

**'Noordzeevis en langoustines
mooie aanvulling op ons assortiment'**

Seafood Connection: totaalaanbieder van diepgevroren visproducten

Met een zeer uitgebreid assortiment diepvriesvis van hoge kwaliteit werd Seafood Connection uit Urk een grote speler op de Europese markt. Ook in België groeit de belangstelling voor het diepvriesaanbod. "Vooral garnalen en langoustines zijn bij onze Belgische afnemers erg gewild."

Seafood Connection werd in 1995 opgericht door **Jan Kaptijn** als leverancier van diepgevroren pollackblokken voor de verwerking tot kibbeling voor de Nederlandse visdetailhandel. Door de snelle groei verhuisde Seafood Connection in 2000 naar een nieuwbouwlocatie aan het Spijk op het bedrijventerrein van Urk. Naast pangasius, waarvan Seafood Connection nu één van de belangrijkste importeurs van Europa is, werd het assortiment in de loop der jaren uitgebreid met een groot aantal producten, vertelt accountmanager Benelux **Rick van Eerde**. "De assortimentsuitbreiding vond vaak plaats op verzoek van onze klanten. Dat waren in de beginfase van ons bedrijf vooral groothandels. We importeren nu vissoorten uit hele wereld en ons assortiment bestaat uit meer dan veertig verschillende vissoorten, schaaldieren, weekdieren en sushiproducten."

Noordzeevis en langoustines

In 2013 werd Seafood Connection overgenomen door Maruha Nichiro uit Japan, het grootste visbedrijf ter wereld. Dat gaf een nieuwe impuls aan de groei, aldus Van Eerde. "Maruha Nichiro heeft eigen visserijen en quota's, waardoor wij een betere toegang tot grondstoffen kregen. Het bracht onze groei nog verder in een stroomversnelling. Het aantal vissoorten dat we verhandelen, is daar-



Oogsten van tijgergarnalen in Bangladesh.

door fors gestegen. Vorig jaar is het assortiment onder meer uitgebreid met superfrozen tonijn en Japanse coquilles."

De groei van Seafood Connection werd versterkt door twee recente overnames. In 2017 nam Seafood Connection het Urker visverwerkingsbedrijf Weerstand Foods over. Van Eerde: "Door de overname van Weerstand Foods kunnen we nu naast de geïmporteerde vissoorten ook Noordzeevis aanbieden, waaronder schol, schar en tong, rechtstreeks van de afslag en in onze eigen fabriek verwerkt."

Begin 2020 werd de naam van het overgenomen bedrijf veranderd in Seacon Productions. "Langoustines waren bij de overname het belangrijkste product en de vraag blijft groeien. We kopen ze direct van de schepen en zijn daardoor nu één van de grootste aanbieder van langoustines in Europa."

Eind 2018 volgde de overname van de diepvriesdivisie van **Anova Seafood** uit

Den Bosch. "Door die overname hebben wij nu ook nijlbaars, geelvintonijn, albacoretonijn en zeegevroren kabeljauw in het assortiment. Daardoor is ons assortiment opnieuw breder geworden en kunnen we onze klanten nog beter bedienen."

De beide overnames waren belangrijke stappen voor Seafood Connection, aldus Van Eerde. "Daardoor hebben we onze verkoop kunnen verbreden en onze positie als bedrijf kunnen versterken."

Buitenlandse inkoopkantoren

Aanvankelijk leverde Seafood Connection vooral aan visgroothandels. Inmiddels zijn ook de visverwerkende industrie en de retail belangrijke afnemers van het bedrijf. "Aan verschillende supermarkten in zestien Europese landen leveren we onze visproducten zowel onder ons eigen merk Seacon als onder private label. Ons merk Zeebonk maken we exclusief voor Jumbo", vertelt Van Eerde.

Hij ziet een groeiende belangstelling voor diepvriesvis. “Vooral bij groothandels en in de retail zien wij sterke groei. Mogelijk omdat diepvriesvis makkelijker op voorraad te houden is dan bijvoorbeeld koelverse vis.”

Het hoofdkantoor staat in nauw contact met de inkoopkantoren in China, Vietnam, Bangladesh en India. “Daardoor kunnen we goed inspelen op veranderingen in de vraag van onze afnemers. Onze missie is: lekkere, maar vooral ook veilige, gezonde en verantwoorde producten op de markt te brengen. We zijn daarom heel strikt met onze productveiligheid en controles daarop. We zien onze grootste groei bij de retail, waar de eisen op dat gebied het strengst zijn. Dus daar doen we iets goed.”

Productveiligheid en traceerbaarheid zijn essentieel voor Seafood Connection. “We lopen daarin voorop, dat zijn we ook aan onze stand verplicht”, aldus Van Eerde. “Wij kopen vaak bij onze zusterbedrijven, dus altijd direct bij de bron. Daarbij spelen onze inkoopkantoren in Azië een belangrijke rol. Onze medewerkers daar bezoeken alle productielocaties regelmatig en weten precies wat er waar geproduceerd wordt en op welke manier. We hebben daar verschillende

kwaliteitscontroleurs, die voortdurend controles op de producten uitvoeren. Onze kwaliteitsmanager en inkopers bezoeken ook regelmatig de productiegelieden.”

Garnalenlijn

Seafood Connection is een grote speler op de Nederlandse diepvriesmarkt. In België is dat aandeel nog vrij klein en daar wil het bedrijf verandering in brengen. Van Eerde: “We groeien al flink in België, maar we willen ons verder op de Belgische markt concentreren. Mijn focus binnen de Benelux ligt momenteel echt bij België. Ik kom er regelmatig, bezoek groothandels, productiebedrijven en cash-and-carry's.”

De Belgische markt verschilt wel van de Nederlandse, merkt Van Eerde. “Er zijn natuurlijk veel overeenkomsten, maar België is Bourgondischer. De mensen zijn fijnproevers, ze willen graag pure producten. Daar spelen we op in met ons aanbod.” Er is in België bijvoorbeeld veel interesse voor de garnalenproducten van Seafood Connection. “Eigenlijk voor alle varianten die we hebben, zowel de Black Tiger als de Vannamei, maar ook de zoetwatergarnalen. Langoustines zijn eveneens in trek.”

Het garnalenassortiment van Seafood Connections heeft een herkenbare, groene verpakking. “Ons hele garnalenassortiment, van rauwe, hele garnalen tot added value, is goed herkenbaar aan die verpakkingen. Die producten doen het heel goed, ook in België, door de goede prijs-kwaliteitverhouding en omdat we altijd voorraad hebben, waardoor we nooit nee hoeven te verkopen.”

Superfrozen tonijn en Vismarkt

Seafood Connection is bezig met de introductie van een nieuw product: superfrozen tonijn, ingevroren op -60 graden Celsius. Van Eerde: “We zijn altijd op zoek naar de laatste trends en zijn nu de eerste met onbehandelde rode tonijn van sashimikwaliteit. Daarnaast hebben we ook onbehandelde superfrozen geelvintonijn, rode geelvintonijn en witte albacoretonijn. Daarmee zijn we nu totaal aanbieder van tonijn.”

Met tonijn wil Seafood Connection verder groeien. “We hebben een eigen sushilijn; de superfrozen tonijn is een heel mooi product dat daar goed in past. In onze sushilijn hebben we naast vistoppings, die vooral populair zijn bij sushi restaurants, ook producten als ebi fry en wakame. Met dat laatste product zijn we



Verwerking van Vannameigarnalen in de fabriek van Seafood Connection in Vietnam.



Scampi's worden verpakt in de fabriek bij Seacon Production in Urk.

het afgelopen jaar gigantisch gegroeid. Vooral Aziatische restaurantketens en groothandels hebben interesse.”

Sinds kort heeft Seafood Connection een nieuw digitaal portaal voor haar klanten: de Vismarkt. Van Eerde: *“De Vismarkt is ontwikkeld om bestellen nog makkelijker te maken. Het portaal geeft een overzicht van ons hele assortiment, met de actuele voorraad en actuele prijzen. Daardoor kunnen klanten nu 24 uur per dag bestellingen plaatsen en de status van hun bestelling volgen. De eerste klanten hebben net toegang gekregen en de reacties zijn positief. Mochten de lezers van Visaktua vragen hebben over de Vismarkt of ons assortiment, dan kunnen ze contact met me opnemen.”*

Tekst en beeld:
Lieneke Schuitemaker



*Account medewerker Benelux Rick van Eerde:
“Mijn focus ligt momenteel echt bij België.”*

Allround leverancier

Seafood Connection werd opgericht in 1995 als internationaal handelsbedrijf in bevroren vis. In 2013 verkocht het bedrijf een meerderheidsbelang aan de Japanse gigant Maruha Nichiro, het grootste visbedrijf ter wereld. Seafood Connection was aanvankelijk vooral sterk in Alaska pollack en pangasius, maar ontwikkelde zich in de afgelopen jaren tot allround leverancier aan de visindustrie, retail en foodservice. Naast de vier inkoopkantoren in Azië heeft Seafood Connection verkoopkantoren in Polen, Frankrijk, Italië, Griekenland, Denemarken, Portugal en het Verenigd Koninkrijk. Seafood Connection produceert 70 000 ton bevroren vis per jaar, met een omzet van ruim 350 miljoen euro. Het bedrijf heeft wereldwijd circa 200 werknemers, waarvan 50 op het hoofdkantoor in Urk.



Kweekvijvers in Vietnam.