



Restaurant Hugo in Waalwijk

Dik tevreden met betrokken visleverancier Sigma Seafood

Pieter Smit (m) op de foto met Dennis en Hans.

Meedenken, wederzijds vertrouwen en snel schakelen, daarop drijft de succesvolle samenwerking tussen Sigma Seafood (Oisterwijk) en Restaurant Hugo (Waalwijk). Chefkok Dennis Schalken: "We werken al bijna tien jaar samen. De kracht van Sigma Seafood is het persoonlijke contact dat wij met eigenaar Pieter Smit hebben. Hij is altijd bereikbaar en denkt actief met ons mee. Dat is prettig, omdat onze menukaarten regelmatig wisselen en we de seizoenen volgen, ook met de vis, schaal- en schelpdieren die we serveren."

TEKST EN FOTOGRAFIE: SARA TERBURG

Dennis is samen met Hans Maarschalkerweerd en Dick Boers eigenaar van Hugo in een pand dat al 500 jaar horeca huisvest. Naast het restaurant-gedeelte bestaat het uit café Hugo en Hugo In Between. Ook bij Meneer Van Dijk, gevestigd in kledingzaak Van Dijk Waalwijk kun je genieten van de lunchgerechten uit de keuken van Hugo. Dick: "Voor ons restaurant kun je niet reserveren, dus gasten wachten weleens een tijdje op een tafel. In Hugo In Between serveren we tien kleine gerechten. Veel gasten eten er een of twee en verhuizen dan naar het restaurant, anderen blijven er de hele avond zitten. In Between-en is inmiddels een werkwoord geworden. De kaart met kleine gerechten wisselt iedere twee weken, we zijn dan ook blij dat Pieter altijd smakelijke menu suggesties geeft. Hij kent ons en ons bedrijf goed." Dennis vult aan: "We hebben veel vaste gasten die we regelmatig willen verrassen met andere gerechten."

JUBILEUM

In april 2015 bestaat Hugo 25 jaar. Dick: "Het jubileumjaar zal bol staan van de acties en mooie

gerechten waarin vis zeker een hoofdrol speelt." Pieters betrokkenheid blijkt ook uit zijn bijdragen aan de culinaire events die ze bij Hugo organiseren. Tijdens de jaarlijkse Oesterborrel bijvoorbeeld staat hij zelf achter de oesterbar. Het assortiment (vers, gekoeld en diepvries) van Sigma Seafood is bijzonder breed. En de levertijden zijn uitstekend.

"Ja, in heel Brabant kunnen we voor 12 uur leveren en voor vaste klanten rijden we in nood zelfs op zondag", bevestigt Pieter.

VERS, DAT PROEF JE

Een goede prijs-kwaliteit verhouding is belangrijk voor de Waalwijkse horecaondernemers. Met dat in zijn achterhoofd koopt Pieter in op de diverse Visafslagen en onderhandelt hij dagelijks met zijn andere toeleveranciers uit binnen- en buitenland. Veel vissoorten zijn het hele jaar door verkrijgbaar, andere vooral in het seizoen. Zowel bij Hugo als bij Sigma Seafood houden ze daar graag rekening mee. Daarom vindt er altijd

goed overleg plaats bij het samenstellen van de nieuwe kaart. Dick vertelt: "Voor ons is het allerbelangrijkste dat vis vers is.

"Bij Sigma Seafood verloopt het proces van vangst tot leveren aan de horeca bijzonder snel. "Vroeg in de ochtend worden de Nederlandse 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."

Dick: "Dat noemen wij dus vers en dat proeven onze gasten ook." De eigenaren van Hugo prijzen de flexibiliteit van Sigma Seafood in de manier van aanleveren. Pieter: "De ene keer zetten de heren een hele zeetong op de kaart en een andere keer tongfilets. Dat is voor ons geen probleem. We snijden, fileren en portioneren zoals onze klanten dat willen."

Sigma Seafood
Schijfstraat 19
5061 KA Oisterwijk
Tel. 013-5420424
info@sigmaseafood.nl
www.sigmaseafood.nl

Restaurant Hugo
Hugo de Grootstraat 6
5141 JV Waalwijk
Tel. 0416-336835
info@restauranthugo.nl
www.restauranthugo.nl
facebook.com/restaurantHUGO