

VEILIGHEID VOOROP BIJ SEA FRESH RETAIL

MEER ZEKERHEID, MINDER DESINFECTIEMIDDEL

Wie levert aan de retail, moet zijn business superstrak op orde hebben: duurzaamheidscertificeringen, de mogelijkheid om snel te leveren én een perfecte hygiëne. Sea Fresh Retail kan alle criteria dubbel en dwars aanvinken.

Op Urk nemen ze liever het zekere voor het onzekere als het gaat om hygiëne. Bij het bedrijf Sea Fresh Retail uitte die mentaliteit zich onder andere in het gebruik van extra veel desinfectievloeistof. Meindert de Vries, medewerker kwaliteitsdienst, vertelt: "Voorheen ging hier gemiddeld per vier weken één jerrycan desinfectiemiddel van twintig liter doorheen, veel meer dan vereist. Niet alleen onnodig duur, maar er bleef ook te veel residu achter. Medewerkers hadden daardoor soms te kampen met witte vlekken op hun handen. Niet per se schadelijk, maar ook niet per se gezond. En het welzijn van medewerkers is belangrijk hier. We krijgen bijvoorbeeld de helft van ons sportabonnement vergoed. Maar de werkomstandigheden op de vloer moeten natuurlijk ook veilig zijn."

RECALL VOORKOMEN

Het motto 'beter te veel desinfectie dan te weinig' is goed te verklaren. Immers: in de vis is totale desinfectie een must. De kans op bijvoorbeeld een listeriabesmetting mag dan niet groot zijn; als er ergens een schadelijke bacterie opduikt, dan vermenigvuldigt-ie zich snel. En de potentiële gevolgen zijn enorm. Bij Sea Fresh Retail wordt er dan ook alles gedaan aan een hygiënische omgeving. Meindert vertelt: "We leveren jaarlijks een kleine vijftien miljoen items verpakte vis aan retailers

in Nederland en omliggende landen. Met zulke aantallen wil je geen risico lopen op een recall. Zalm en garnalen zijn de koplopers, maar we verwerken ook kabeljauw, snoekbaars, geelvintonijn en schaal- en schelpdieren. De vis wordt hier gefileerd, geportioneerd, gewogen en verpakt."

NIEUWE EISEN

Sea Fresh werd in 1999 opgericht door de gebroeders Ras. De eerste jaren lag de focus op de afzet van Noordzeevis naar groothandels. In 2010 kwam de retailtak erbij. Goed voor de business natuurlijk, maar de uitbreiding bracht nieuwe eisen met zich mee. Meindert: "Retailers stellen bijvoorbeeld hoge voorwaarden aan duurzaamheid. Zonder een ASC- of MSC-keurmerk komt de vis

niet in de schappen. Vrijwel al onze vis is dus gecertificeerd." Maar, zo is het idee bij Sea Fresh, met alleen certificeringen op papier redden we de oceaan niet. Bij de visgroothandel leeft de ambitie om ook zelf bij te dragen aan de verduurzaming van de visvangst. En dus startte het bedrijf in 2011 in nauwe samenwerking met het WNF een project op de Filipijnen waarbij vissers en producenten worden getraind en geschoold. Het doel: een MSC-certificering voor de handlijn gevangen geelvintonijn. In 2021 werd het project succesvol afgerond.

PROEVE VAN BEKWAAMHEID

Behalve verduurzaming kwamen er meer uitdagingen kijken bij de samenwerking met retailers. Ook cruciaal zijn de controle op de



versheid van de binnenkomende vis, de vis op temperatuur houden én razendsnel kunnen leveren. Gelukkig doorstaat Sea Fresh Retail deze proeve(n) van bekwaamheid glansrijk: het bedrijf groeit jaarlijks zo'n tien procent. En groei betekent: uitbreiden, letterlijk. Sinds 2010 is het bedrijf al vier keer verbouwd. Meestal met oog op het creëren van meer ruimte, al stond de laatste verbouwing in het teken van automatisering en robotisering. Ook de desinfectie had een professionaliseringslag nodig, vond de manager van Meindert. "Voorheen gebruikten we een schuimmachine, die handmatig werd gevuld door de schoonmaakploeg. Als ik de dag erna checks deed op bacteriën en op achtergebleven residu, was die eerste vaak dik in orde. Er bleek echter te veel residu achter te blijven. Omdat we toch gingen vernieuwbouwen, is daarom een nozzlesysteem van Veugen Technology aangelegd.

Op zolder staat de machine die het desinfectiemiddel automatisch doseert en daarna via leidingen verspreidt naar de nozzle-apparaten in de zes werkruimtes. Eéns per week, in de nacht van zaterdag op zondag, worden die ruimtes verneveld met een desinfectiemiddel op basis van waterstofperoxide. De machine is aangesloten op ons alarm. Zetten we dat aan, dan hebben we er geen omkijken meer naar." Het systeem werkt perfect, vertelt Meindert: "Alles in de ruimte, tot aan de binnenkant van kasten toe, wordt gedesinfecteerd. Bijkomend voordeel is dat ik nergens meer residu vind. Met het Halofog systeem van Veugen Technology hebben we dus de ideale balans gevonden tussen desinfectie en de juiste dosering. Tegenwoordig doen we wel acht tot tien weken met een jerrycan; dat scheelt zeker de helft." Gaat het nooit mis met de desinfectie? Meindert: "Laatst deed ik een test met diplides. De uitslag was nog binnen de marge, maar slech-



Meindert de Vries

ter dan normaal. Toen zag ik op het dashboard dat het alarm een paar keer niet was aangezet. Aan het systeem ligt het dus niet."

www.seafreshretail.nl
www.veugentech.com