



URK - Rodé Vis uit Urk, onderdeel van de Noorse Leroy Group, opent haar vijfde locatie: het Leroy Seafood Center. Met de nieuwbouw van 11.000 vierkante meter, focus op voedselveiligheid en duurzame productiemethodes is Rodé klaar voor de toekomst.

Vorige week werden de rookovens van de nieuwe grote en ultramoderne Urker (zalm)fabriek van de Leroy Seafood Group opgestart. Komende week gaat het Leroy Seafood Center volledig in productie. Een opening komt er niet. De directie houdt het bedrijf gesloten. Want er is een vermogen geïnvesteerd om concurrentie een slag voor te blijven en dat wil de directie graag zo houden. De nieuwe fabriek is volledig geautomatiseerd, over het aantal arbeidsplaatsen worden geen mededelingen gedaan.

Verdubbeling capaciteit

Het Leroy Seafood Center is het directe resultaat van de integratie van Rodé Vis in de beursgenoteerde Leroy Group. Rodé Vis, de grootste zalmverwerker in de Benelux, werd zes jaar geleden onderdeel van de Noorse gigant, na het terugtreden van toenmalig eigenaar en oprichter Albert Dekens, vertelt sales director Elias Bosma. „We hadden al lange tijd een zeer nauwe samenwerking met Leroy. Wij wilden achterwaarts integreren, dus tot aan de bron, de kweek van de vis, en Leroy voorwaarts, richting de klant.” „Verticale integratie van de bedrijfskolom, met als doel transparantie en kostenbeheersing, zie je in de voedselindustrie steeds vaker, aldus CEO Tjeerd Hoekstra. „Een partner die zelf grondstoffen produceert was voor ons een logische keus, dat geeft zekerheid en continuïteit, ook in de prijzen.”

Als gevolg van de integratie heeft de groep nu de hele keten in eigen beheer, van eitje tot vol-groeide zalm. Bosma: „Wij bedienen vanuit Urk alle markten, van retail tot foodservice.” Naar klanten toe heeft de integratie met Leroy grote voordelen. „Wij kunnen de garantie geven dat de grondstoffen gewaarborgd zijn in de achterwaartse keten. Daardoor zijn wij ook naar grotere klanten een goede partner en genereren we elk jaar een behoorlijke omzetverhoging.” Die omzetgroei maakte de nieuwe locatie mogelijk én noodzakelijk. Rodé kocht een perceel van 17.000 vierkante op bedrijventerrein Zwolse Hoek, waarvan 11.000 vierkante meter nu bebouwd is met productieruimte.

Het hele project vond plaats in nauwe samenwerking en afstemming met Leroy Seafood,

Rodé Vis verdubbelt capaciteit met nieuwe (zalm)fabriek Leroy Seafood Center

Logistieke spil van Leroy Seafood in Europa



LEROY SEAFOOD GROUP

De Noorse Leroy Seafood Group is de tweede zalmkweker ter wereld en de grootste vis-exporteur van Noorwegen. De groep heeft wereldwijd 3.800 werknemers, produceert dagelijks vijf miljoen maaltijden voor consumenten in tachtig landen en had in 2016 een jaaromzet van 1,77 miljard euro. Leroy heeft viskwekerijen en vissersschepen langs de hele Noorse kust, productie- en verpakkingslocaties in Noorwegen, Zweden, Denemarken, Finland, Frankrijk, Nederland, Portugal, Spanje en Turkije en verkoopkantoren in de VS, Japan en China. Naast zalm en forel verwerkt de groep onder meer witvis en garnalen. Ook de witvisverwerking en logistiek zal in de toekomst deels plaats gaan vinden vanuit het Leroy Seafood Center op Urk.

★ Van links naar rechts: Elias Bosma (sales director Rodé Vis), Henning Beltestad (CEO Leroy Seafood Group), Tjeerd Hoekstra (CEO Rodé Vis) en Gerrit Wakker (CFO Rodé Vis), voor het nieuwe Leroy Seafood Center.

vertelt CFO Gerrit Wakker. „Het nieuwe bedrijfspand wordt vooral ingezet voor de volumemarkt. De overige vier locaties blijven volledig operationeel en gericht op specialiteiten. Met de nieuwe locatie verdubbelen we de capaciteit van Rodé Vis.”

De eerste paal van de nieuwe locatie werd vorig jaar april geslagen. Binnen een jaar verrees een gloednieuwe verwerkingslocatie. De bouwtijd bedroeg daarmee een krappe veertig weken, een topprestatie van alle betrokken bedrijven, veelal afkomstig uit de regio, aldus Tjeerd Hoekstra, CEO van Rodé Vis. „Wij zijn ontzettend blij met de medewerking die we kregen van de gemeente Urk en de unieke samenwerking met onze bouwpartners.”

Voedselveiligheid

In de nieuwe productielocatie staat voedselveiligheid centraal, middels optimale automatisering. Alle processen zijn in de nieuwe locatie van elkaar gescheiden, waardoor rauwe en verwerkte producten niet met elkaar in aanraking kunnen komen. Er zijn zes verschillende toegangen, voor zowel producten als personeel, toegeschreven aan het betreffende productieproces. Door het reduceren van handwerk worden de risico's op bacteriële besmetting in het Leroy Seafood Center geminimaliseerd. Ook het rookproces wordt

volledig geautomatiseerd. „Van een gerookte zalmzijde tot aan het pakje komt er geen mensenhand meer aan de productie te pas. Onze verwerkingslijnen, snijmachines en verpakkingslijnen zijn volledig geautomatiseerd. Door het beperken van de factor arbeid zijn we competitief naar de Oost-Europese markt. Er werken straks in de nieuwe locatie meer ingenieurs dan productiemedewerkers.”

De nieuwe locatie is volledig gebouwd op basis van de nieuwste wet- en regelgeving. Daarmee loopt Rodé voor de troepen uit, aldus Tjeerd Hoekstra. „Voedselveiligheid wordt steeds belangrijker en de THT wordt in de nabije toekomst korter, terwijl anderzijds de eisen op het gebied van zoutreductie scherper

worden. Zout is essentieel voor de houdbaarheid van gerookte producten. In combinatie met de verkorte houdbaarheid, betekent dit dat je een sterke logistieke spil moet zijn, met zo kort mogelijke afstand tot de markt, om zo smaak en kwaliteit zo goed mogelijk te waarborgen. Deze locatie geeft ons de mogelijkheid om kort op de bal te spelen om aan de eisen van onze klanten te voldoen.”

Voorloper

Nederland loopt voor op het gebied van Europese wet- en regelgeving. Dat is niet altijd makkelijk voor een producent, aldus Hoekstra. „Maar daardoor hebben we nu wel een sterke tool in handen om grote accounts te overtuigen als Rodé 3.0.”

Ook qua duurzaamheid is de nieuwe locatie state of the art, vervolgt Bosma. „Buiten onze vriescapaciteit kunnen we volledig energieneutraal produceren, wat ons al het Groencertificaat opleverde. Wat in de nieuwe locatie gebeurt is vrij uniek en we zijn daarmee wereldwijd voorloper. Het Leroy Seafood Center is de Tesla van de Europese zalmproductie.”

Het Leroy Seafood Center gaat ook fungeren als diepvriesopslag voor alle Leroy vestigingen en logistieke spil voor de andere vier Nederlandse productielocaties van Rodé op Urk. De nieuwe Urker locatie wordt de as van Leroy Seafood in Europa, legt Bosma uit. „Wij kunnen binnen de Leroy Groep alle voor komende werkzaamheden uitvoeren. De afstanden binnen de Europese markt zijn heel groot: van Noord-Noorwegen naar zuid-Spanje is vijf tot zes dagen rijden. Wij bevinden ons dicht bij de Europese afzetmarkt, vlak bij Schiphol, de grootste Europese luchthaven, en dicht bij de containerhavens van Rotterdam en Antwerpen. Daarom is Urk uitermate geschikt als Europees logistiek centrum.”

Met de bouw van het Leroy Seafood Center is het Urker visbedrijf klaar voor de toekomst, aldus Hoekstra. „Wij hebben een grote stap gezet, die de toekomst van ons bedrijf kan borgen.”



★ Vier bestaande vestigingen van Rodé Vis: rokerij/hoofdkantoor, Royal Frozen, Convenience en Culinair.

ALBERT DEKENS

De eerste paal van het Leroy Seafood Center werd op 7 april vorig jaar geslagen door Albert Dekens, oprichter en medenaamgever van zalmrokerij Rodé Vis in de jaren tachtig. Na verkoop van het aandelenpakket eind 2011 investeerde Dekens als oud-visserman in de (Deense) visserij. Eind januari overleed Dekens in de leeftijd van 66 jaar. Elias Bosma sprak voorafgaand aan de begrafenis op 2 februari een dankwoord in de kerk.