit Rohware, Stufe, Marinade, Füllgewicht, Zubereitung und Prüfumfang.

03 Verpackung

Ein gemeinsames Grundlayout, Anpassung je Sorte, zwei gebündelte Korrekturrunden, druckfähige Dateien nach technischer Freigabe.

04 Bemusterung und Freigabeprotokoll

Koordination der Muster mit dem Produktionspartner und Dokumentation aller Freigaben.

05 Verkaufsunterlagen

Produktdatenblatt je Sorte, kompakter Verkaufstext und Bestellübersicht für den Aussendienst des Kunden.

06 Deklarationsentwurf

Zusammenstellung der Pflichtangaben je Sorte, fachlich von der verantwortlichen Stelle freizugeben.

Nicht enthalten: Serienverpackungen, Druckplatten und Stanzwerkzeuge, externe Laborprüfungen, GS1-Gebühren, Markenregistrierung sowie die eigene ASC- oder Bio-Zertifizierung des Kunden.

Deklaration

Für vorverpackte Fischereierzeugnisse verlangt das Schweizer Recht die Sachbezeichnung mit gemeiner und wissenschaftlicher Artbezeichnung, die Produktionsmethode, das Produktionsland, das Nettofüllgewicht sowie die Angaben zu Glasur und Auftauen. Krebstiere sind ein deklarationspflichtiges Allergen; Sulfite wären es ebenfalls.

Die Kundenmarke ersetzt die Pflichtinformationen nicht. Charge, Rohstofflose, Produktionslose und belieferte Kunden werden verknüpft; Kühlkette, Sperrung, Reklamationskontakt, Rücknahme und Rückruf werden im QS-Ablauf geregelt. Diese Punkte sind fachlich angewandte Prüfaufträge und keine Rechtsberatung; die Freigabe einer konkreten Etikette ersetzen sie nicht.

Rollen und Freigaben

THEMA	SWISS PRIME TASTE	KUNDE	PRODUKTIONSPARTNER
Sortiment und Projektsteuerung	Konzept und Koordination	Briefing und Sortimentsentscheid	Machbarkeit bestätigen
Markenauftritt	Gestaltung und Datenaufbereitung	Markenrechte und Designfreigabe	Druck- und Verpackungsprüfung
Rezeptur und Qualität	Spezifikation koordinieren	Gewünschte Eigenschaften freigeben	Herstellung und Prozessvalidierung
Qualitätsstufe	Rohware und Zertifikate beschaffen	Stufe wählen, eigene Zertifizierung halten	Zertifizierten Prozess nachweisen
Deklaration	Unterlagen zusammenführen	Zuständige verantwortliche Stelle mitfestlegen	Zutaten-, Allergen- und Prozessdaten liefern
Beschaffung und Bestand	Bedarfsplanung koordinieren	Bestellungen und Prognosen liefern	Mengen, Termine und Lagerfähigkeit bestätigen
Rückverfolgung und Reklamation	Kontakt- und Ablaufkoordination	Verkaufsdaten und Kundenmeldungen	Chargen- und Produktionsdaten

Diese Arbeitsaufteilung ersetzt keine gesetzlichen Verantwortlichkeiten. Im Vertrag werden für jedes Produkt das verantwortliche Unternehmen, die Freigabeverantwortung und der Ablauf bei Reklamation oder Rückruf ausdrücklich benannt.

Rechte und wirtschaftlicher Schutz

Swiss Prime Taste ist Rechteinhaber, nicht Zwischenhändler. Rezepturen, Konzept und Schutzrechte am Ready-to-Cook-Produkt liegen bei Swiss Prime Taste; die Rechte an den Würzmischungen sind vom Hersteller eingeräumt. Daraus folgt dreierlei: Das Konzept kann überhaupt unter einer Kundenmarke freigegeben werden, Exklusivität für klar definierte Produkte, Kanäle und Gebiete ist zusicherbar, und die Rezeptur einer Kundenlinie steht keinem Dritten über ein fremdes Würzhaus offen.

Die Kundenmarke bleibt Eigentum des Kunden. Für die Zusammenarbeit erteilt der Kunde eine begrenzte Erlaubnis zur Verwendung seiner Marke auf freigegebenen Produkten und Unterlagen. Swiss Prime Taste räumt nur Rechte ein, die ihr nachweislich zustehen und für die die nötige Zustimmung der Rezeptur-, Produktions- und Gestaltungspartner vorliegt.

Das Standardmodell sieht ein einfaches Nutzungsrecht für die vereinbarten Produkte unter der Kundenmarke im Schweizer Markt vor. Swiss Prime Taste darf das allgemeine Konzept weiter anbieten; kundenspezifische Markenbestandteile werden nicht für andere Kunden verwendet. Eine Exklusivität ist nur für klar definierte Produkte, Kanäle, Gebiete und Zeiträume sinnvoll und benötigt eine zusätzliche Vereinbarung mit verbindlichem Mindestbezug und gesonderter Vergütung.

Vor Ende der Zusammenarbeit werden Abverkaufsfristen, Restverpackungen, Gewürzbestände und offene Bestellungen geregelt. Eine automatische Übertragung von Rezepturen oder Herstellerverträgen ist nicht vorgesehen.

Kommerzielles Modell

Eine einmalige Einführungspauschale und ein Preis je fertig verpackter Einheit. Das vereinbarte Nutzungsrecht am Konzept ist im Lieferpreis enthalten; eine zusätzliche Lizenz je Packung ist im Standardmodell nicht vorgesehen. Ein vollständiger Verkauf aller Rechte gehört nicht zum Standardangebot.

Der Stückpreis bildet sich aus Rohware nach Art, Grösse und gewählter Qualitätsstufe, der Marinade (bei Bio in zertifizierter Bio-Qualität), Produktion und Kochbeutel, Verpackung, Etiketten und Umkarton, dem Prüf- und Zertifizierungsaufwand der Stufe sowie Import, Zoll, Kühlkette und Transport bis zum vereinbarten Lieferpunkt.

Alle B2B-Beträge verstehen sich ohne MWST. Ein verbindlicher Preis entsteht erst nach aktuellen Angeboten für Rohware, Marinade, Produktion und Verpackung in der gewählten Stufe. Die Preisgültigkeit wird je Offerte festgelegt; Kostensteigerungen werden nicht automatisch als freie Marge verrechnet.

Alternative: Lizenz statt Belieferung

Hat der Kunde eigene Produktion, muss die Ware nicht über Swiss Prime Taste laufen. Dann werden Konzept und Rezepturen lizenziert, und der Kunde organisiert Beschaffung, Herstellung, Verpackung und Logistik selbst. Möglich ist das, weil die Rechte bei Swiss Prime Taste liegen und freigegeben werden können.

01 **Modell A – Belieferung (Standard)**

Einmalige Einführung und ein Preis je fertig verpackter Packung; das Nutzungsrecht ist im Lieferpreis enthalten. Beschaffung, Qualitätssicherung, Import und Produktionskoordination liegen bei Swiss Prime Taste. Der schnellste Weg zur Markteinführung.

02 **Modell B – Konzeptlizenz**

Einmalige Einführung und Übertragung des Know-hows, dazu eine Lizenz je produzierter, verkaufsfähiger Packung mit einer vereinbarten Mindestlizenz je vollem Vertragsjahr. Beschaffung, Herstellung, Verpackung und Logistik liegen beim Kunden. Sinnvoll ab einer Menge, die eine eigene Produktion trägt.

Die beiden Modelle sind **Alternativen, keine Addition**: Im Liefermodell wird keine zusätzliche Lizenz je Packung berechnet. Welcher Weg günstiger ist, hängt von Menge und Produktionsstruktur des Kunden ab und wird auf dessen Zahlen durchgerechnet. Laufzeit, Gebiet, Mengenmeldung, Abrechnungszeitraum, Qualitätssicherung, Prüfungsrechte und Beendigung werden im Lizenzvertrag definiert. Ein vollständiger Verkauf aller Rechte gehört nicht zum Standardangebot und benötigt eine separate Bewertung.

Ablauf

01 **Briefing**

Marke, Kanal, Sorten, Zielverkaufspreis und geschätzter Jahresbedarf werden erfasst.

02 **Qualitätsstufe und Spezifikation**

Stufe je Sorte festlegen, Spezifikationsentwürfe erstellen, Prüfumfang vereinbaren.

03 **Lieferanten- und Zertifikatsprüfung**

Angebote einholen, Zertifikate und Private-Label-Freigaben der Partner nachweisen.

04 **Bemusterung**

Muster beurteilen, Füllgewicht und Marinadenansatz bestätigen.

05 **Freigaben**

Etikette, Verpackung, Haltbarkeit, GTIN/EAN und Preis freigeben.

06 **Serienbestellung und Einführung**

Produktion, Import, Anlieferung und Start im Verkauf.

Zeitrahmen als Planwert: acht bis zwölf Wochen ab vollständigem Briefing und rechtzeitigem Eingang aller Freigaben. Für ASC- und Bio-Ware kommt die Prüfung der Zertifikate hinzu – und, falls noch nicht vorhanden, die eigene Zertifizierung des Kunden. Ein verbindlicher Termin folgt nach Lieferantenbestätigung.

Vor der verbindlichen Offerte zu klären

- Aktuelle Rohwarenangebote je Qualitätsstufe
- Bio-Marinade: Mindestmenge und Preis je Sorte
- Mindestmengen je Sorte, Verpackung und Produktionslos
- Finales Füllgewicht und Marinadenansatz
- Zertifikatsstatus auf Kundenseite (ASC Chain of Custody, Bio)
- Lieferpunkt, Zahlungsziel, Rabatte und Preisgültigkeit
- Externe Laborprüfungen, Druckwerkzeuge und GS1-Gebühren
- Verantwortliche Stelle, Kühlkette, Reklamations- und Rückrufablauf

Mit einem Interessenten werden Marke, Zielkanal, Sortiment, Zielverkaufspreis und Jahresmenge erfasst. Parallel holt Swiss Prime Taste die schriftlichen Private-Label-Freigaben und aktuelle Angebote für Herstellung, Rohware und Verpackung ein. Daraus entsteht die verbindliche Kundenofferte.

SWISS PRIME TASTE AG
Wittenwilerstrasse 25
CH-8355 Aadorf · Schweiz

KONTAKT
+41 52 368 00 58
info@swissprimetaste.ch
www.swissprimetaste.ch