

让消费者享用纯正的挪威美味

某挪威生鲜品牌以新鲜为理念，倡导“寻觅久违的新鲜”，并创造了独特的“唤醒新鲜技术”。通过将单独包装的海鲜鱼速冻至零下 35 度（比业界标准还要低两倍），保证了鱼的色泽和新鲜度；然后全程恒温冷链运输到目的地，再由他们独创的唤醒新鲜技术一小时解冻到 0 度。2015 年该品牌正式进入中国市场，主要提供海鲜品，包括三文鱼、鳕鱼等。

挑战：

- 挪威水产品进口配额申请：因中挪贸易关系，挪威水产品进口存在贸易壁垒，水产品进口配额申请审批严格，配额数量极其稀少。
- 进口清关：客户尚未申请到进口及贸易所需的进出口资质、水产品收货人资质等相关资质，无法收付外汇，需由中外运普菲斯全权代理操作，协助客户收货、付汇、抵税。
- 标签备案及再包装：该客户首次进口产品时，需对所有产品申请标签备案。
- 提供物流解决方案：需同时实现 B2C 和 B2B 物流配送，确保产品全程严格的冷冻要求。
- O2O 推广：产品进入中国市场后实行 O2O 销售模式，需铺设线上销售渠道，辅助客户推广产品。

我们的解决方案：

针对客户需求及产品特性，结合进出口国的相关贸易、海关政策，中外运普菲斯为客户提供专业的全程冷链物流解决方案和高效的贸易代理解决方案，不仅帮助客户将高品质的海鲜品完美地呈现在消费者手中，同时为客户解决了进口配额、进境水产品检疫审批等棘手的贸易问题，并提供了水产品消费市场调研、产品 O2Q 推广、代收货款等贸易代理服务。

中外运普菲斯在上海洋山港、上海外高桥等地区拥有自建单体冷库，可提供零下 25℃ 到 10℃ 的冷冻冷藏仓储、再包装、多温区配送的一体化物流服务。上海两个冷库均为 CIQ（上海商检局）指定查验仓库，避免了因查验而产生额外搬运和短驳。

同时，通过合理的仓库布局、配备现代物料搬运设备、节能应急的制冷系统和先进的仓储管理系统，保证了作业的安全、高效和货物的充分制冷，从而确保货物在每个环节均保持上乘品质。对于客户时刻关注的品质问题，客户通过在线查询系统可以在一年中的任何一天、一天中的任何时间，及时获取产品的库存数据、货物状态和温度记录数据。

为保证运输过程中的产品品质，中外运普菲斯在上百辆自有冷冻冷藏车辆上安装了便携式 GPS，对运输状态进行全程跟踪定位，并进行 24 小时不间断的温度记录，以供客户实时查询。

我们根据 ICEFRESH 电商平台销售的需求，为其提供冷链整车运输、零担运输、冷链运输节能设计、在途全面信息监管方案、信息系统管理方案设计等服务。通过以上海为基点辐射长三角及京津唐经济圈的配送网络，中外运普菲斯将产自挪威深海的美味送到每位消费者手中。

此外，我们利用 CIQ 指定查验仓库的便利，为客户提供标签备案、再包装、大包装更换成小包装等增值服务，保证了货物自查验整改开始一直处于客户要求的冷冻环境。

为客户带来的价值：

中外运普菲斯作为客户在中国的物流和贸易整合服务商，为客户成功解决了配额难题并扫平了贸易障碍，将进口清关时间从最初因配额、销售标签等问题导致的 1 个月时间缩短为 4-5 天，从而保证了货物的顺利进口与销售。此外，我们还为客户提供包括代付汇、代付税、代开票、代收款在内的金融服务，并帮助客户引进知名电商平台进行在线销售。

中外运普菲斯为客户提供的清关、仓储、再包装的全程冷链保鲜服务，确保海鲜品到消费者手中保持本真的口感和品质，实现了客户产品新鲜活力的理念。