

Groothandel Sigma Seafood in Oisterwijk staat al 13 jaar voor service en persoonlijke aandacht door: korte lijnen, kwaliteit en een zeer uitgebreid assortiment Nederlandse en buitenlandse verse vis, schaal- en schelpdieren. Eigenaar Pieter Smit is de derde generatie Pieter Smits die ondernemer is in de vishandel. Zijn opa kwam in 1939 als voormalig Volendamse visser naar de provincie Brabant. "Zijn doel was om Brabant vis te leren eten", vertelt Pieter. Zijn vader nam de winkel over en door Pieters interesse in de functie van groothandel, ontstond in 2000 Sigma Seafood.

TEKST: SARA TERBURG / FOTOGRAFIE : KRIJN WESTERBURGEN



## Pieter Smit van Sigma Seafood

# Over zijn **passie voor vis** en de kick van een lege koelcel

Hij kan oprecht genieten van zijn werk. Wat hem vooral aanspreekt, zijn de verschillende soorten klanten en bijbehorende bestellingen. "We komen bij zoveel bedrijven van eetcafé tot sterrenzaak, maar ook bij cateringbedrijven, visspecialzaken en luxe zorginstellingen." En met al zijn klanten onderhoudt hij persoonlijk het

heb, naar de klant gaat." "Hiervan is geen woord gelogen", bevestigt zijn vrouw Stephanie. "Hij werkt veel, maar doordat hij zo'n enorme passie voor vis heeft, doet hij het altijd met veel enthousiasme en plezier." Ook voor bijzondere bestellingen zoals een haringkar kan men bij Sigma Seafood terecht.

vis-, schaal- en schelpdieren verhandeld op de afslag en 's avonds arriveren ze al bij ons in Oisterwijk. In de loop van de dag leveren wij bij onze klanten."

Pieter staat voor zijn producten en kan oprecht genieten van bijzondere soorten. "Neem de handgedoken

's avonds weer helemaal leeg is en onze klanten belevd zijn", zegt Pieter met een brede lach. En met de levertijden zit het ook wel goed. "Ja, ook in West-Brabant leveren we voor 12 uur, zodat restaurants verse producten hebben voor hun lunch. En indien nodig rijden we zelfs op zondag."



contact. De een bestelt per e-mail, maar de ander geeft de bestelling tot in detail persoonlijk aan Pieter door. "Ik sta vaak bellend in de koelcel om een partij vis te beschrijven. De ene klant wil juist een hele zalm, de ander wil de vis gefileerd en exact per zoveel gram geportioneerd en vacuüm verpakt. En dat kan natuurlijk." Onlangs breidde de ondernemer zijn team medewerkers uit. "Ik doe al het fileer-, snij- en verpakkingswerk uiteraard niet alleen, maar er is geen product dat zonder dat ik het gezien

"Ja, we helpen ook graag mee bij de organisatie van bijvoorbeeld oester- en mossel feesten."

### VERS, GEKOELD EN DIEPVRIES

Het assortiment van Sigma Seafood is bijzonder breed en bestaat uit drie categorieën: vers, gekoeld en diepvries. Pieter vertelt dat het proces van vangst tot leveren aan de horeca bijzonder snel verloopt. "Vroeg in de ochtend worden de Nederlandse

Coquilles uit Schotland, echt een prachtig schelpdier is dat." Het straalt van zijn gezicht; deze man houdt van zijn vak. "En van vis; je kunt me 's nachts echt wakker maken voor een mooie bisque van kreeft of een ander visgerecht."

### GUNSTIGE LEVERTIJDEN

Nu - midden in het mosselseizoen - staat op ochtenden vaak een hele koelcel vol met mosselen. "Ik krijg er echt een kick van als die koelcel

### VERNIEUWDE WEBSITE

Neem een kijkje op de vernieuwde website van Sigma Seafood. Er staan links op naar andere interessante sites, met bijvoorbeeld recepten, informatie over duurzame vis en beschrijvingen van welke vis bij welk seizoen hoort.

Sigma Seafood  
Schiffstraat 19, 5061 KA Oisterwijk  
Tel. 013-5420424  
[www.sigmasseafood.nl](http://www.sigmasseafood.nl)