

Crusta Oceans ziet groei gemakproducten en diepvries

'Korte lijnen zijn de toekomst'

Schaal- en schelpdiergroothandel Crusta Oceans uit Urk maakte de afgelopen jaren een versnelde ontwikkeling door. Middels een automatiseringsslag en een fikse uitbreiding van het diepvriesassortiment wist het bedrijf tijdens en na Covid te overleven en opnieuw te gaan floreren.

Covid heeft het bedrijf heftig wakker geschud, vertelt Arie Zuurmond, directeur-eigenaar van Crusta Oceans uit Urk.

"De eerste maanden waren we bijna op non-actief, door het sluiten van de horeca, onze belangrijkste afnemers, via de groot-handels. We zijn wel constant aan de gang gebleven. We hebben van alles geprobeerd: kleinere verpakkingen oesters, kreeften koken voor de consument. Je tast volledig in het duister, want je hebt geen idee hoe lang het gaat duren. We zijn aan de gang gebleven met lage winstmarges, om onze mensen te kunnen behouden. Dat was heel moeilijk, maar het is gelukt."

Na Covid kwam het personeelsprobleem. "We hebben tijdens Covid afscheid moeten nemen van onze parttimers en die waren daarna niet meer te vinden. We zijn toen zes maanden bezig geweest met automatiseren, waarbij we alles zelf hebben moeten ontdekken, want niemand doet wat wij doen. We hebben verpakkinglijnen en inpakmachines ontwikkeld en alles Arboproof gemaakt. In het jaar na Covid hebben we een enorme automatiseringsslag gemaakt. Feitelijk zijn we toen naar 2050 geschoten. Dat geldt ook voor onze

duurzaamheidsinspanningen. Sinds een paar maanden zijn we volledig van het gas af."

Nachttransport en diepvries

Toen alle exportlijnen weer geopend werden, kon er weer handel gedreven worden met Azië, en daarna ook met Scandinavië, vervolgt Zuurmond. "In Nederland hebben we altijd een poot aan de grond gehouden." Een grote verandering na corona was de introductie van het nachttransport. "Wij reden eerst voornamelijk overdag, maar wegens het personeelstekort zijn we 's nachts gaan rijden, om tijd te besparen door files te vermijden."

Ook werd het assortiment aangevuld met diepvriesproducten. "Bijna alles wat we levend hebben, is er nu ook in diepvries. Binnen dat assortiment hebben we het aantal gemakproducten flink uitgebreid. Vanuit de gedachte: restaurants en groothandels hebben ook personeelsproblemen, dus is er behoefte aan kant-en-klare producten. Maar wel van hoge kwaliteit, dat is ons uitgangspunt."

Bij voorkeur heeft Zuurmond daarbij te maken met een korte keten. "Het liefst hebben we dat degene die het product vangt het



▲ Een indrukwekkende Kingcrab.

◀ Zeer levendige bruine krabben.

◀◀ Arie Zuurmond met zijn rechterhand, Dianne Pasterkamp.



ook zelf invriest. Dan krijg je de beste kwaliteit. Ik denk dat korte lijnen de toekomst zijn.”

Aan die uitbreiding van het diepvriesassortiment wordt nog steeds gewerkt. “De meest recente toevoeging is Noordzeekrabbvlees en het vlees van de red crab uit Canada, waarvoor wij exclusieve importeur zijn. Ook king crabvlees hebben we nu diepgevroren, bij onze gemakproducten. Dat gamma breiden we langzaam uit.”

Band met leveranciers

Dat het daarbij lukt om de kwaliteit vast te houden is te danken aan het personeel en de stabiele band met de leveranciers, aldus Zuurmond. “We hebben vanaf onze start in 2015 altijd met dezelfde leveranciers gewerkt. We hebben een goede samenwerking, we zien ze als partners. Dat is onze kracht, daardoor kunnen we de kwaliteit beter in de hand houden. Onze leveranciers weten waar ze met ons aan toe zijn. Ze weten dat wij kiezen

voor kwaliteit en als hun producten iets duurder zijn kopen we ze ook.”

Arie Zuurmond heeft samen met een aantal teamleden wekelijks overleg met zijn leveranciers, via een Teams meeting. “Dat is belangrijk voor het onderling vertrouwen. We staan begin oktober ook samen met onze Canadese partner op de seafood show Conxemar in (het Noord-Spaanse) Vigo.”

Naast de productielocatie in Urk heeft Crusta ook een verkoopkantoor in Scheveningen.

“Mijn beide dochters zitten ook in het bedrijf. Zij wonen in Scheveningen, zo hoeven ze niet te verhuizen en voor mij is het ook handig voor als ik daar afspraken heb.”

Vrouwen zijn goed vertegenwoordigd bij Crusta Oceans. Arie Zuurmond is de enige man in het zes koppige managementteam van het bedrijf. “Ik heb een goed en betrouwbaar team en weet dat ik het bedrijf aan hen over kan laten als het nodig is. Het MT kan ook buiten mij om beslissingen nemen. Dianne

“
We zijn vooral
een versbedrijf en dat willen
we zo houden

◀ Uitbreiding van het diepvriesassortiment met onder meer diepvries Kingcrab.

▼ Verse levende kreeft



► 500.000 liter zeewater

Crusta Oceans verwatert al haar schaal- en schelpdieren voor de verkoop, zodat optimale kwaliteit kan worden gewaarborgd. Voor de verwatering maakt Crusta gebruik van een state-of-the-art zoutwater verwateringssysteem met een opslagcapaciteit van 500.000 liter. Dit systeem bootst de leefomgeving van de schaal- en schelpdieren zo natuurgetrouw mogelijk na.

Pasterkamp is mijn rechterhand. Samen met Kim Zuurmond doet zij de in- en verkoop. Nadine Zuurmond en Grietje Postma-ten Napel zijn verantwoordelijk voor personeelszaken, financiën en kwaliteitszorg en mijn echtgenote, Melanie, doet de interne planning. Ook nu we flink gegroeid zijn, we hebben inmiddels 22 fulltimers en negen parttimers in dienst, hebben we de goede onderlinge sfeer en het vertrouwen kunnen behouden.”

Waterkwaliteit

Voedselveiligheid staat voorop, bij Crusta Oceans. “We hebben net weer de audit voor FSSC achter de rug. Daar valt alles op het gebied van voedselveiligheid onder. Daarnaast hebben wij de zorg voor de kwaliteit van het zeewater in onze tanks. Dat testen wij voortdurend op nitriet, ammoniak en ph, met ons eigen laboratorium. Een van onze medewerkers is daar speciaal voor opgeleid. Daarnaast komt er elke week een paar uur een bioloog die alles checkt en ook het controlesysteem ontworpen heeft. Alle resultaten houden we bij met een computerprogramma, waardoor we 24/7 op de hoogte zijn van de waterkwaliteit. Als de meters niet op groen staan, maar richting oranje komen, gaan we meteen verversen. Daardoor zijn we nog

nooit in het rood terecht gekomen.”

“We leveren aan gerenommeerde klanten, dus het is noodzakelijk dat alles in orde is,” vervolgt Zuurmond. De kreeften van Crusta komen uit Canada, evenals het diepvrieskrabbvlees. Vanuit Ierland komen levende krabben en krabbvlees. Noorwegen is leverancier voor levende en diepvries Kingcrab en de scallops komen uit Japan. Crusta levert in Nederland aan verschillende gespecialiseerde visgroothandels (en uitsluitend indirect aan de horeca). Daarnaast aan afnemers in Duitsland, België en Scandinavië. Ook levert Crusta aan cruiseschepen in Zweden, Noorwegen en Denemarken, via een partner in Scandinavië. Zuurmond ziet momenteel een duidelijke trend in de groei van gemakproducten en diepvries. “Er is een grotere markt voor gemakproducten, zoals bijvoorbeeld gekookt krabbvlees. Ik merk dat klanten daarvoor terugkomen en dat men steeds vaker kiest voor goed krabbvlees met smaak, in plaats van de goedkopere krabsticks. Men is bereid iets

meer te betalen voor kwaliteit.” Dat heeft zeker ook te maken met de verbeterde technieken op het gebied van diepvriezen, aldus Zuurmond. “Daardoor kun je diepgevroren een echt topproduct leveren.”

Stabiele groei

Diepvries maakt tot nu toe nog slechts een klein deel van het assortiment uit. “Het is nog maar zo’n 10 procent van het totaal, dus dat staat echt nog in de kinderschoenen. We zijn nog steeds vooral een versbedrijf en dat willen we ook zo houden. Levend is namelijk ook sterk gegroeid het afgelopen jaar. We zitten nu opnieuw in een groeistuijpje.” In de toekomst wil Crusta Oceans het diepvriesassortiment verder uitbreiden. “Maar alleen als we tevreden zijn over de kwaliteit en alleen van onze eigen handelaren.” Ook in levende schaal- en schelpdieren ziet hij zeker nog kans op verdere groei. “Ook daar blijven wij het zoeken het in service en kwaliteit. Wij zijn een langzame maar stabiele groeier.” ●