

# **Uitdagingen in de mosselsector – NED Personeel bezoekt Delta Mossel**

Als je het hebt over de mosselsector, gaat het al snel over Yerseke in Zeeland. Daar worden van oudsher alle mosselen verwerkt. De laatste decennia is er nogal wat veranderd in de sector. Van een bedrijfstak waarin enkel kleine zelfstandigen werkten, kwekers en handelaren, tot een branche die door fusies en overnames bestaat uit een paar grote partijen. Delta Mossel is daar één van. Een gesprek met Carolein van de Plasse, directeur van familiebedrijf Delta Mossel, over de huidige uitdagingen in deze sector, waaronder die van het vinden van personeel. Vanzelfsprekend denkt NED Personeel over deze personele uitdagingen graag mee.

## **Uitdagingen in de mosselsector**

Uitdagingen zijn er namelijk genoeg. Zo is de concurrentie binnen de sector groot. Carolein noemt het zelfs een vechtmarkt. Ook is de mossel bij veel jongeren onbekend. En natuurlijk is er de uitdaging om medewerkers te vinden die het werk kunnen overnemen van medewerkers die met pensioen gaan. “Ondanks al deze uitdagingen, ben ik positief gestemd”, zegt Carolein. “We hebben met Delta Mossel een mooi en gezond bedrijf opgebouwd. Mijn vader Wim begon in 1978 als zelfstandig handelaar in mosselen. Later kwamen mijn broers Christiaan en Willem erbij. Zelf werd ik in 2020 mede-eigenaar van Delta Mossel. Mede door de gunfactor van de kwekers, waar mijn vader in het verleden hele ladingen mosselen opkocht, hebben we diverse mooie overnames van kwekerijen kunnen doen. Zonder eigen kweek houd je het in deze markt niet vol!”

## **Mosselen het jaar rond**

Om het hele jaar de beste kwaliteit mosselen te kunnen leveren aan de retail en groothandel, investeert Delta Mossel in onder andere kweekgronden en mosselzaden. Dit met de smaak van de consument in het achterhoofd. Die smaak verschilt nogal per land, geeft Carolein aan. “Belgen zijn gek op grote mosselen, terwijl Fransen juist houden van kleine mosselen. Nederlanders zitten daar tussenin. We kweken mosselen door zaad op de bodem uit te zetten. De zaadinwinning gebeurt op twee manieren: via natuurlijk bodemzaad en via MZI (Mossel Zaad Invang, dit aan touwen).”

## **De mossel als superfood**

.Voor de oudere generaties is het eten van mosselen een vanzelfsprekendheid. Hoe anders is dat voor jongeren. Carolein: “Als sector moeten we uitdragen dat

**NED.**  
**PERSONEEL**

# **Uitdagingen in de mosselsector – NED Personeel bezoekt Delta Mossel**

het eten van mosselen gezond is. Ze zitten namelijk vol eiwitten (proteïne). Het is superfood. Bovendien maak je ze snel klaar. Dat verhaal moeten we sectorbreed vertellen. Daarom gaven we recent kinderen uit groep 3 en 4 van basisschool Het Kompas een rondleiding in ons bedrijf en lieten we hen mosselen proeven. Helaas kunnen we zoiets niet wekelijks doen (dit is te belastend voor het productieproces). Wel werken we mee aan evenementen om de mossel onder de aandacht te brengen bij een bredere doelgroep. Zoals het relatie-event in juni 2025 bij Oesterdam. NED faciliteert dat relatie-event voor meer dan 100 horecaondernemers. Een geweldige kans voor ons om bij deze gelegenheid deze ondernemers uit de horeca te inspireren en enthousiast te maken over ons prachtige natuurlijke product en de vele mogelijkheden ervan. Ook zijn we blij met de samenwerking met Tourist Shop Yerseke om mosselen bekender te maken. Dit in combinatie met het proeven ervan. Tot nu toe konden we in Yerseke geen grote groepen ontvangen, maar de opening van ons restaurant Het Zeeuws Mosselhuys in mei 2025 brengt daar verandering in.

## **Van uitdaging naar kans**

De samenwerking met Tourist Shop Yerseke zorgt indirect ook voor aandacht voor het werken in de mosselsector. Carolein: “Enkele medewerkers werken al ruim dertig jaar bij ons. Op korte termijn gaan ze met pensioen en is vervanging nodig. Daar kan NED Personeel Zeeland mogelijk iets in gaan betekenen. Tijdens de drukke periodes (april – oktober) lenen we mensen in. Ook daar zie ik voor ons een mogelijkheid om samen te gaan werken met NED Personeel. Een deel van het sorteer- en inpakproces zal altijd handwerk blijven, maar we gaan de komende jaren investeren in het verder automatiseren van deze processen. We denken in ons familiebedrijf altijd in kansen!”

**NED.**  
**PERSONEEL**