



★ Erik de Koeijer, directeur van Kotra Logistics, zet zijn handtekening onder de overeenkomst met nieuwe logistieke partner Hopi.

**BRUSSEL - Drie dagen lang waren de Brusselse Expo-hallen gevuld met vis-, visondernemers, redereien, processingapparatuur en heel veel geïnteresseerde professionele bezoekers. Visserijnieuws was erbij en sprak met Nederlandse en internationale exposanten.**



★ Feestje bij Seafood Ways/Kotra Logistics.



★ Murre Technologies: Noraly Murre, Astrid Murre, directeur Jan Murre en salesmanager Sjoerd Diek.



★ Offshore Shellfish salesmanager Owain Wynn-Jones, Nicki en John Holmyard en Ineke Nijssen van Krijn Verwijs brengen een toast uit op de samenwerking tussen beide bedrijven.



★ Opperbeste stemming in de stand van Haasnoot Vis na een succesvolle beurs. Van links naar rechts: Frans Kegge, Martin Haasnoot, Peter Doornbos, Kees Haasnoot en Heinz-Hermann Gerlkamp.



★ Weinig productverlies bij de nieuwste Baader fileermachines.

De openingsdag van de Seafood Expo Global is de drukste dag voor de meeste exposanten. Die hebben daardoor weinig tijd voor media. Als alternatief waren er op die eerste dag voldoende perspresentaties. Zoals bij het Chileense paviljoen, dat de opening en presentatie liet verzorgen door het Nederlands communicatiebureau Catch-On van Esther Rozeboom, geen onbekende in de vissector. Onder aanvoering van Rozeboom won een groep jonge ondernemers uit Harderwijk enkele jaren geleden het eerste vajtje Hollandse Nieuwe, tijdens de jaarlijkse veiling.

Voorafgaand aan de officiële opening van dit paviljoen, waar 29 Chileense bedrijven zich presenteerden, spraken Arturo Clement, voorzitter van Salmon-Chile, de organisatie van zalmkwekers en verwerkers, en Jose Miguel Barros, voorzitter van de Patagonische organisatie van mosselkwekers. Maar liefst 40 procent van de Chileense export bestaat uit seafood en daarvan is 75 procent zalm. Chili is tevens de grootste mosselporteur ter wereld, met meer dan 76.000 uitgevoerde tonnen mosselen in 2016. Europa is voor Chili de derde belangrijkste exportmarkt, na de VS en China; dus de beurs in Brussel is een belangrijk podium voor de Chileenen, wat aan de grootte van het paviljoen goed af te lezen is.

**Thaise vissers**

In één van de zalen bij de beurs gaf een zware vertegenwoordiging van de Thaise overheid acte de présence tijdens een seminar over duurzaamheid van de Thaise visserij. Er is het land als 's werelds grootste exporteur van tonijn veel aan gelegen zich als duurzame visserijnatie te profileren, aangezien het jarenlang negatief in de schijnwerper stond door illegale visserij, slechte behandeling van migrantenwerkers aan boord van de tonijnvloot en onverantwoorde vismethoden. Inmiddels heeft Thailand orde op zaken gesteld, met een zeer streng controlesysteem – het meest geavanceerde van heel Azië – voor alle ruim 3.000 grote en kleine vissersschepen, zowel op het gebied van illegale visserij als ontduiken van regels voor slavernij. Op ontduiking staan forse boetes en gevangenisstraffen. Zowel de minister van visserij als het hoofd van de landelijke politie gaven toelichting over hoe dat in zijn werk gaat. Ook heeft het land inmiddels voor vrijwel al zijn visserijen duurzaamheidsstrategieën doorlopen. Makkelijk was dat niet, aldus de directeur-generaal van het ministerie van Visserij, dr. Adisorn Promthep. „Het veranderen van de denkwijze van de vissers is het moeilijkst. Dat is een grote uitdaging, omdat ze al generaties lang gewend zijn op de ‘oude’ manier te vissen. We com-

municeren veel met de vissers en informeren hen over de gevolgen voor de toekomst, als we op de oude voet blijven doorgaan. We zijn er nog niet, maar wel goed op weg.”

**Champagne, zalm en kabeljauw**

Terug op de beursvloer is daar een feestje met oesters en champagne in de stand van het Europese vervoersnetwerk Seafood Ways, waar Kotra Logistics uit Yerseke onderdeel van uitmaakt. De samenwerkende partners vieren de uitbreiding met een zevende aanwinst; namelijk het Tsjechische vervoersbedrijf Hopi. Operationeel directeur Edwin Foudraïne van Kotra Logistics is blij met de uitbreiding. „Een extra partner in Tsjechië geeft ons nog meer de kans om klanten door heel Europa te bedienen.”

In de tegenoverliggende stand van Baader Food Processing Machinery vonden demonstraties van nieuwe verwerkingsmachines plaats. De nieuwe witvis fileermachine Baader 191 bijvoorbeeld, met hogere snelheden dan zijn voorganger de 190, is beter toegerust op de verwerking van grotere vissen, wat gedemonstreerd wordt met een paar flinke kabeljauwen. Die kwamen mooi gefileerd uit de machine, waarbij de huid heel dun weggesneden was en ook van de graten vrijwel alle visvlees verdwenen was. Datzelfde geldt voor de Baader 241 zalmprocessor; alles wat overblijft is een heel dun huidje en een vrijwel kale graat.

**Holland Paviljoen**

Nederland was in Brussel drie dagen lang goed zichtbaar aanwezig, met het vorig jaar volledig vernieuwde Holland Paviljoen op twee locaties; in hal 6 en hal 9, georganiseerd en gefaciliteerd door het Nederlands Visbureau. De kleuren van de Nederlandse vlag zijn goed zichtbaar, met Oranje Boven als voorproefje op Koningsdag.

In het Holland Paviljoen in hal 6 spreek ik op de tweede dag in de stand van Neerlandia-Urk salesmanager Tiemen van Eerde. „We staan graag in het Holland Paviljoen, daarmee zijn we als Nederlandse bedrijven herkenbaar. Het is voor ons nu al een positieve beurs. Het was veel drukker dan vorig jaar. We hebben veel klanten gezien en gesproken en veel kunnen vertellen. We hebben ook meerdere nieuwe klanten mogen verwelkomen. Het lijkt er echt op of bedrijven meer te besteden hebben.” Voor Neerlandia-Urk is het verwerken van platvis vanouds de hoofdmoet. „Door de schaarste van de schol is er meer vraag voor ons als verwerker”, aldus Van Eerde. Neerlandia-Urk is het verwerken een nieuwe fileerlijn voor zalm en kabeljauw. „Doordat de schol zo dun gezaaid is, focus je op meerdere producten. We hadden al wel kabeljauw, maar nog geen zalm. En ook in kabeljauw gaan we verbreden.” Dag twee van de beurs is voor Van Eerde ook de laatste: in verband met Konings-

dag zijn de afslagen vrijdag gesloten, dus moeten we morgen inkopen en verkopen. De stand blijft natuurlijk wel bemand, maar met een kleinere bezetting.” De Haasnoot Vis Groep is eveneens een vast onderdeel van het Holland Paviljoen. Sales- en marketingdirecteur Frans Kegge vertelt enthousiast over de twee productgroepen waarmee het bedrijf zich in Brussel profileert: de tapas en de haring innovatieproducten. „De markt voor tapas is heel snel gegroeid. We hebben recent meerdere producten aan het assortiment toegevoegd, waaronder Noordzeespreads op basis van haring in diverse smaken, pulpsalade en garnalen in aiolisaus.” Ook de vorig jaar geteste Koningsharing is nieuw in het assortiment. „Dat is een betere kwaliteit haring, groter en vetter, in een onderscheidende verpakking, waarmee visdetailisten een tweede piek kunnen creëren na opening van het haringseizoen.”

Foto: Bart Vercammen



Agnes Leewis, directeur van het Nederlands Visbureau, kijkt tevreden terug op de Nederlandse deelname aan de beurs. „Net als in 2017 kwamen de Nederlandse bedrijven met de uitstraling van het Holland Paviljoen krachtig tot uiting. De verschillende blokken van de paviljoens in zowel hal 6 als hal 9 met de nationale kleuren waren van veraf goed zichtbaar. De ondernemers waren druk en tevreden bezig met heel veel bezoekers, zeker op de eerste beursdag die als topdag werd bestempeld. Als de business goed gaat, terwijl wij hen voor de hele deelname van inschrijving tot standbouw en ondersteuning tijdens de beurs verzorgen, dan kan iedereen op een geslaagde beurs terugzien. Met de positieve reacties en verzoeken over deelname in 2019 heeft het Visbureau in elk geval weer een volgende project geagendeerd.”



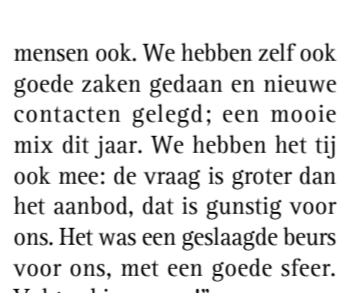
★ Baltische haring en haringkuit.



★ Nieuw in het assortiment bij Haasnoot: de Koningsharing.



★ Haringkuit hapje.



★ Zeevruchtenmix van Shore's merk Morubel.

mensen ook. We hebben zelf ook goede zaken gedaan en nieuwe contacten gelegd; een mooie mix dit jaar. We hebben het tij ook mee: de vraag is groter dan het aanbod, dat is gunstig voor ons. Het was een geslaagde beurs voor ons, met een goede sfeer. Volgend jaar weer!”

**Baltische haring en mosselen**

In de stand van het Finse visserijbedrijf LRK geeft sales director Mikhail Samoilov een lesje Baltische haringkennis. Deze kleine haringsoort – clupea harengus membras – wordt in Nederland op 22 centimeter en voornamelijk gevangen als die



★ Directeur Ivan Kristensen van Kroma bij de nieuwe platvisstripmachine.

tussen de 12 en 15 centimeter lang is. LRK, de grootste van de drie haringproducenten in Finland, vangt per jaar 25.000 ton Baltische haring met twee vries-trawlers met een capaciteit van rond de 200 ton per dag. De haring is met name bestemd voor de Finse, Deense, Oost-Europese en Australische markt. Vooral gezouten en gerookt is de Baltische haring enorm populair in Finland en Oost-Europa, vertelt Samoilov. „Daarnaast wordt deze haring ingeblikt en gebruikt als dierv- en visvoeder.” Daarnaast produceert LRK drie weken per jaar het seizoensproduct haringkuit, voor de Finse en Japanse markt. „We laten de haring-

voor de contacten met klanten uit die landen. Ik sprak net nog met een meneer uit Nieuw-Zeeland. Ik ga regelmatig die kant op, maar dit is makkelijker, hier heb je alle landen en klanten bij elkaar. We zijn dan ook tevreden over het verloop van deze beurs. Brussel maakt de afstanden korter voor ons.”

De Gutmaster 1000 is echt iets bijzonders, aldus Kristensen. „Het mooie is dat hij de maat van elke vis opmeet. Het mes snijdt daardoor heel precies. De machine zuigt de ingewanden weg/op. Bovendien maakt de machine een tweede snee, waarbij ook de lever weggezogen wordt. Met als gevolg meer zekerheid van schone vis die langer goed blijft.”

Kristensen richtte Kroma op in 1975, met de eerste machine voor het verwerken van forel in Denemarken. Kroma heeft al de nodige klanten in Nederland, waaronder Bond Seafood, Mooijer en Fishpartner, die stripmachines bij hem aanschaffen voor met name makreel.

In de stand van de Belgische garnalengroep Shore, in 2016 ontstaan uit een fusie tussen Morubel, Ristic en Telson, vertelt manager Chris Meskens over de twee nieuwe producten die het Belgische bedrijf op de Seafood Expo presenteert: een koelverse duurzame zeevruchtenmix voor koude bereidingen, en het con-

**Stripmachine**

Even verderop in hal 4 staat de Deense fabrikant van visverwerkingsapparatuur Kroma met een flinke stand. CEO Ivan Kristensen heeft het op de eerste beursdagen druk, maar op de laatste beursdag neemt hij alle tijd om te vertellen over de geavanceerde stripmachine voor platvis, de Gutmaster 1000, die zijn bedrijf eind vorig jaar op de markt bracht. De eerste machines staan op de RI 527 'Vibeke Bram', die vist op schol en kabeljauw, en ook bij een visverwerker aan de wal. „Vanuit Nederland is er ook interesse getoond.”

De Gutmaster 1000 is echt iets bijzonders, aldus Kristensen. „Het mooie is dat hij de maat van elke vis opmeet. Het mes snijdt daardoor heel precies. De machine zuigt de ingewanden weg/op. Bovendien maakt de machine een tweede snee, waarbij ook de lever weggezogen wordt. Met als gevolg meer zekerheid van schone vis die langer goed blijft.”

**Garnalen en garnalen**

In de stand van de Belgische garnalengroep Shore, in 2016 ontstaan uit een fusie tussen Morubel, Ristic en Telson, vertelt manager Chris Meskens over de twee nieuwe producten die het Belgische bedrijf op de Seafood Expo presenteert: een koelverse duurzame zeevruchtenmix voor koude bereidingen, en het con-



Europarlementariër Annie Schreijer-Pierik (CDA) op de beurs in Brussel. In de stand van de familiebedrijven Varia Vis en Osprey Group sprak zij met Frans Lucas Brouwer en Leendert Hakvoort over de vishandel, visserij, pulvisserij en Brexit. Meer weten over de Brexit? Op vrijdagmiddag 22 juni organiseert de CDA-fractie in het Europeparlement in het Rotterdamse Inntel Hotel aan de Leuvehaven een conferentie met Michel Barnier, hoofdonderhandelaar namens de EU. Ook staatssecretaris Mona Keizer van EZ is daarbij aanwezig.



**SEAFOOD EXCELLENCE AWARDS**

Elk jaar worden tijdens de Seafood Expo Global de Seafood Excellence Awards uitgereikt. De twee hoofdprijswinnaars deze editie: het Franse Labeyrie Fine Foods, voor hun Christmas Smoked Salmon (Beste Retail Product), en het eveneens Franse J.C. David met hun White Smoked Haddock afkomstig uit Island (Beste Horeca product).

Een Nederlandse inzending was er van Anova Seafood uit Den Bosch, met hun Tuna Poké Bowl met Albacore ionijn. Op de foto: Lia Huisman van Anova.



★ Salesmanager Tiemen van Eerde (r) en collega Cees Koffeman in de stand van Neerlandia-Urk.

venienceconcept Tasty-bag: een diepgevroren garnalenportie met verschillende sauzen, waaronder romige looksaus en pikante tomatensaus. „Het zakje even opwarmen in de magnetron en dan zo over de rijst of pasta”, licht Meskens toe. „De vannamei garnalen die we daarvoor gebruiken zijn gekweekt in Vietnam.”

„Duurzaamheid is bij ons uitgangspunt”, vervolgt Meskens. „We zetten dit jaar nog sterker in op de biogarnalen uit eigen kwekerijen in Costa Rica, gelegen bij een prachtig natuurgebied, waar we nieuwe mangrove aanplanten. En daarnaast op de tijgergarnalen uit India, geproduceerd door een groep kleine traditi-

onele kwekers die samen het ASC-certificeringstraject ingegaan zijn. Wij hebben hen daarbij ondersteund, samen met Aldi Duitsland. Daar kwamen ook allerlei sociale aspecten bij, zoals de bouw van toiletten en een school.” Deze Indiase garnalen zijn inmiddels op vraag vanuit de Duitse markt ook Naturland-gecertificeerd. „De eisen daarvoor zijn strenger dan voor het Nederlandse biolabel. Er wordt ook gekeken naar sociale werkomstandigheden, zoals werktijden, inspraak van de kwekers en correcte betaling.”

Shore laat zijn Noordzeegarnalen pellen in Lauwersoog, bij de firma Kant. „Die garnaal is nu anderhalf jaar op de markt. Je proeft het verschil, omdat er vrijwel geen conserveringsmiddelen meer nodig zijn. Er wordt nu geïnvesteerd in meer en snellere pelmachines, zodat we de retail beter kunnen bedienen. Die worden in augustus geïnstalleerd.”

**Nederlands pelstation**

In de gezamenlijke stand van Triton uit Yerseke en dochterbedrijf Van Belzen uit Arnhemuiden evalueert Wim Apeldoorn op de slodrig het verloop van de beurs. „We hebben drie goede dagen achter de rug. We hebben de mensen gevonden die we wilden spreken en hebben alle kansen gehad uitleg te geven over onze producten en het MSC-certificaat, dat de garnalen sinds kort hebben.” Nieuwe ontwikkeling bij Van Belzen is het pelstation in Arnhemuiden, waar sinds kort Noordzeegarnalen met de hand gepeld worden. „Wij zijn het emi-

ge bedrijf in Nederland dat handgepelde Noordzeegarnalen op de markt brengt. Handmatig pellen in Nederland geeft natuurlijk een prijsverschil. Door onze garnalen hier te laten proeven proberen we klanten warm te krijgen voor dit kwaliteitsproduct.” Eveneens nieuw in het assortiment is de verse Noordse garnaal, pandalus borealus, in MAP-verpakking van 100, 200 en 500 gram. „Een topgarnaal, met nauwelijks conservering, die toch 8 tot 9 dagen houdbaar is.” Daarnaast oriënteert Van Belzen zich op verdere uitbreiding van het garnalenasortiment, met onder meer grote diepvriesgarnalen en scampi's, aldus Apeldoorn. „We leveren momenteel al aan grote Duitse retailers en willen dat uitbreiden naar Nederland.”

Aan het eind schuift directeur David de Koeijer, zoon van oprichter Cees de Koeijer, ook nog even aan. Over de mosselen, Tritons belangrijkste product, valt op dit moment in het seizoen nog weinig te zeggen, aldus De Koeijer. „Het is nog te vroeg om afspraken te maken over de mosselen. We zijn hier vooral voor het onderhoud van onze contacten in België, Frankrijk, Nederland en Duitsland, en voor de naamsbekendheid.”

Tot slot ook nog een feestje met champagne in de stand van Krijn Verwijs, waar de samenwerking gevierd wordt met het Britse mosselbedrijf Offshore Shellfish, van John en Nicki Holmyard. „We praten al een aantal jaren met elkaar over samenwerking. Inmiddels is ons bedrijf goedgekeurd voor export door het ministerie van Landbouw en Visserij”, vertelt John Holmyard. „We zijn allebei familiebedrijven, zij waarderen onze producten, wij waarderen hoe Krijn Verwijs zaken doet en dat ze bereid zijn energie in een nieuw product te steken. We hebben een samenwerking voor drie jaar afgesproken, waar we allemaal heel blij mee zijn. Krijn Verwijs wordt onze preferred supplier in de Benelux en we gaan gezamenlijk de markt benaderen. We kijken ernaar uit om veel zaken te doen samen!”