

SMIT & SMIT (Sybe en Sam Smit)

Adviesbureau gold als een garantiebewijs voor financiers

KOUDEKERKE - Kweekoesters van het land. Het is één van die innovatieve projecten waarmee Zeeland zich wil onderscheiden. Smit & Smit hoopt deze droom dit jaar waar te maken.

“Met kerstmis moeten onze hoogwaardige oesters in de schappen liggen”, zegt Sybe Smit resoluut. De zilte delicatessen, die van oudsher uit de Zeeuwse wateren komt, verhuist naar binnendijkse vijvers. Waar ze door een bijzondere behandeling nóg smakelijker worden.

“ Met zelfgekweekte algen oesters op het land vet maken ”

Sybe en zijn vader Sam Smit uit Koudekerke hebben dan ook lang nagedacht over het procédé en veel tijd moeten investeren om financiers te overtuigen dat hun bedrijf succesvol zal zijn. De hulp van Rijkse accountants en adviseurs is essentieel geweest. “Niet alleen bij het opstellen van het bedrijfsplan. Het helpt als je zo'n gerenommeerd kantoor achter je hebt staan. Daardoor weten financiers dat er goed is nagedacht over de cijfers. Want om eerlijk te zijn is het wel een beetje uit de hand gelopen. We zijn klein begonnen, maar uiteindelijk is het een miljoenenproject geworden.”

Het geld kwam er. Terwijl er alleen nog maar in proefopstellingen is getest. Wel met succes overigens. “We gaan oesters affineren”, legt Sybe uit. “Het komt er op neer dat we een matige, magere oester stevig en vet maken, waardoor hij voor de consument lekkerder is.” Daarbij worden algen gebruikt die ook zelf worden gekweekt. Smit & Smit maakt gebruik van de infrastructuur die de Zeeuwse Tong heeft aangelegd aan de voet van de Zeelandbrug en waarbij zout water uit de Oosterschelde naar bassins wordt gepompt.

Vader Sam, ingenieur, is de technicus, Sybe de zakelijke en commerciële leider. Maar tevens iemand die de handen uit de mouwen steekt en persoonlijk met de borstel de vijvers schoonmaakt.

Het klinkt als ouderwets, degelijk vakmanschap van ver voor het digitale tijdperk. Toch helpt de digitalisering het duo enorm. “Je moet snel kunnen schakelen. We hebben dankzij Rijkse tools tot onze beschikking waardoor we heel snel inzichtelijk hebben waar we geld verdienen en waar we geld verliezen.”

Zonder zorgen over de financiële en administratieve rompslomp kunnen vader en zoon Smit zich volledig wijden aan het creëren van wat volgens hen de supergezonde en lekkerste oester is die ooit de smaakpapillen heeft gestreeld.

