

## PIETERS VISBEDRIJF, MODERN MANAGEMENT

Kabeljauw, schelvis, wijting, tong, rode zeebaars, blauwe leng, schol en rog. Om er maar een paar te noemen uit het hele gamma aan Noordzeevissoorten. Qua aanvoer zijn het dan wel de belangrijkste. Elk hebben ze hun eigen leefgebieden, hun eigen gewoonten en seizoenen waarop ze het meest geschikt zijn om te vangen. En daar houden de vissers uiteraard rekening mede. Van generatie op generatie jagen ze reeds op dit zowel voedzame als gezonde voedingsproduct. Van in het verre verleden weten we was vis één van de overlevingsmiddelen en tegelijk een reden om aan de kusten te komen wonen. Tijdens periodes van dreigende hongersnood was het veelal dankzij de visvangst dat mensen zichzelf wisten staande te houden. En zelfs tijdens de laatste wereldoorlog speelde haring een niet onbelangrijke rol in de voedselvoorziening. De talrijke inmiddels verdwenen haringrokerijen zijn daar het beste bewijs van.

Waar de visvangst vroeger veelal vanaf het strand of onder de kust werd bedreven zien we daar vanaf vooral de zestienste eeuw een hele kentering in komen. Grotere en vooral steviger boten uitgerust met zeilen laten de vissers toe om dieper in zee te gaan vissen. Met de stoomboten wordt het er al hoogzevisserij bedreven en thans dankzij de modernste technieken ontwikkelde de visserij zich tot een hoopwaardige industrie. Een industrie waarin ons land weliswaar een kleine doch zeker niet onbelangrijke rol speelt. De hoofdtenoren zijn hier de Denen, de Noren en de IJslanders voor wat Europa betreft.

Iedere week opnieuw voeren vissers hun vangsten aan in talloze havens en haventjes langs de West-Europese kusten. Precies vanuit die vissershavens met namen als Trondheim, Esbjerg, Cuxhaven, Ijmuiden, Milford, Zeebrugge of Boulogne betrekken visgroothandelaars als Pieters hun zeeverse produkten.

Op het Industrieterrein Blauwe Toren gelegen in de Kolvestraat 4 een beetje buiten Brugge brachten we een bezoek aan het hypermodern complex van Pieters's visbedrijf.

Het was directiesecretaresse Anne Mie Moeyaert die ons wegwijs maakte in dit wereldje van vis, diepvries, veel fris water, moderne verpakkingstechnieken en enthousiast personeel.



een van de vele Westvlamingen die het niet meer zag zitten in de landbouw, begon in 1953 te Zeebrugge in de Tjodokstraat 53 met een visbedrijf dat zich vooral richtte naar de Belgische grootkeuken (ziekenhuizen, kloosters, scholen, grote bedrijven...). te Zeebrugge werd de vis aangekocht, gekuist en verpakt door Jerome, zijn oudste zoon Gerard en een knecht Edmond Marchand, die nu meestergast is. Toentertijd was de vrijdag nog visdag en dat gaf uitzicht op een verzekerde afname. Rond 1958 schafte de Kerk de verplichte vleesdervingsdagen af en werd ook meer en meer op andere dagen verse vis gekocht. De sociale vooruitgang ging gepaard met gastronomische verfijningen en vis eten werd van een zedelijke verplichting een ware lekkernij; vandaag de dag zijn er heel wat volgelingen van Lucullus die hun visje voor geen geld ter wereld zouden willen missen en menu's met niets anders dan vis en schaaldieren werden schering en inslag, zover zelfs dat wij velen horen beweren dat ze op restaurant nooit of nooit vlees vragen. De talrijke toeristen die de haven van Zeebrugge bezochten, wilden graag hun zootje vis meenemen naar huis en zo ontstond de eerste viswinkel van de firma Pieters, waar in 1955 een invriestunnel en een diepvriesopslagplaats werden geïnstalleerd. Jerome Pieters had met het inschakelen van diepvriesvis op het goede paard gewed, aangezien meer en meer mensen dit systeem van bewaren overnamen en leerden koken met diepgevroren waren.

### Hoe het groeide

De eerste Pieters Super Visdiscount werd te Zeebrugge geopend in 1963 en vanaf 1978 volgden er vestigingen te Brugge, Kuurne en Oostende (1979), Sint-Niklaas (1980), Gent (1981), Hasselt en Merksem (1982), Roeselare en Leuven (1983). Dit jaar openden nieuwe zaken te Brussel, Tienen en Wilrijk. Hieraan ging ook een groeiende personeelsbezetting gepaard van 3 personen in 1953 naar 155 dertig jaar later en dit jaar 180 werknemers. Deze stijgende tendens is zeker nog niet aan zijn hoogtepunt, aangezien met de regelmaat van een klok per jaar twee nieuwe discounts geopend zullen worden. Heden zijn er 80 bedienden en 100 arbeiders ingeschakeld en de gebroeders Pieters, die eigenaars en beheerders zijn, mogen gerust beschouwd worden als de succesrijkste zakenlieden in deze tak van de nijverheid; zij bekwamen trouwens de Oscar Export 1984 van het Ministerie van Buitenlandse Handel, een felgeprezen beloning voor de ruim 200 miljoen F omzet op de buitenlandse markt, wat meteen ons land harde dollars en yens bezorgt.

### Een modern bedrijf

Wat ons meteen bij het bezoek aan het complex aan de Blauwe Toren te Brugge opviel, is de efficiëntie waarmee er door de werknemers gewerkt wordt. Hier is niets aan het toeval of improvisatie overgelaten; alles wordt van bovenaf gedirigeerd door een modern management, gebaseerd op kennis van de markt en de waren, doorgronden van de eisen gesteld

### Hoe het begon

Stichter en stamvader Jerome Pieters,

door het cliënteel en vriendschappelijke omgang met (een duidelijk tevreden) personeel.

De verse vis en schaaldieren worden aangekocht over geheel Europa en de diepvriesprodukten over geheel de wereld. Ik zag er Canadese zalm, Japanse tonijn, Deense kabeljauw, prachtige Zeeuwse mosselen en veel reusachtige Zeebrugse tongen, kortom: de firma koopt alleen de allerbeste kwaliteit om te verwerken als verse of diepgevroren produkten en zorgt er ook voor dat een rijk assortiment aan delicatessen ter beschikking gesteld wordt in de Discounts. Op de wereldbeurzen in Japan, Duitsland en de V.S.A. wordt niet alleen contact gelegd op het gebied van aankoop; ook de verkoop van o.a. verse Noordzeevis wordt daar gepropageerd en ik zag in de afdeling verse vis een gans palet Noordzeetongen, oesters en zalm klaar om naar Chicago gestuurd te worden.

Pieters N.V. exporteert sedert 1981 praktisch dagelijks naar Nederland, Frankrijk, Engeland, Italië, Duitsland, Noorwegen, de Verenigde Staten, Japan enz.

### Verse vis afdeling

Een uitstekende ploeg van specialisten in visbewerking, geassisteerd door de modernste machines en een overvloed aan water, zorgen ervoor dat aan de vraag van het hotelwezen en andere grote afnemers naar verse vis kan voldaan worden. Een groot assortiment zit er in die ruim 50 ton verse vis per week, aangezien de veranderde eetgewoonten er voor gezorgd hebben dat ook minder bekende vissoorten gelust worden. 14 koelwagens verzorgen de levering van de te Zeebrugge, Oostende en elders aangekochte verse vis. Brussel wordt 8-maal per week aangedaan, Oost- en West-Vlaanderen 6-maal, Antwerpen 5-maal, Henegouwen en de Ardennen 3-maal, Luik 2-maal en Leuven-Mechelen 1-maal. Op jaarbasis worden zo maar eventjes 4.000 ton verse vis verhandeld in ons land door de firma Pieters.

### Diepvriesprodukten

Jerome Pieters geloofde pertinent in de toekomst van de diepvriessector, want reeds in 1955 bouwde hij een kleine fabriek naast de eigen woning, met een beperkte opslag- en vriesruimte en een kleine winkel. In 1958 werd een nieuw complex in gebruik genomen op de hoek van de Vismijnstraat en de Visserstraat te Zeebrugge en uiteindelijk werd in 1974 beslist om een volledig nieuwe en hypermodern uitgeruste fabriek te bouwen op het industrieterrein Blauwe Toren te Brugge; dit werd in 1976 in gebruik genomen. Experimenteren en wetenschappelijk onderzoek liggen aan de basis van de successen die op dat vlak van bewa-

ren verwezenlijkt werden. Het komt er namelijk op aan zo vlug mogelijk na de vangst de vis te kuisen, te spoelen (enorm belangrijk aangezien bloed en ingewanden een der hoofdoorzaken zijn voor mogelijk bederf) en met ijskoude lucht diepvriezen tot min 40° C. Zo blijven de moleculen in het visvlees geheel en komt er geen verandering in de structuur van het visvlees. Als de vis diepgevroren is valt hij automatisch in een bad met zuiver ijskoud water, zodat een fijn beschermelaagje ijs uitdroging verhindert. De diepvriesmachine die ik er aan het werk zag verwerkt zo'n 1000 kg vis per uur, die in een reusachtige opslagruimte gestockeerd wordt aan een temperatuur van -25° C. De dag dat de aldus diepgevroren vis in de handel gebracht wordt, zal hij verhandeld worden volgens vooraf door de cliënt bepaalde hoeveelheden en gewichten. Een « flippermachine » was roggewegels aan het verdelen volgens het gewicht en uit nieuwsgierigheid onderzocht ik het resultaat: dat klopte inderdaad tot op de gram.

Door op het gepaste ogenblik aan te kopen op de binnen- en buitenlandse markt, kan de firma Pieters ook de vereiste prijskwaliteitsverhouding in evenwicht brengen en er voor zorgen dat een ruime keuze aan diepvriesprodukten kan geleverd worden, want het hoofddoel blijft altijd vis verkopen.

### Discountformule

Pieters en Zonen heeft voor het ogenblik 11 eigen discountwinkels, waar een uitgebreid en trouw cliënteel zich kan bevoorraden aan een ongelooflijk rijkgevarieerd assortiment visprodukten, met daarbij de mogelijkheid om zich ook ter plaatse te voorzien van alles wat maar enigszins betrekking kan hebben tot het bereiden van vis: diepvrieskruiden, diepvriesfrites, kant en klare sauzen enz. Deze service aan de klanten wordt uitermate verzorgd. Zo kan - met de daadwerkelijke hulp van een geschoold en vriendelijk personeel - een harmonie gevonden worden tussen de vis en alles wat er mee te

heeft. Fijne recepten van Pieters liggen er ter beschikking en de ter plaatse werkende koks zullen graag alle inlichtingen verstrekken die nodig zijn tot het verfijnen van een klassiek visgerecht. In een hoekje van iedere Discount is trouwens een kookruimte voorzien, waar iedere dag verse krabsalades enz. bereid worden en waar de kreeften kunnen gekookt worden op aanvraag van het cliënteel. Opvallend is hier de rationele indeling van de verschillende stands en de enorme verscheidenheid aan produkten.

### Een zee aan kwaliteitsvis

Op 11 december 1983 vierden de familieleden en medewerkers het dertigjarig bestaan van hun bedrijf, waar de modernste machines fileren en portioneren, computers zorgen voor administratief werk en vooral het handwerk nog in ere gehouden wordt. Bij Pieters is de export een nieuwe stimulans geworden, omdat exporteren in een erg boeiende en motiverende bezigheid is, die bovendien de Belgische voedingsnijverheid in het bijzonder en 's lands economie in het algemeen ten goede komt. Ook onze reputatie van «gastronomisch land bij uitstek» wordt door een zee van kwaliteitsvis in alle continenten verdedigd.

Kansen grijpen en creëren, risico's nemen, innoveren, de wil om te groeien; dit is Pieters' interpretatie van het ondernemen.

In 1983 had Pieters N.V. een omzet van één miljard 200 miljoen F; met de toename van het aantal discounts met twee vestigingen per jaar en een nog zich meer richten naar het buitenland zal het zakencijfer van de N.V. Visbedrijf Pieters en Zonen zeker nog stijgen in de komende jaren. Dit is een verheugende vaststelling aangezien ook de tewerkstelling ermee gediend is.

Willy Otte en C.W.

