

Persbericht

Crusta Oceans verwerft internationaal voedselveiligheidscertificaat FSSC 22000



Crusta Oceans uit Urk ontving vandaag, <datum> 2020, het FSSC certificaat (Food Safety Systems Certification). FSSC 22000 is de internationale standaard voor voedselveiligheid en de eerste wereldwijde standaard voor de gehele voedingsmiddelenindustrie, erkent door Global Food Safety Initiative (GFSI).

Directeur Arie Zuurmond is ontzettend trots op de certificering. “Het behalen van het FSSC certificaat is voor ons bedrijf een belangrijke stap. We zijn in 2015 heel klein begonnen met de verkoop van een paar kreeften, eigenlijk meer als avontuur. Inmiddels zijn we een gespecialiseerd centrum voor levende, verse en bevroren schaal- en schelpdieren, met een compleet assortiment voor horeca en viswinkels. Met deze certificering, begeleid door onze kwaliteitsmanager Pieter Pasterkamp, lopen we vooruit op de eisen voor de toekomst.”

Schaal- en schelpdieren

Het assortiment van Crusta Oceans bestaat onder meer uit King crab, Noordzee krab, Europese kreeft en rivierkreeft, aangevuld met mosselen en oesters, waaronder Zeeuwse platte en wilde oesters, Franse en Ierse creuses en alle schelpdieren die je maar kunt bedenken. De King crab is het

paradepaardje in het assortiment. Arie Zuurmond: “Die vliegen we over uit Noorwegen. Wij hebben het alleenrecht voor Nederland, daar zijn we erg trots op!”

Vers en diepvries

Het accent ligt bij Crusta Oceans op vers. De verschillende schaaldieren en schelpen worden levend verhandeld en bewaard. Daarvoor beschikt Crusta over 28 bassins gevuld met 500.000 liter zeewater, met een totale opslagcapaciteit van ongeveer 50 ton.

Het bedrijf werkt met vier verschillende gesloten systemen; voor de King krab, de bruine krab, de kreeft en de oesters. Zuurmond: “De waterkwaliteit is voor onze levende producten enorm belangrijk. Het zeewater, dat we betrekken van een schone en veilig locatie aan de kust, wordt voortdurend getest en gezuiverd. Elk systeem heeft een eigen biofilter en koeling, waarmee permanent wordt gekoeld tot de juiste temperatuur.” Werken met levende schaal- en schelpdieren is uitdaging, aldus Zuurmond. “Je moet de systemen 24 uur per dag in de gaten houden. Dat is alleen mogelijk door de uitzonderlijke inzet en motivatie van het hele Crusta-team, waar ik dag en nacht een beroep op kan doen. Dat waardeer ik enorm.”

Naast vers werkt Crusta Oceans momenteel aan de uitbreiding van het diepvriesassortiment, waarbij gebruik wordt gemaakt van dezelfde bronnen als voor de levende producten. Zuurmond: “Het diepvriesassortiment bouwen we op rondom onze verse producten, als aanvulling voor de periodes dat er geen levende aanvoer beschikbaar is.” Ook de stijgende vraag naar gemakproducten speelt bij deze uitbreiding een rol, aldus Arie Zuurmond. “Onze klanten krijgen steeds meer interesse voor producten als krabvlees, gekookte kreeft en krab. Dat geldt voor zowel de horeca als voor viswinkels. Mensen willen zeker in deze coronatijd thuis ook genieten van bijzondere producten en hebben niet altijd de kennis over de juiste bereidingswijze van levende producten.”

Kwaliteit en voedselveiligheid

“De basis van onze bedrijfsvoering is goede service en kwaliteit. Om dat te realiseren werken we graag samen met partners waar een langdurige werkrelatie hebben, zoals met De Zeeuwse Mossel uit Bruinisse en Aquamossel-Triton en Meromar uit Yerseke.”

Voedselveiligheid staat bij Crusta Oceans hoog in het vaandel. Het personeel volgt regelmatig bijscholingen op dit gebied, bij onder meer SGS en vakopleiding SVO. Ook de FSSC 22000 certificering is het gevolg focus op voedselveiligheid, vertelt Arie Zuurmond. “Wij willen voedselveiligheid zo professioneel mogelijk aanpakken. Ook nu al voldoen we aan alle gestelde eisen, maar we kiezen er voor om met deze certificering op toekomstige ontwikkelingen vooruit te lopen. Die eis stellen we aan onszelf, omdat we bij de besten willen horen.”

Over Crusta BV

[Crusta BV](#) werd in 2015 opgericht als import- en handelsbedrijf in Canadese kreeft. In de afgelopen vijf jaar groeide Crusta uit tot een gespecialiseerde allround leverancier van schaal- en schelpdieren. Het bedrijf levert aan groothandels in Nederland, België, Duitsland, Zweden, Denemarken en Azië. Crusta heeft een jaarmzet van €7,5 miljoen en 20 mensen in dienst.

Over FSSC 22000

FSSC 22000 wordt in Nederland gefaciliteerd door de [Stichting Certificatie Voedselveiligheid](#). Het is de eerste standaard voor de voedingsmiddelenindustrie die wereldwijd geaccepteerd wordt. FSSC 22000 is gebaseerd op de ISO 22000 norm in combinatie met PAS 220 ISO/TS 22002-1 voor producenten van voedingsmiddelen en goedgekeurd door het GFSI (Global Food Safety Initiative).

Global Food Safety Initiative (GFSI)

GFSI is een initiatief van internationale voedselveiligheidsexperts vanuit de retail, foodservice, overheid- en wetenschap. GFSI vergelijkt bestaande standaarden op basis van de prestaties en toepasbaarheid voor voedselveiligheid. De door GFSI erkende certificeringen worden wereldwijd beschouwd als de hoogste norm op het gebied van voedselveiligheid.



Noot voor de redactie:

Voor high res beeldmateriaal kunnen media contact opnemen met Lieneke Schuitemaker, 06-81818694 of lieneke@seafoodstories.nl

Voor verder informatie of interviewafspraken: info@crusta.nl, t.a.v. Arie Zuurmond, directeur Crusta Oceans.

Fotobijschrift1: Medewerkers Pieter Pasterkamp (kwaliteit) en Dianne Pasterkamp (inkoop) beoordelen de kwaliteit van zojuist binnengekomen King crab.

Fotobijschrift 2: Crustamedewerkers Fabian Tirtodadie en Lourens Zwaan zetten Zeeuwse creuses klaar voor transport.