

seafish

Local
seafood
heroes

Swansea Fresh Fish Ltd

All it took was an afternoon 'minding the shop' to convince Debora Rees to set up her own fish enterprise.

It was in 1991 that entrepreneur, Debora, formed wholesaler Swansea Fresh Fish Ltd – a successful fresh and frozen fish and seafood business which today serves restaurants, caterers and fishmongers across south and mid Wales, and the general public.

"It all happened by accident," says Debora, "My brother had a shop selling wet fish, and he asked me to help him out one afternoon. I was in the process of setting up another business, I didn't have any thoughts about having a fish shop."

However, her afternoon behind the fish counter made her change her plans, and she ended up buying not one but two fish shops – initially supplying local businesses, and also taking part in events such as Cardigan Bay Seafood Festival which takes place in Aberaeron.



Until stepping into her brother's shoes Debora had had no experience of the fishing industry but today she employs 11 full-time staff at Swansea Fish's base at the city's Marina.

"I learned a lot on the job. We buy from local fishermen and from around the UK – Cornwall, Scotland, and Grimsby. We fillet, cut, and portion the fish for restaurants and smoke it ourselves at our own smokery."

Specialising in day boat and line caught sustainable fish, the range of catch handled by Debora and her team is extensive from wild sea bass, John Dory and brill to monkfish, hake and turbot as well as oysters, cockles, laverbread, mussels and much, much more.

"People love our smoked salmon which we smoke in the traditional way in rock salt. Mackerel and gurnard are very popular and the local wild bass is amazing."

Swansea Fish's reputation is built on quality, the company's foresightedness and its commitment to customers.

Debora says "Quality is the most important thing, it comes before price." When it comes to regulations, the company has been ahead of the game too, with Debora's previous business experience proving invaluable.

"I came from a sales background, and I made sure we had all the regulations such as HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) in place before we were required to do so. We have also made portion control part of our process from the beginning. We believe in going the extra mile for our customers."

For those interested in working in the seafood industry, the sector offers a variety of career opportunities, and Swansea Fish is keen to train the next generation of fishmongers. Says Debora, "We would love to have apprentices here."



For more information on Swansea Fish :
Unit 5 Fishmarket Quay, Trawler Road, The Marina,
Swansea SA1 1UN
T: +44 (0) 1792 480800
E: info@swanseafish.net
W: www.swanseafish.net

seafish

Arwyr
bwyd môr
lleol

Swansea Fresh Fish Ltd

Roedd cytuno i 'ofalu am y siop am ryw ychydig' ryw brynhawn yn ddigon i argyhoeddi Debora Rees ei bod am agor ei menter bysgod ei hun.

Sefydlodd yr entrepreneur Debora ei busnes cyfanwerthu Swansea Fresh Fish Ltd ym 1991. Mae hwn yn fusnes pysgod ffres ac wedi'u rhewi llwyddiannus sydd erbyn heddiw'n gwasanaethu bwytaï, busnesau arlwyyo a siopau pysgod drwy dde a chanolbarth Cymru, yn ogystal â'r cyhoedd.

"Digwyddodd popeth drwy ddamwain," medd Debora. "Roedd gan fy mrawd siop a oedd yn gwerthu pysgod gwlyb a gofynnodd imi ei helpu un prynhawn. Roeddwn wrthi'n sefydlu busnes arall ar y pryd. Doeddwn i ddim yn coleddu syniadau am gael siop bysgod."



Ond, wedi prynhawn y tu ôl i'r cownter pysgod, newidiodd ei chynlluniau ac aeth yn ei blaen i brynu dwy siop bysgod. Cyflenwai fusnesau lleol ar y cychwyn a bu'n cymryd rhan mewn digwyddiadau megis Gŵyl Bwyd Môr Bae Ceredigion a gynhelir yn Aberaeron.

Cyn penderfynu dilyn ei brawd, nid oedd Debora wedi cael dim profiad o'r diwydiant pysgota ond erbyn heddiw mae'n cyflogi 11 o weithwyr llawn amser ar safle Swansea Fish yn marina'r ddinas.

"Dysgais lawer wrth wneud y gwaith. Rydym yn prynu oddi wrth bysgotwyr lleol ac o bob cwr o'r wlad - o Gernyw, o'r Alban ac o Grimsby. Rydym yn ffiledu, yn torri ac yn paratoi darnau o'r pysgod ar gyfer bwyta. Rydym hefyd eu mygu ein hunain yn ein cyfleuster mygu ar y safle."

Mae Debora a'i thim yn arbenigo mewn pysgod cynaliadwy sydd wedi'u dal gan gychod dydd ac ar lein ac maent yn trin amrywiaeth helaeth o bysgod, o ddraenogiaid y môr, Pysgod Darn Arian a lledog mannog i faelgwn, cegdduon a lledog chwith yn ogystal ag wystrys, cocos, bara lawr, cregyn gleision a llawer, llawer rhagor.

"Mae pobl wedi gwirioni am ein heog wedi'i fygu. Rydym yn ei fygu yn y ffordd draddodiadol mewn halen craig. Mae mecryll a chwynrwy (gurnard) yn boblogaidd iawn ac mae draenogiaid y môr gwyllt lleol yn anhygoel."

Mae Swansea Fish yn gwmni sydd wedi ennill enw iddo'i hun oherwydd ansawdd y cynnyrch, y gallu i ragweld y dyfodol a'i ymrwymiad i'r cwsmeriaid.

Dywed Deborah, "Ansawdd yw'r peth pwysicaf ac mae'n cael blaenoriaeth dros bris." O ran rheoleiddio, mae'r cwmni wedi bod yn arwain y gad hefyd a bu profiad busnes blaenorol Debora yn amhrisiadwy.

"Roedd gen i gefndir gwerthu ac es ati i sicrhau ein bod yn bodloni'r holl reoliadau, megis HACCP (Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol) cyn y daeth hyn yn orfodaeth. Mae rheoli dognau hefyd wedi bod yn rhan o'n proses ers y dechrau Credwn mewn gwneud mwy na sydd raid er mwyn plesio'n cwsmeriaid."

I'r rhai sydd â'i bryd ar weithio yn y diwydiant bwyd môr, mae gan y sector amrywiaeth o gyfleoedd gyrfaol ac mae Swansea Fish yn awyddus i hyfforddi'r genhedlaeth nesaf o werthwyr pysgod. Dywed Debora, "Byddem yn hoff iawn o gael prentisiaid yma."



I gael rhagor o wybodaeth am Swansea Fish:
Uned 5, Fishmarket Quay, Heol Trawler, Y Marina,
Abertawe, SA1 1UN
Ffôn: +44 (0) 1792 480800
E-bost: info@swanseafish.net
Y We: www.swanseafish.net