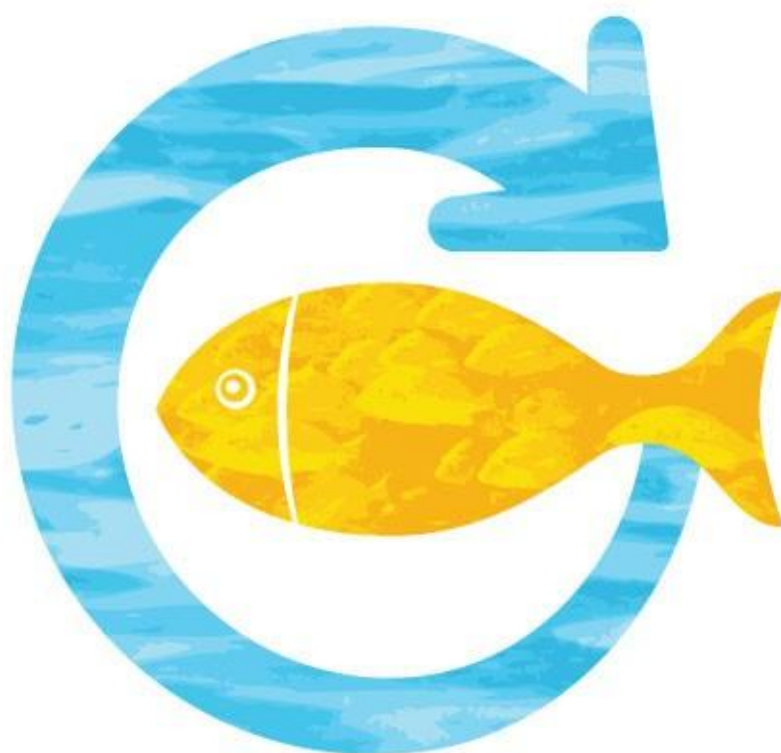


Eindverslag Project
Samen de markt op met duurzame vis
1 januari 2010 – 1 augustus 2012



GOEDE
VISSERS

**Uitwerking van een organisatie voor de gezamenlijke verkoop van duurzame
vis en visproducten**

Inhoudsopgave

| | |
|--|------------------|
| 1. Inleiding | pagina 2 |
| 2. Betrokkenheid vissers en strategie | pagina 4 |
| 3. Aanpassingen in projectuitvoering | pagina 6 |
| 4. Algemeen verslag project | pagina 7 |
| 5. Projectorganisatie en conclusies | pagina 27 |
| 6. Hoe hebben de uitgevoerde activiteiten bijgedragen aan de projectdoelstellingen? | pagina 30 |
| 7. Kennis en informatie | pagina 35 |
| 8. Bijlagen | pagina 38 |

Het project 'Samen de markt op met duurzame vis' wordt gefinancierd door het 'Europees Visserijfonds, investering in duurzame visserij'.



1. Inleiding

Dit eindverslag beschrijft de activiteiten uitgevoerd tussen 1 januari 2010 – 31 juli 2012 voor het project 'Samen de markt op met duurzame vis'. In dit project wordt een gezamenlijke verkooporganisatie opgezet door vissers die streven naar een ecologisch en economisch duurzame bedrijfsvoering. Dit voornemen komt voort uit de kenniskring harder en zeebaars. In het projectvoorstel staat het volgende aangaande de uitvoering van het project.

Aanleiding

Vis wordt hoofdzakelijk verhandeld als anoniem bulkproduct. Individuele vissers hebben weinig mogelijkheden om zich met hun visserij of hun producten te onderscheiden van de hoofdstroom en ze kunnen ook weinig invloed uitoefenen op de prijs van hun product. De enige manier voor vissers om hun besommingen te verhogen is door meer vis aan wal te brengen. Vissers die met meer zorg voor omgeving en visstand een beter product aan wal brengen krijgen vaak dezelfde lage prijs. De kenniskring harder en zeebaars streeft daarom naar een marktkanaal dat zorgvuldig werkende vissers kan verbinden met bewuste consumenten die daarvoor een meerprijs willen betalen.

Doel van het project

De groep vissers namens wie subsidie wordt aangevraagd wil zelf een handelskanaal realiseren om duurzaam verkregen vis van hoge kwaliteit bij de daarin geïnteresseerde klanten te brengen. Het is voor individuele vissers moeilijk om dit zelfstandig te doen omdat er per bedrijf te kleine volumes, te weinig assortiment en onvoldoende continuïteit in aanvoer is. Daarom is een gezamenlijke organisatie nodig. Doel van het project is hiervoor een organisatie uit te werken waarin alle juridische, praktische en logistieke zaken zijn geregeld zodat deze organisatie na afloop van het project direct aan de slag kan.

Eindbegunstigde

Deze aanvraag wordt ingediend als samenwerkingsverband van vissers. De eindbegunstigde is de gezamenlijke groep vissers in de vorm van de op te richten organisatie. Zolang deze organisatie nog niet bestaat treedt Barbara Rodenburg-Geertsema van de TS31 op als penvoerder. Het bedrijf VOF TS31 Internos is financieel verantwoordelijk. Om het project van de eigen bedrijfsfinanciën gescheiden te houden zal hiervoor onder andere een aparte bankrekening worden gebruikt.

In de projectbeschrijving staan verder ook de leden van de kenniskring en andere betrokkenen vermeld zoals afnemers, productentenorganisaties, projecten en diverse organisaties. In de loop van het project zijn de deelnemers aan de kenniskring gewijzigd en heeft de samenwerking met de diverse betrokken partijen verder vorm gekregen.

De kenniskring



Leden kenniskring Kleinschalige kust- en zeevisserij voorheen kenniskring Kustvisserij op Harder & Zeebaars

Bij de aanvraag en de uitvoering van het project 'Samen de markt op met duurzame vis' zijn de leden van de kenniskring Kustvisserij harder en zeebaars betrokken: Dries Wiersma (WR16), Jack Zwagerman (WR53), Jan Geertsema (TS31) en Job Bout (TH). Later is de kenniskring uitgebreid met beroepshengelvisser Lex Snoeijs (YM14) en Ger de Ruiter (WSW1). Alexander Zijp en Klaas Stins nemen niet meer deel aan de kenniskring wegens beëindiging of verkleining van het visserijbedrijf.

Naast deze kenniskring doen aan het project mee: Dirk-Albert Blom (TX25), Hans en Siemen Kay (WR4), Han Ypma (WR244), Max Hoogerman (HA11) en Marinus en Tjerk van Malsen (WON1).

Geïnteresseerde betrokkenen

In de oorspronkelijke projectbeschrijving zijn een aantal geïnteresseerden geïdentificeerd. In de loop van het project zijn de kansen die deze partijen boden verder uitgewerkt. Maar ook zijn er nieuwe contacten opgebouwd zoals met Veltman Vis uit Harlingen, Willem & Drees en het Smaakwarenhuis uit Breda. De genoemde partijen in de oorspronkelijke projectbeschrijving zijn als volgt. Er is een groeiende groep geïnteresseerde afnemers: Versvishandel Jan van As (Amsterdam, groothandel voor de tophoreca in Amsterdam en omstreken), groothandels in natuurvoeding voor West- en Midden-Nederland, Supermarktketen Marqt (Amsterdam, Haarlem), Biologische groothandel De Zaaister (Leek, voor natuurvoedingswinkels in Noord- Nederland), Kruidenier Foodservices (Rotterdam, ten behoeve van cateringbedrijven, landelijk) en enkele toprestaurants zoals Het Schathoes in Leens en Rhederoord in De Steeg. Deze afnemers vragen wel om transparantie en herkomstgaranties. Versvishandel Jan van As vindt het afnemen van deze vis via korte transparante ketens zo belangrijk dat ze hiervoor binnen het project 'Vis en Seizoen' een klein budget hebben opgenomen om al op korte termijn aan de slag te kunnen met het labelen van individuele vissen ten behoeve van herkomsttransparantie.

Daarnaast wordt de aanvraag ondersteund door: de Nederlandse Vissersbond, PO Wieringen, Visafslag Hollands Noorden, Stichting Streekproducten Nederland, Stichting Waddengroep, Staatsbosbeheer (Regio Noord), Waddenvereniging en Stichting De Noordzee. Door vissers uit verschillende andere gebieden is interesse getoond, onder andere vanuit de Noord-Hollandse Bond van Binnenvissers en vanuit een groep IJsselmeervissers die een eigen certificeringproces volgt.

Leeswijzer

Dit verslag behandelt achtereenvolgens:

- De betrokkenheid van vissers en de gekozen strategie in het project
- Aanpassingen in de projectuitvoering
- De uitgevoerde projectactiviteiten
- Projectorganisatie en conclusies
- Hoe hebben de uitgevoerde activiteiten bijgedragen aan de projectdoelstellingen?
- Kennis en informatie

2. Betrokkenheid vissers en strategie

De kenniskring 'Kustvisserij op harder en zeebaars' is als initiatiefnemer betrokken bij het project 'Samen de markt op met duurzame vis'. Een kenniskring is een groep van vissers, begeleid door Imares en het LEI: 'Van, voor en door vissers'. Het doel is om duurzame visserij te stimuleren door kennis en informatie met elkaar te delen en gezamenlijk te zoeken naar oplossingen voor problemen. De kenniskring geeft vissers de mogelijkheid om kennisvragen te formuleren voor Imares en het LEI.

Betrokkenheid vissers

Tijdens de loop van het project werd al snel duidelijk dat de vissers genoodzaakt waren om prioriteit te schenken aan hun visactiviteiten om zo hun eigen bedrijf financieel zeker te stellen. Daardoor was minder tijd beschikbaar voor het vormgeven van een nieuwe gezamenlijke verkooporganisatie. Ook veroorzaakten de financiële boetes die leden van bestaande verenigingen in de garnalenvisserij opgelegd kregen door de Nederlandse Mededingingsautoriteit (NMa) terughoudendheid om zelf een samenwerking in de vorm van een verkooporganisatie op te zetten. De belangstelling van de vissers om te vergaderen over de op te zetten verkooporganisatie was beperkt. Voor een voor het project georganiseerde vergadering in de visafslag in Den Oever op 8 april 2011 was weinig belangstelling. Ondertussen bespraken de vissers onderling wel regelmatig de noodzaak om zelf met de handel bezig te gaan. Bereidheid om hiervoor moeite te doen was er wel, maar niet in de vorm van vergaderingen. Er lijkt een discrepantie te bestaan tussen de onvrede en de gevoelde noodzaak om de markt zelf actief te benaderen en de deelname aan bijeenkomsten om dat daadwerkelijk te organiseren. Vissers geven toch vaak prioriteit aan de dagelijkse zaken binnen het eigen bedrijf en gezin (noodgedwongen of uit gewoonte?). Vergaderingen worden niet persé als productief of noodzakelijk gezien.

Voorgenoemde obstakels zijn ondervangen door de vissers zelf actief persoonlijk te benaderen en op hun motivatie te bevragen. Dit leverde het inzicht op dat de vissers 'eerst willen zien en dan geloven'. Ze waren bereid om inzet te leveren aan een verkooporganisatie zodra deze concrete vormen aan zou nemen.

Tijdens de gesprekken bleek dat de betrokken vissers allen een duidelijke visie hebben op duurzaamheid binnen de context van hun eigen bedrijf. Voor een boomkorvisser gaat dat bijvoorbeeld over rustig trekken met een lichter vistuig, zodat de vis én de bodem niet beschadigd worden. Voor een langoustinevisser gaat het om netaanpassingen waardoor er veel minder bijvangst is. Deze individuele visies sluiten goed op elkaar aan en op basis daarvan kan een gezamenlijke set criteria op iets hoger abstractieniveau worden uitgewerkt. De deelnemende vissers hebben niet echt een samenhangend duidelijk beeld over hoe een gezamenlijke verkooporganisatie eruit zou moeten zien. Ze vinden wel dat het moet gebeuren maar de meesten willen zich, naast hun visserijbedrijf en eventueel de verkoop van eigen vis, niet ook nog met aan de handel bezig houden, zeker niet als ze daarin financieel risico zouden lopen. Daar zijn overigens wel uitzonderingen op. Een staandwantvisser en de garnalenvisser zijn duidelijk meer ondernemend. De deelnemende vissers willen wel graag over hun visserij vertellen en werken mee aan publicaties en TV-uitzendingen. (Dries Wiersma op TV, Dries Wiersma en Hans Kay op ZTRDG). Ze zijn het niet eens met de manier waarop de visserij wordt afgeschilderd in de media en vertellen graag hun eigen verhaal. Dat is voor de verkooporganisatie erg belangrijk.

Strategie project

De grote centrale vraag in het project, die steeds weer opdook, was hoe er een meerprijs voor duurzame vis gerealiseerd kan worden. Deze vraag riep een groot aantal andere vragen op. Is directe verkoop de oplossing? Of moeten handelaren en consumenten gewoon meer voor de duurzame vis betalen? Wanneer is vis duurzaam (gevangen)? Hoe zetten we die vis onderscheidend in de markt? Wat wil de consument over duurzame vis weten? Of moeten we naar het buitenland met onze vis? Welke rol kan een nieuwe Goede Vissers organisatie daarin spelen?

Op deze vragen zijn vooral in het eerste jaar van het project antwoorden gezocht. Per vraag is de nodige informatie verzameld. Omdat er in Nederland zelf weinig goedlopende voorbeelden voor handen zijn, is contact gezocht met buitenlandse organisaties zoals NAMA (Northwest Atlantic Marine Alliance) in Washington State, Ecotrust (van het This Fish project) in Canada en later ook Fisch vom Kutter in Duitsland. In de loop van het project is een keuze in de strategie gemaakt. Daarbij is ook steeds gekeken naar de rol die de centrale organisatie in deze projecten speelt en welke taken en verantwoordelijkheden deze heeft ten opzichte van de deelnemende vissers.

In de zomer van 2011 is gestart met een pilot van het registratiesysteem van This Fish. Dit om na te gaan of het systeem een optie was voor de Nederlandse vissers. Deze pilot kreeg veel belangstelling van de pers. Zie ook verderop in het verslag. De berichten wakkerden ook de belangstelling van de vissers verder aan. Op een bijeenkomst op vrijdag 21 oktober 2011 in de visafslag van Den Oever was, ondanks het mooie weer, de belangstelling met 7 aanwezige vissers goed te noemen. Ook lieten diverse vissers weten bij een volgende bijeenkomst wél aanwezig te willen zijn.



Bijeenkomst met vissers op 21 oktober 2011 in de visafslag in Den Oever

Met een tweetal vissers, zijnde Cor Willeboordse en Adrie Meeldijk, en Benno Bakker van de Waddengroep is op zaterdag 19 november 2011 een voorstel voor een nieuwe organisatie uitgewerkt. Tijdens dit gesprek bleek duidelijk dat de vissers het meest zien in een samenwerking met de handel. Deze handelspartij moet wel een betrouwbare partij zijn. De meeste waarde wordt gehecht aan het vertellen van het eigen verhaal. Een label en/of keurmerk heeft mogelijk voordelen als het toegang geeft tot bepaalde afzetgebieden. Men verwacht dat het moeilijk zal zijn om een hogere prijs voor de vis te krijgen. Voordelen moeten dan ook vooral gezocht worden in het bundelen van partijen en het maken van goede afspraken met de zekerheid dat een ruime sortering wordt afgenomen en goede prijs (E-kwaliteit) wordt betaald. De mening van de geraadpleegde vissers bevestigde de ingezette strategie van het project.

3. Aanpassingen in projectuitvoering

Samengevat zijn de projectactiviteiten als volgt beschreven in de oorspronkelijke projectbeschrijving:

1. Het uitwerken van de doelen en taken van de verkooporganisatie
2. Het ontwikkelen van objectieve criteria voor zorgvuldig en natuurgericht vissen
3. Het uitwerken van juridische en financiële constructie van de coöperatie
4. Het uitwerken van het beoordelingsstelsel
5. Het opzetten van de logistieke organisatie
6. Het ontwikkelen van een digitaal systeem
7. Beoordeling ketencontrole en ketentransparantie door externe partij
8. Communicatie en promotieplan

In augustus 2011 zijn een aantal aanpassingen in de uitvoering van het project aan de Dienst Regelingen voorgelegd. De aanpassingen zijn op 22 februari 2012 goedgekeurd. De aanpassingen betroffen met name verschuivingen in de strategie van vooral certificeren via MSC en/of Waddengoud naar een transparante keten waarbij consumenten zelf in staat worden gesteld zich een oordeel te vormen. Ook is een andere invulling van de betrokkenheid van de vissers voorgesteld. In het algemeen is in het project meer de nadruk gelegd op het direct communiceren met de consument als afnemer. Dit draagt direct bij aan een transparante keten. Dit betekent echter niet dat de optie van certificeren werd losgelaten. Om geen financieel risico te lopen zou de op te richten organisatie vooral voorwaardenscheppende taken krijgen om korte transparante ketens met meerwaarde te realiseren, en niet dus zelf vis gaan verhandelen.

4. Algemeen verslag project

In het projectvoorstel staan verschillende projectactiviteiten genoemd. Deze staan hierna vermeld. Na de beschrijving van de projectactiviteit volgens de oorspronkelijke projectbeschrijving, wordt de voortgang beschreven. Voor de gedetailleerde beschrijving van een aantal uitgevoerde projectactiviteiten wordt soms verwezen naar een bijlage. Dit om de leesbaarheid van het verslag te bevorderen.

- 1. De eerste stap is het verder uitwerken van de doelen en taken van het de verkooporganisatie. Wat moet zo'n organisatie allemaal doen en wat kan beter aan andere partijen worden overgelaten? Uit deze eerste stap volgt een programma van eisen voor de verkooporganisatie.** De kenniskring 'Kustvisserij op harder en zeebaars' is als initiatiefnemer betrokken bij het project 'Samen de markt op met duurzame vis'. Een verslag van de kenniskring op 27 november 2009 te IJmuiden is bijgevoegd als [bijlage 1](#). Tijdens deze bijeenkomst is de discussie over wel of niet zelf verkopen uitgebreid gevoerd. De kenniskring is in 2010 bij elkaar geweest op 16 juli (in het seizoen, weinig vissers gekomen) en op 10 december. Eind december is besloten om een extern projectleider aan te stellen. Tijdens het project zijn de betrokken vissers regelmatig geraadpleegd. Niet alleen in 'officiële' overleggen maar ook via tweegesprekken op de kade.

In dit project is als eerste de keuze afgewogen tussen een Goede Vissers organisatie die zelf de vis van deelnemende vissers verhandelt en een organisatie die hierin wel faciliterend en voorwaardenscheppend is maar het risicodragende verhandelen van vis overlaat aan de vissers en andere ondernemers. Al snel werd duidelijk dat de vissers er weinig voor voelen om deelgenoot te worden van een risicodragende gezamenlijke handelsonderneming. De organisatie zou de deelnemende vissers wel moeten ondersteunen bij de directe verkoop van hun vis. De vissers zien ook een mogelijke rol voor de organisatie om namens de groep deelnemende vissers afspraken te maken met andere marktpartijen over het verhandelen van hun vis via een korte transparante keten met meerwaarde.

Directe verkoop kan bijvoorbeeld plaatsvinden via een eigen webwinkel of de markt. Goede Vissers heeft veel ervaring met directe verkoop via de markt. Met kennis verkregen in diverse workshops en contacten zijn de ideeën voor directe verkoop en/of samenwerking met een handelspartij verder uitgewerkt. Lezingen namens Goede Vissers zijn gegeven in workshops op de Biovak (2010), Seafood Summit te Parijs (2010) en de bijeenkomst 'Naar een succesvolle boerenmarkt' (2010). Deelgenomen is aan de informatiemarkt provincie Groningen (2011), de netwerkdag Smakelijk Duurzaam (2010), de bijeenkomst 'Aanvoer en handel: een duurzame relatie?' (2011) en het Foodlog café (2011). Zie voor een uitgebreid verslag van de lezingen op voorgenoemde workshops en bezochte bijeenkomsten [bijlage 2](#).

Uit de opgedane kennis blijkt dat het gezamenlijk opzetten van een verkoopkanaal via bijvoorbeeld een webwinkel een ingrijpende stap is. Vooral de juiste afhandeling van de te leveren vis vraagt nogal wat investeringen zoals bijvoorbeeld om te voldoen aan hygiënevoorschriften zoals HACCP. Vooralsnog lijkt het zinvoller om voor de bredere distributie van de

vis een strategische samenwerking aan te gaan met een handelspartij die beschikt over het logistieke netwerk.

De conclusie uit de diverse contacten was dat de ontwikkeling van een platform met website waarmee het verhaal achter de duurzame vis wordt verteld, zeker een van de producten is die in het project zouden moeten worden uitgewerkt. Hierdoor wordt het voor Goede Vissers makkelijker om een strategische samenwerking aan te gaan. Immers bestaande handelspartijen willen graag 'vis met een verhaal' verkopen. De op te richten organisatie zal makkelijk toegankelijke informatie moeten verzorgen over de vis die via korte transparante ketens wordt verhandeld. Ook moet de organisatie zorg dragen voor de geloofwaardigheid en betrouwbaarheid van die informatie. Met die informatie kan meerwaarde worden gerealiseerd.

- 2. Het ontwikkelen van objectieve criteria voor zorgvuldig en natuurgericht vissen (tegengaan van bijvangst, goed biotoopbeheer, minimaliseren van verstoring en beschadiging) zodat bedrijven die aan die objectieve criteria voldoen als deelnemer kunnen worden toegelaten. Hierbij worden ook natuurorganisaties betrokken zodat er draagvlak ontstaat voor het keurmerk/label bij natuurorganisaties en consumenten. Indien mogelijk wordt MSC-certificering aangevraagd maar dat is lastig bij 'datadeficiënte visserijen' en kostbaar bij kleine groepen vissers.**

De te ontwikkelen criteria zijn nodig om te kunnen beoordelen welke vissers gebruik kunnen maken van de te realiseren korte ketens met meerwaarde. In dit onderdeel is onderscheid gemaakt in a. Objectieve criteria, b. Criteria Goede Vissers, c. Eigen onderzoek voor Goede Vissers, d. Certificering en e. Aandacht bijvis.

2a. Objectieve criteria

Voor het ontwikkelen van beoordelingscriteria is het zaak om eerst vast te stellen wat duurzame vis en duurzaam vissen nu precies is. Dat blijkt geen harde wetenschap te zijn. In de landbouw zijn de normen voor biologische landbouw nauwgezet vastgelegd en het keurmerk EKO staat nauwelijks ter discussie. Voor de visserij is deze discussie nog lang niet uitgekristalliseerd, mede doordat het gaat om wildvangst in tegenstelling tot kweek.

Belangrijke thema's voor duurzaam vissen zijn impact op het ecosysteem (bijvangst, biotoopeffecten) en bestandsbeheer (hoe hou je voldoende visaanwas). Kennis over deze thema's wordt ontwikkeld door wetenschappelijke onderzoeksinstituten zoals Imares, natuurorganisaties zoals Stichting de Noordzee, de kenniskring harder en zeebaars (later omgevormd tot kenniskring kleinschalige kustvisserij), Stichting Vis en Seizoen (2010), in workshops (zoals de workshop aalbeheer (2010) en bruinvis (2011)) en bijeenkomsten. Een uitgebreide beschrijving van de workshops en bijeenkomsten is te vinden in [bijlage 3](#).

Vanuit Goede Vissers werd hier actief aan deelgenomen. Met die deelname werd gestreefd naar verduurzaming van de deelnemende visserijbedrijven door middel van kennis en tegelijkertijd gezocht naar objectieve criteria om de duurzaamheid van (aspirant-)deelnemers te kunnen beoordelen.

Kennis over het ontzien van vis in het paaiseizoen als duurzaamheids criterium is met name verkregen uit deelname aan het project van stichting Vis en Seizoen, www.visenseizoen.nl. Stichting Vis en Seizoen heeft in dit onderzoeksproject de toepasbaarheid van het seizoensprincipe laten onderzoeken voor verduurzaming van de visserij. Dit leidde in 2011 tot het concept 100% onbezorgd duurzaam.

De bij Goede Vissers betrokken vissers namen deel aan divers wetenschappelijk onderzoek zoals: glasaalbemonstering tijdens de glasaalintrek, langjarig fuikenonderzoek van Imares bij Kornwerderzand en bijvangstonderzoek van de kottervloot. Zie daarover ook c. Eigen onderzoek voor Goede Vissers.

Met organisaties zoals Stichting De Noordzee, Greenpeace, de Youth Food Movement en Slow Food is nadrukkelijk het contact aangegaan om zo het contact te versterken en een mogelijke basis voor samenwerking te leggen. Ook zij hebben ideeën over duurzaam vissen. Deelgenomen is aan het symposium 'Helden van de Zee' van Stichting De Noordzee (2010). In 2010 zijn twee workshops over 'Duurzaam vissen' begeleid op de Terra Madre te Turijn en is een presentatie 'wie heeft uw vis gevangen' gegeven op het kerstdiner van de Youth Food Movement. In 2011 zijn presentaties gegeven op het symposium 'Eerlijk duurt het kortst' van de Terra Madre in Olst, de Noordzeedagen en de World Oceans Day. Tevens is gediscussieerd met Afrikaanse vissers op uitnodiging van Greenpeace en is een start gemaakt met Community Supported Fishery. Een uitgebreide beschrijving van de presentaties en bijeenkomsten is te vinden in [bijlage 3](#).

Eerlijk voedsel en weten waar het vandaan komt bleken belangrijke criteria te zijn bij de aankoop van duurzaam voedsel. Tijdens het project is dit criterium, naast criteria voor duurzame vismethodes en duurzaam bestandbeheer in het project nadrukkelijk meegenomen.

2b. Criteria Goede Vissers

Op basis van alle informatie is een overzicht van de richtlijnen van een 'Goede Visser' opgesteld. Deze zijn weergegeven in [bijlage 4](#). De richtlijnen van een 'Goede Visser' zijn weergegeven in een begrijpelijke folder voor consumenten. Deze folder is verspreid op de diverse evenementen waar Goede Vissers aanwezig is. Een vergelijkbare beschrijving van een goede visser staat vermeld op de website www.goedevissers.nl.

Goede Vissers

De visser maakt het verschil

'Goede vis' gaat niet alleen over de soort vis die je koopt. Het maakt heel veel uit hoe de vis gevangen is, waar en wanneer. De visser maakt daarbij het verschil. Hij kiest immers zijn vismethode, maaswijdte, vistijden, vislocaties, treksnelheid etcetera. Sommige vissers doen extra hun best om alleen volwassen vissen te vangen met zo weinig mogelijk schade aan het zeemilieu. Zo worden jonge vissen, vogels en andere dieren bespaard. Maar zo vangen deze vissers ook minder verkoopbare vis! Door zorgvuldiger te vissen kunnen de kosten lager zijn. Maar de vangst is ook minder. En de vis die de één laat zwemmen wordt door een ander opgevist. Daarom zijn extra stimulansen nodig voor vissers die zorgvuldig willen vissen. Zodat hun bedrijven niet alleen ecologisch maar ook economisch duurzaam kunnen zijn.

Transparante ketens voor topkwaliteit

Bij de handel en verwerking komt de vis van verschillende bedrijven en uit verschillende gebieden op één hoop. Daardoor weten consumenten niet hoe de vis gevangen is, waar en door wie. En zo kan de markt vissers niet stimuleren zorgvuldig te vissen. *Goede vissers* wil korte transparante handelsketens ontwikkelen, van het net tot op het bord. Zodat de consument wél weet hoe zijn vis gevangen is, waar en door wie. Door zorgvuldig te vissen wordt topkwaliteit geleverd en de korte keten zorgt ervoor dat die supervers bij de consument komt. De meerwaarde daarvan is voor de visser, als extra stimulans om 'goed' te vissen.

Goede viskraam en haringkar

Sinds juli 2006 staat er elke zaterdag op de Noordermarkt in Amsterdam op de biologische boerenmarkt een 'goede' viskraam. Sinds maart 2007 staat die kraam ook op vrijdag op de boerenmarkt op het Vredenburg. In de viskraam wordt zalm en haring verkocht met het MSC-keurmerk voor duurzame visserij, maar ook vis met het Waddengoud merk voor duurzame Waddenvisserij. Daarnaast wordt vis verkocht van vissers zonder keurmerk die zelf stappen ondernemen om zorgvuldig te vissen. Er is ook een haringkar met lekkere vis van goede vissers' MSC-haring, handgeraapte oesters, Waddengoud harder en meer. De haringkar is beschikbaar voor festivals en partijen.

www.goedevissers.nl info@goedevissers.nl



Het project 'Samen de markt op met duurzame vis' wordt gefinancierd door het 'Europees Visserijfonds, investering in duurzame visserij'.

Bron: folder Goede Vissers

Maar wat houdt een Goede Visser in de praktijk nu in? Goede vissers Hans Kay en Dries Wiersma vertelden dit zelf als held op de receptensite van ZTRDG, www.ZTRDG.nl. Zie hierna.

The screenshot shows the ZTRDG website interface. At the top, the logo 'ZTRDG Juli' is displayed in green. Below it is a navigation menu with links: HOME | RECEPTEN | **VRIENDEN** | VERHALEN | ADRESSEN | NIEUWSBRIEF | ZTRDG | VORIGE EDITIES. A breadcrumb trail reads: www.ztrdg.nl > 2010 > juli > vrienden > helden. The main content area features a photograph of a fisherman, Hans Kay, wearing a white cap, a grey t-shirt, and bright yellow overalls, standing on a pier with water in the background. To the right of the photo is the article title 'Visser Hans Kay is Held van ZTRDG'. The article text begins with 'Wie? Hans Kay' and describes him as a 'Goede Visser' who has been fishing for 40 years on a small scale, catching eel and wolhandkrabben. It mentions his use of an aluminium fuikenbootje and his traditional smoking method. The article also notes that he is one of the few fishermen who still use the traditional smoking method and that his catch is in high demand. The article concludes with 'Wat koopt ZTRDG bij Hans? ZTRDG gaat bij Hans'.

Bron: <http://www.ztrdg.nl/2010/07/vrienden/helden/visser-hans-kay-is-held-van-ztrdg/>

Deze website heeft – naast recepten – nog veel meer te bieden. ZTRDG wijst namelijk ook de weg. Naar tuinders, boeren, imkers, boerderijwinkels, pluktuinen, vissers, bakkers, slaggers en kaasmakers. Mensen die – net als ZTRDG – met hart en ziel bezig zijn met goed, vers en mooi eten.

2c. Eigen onderzoek voor Goede Vissers

Het Goede Vissers project 'samen de markt op ...' gaat niet alleen over het belonen van de beste praktijken met toegang tot markten met betere prijzen. Het gaat er ook om de betrokken vissers te blijven stimuleren om te verduurzamen. Inzichten kunnen namelijk veranderen en wat vandaag goed is kan morgen misschien nog beter. In dat kader worden standaards ontwikkeld om best 'practices' te belonen, experiment en onderzoek gestimuleerd en uitkomsten van onderzoek zoveel mogelijk toegepast. Voor Goede vissers is dat geen theorie. Goede vissers maken best practises onderdeel van hun visserijpraktijk.

In dat kader hebben de betrokken vissers het initiatief genomen tot onderzoek naar bijvangst van beschermde trekvissoorten bij zoet-zoutovergangen, met eigen geld en tijd. Ook neemt een aantal Goede vissers vrijwillig deel aan de merkproef harder en zeebaars (onder leiding van Imares, zie [bijlage 5](#)) en het logboekproject harder en zeebaars. Verder bewaren zij gekoeld ongewenste bijvangst en stellen deze ter beschikking aan onderzoeksinstituten (waaronder het vogelonderzoek van Mardik Leopold van het Koninklijk Nederlands Instituut voor Onderzoek der Zee (NIOZ)).

2d. Certificering

Certificering biedt een extern 'stempel van goedkeuring'. Onafhankelijke beoordeling door een derde partij wekt vertrouwen en is aanvullend op de eigen verhalen van vissers zelf. Door ketencontrole wordt gezorgd dat gecertificeerde visproducten daadwerkelijk afkomstig zijn van gecertificeerde visserijen. Op de viswijzer (www.goedevis.nl) wordt het MSC-certificaat aangeprezen als zijnde het certificaat voor duurzame vis. Echter in de praktijk blijkt het dat er op de visafslag geen meerprijs voor MSC-vis betaald wordt. Meerwaarde voor duurzame vis is absoluut noodzakelijk voor een voortgaande verduurzaming van de visserij. Binnen MSC is individuele certificering per bedrijf ook niet mogelijk hetgeen de transparantie van de keten niet ten goede komt.

Een keurmerk dat wel ruimte geeft voor individuele certificering is Waddengoud. Voor vissoorten zoals spiering waren in 2010 nog geen criteria vastgesteld door Waddengoud. Waddengoud stond echter wel open voor een nadere uitwerking van deze criteria. Een nieuwe ontwikkeling die nader onderzoek verdiende, waren traceerbaarheidsprojecten zoals de Catchlocator. Dit soort 100% traceerbaarheid kan certificering gedeeltelijk vervangen. The Canadese organisatie Ecotrust heeft met This Fish een vergelijkbaar systeem opgezet dat echter makkelijker toepasbaar is voor kleine visserijbedrijven. Met dit systeem wordt maximale transparantie in de keten bereikt.

2e. Aandacht bijvis

Voor duurzame visserij én duurzame visconsumptie is waardering van 'bijvis' ook erg belangrijk. 80% van de vraag naar vis betreft ca. 10% van de soorten. Als iedereen alleen kabeljauw, tonijn

en zalm wil eten dan is de kans op bedreiging van deze vissoorten groter. Daarnaast leidt het tot onredelijk lage prijzen voor de rest van de visvangst. Binnen het project is daarom extra aandacht besteed aan onbekende en ondergewaardeerde vissoorten zoals harder, spiering, strandkrab en wilde oesters. Deelnemende vissers worden gestimuleerd de bijvis goed te verzorgen en in topconditie aan te landen, ook al is de marktwaarde laag. Met de bijvis van goede kwaliteit gaat Goede Vissers vervolgens de boer op om er een markt voor te vinden. Soms met succes. Wilde oesters krijgen bijvoorbeeld door hun vreemde vorm geen belangstelling van de reguliere handel maar de smaak wordt door liefhebbers erg gewaardeerd. Zo serveert restaurant Het Schathoes Verhildersum (1 Michelin ster) in Leens tegenwoordig wilde oesters. En de spiering van de gebroeders Van Malsum staat in het spieringseizoen op de kaart van restaurant Merkelbach in Amsterdam. Het vinden van een markt voor strandkrab blijkt echter lastig.

3. Het uitwerken van de juridische en financiële constructie van de coöperatie: type rechtspersoon, statuten, reglementen. Daarbij hoort ook de vraag of dit een geheel nieuwe zelfstandige organisatie moet zijn en wat de relatie is met de verschillende Producenten Organisaties waar de deelnemers al lid van zijn. Personele invulling van de bestuurstaken.

In de loop van 2010 werden de perikelen van de garnalenvissers met de NMa nog duidelijker. In begin 2011 resulteerde dit definitief in een boete voor de bestaande verenigingen van garnalenvissers (ter info: proces liep al jaren maar er werd nog steeds gehoopt op een goede afloop in hoger beroep). Dit gegeven, en de moeilijkheden met schommelende visprijzen en faillissementen in de vishandel maakten dat vissers niet van plan waren om in een verkooporganisatie met persoonlijke financiële aansprakelijkheid deel te nemen. Om te zorgen dat vissers wel actief betrokken kunnen zijn, zonder dat zij als deelgenoot financieel medeverantwoordelijk worden, bleek een stichting de meest voor de hand liggende organisatievorm voor Goede Vissers.

De meeste betrokken vissers zijn lid bij PO Wieringen (aangesloten bij landelijke koepel VisNed), één garnalenvisser is aangesloten bij PO Texel (aangesloten bij VisNed). Enkelen zijn lid van de landelijke PO Nederlandse Vissersbond. PO Wieringen is een coöperatieve producentenorganisatie van Wieringer vissers. PO Wieringen ziet voor zich een rol weggelegd in de vermarkting van de vis, en richt zich daarbij vooral op garnalen. Voor de vermarkting van andere vis is weinig capaciteit, en PO Wieringen zoekt hierbij de samenwerking met Goede Vissers. Zo neemt PO Wieringen, op suggestie van Goede Vissers, nu ook deel in de stichting Vis en Seizoen. Ook is er goed contact met de mensen van de Zeeverse Vismarkt op Wieringen. Zeeverse Vismarkt koopt bij voorkeur harder en zeebaars van de bij Goede Vissers betrokken vissers, zoals de WR16 (Dries Wiersma) of TS31 (Jan en Barbara Geertsema-Rodenburg). Logistiek is er een samenwerking ontstaan met de Wieringer Viskoerier die zich ook inzet voor een goede prijs voor de vis van de kleinere Wieringer kotters en laagdrempelige beschikbaarheid van deze vis voor burgers in de omgeving.

De PO Nederlandse Vissersbond houdt zich niet bezig met de vermarkting. Binnen de Nederlandse Vissersbond en de daaraan gelieerde PO IJsselmeer is wel het keurmerk Zuiderzee Zilver ontstaan, in navolging op Waddengoud. Samenwerking met Zuiderzee Zilver is er o.a. via

de vermarkting van Zuiderzee Zilver via het handelskanaal van Goede Vissers (marktkramen en restaurants) en wordt bij promotie activiteiten, waar mogelijk, gezamenlijk opgetrokken. Zo verspreidde Zuiderzee Zilver op de beurs Fish International in Bremen promotiemateriaal van Goede Vissers en maakte ze gebruik van de door Goede Vissers aldaar opgebouwde handelscontacten.

De enige visser die lid is van PO Texel is garnalenvisser Dirk Albert Blom van TX25. Dirk Albert is zelf actief in de handel en heeft een eigen garnalenspellerij. Zijn gepelde garnalen worden andere via Goede Vissers verhandeld. Dirk Albert onderhoudt, voor de Goede Vissers, het contact met PO Texel.

Op 4 april en 21 oktober 2011 zijn geïnteresseerde vissers uitgenodigd voor een bijeenkomst. Met de vissers is op de bijeenkomsten de te volgen strategie besproken, en de rol van de op te richten Goede Vissers organisatie daarin. Wat zijn taken en verantwoordelijkheden van Goede Vissers? Wat kunnen de deelnemende vissers beter zelf doen? Met een tweetal vissers, zijnde Cor Willeboordse en Adrie Meeldijk, en Benno Bakker van de Waddengroep is op zaterdag 19 november 2011 een voorstel voor een nieuwe organisatie uitgewerkt. Uitkomst is in elk geval dat Goede vissers niet zelf in vis moet handelen, maar dat overlaat aan vissers en andere ondernemers. Goede Vissers moet wel contacten leggen en bemiddelen om zo handelskanalen met meerwaarde voor de deelnemende vissers te realiseren. Zie ook het verslag in hoofdstuk 2. Betrokken vissers en strategie. Als [bijlage 6](#) zijn de verslagen bijgevoegd.

Op 9 december 2011 is bij Imares in IJmuiden verslag gedaan van de stand van zaken van het project 'Samen de markt op met duurzame vis' de kenniskring kleinschalige kust- en zeevisserij (voorheen harder en zeebaars). Immers de kenniskring is initiatiefnemer van dit project. Ook hier werd de gevolgde strategie onderschreven. De Goede Vissers organisatie moet niet zelf bezig gaan met de inkoop en verkoop, maar wel zorgen dat vis van deelnemende vissers met meerwaarde verhandeld wordt. Het verslag is bijgevoegd als [bijlage 7](#).

Op 27 april 2012 is in de kenniskring kleinschalige zeevisserij de laatste stand van zaken van het project besproken. Een punt van aandacht blijft de logistiek, zo bleek uit de discussie. Het verslag is bijgevoegd als [bijlage 8](#).

Tijdens het project bleek dat Goede Vissers een substantiële meerwaarde kan creëren door het unieke verhaal van elke visser te koppelen aan de vis. Die meerwaarde kan pas worden verzilverd als de vis met verhaal via een korte transparante keten bij de eindafnemer terecht komt. Het daadwerkelijk verhandelen van vis is echter een vak apart waarvoor veel investeringen nodig zijn omdat vis een specifiek en erg bederfelijk product is. Dat brengt risico's met zich mee en de vissers willen geen deelgenoot zijn van een gezamenlijke organisatie met dergelijke risico's. De handel kan daarom het beste worden overgelaten aan de vissers zelf (voor zover die dat willen) en andere ondernemers in de vissector.

Ook als de op te richten Goede Vissers organisatie zelf geen vis verhandelt is er genoeg te doen:

- het vertellen van het verhaal achter de vis
- zorgen dat de vis mét verhaal via korte transparante ketens kan worden verhandeld (met meerwaarde voor de visser!)
- beheer van het handelsmerk Goede Vissers en bewaken van de integriteit ervan

- stimuleren van voortgaande verduurzaming door vissers én consumenten aan te spreken

Goede Vissers levert dan toegang tot een topkwaliteit regionale vis van bekende herkomst met een goed verhaal. Dit uitgangspunt komt terug in de organisatievorm. In de loop van het project zijn de contacten met restaurants en Slow Food verder uitgebouwd en verstevigd. Restaurants en Slow Food bleken ook het verhaal van de visser die de duurzame vis gevangen heeft te willen vertellen.

Op 9 juli 2012 is deze informele samenwerking geformaliseerd door de oprichting van een stichting 'Goede Vissers'. In de stichting wordt het merk Goede Vissers beheerd. Het bestuur bestaat uit Mieke Snoek (voorzitter) van Slow Food Amsterdam en de Nationale Ark Commissie, Geert Burema (bestuurslid) van restaurant Merkelbach en Jan Geertsema (secretaris/penningmeester) namens de vissers.

Bij het opzetten van de nieuwe stichting is gebruik gemaakt van de ervaring die de projectleider heeft met het opzetten van nieuwe organisaties zoals Groene Hart logies en de coöperatie Landwinkel. Hierdoor kon de inhuur van externe expertise beperkt blijven.

De stichting is op 9 juli 2012 opgericht. Het doel is als volgt omschreven:
Realisatie van korte transparante handelsketens voor vis van deelnemende 'goede' vissers, waarbij de consument geïnformeerd wordt over de herkomst van de vis en er een meerwaarde wordt gecreëerd voor de vissers als stimulans voor verdere verduurzaming. De volledige statuten zijn bijgevoegd als [bijlage 9](#).

4. Uitwerken van het beoordelingssysteem: Uitwerken van standaards per visserijtype, uitwerken controlesysteem voor uitoefenen visserij en voor ketentransparantie.

Voor een aantal visserijen van deelnemende vissers bestonden al Waddengoud criteria. Voor andere visserijen in Waddenzee en Noordzeekustzone waren nog geen richtlijnen vastgelegd. Het beschrijven van wat je als visser doet op zee en het vastleggen van de extra beperkingen waar je je omwille van duurzaamheid aan houdt zijn onderdeel van de door Goede Vissers nagestreefde transparantie. Voor Waddengoud certificering is het vaststellen van standaards en onafhankelijke controle daarop noodzakelijk. Goede Vissers heeft daarom in opdracht van de stichting Waddengroep (houder van het Waddengoud keurmerk) standaards voor de spieringkamer en de kubbenvisserij op strandkrabben uitgewerkt. Daarnaast zijn een beschrijving van makreel(jiggen) en een herziening voor de richtlijnen voor garnalen door Goede Vissers opgesteld. De vissers van Goede Vissers hebben aan de beschrijvingen en de opgestelde standaards meegewerkt. Deze extra informatie over de door deelnemende vissers uitgeoefende visserijen is te vinden op de website. De beschrijvingen van spiering en strandkrab zijn bijgevoegd als [bijlage 10](#).

Overigens is uit gesprekken met geïnteresseerde handelspartijen gebleken dat een stempel zoals MSC of Waddengoud voor hen weinig toegevoegde waarde heeft als niet duidelijk is van welke visser de vis afkomstig is. Sandra Wolters van het Smaakwarenhuis (een nieuwe winkelketen in oprichting) was daar in juli 2011 zelfs bijzonder uitgesproken over. De certificaten

voegen als onafhankelijke beoordeling van de visserij wel iets toe, maar kunnen het authentieke verhaal van de visser zelf niet vervangen.

Het blijkt dat bij de bestaande duurzaamheidskeurmerken niet altijd rekening wordt gehouden met kleinschaligheid. Dit bleek ook tijdens een lezing gegeven door Goede Vissers op de Noordzeedagen (2011). Zie ook bijlage 11.

Het eerste contact met Ecotrust is ontstaan tijdens de Sea Summit in Parijs (2010). Tijdens de Slow Fish beurs in Genua (mei 2011) bood de Ecotrust Jan en Barbara Geertsema van TS31 Internos de mogelijkheid om een proef met This Fish uit te voeren. In 2011 zijn 1470 vissen gemerkt en ingevoerd in het computer van This Fish.



This Fish-labels



Het merken van vis op de TS31 'Internos'

De pers reageerde positief. Zie ook het verslag door RTV Noord. Ook restauranthouders zoals restaurant Eindeloos maakte melding van het gebruik van gemerkte vis. In 2012 is de proef voortgezet. In dit seizoen zijn t/m 10 juli in totaal 8310 vissen gemerkt en ingevoerd in het systeem. Van 11 juli t/m 31 juli zijn nog eens 138 zeebaarzen en 776 harders gemerkt en ingevoerd in het systeem.

A screenshot of a YouTube video player showing a video of fish with 'THIS FISH' labels. The video is titled 'De Goede Vissers op RTV Noord' and has 296 views. To the right is a Twitter post from @Eindeloos17 asking 'Waten eten we morgen? komt u proeven @Eindeloos17 vis van de TS31 van boot tot bord!' with a link to a picture on Twitter.

Bron: <http://www.youtube.com> en <http://twitter.com/Eindeloos17/>

In hun 2011 Report van This Fish, discover the story of your seafood, maakt Ecotrust Canada melding van hun samenwerking met the Netherlands zie ook het bericht in [bijlage 11](#).

In het project is nadrukkelijk het contact met de handel gezocht. In 2011/2012 is daarom de cursus 'duurzame visketens' van Pro Sea voor vissers én handelaren gevolgd. De opzet van de cursus sloot goed aan bij het project 'De markt op met duurzame vis'. Ook in dit project is de wens om vissers en handelaren te laten samenwerken. Een wens die in de praktijk echter moeilijk te realiseren was. De deelnemers waren voor de helft afkomstig uit de visserij en de andere helft was afkomstig uit de vishandel. Het gezamenlijk volgen van een cursus is een mooie basis om nieuwe contacten op te bouwen. En het gaf informatie over wat de wensen waren die leefden bij de handel. Zie ook [bijlage 11](#).

5. Het opzetten van de logistieke organisatie, inclusief administratief systeem. Daarbij hoort ook de samenwerking met de visafslagen en de taakverdeling tussen coöperatie en afslag.

De logistieke organisatie hangt sterk samen met de strategische samenwerkingen die worden aangegaan. In het project is daarom veel overleg geweest met mogelijke handelspartners waarbij het organiseren van de logistiek een terugkerend gespreksonderwerp was. Het bleek vaak moeilijk om aansluiting te vinden tussen de wensen en verwachtingen van handelaren en mogelijkheden van vissers. Er is ook sprake van een cultuurverschil en gebrek aan kennis over en weer.

Handelaren vormen de schakel tussen visser en eindgebruiker. In de loop van het project is besloten dat de Goede Vissers organisatie niet zelf vis gaat verhandelen. Goede Vissers heeft dus geen eigen logistiek systeem nodig. Goede Vissers krijgt wel een belangrijke rol in het organiseren van korte transparante ketens met meerwaarde. Er is daarom tijdens het project veel contact geweest met handelspartijen. Op 25 november 2010 is deelgenomen aan een vissersexcursie naar Veltman Visservice en schelpdierhandel Meromar in Harlingen. De excursie ging specifiek over de levering van kokkels, waddenoesters en diverse waddennissoorten voor de regionale horeca en webshop. Veltman vis levert sinds 2010 oesters met het keurmerk Waddengoud, deze zijn ook te koop via hun webshop www.eetvis.nl. En met ingang van seizoen 2011 ook Waddengoud harder.

Op 5 september 2011 was Goede Vissers aanwezig bij de presentatie van het concept 100% duurzaam van Stichting Vis en Seizoen. Dit gaf de gelegenheid om de banden met afnemers en met vishandel Jan van As aan te halen. Onder andere op 24 oktober 2011 is met de Zaaister overlegd. Struikelblok voor de natuurvoedingswinkels is de lagere bewaartemperatuur van vis en de beperkte houdbaarheid. Dit geldt ook voor initiatieven in de supermarkt zoals Willem&Drees.

Vanuit de handel werd steeds opgemerkt dat het voor hen moeilijk was om duurzame vis van Goede Vissers te verkopen als het onduidelijk was wat de aanvoer van vis was. In eerste instantie is vanuit het project gekeken naar het inhuren van een tijdelijk coördinator om zo de handel beter te kunnen informeren over de aanvoer van vis. Het overleg met het VAAK NH, een administratief bureau in Noord-Holland o.a. op 17 oktober 2011 bleek echter niet het gewenste

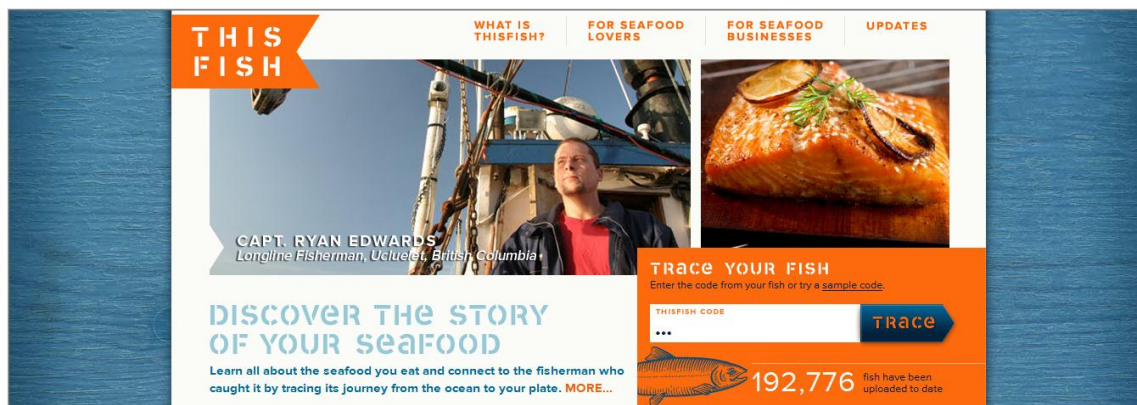
resultaat op te leveren. Navraag leerde ook dat de visafslag een mogelijkheid geeft om de handel te informeren over de visaanvoer.

De visafslagen spelen een belangrijke rol in de distributie van vis. Vis van Goede Vissers wordt nu vooral verhandeld via visafslag Hollands Noorden, meestal locatie Den Oever. De vis wordt bij de afslag gewogen en door de medewerkers van het productschap gekeurd. Dit zorgt voor transparantie en kwaliteit in de keten. De samenwerking met de visafslagen verloopt naar tevredenheid. Gerard Ansink van de visafslag Hollands Noorden in Den Oever reageerde positief op de vraag of de visafslag een rol wil spelen in de logistiek van de nieuwe verkooporganisatie.

Op 13 februari 2012 is overlegd met Gerard Ansink en Gerbrand Smid. Het verslag is bijgevoegd als [bijlage 12](#). De veiling blijkt mogelijkheden te bieden om de aanvoer van vis te communiceren via Pefa. Het instellen van een eigen coördinatiepunt van Goede Vissers, zo was de conclusie in het gesprek, zou weinig meerwaarde opleveren. Dit gaf ook een andere visie op de uitlatingen van diverse handelspartijen dat de aanvoer van duurzame vis onduidelijk was. Ook met de visafslag in Lauwersoog zijn de mogelijkheden verkend. Op 5 maart 2012 vond een gesprek met Harry Smit, directeur van de visafslag Lauwersoog plaats. Dit gesprek leidde tot concrete afspraken. Goede Vissers heeft naast Pefa nu ook toegang tot het internet systeem van de visafslag van Lauwersoog. Vanaf 2013 zal ook daar aangelande vis van deelnemende vissers worden gekocht voor afnemers in die regio. Regionaal wordt gezocht naar versterking van de visserij in Lauwersoog. Op 10 februari 2012 is in dit kader overlegd met Sarah Verroen, Kenniswerkplaats manager Lauwersoog.

De Waddengroep heeft aangeboden om de verkooporganisatie organisatorisch te ondersteunen. Immers zij beheren meerdere keurmerken, ietwat vergelijkbaar met het handelsmerk 'Goede Vissers'. Op 20 juli en 15 oktober in 2011 is met Benno Bakker van de Waddengroep overlegd. Ook mede namens Goede Vissers heeft Benno Bakker op 1 december 2011 met Jan Schuil van Veltman Vis overlegd. Een kort verslag is bijgevoegd als [bijlage 13](#). De conclusie was dat een samenwerking kansen biedt. Op 14 december 2011 is de strategie voor een mogelijke samenwerking in een gesprek met Benno Bakker van de Waddengroep verder uitgewerkt. Ondersteund met deze strategie heeft Barbara Rodenburg op 5 april 2012 overlegd met Veltman over de levering van vis van Goede Vissers in het komende seizoen. Inmiddels wordt de vis van de HA11 en TS31 via Veltman Vis aan restaurants in de regio geleverd.

- 6. Het ontwikkelen van een digitaal systeem om online vangsten en bestellingen bij te houden.** Alvorens verdere stappen te nemen in dit traject zijn de mogelijkheden met een 'locator' afgewacht. Zoals eerder vermeld heeft TS 31 'Internos', als bij wijze van proef, zich aangesloten bij het systeem dat is ontwikkeld door This Fish in Canada, www.thisfish.info (zie de afbeelding hierna). Daarnaast is gekeken naar de mogelijkheden van de in Nederland ontwikkelde catchlocator. Op zaterdag 18 juni 2011 is door Margareth van Loenhout een demonstratie van de catchlocator in de visafslag te IJmuiden bezocht. De kosten van catchlocator bleken hoog te liggen en de gebruikte technologie, zoals het werken met aan het elektronisch logboek gekoppelde digitale weegschalen, lijkt beter te passen op grote kotters.



Bron: <http://www.thisfish.info/>

Geïnspireerd door het voorbeeld van Thisfish zijn de bedrijven Grafxmfng en Digizaal in 2012 van start gegaan met de opzet van de website voor Goede Visser.



Bron: www.goedevissers.nl

Nu de Goede Visser organisatie niet zelf gaat handelen in vis hoeft deze organisatie geen actueel overzicht te hebben van vangsten, bestellingen en nog beschikbare vis. Voor de viskopers op de afslag wordt via de digitale systemen van de visafslagen de te verwachten aanvoer bekend gemaakt. Wat vooral ontbreekt is een systeem dat kleinere kopers zoals restaurateurs en consumenten inzage biedt in wanneer een deelnemende goede visser zijn vis op welke haven aanlandt, wat hij heeft gevangen en wanneer die gekocht kan worden.

Fisch vom Kutter uit Noord-Duitsland (Oostzee) werkt met een systeem waarbij vissers vanaf het schip een sms versturen over wat ze gevangen hebben en wanneer die vis wordt aangeland. In Stuttgart (april 2012) en Bremen (november 2012) is met Uwe Sturm van Fisch vom Kutter gesproken. De afspraak is gemaakt dat Goede Visser dit systeem mag overnemen. Komende

winter pakt de stichting Goede Vissers dit op, inclusief het wegen aan boord middels een unster (weegveer).

Tijdens het project is gesproken over onder andere samenwerking met de webshop van Veltman Vis waarmee zij in heel Nederland verse vis verzenden. Veltman Vis kan ook vis van Goede Vissers verzenden. Een optie is dat de website van Goede Vissers het frontportaal vormt van een webshop waarmee alleen vis van deelnemende vissers wordt verhandeld. Bestellingen worden doorgezet naar de vishandelaar die de afhandeling van bestellingen verzorgt. Dit voorportaal staat nog niet online maar is al wel ingebouwd in de nieuwe Goede Vissers website, inclusief een systeem voor voorraadbeheer. Om bestellingen vooraf te kunnen aannemen en de vis supervers te kunnen uitleveren moeten vissers bij voorkeur vanaf zee hun vangsten doorgeven. Het sms-systeem van Fisch vom Kutter kan daar een eenvoudige oplossing voor zijn. De afspraken over samenwerking met Fisch vom Kutter zijn pas na afloop van het project bevestigd en worden in de winter (2012/2013) door stichting Goede Vissers uitgewerkt. Als het eenvoudig melden van vangsten vanaf zee geregeld is kan worden verder gewerkt aan o.a. een webshop. De website is er in ieder geval al klaar voor, inclusief voorraadbeheer.

7. Beoordeling ketencontrole en ketentransparantie door externe partij.

Ketencontrole biedt eindgebruikers de zekerheid dat de vis daadwerkelijk afkomstig is van de genoemde bron. Beoordeling en controle door een externe partij kan erg kostbaar zijn. Chain of Custody certificering om het MSC keurmerk te mogen voeren kost bijvoorbeeld al gauw duizenden euro's. In dit onderdeel is onderscheid gemaakt in a. Ketencontrole, b. De website, het beoordelingssysteem en c. Internationale handel.

7a Ketencontrole

Controle van korte transparante handelsketens is minder ingewikkeld en door vissen individueel te merken met een uniek en op datum gesteld This Fish label wordt externe ketencontrole zelfs bijna overbodig. Met de Waddengroep zijn afspraken gemaakt om controles zoveel mogelijk gekoppeld uit te voeren, zodat kosten kunnen worden gespaard. Gesprekken met de Waddengroep vonden onder meer plaats op 21 februari 2012 en 10 mei 2012. Het verslag van 21 februari is bijgevoegd als [bijlage 14](#). In 2012 zijn verder bijeenkomsten van Urgenda, Slow Food en Landgoud bezocht. Zie ook [bijlage 15](#).

Met Stichting de Noordzee (Christien Absil) is in april 2011 overlegd over de waarde van de keurmerken Waddengoud en MSC. Op de door Stichting de Noordzee beheerde website www.goedevissers.nl, beter bekend als de viswijzer, stond dat het Waddengoud-label niet zo betrouwbaar is als MSC dat met een systeem van audits en rapportages garandeert dat vis met MSC label afkomstig is van een MSC-gecertificeerde visserij. Op deze visproducten staat dan wel het bekende blauwe stempel, maar het is niet duidelijk met voor tuigen door wat voor visser in welk visgebied de vis gevangen is. Goede Vissers streeft naar korte transparante ketens die meer zekerheid bieden over de herkomst van de vis terwijl er minder kostbare audits voor nodig zijn. Het achterliggende doel van Goede Vissers is immers dat er zoveel mogelijk van de meerwaarde in de keten overblijft voor de visser, als stimulans voor verduurzaming. Christien Absil kon zich vinden in deze redentatie en is benieuwd naar de uitkomsten van onze werkwijze.

Het systeem van This Fish is hiervoor ideaal. Iedere vis krijgt een label met een uniek nummer. De visser voert de codes in het This Fish systeem en koppelt daaraan informatie over de soort vis, vangstdatum, vangstmethode en visgebied. Een consument die later de code invoert op de website krijgt dan alle informatie over hoe, waar wanneer en door wie de vis gevangen is. Milieuorganisatie Ecotrust uit Canada is eigenaar van This Fish. Hoe het werkt staat in het volgende schema. Een voorbeeld van de informatie die op de website, na invoering van de unieke code, te zien is wordt daarna gegeven.



Bron: www.thisfish.info

THIS FISH

WHAT IS THISFISH? | FOR SEAFOOD LOVERS | FOR SEAFOOD BUSINESSES | UPDATES

Your European Seabass was caught by Jan & Barbara Geertsema-Rodenburg in the Dutch Wadden Sea and landed fresh in Den Oever, The Netherlands on Oct 06, 2011.

YOUR CODE: **0165311**

WHAT IS THIS FISH?
European Seabass

WHO CAUGHT IT?
Jan & Barbara Geertsema-Rodenburg

HOW WAS IT CAUGHT?
Beach Gill Net

You!

Bron: www.thisfish.info

Ook de Waddengroep was enthousiast over het 'This Fish'-systeem om duurzame vis te labelen. Eind 2011 gaven zij zelfs een persbericht uit om dit initiatief te ondersteunen, zie ook [bijlage 16](#). This Fish is voor kleinschalige visserijbedrijven een goed toepasbare manier om ketentransparantie te realiseren. Helaas was het binnen dit project niet mogelijk om dit voor alle vissers te realiseren.

Er zijn watervaste visbriefjes gemaakt met een QR code en een tekst die verwijst naar de website van Goede Vissers. Op de visbriefjes kan het scheepsnummer van vissers worden voorgedrukt, maar het scheepsnummer kan er ook met de hand op worden geschreven. Deelnemende vissers kunnen op hun vis in de afslag zo'n visbriefje leggen. De briefjes worden ook gebruikt voor op vis

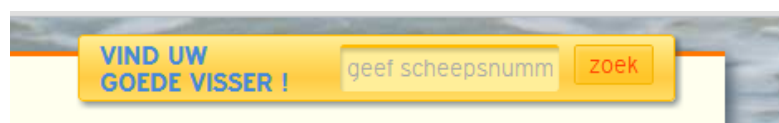
die naar restaurants wordt geleverd en kunnen ook bijvoorbeeld op de markt aan bezoekers worden meegegeven. De ontvanger van vis met zo'n watervast visbriefje kan op de website van Goede Vissers het scheepsnummer van de betreffende visser vinden en komt dan op het profiel van de betreffende visser terecht.

De gekleurde visbriefjes zijn zonder visnummer gedrukt. Met een daarvoor geschikte printer kan met zwarte inkt het scheepsnummer daarop worden afgedrukt. Deze werkwijze is flexibeler en economischer dan het laten voordrukken van een grote hoeveelheid gekleurde visbriefjes met een scheepsnummer. De volgende afbeelding van een visbriefje is voorzien van een handgeschreven tekst. Het betreft een bestelling van 5 kg tong, gevangen door de WR244 en bestemd voor het restaurant De Waard van Ternaard.



Bron: visbriefje

De restaurateur (of één van zijn gasten) kan rechtsboven op de website bij 'vind uw goede visser' het scheepsnummer invullen. Dit leidt naar de betreffende visser van de gekochte vis.



Bron: www.goedevissers.nl

Deze transparantie en de aanvullende informatie op de website biedt consumenten ook de mogelijkheid om zich een oordeel te vormen over de betreffende visser. Vissers kunnen via hun profiel op de website zichzelf laten zien en hun verhaal te vertellen. Op deze manier kunnen vissers ook verantwoording afleggen over hun visserij. De visser is niet anoniem maar juist benaderbaar. Deze directe beoordeling door de consument werkt sterker dan bestaande formele duurzaamheidscertificaten. Zie ook het vermelde onder projectonderdeel 4. Uitwerken van het beoordelingssysteem.

7b. De website, het beoordelingssysteem

De website is het krachtigste communicatiemiddel dat Goede Vissers heeft. Samen met Facebook en Twitter geeft het ruime mogelijkheden om consumenten en restaurateurs te informeren over de visserijbedrijven van deelnemende vissers, de actuele beschikbaarheid van vis en verkooppunten. Tegelijkertijd kan diverse achtergrondinformatie over duurzame visserij, de mogelijkheden en de dilemma's, via de website worden gecommuniceerd. Internet biedt ook de mogelijk tot een daadwerkelijke dialoog daarover.

Het op de juiste wijze vormgeven van de website, kostte wel extra inzet van de projectleider.

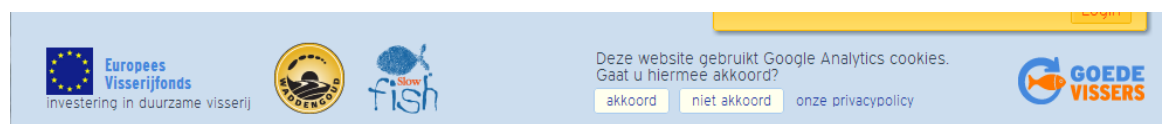
Centraal op de website staat het verhaal van 'Goede vissers'. Dit verhaal is opgetekend door Mieke Snoek. Omdat Mieke niet uit de visserijsector komt, kan zij aangeven wat een consument wel of niet interessant vindt in het verhaal van de visser. Deze aanpak vroeg echter wel een grotere bijdrage van de projectsecretaris. Veel tijd is besteed aan het corrigeren en aanvullen van de geschreven verhalen met specifieke kennis over de visserij. Het voordeel was wel dat dit gegeven direct inzicht gaf in de discrepantie die er ligt tussen het verhaal dat consumenten willen horen en het verhaal dat de vissers willen vertellen. Gekozen is voor 10 vissers wegens het beschikbare budget. Maar ook voor (nog) niet geportretteerde vissers is ruimte op de website onder de koppen 'Meer Goede Vissers' en 'Demonstratievissers'. Zie de foto hierna.



Bron: www.goedevissers.nl

Ondersteund met foto's vertelt de visser over hoe hij op een duurzame manier zijn vis vangt. De bijzondere foto's van fotograaf Fokke van Saane geven een beeld van de visser en zijn werkzaamheden. De opdracht vanuit het project om de visser als mens te portretteren en daarmee bereikbaar te maken voor consumenten is door Fokke goed ingevuld.

En natuurlijk ontbreekt de vermelding van de financier, het 'Europees Visserijfonds, investering in duurzame visserij', niet op de website. Zie hierna.



Bron: www.goedevissers.nl

Stichting Goede Vissers beheert de website. De website wordt ondersteund door berichten via Facebook en Twitter.

Goede Vissers
 @GoedeVissers
 Voor meer waardering van goede visserijpraktijk en een eerlijke prijs voor eerlijke vis. Vrijdag biomarkt Vredenburg Utrecht, zaterdag Noordermarkt Amsterdam.
 Nederland, Waddenzee · <http://www.goedevissers.nl>

Volgen
 495 TWEETS
 171 VOLGEND
 495 VOLGERS

Goede Vissers volgen

Volledige naam
 E-mailadres
 Wachtwoord

Registreren

Tweets

Goede Vissers @GoedeVissers 25 september
 Elke visser heeft geheimen over constructie van kreeftenvaal. Goede val heeft altijd vluchtwegen voor kleine kreeft.
seacoastonline.com/articles/20120...
 Openen

Goede Vissers @GoedeVissers 25 september
 @Tandjongpriok nu ook lid van @FryslanCulinaire. Met oa vis van @MaxHA11. Altijd harder! omropfryslan.nl/njts/fryslan-c...

Bron: <https://twitter.com/GoedeVissers>

Goede Vissers
 103 personen vinden dit leuk · 2 praten hierover

Restaurant
 Biologische boerenmarkten in Amsterdam en Utrecht, 9976 VN Amsterdam

Vind ik leuk 103

Bron: <http://www.facebook.com/goedevissers?ref=ts&fref=ts>

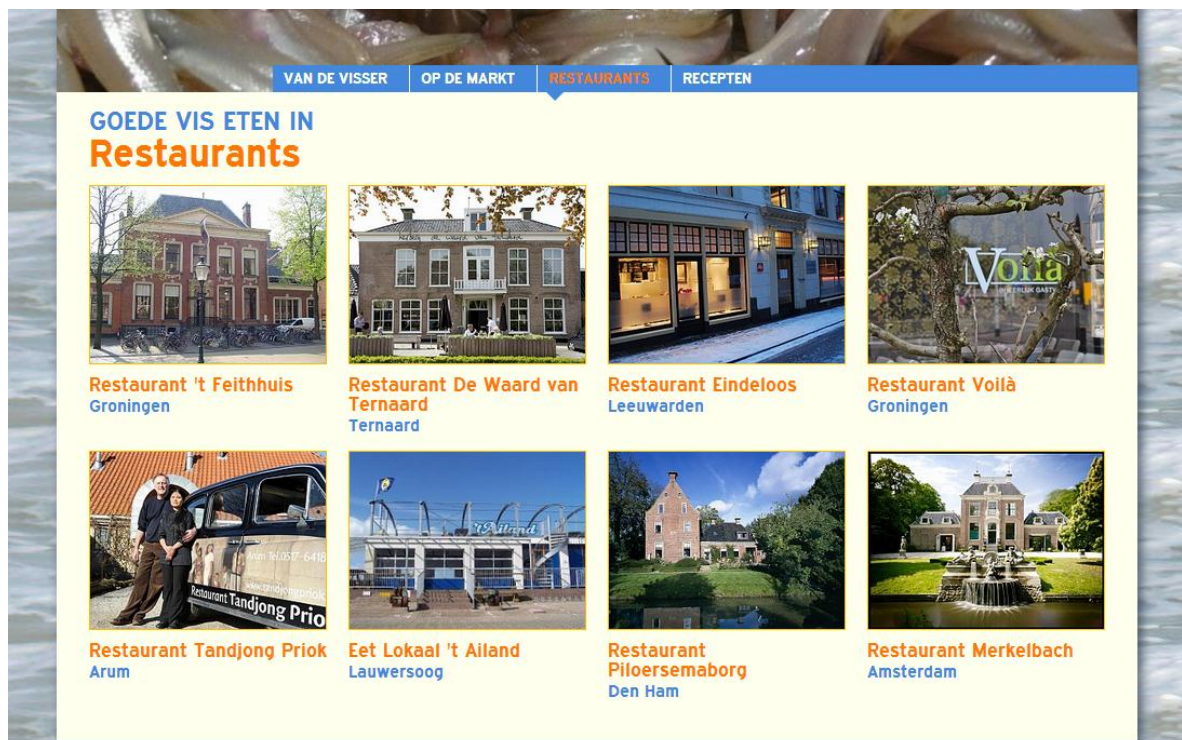
Inmiddels heeft Goede Vissers ruime ervaring opgedaan met Facebook en Twitter. In september 2012 zijn er 273 volgers op Twitter en 90 mensen vinden Goede Vissers leuk op Facebook. De berichten op Twitter en Facebook zijn gelinkt aan de website Goede Vissers. Het ondersteunen van de website met Twitter en Facebook vroeg extra inzet vanuit het project. Besloten is om voor Twitter en Facebook geen externe contentmanager aan te stellen maar deze taak te laten uitvoeren door de projectsecretaris.

Een goede versterking geven de tweets van Jan Geertsema als visser namens TS31 'Internos'. Vanaf 1 januari 2011 t/m zijn er in totaal 2360 tweets via Twitter verspreid.



Bron: https://twitter.com/TS31_Internos

Ook de restaurants vermeld op de website geven bekendheid aan Goede Vissers. Zie het overzicht hierna. Vis van Goede Vissers wordt gebruikt in toprestaurants.



Bron: http://www.goedevissers.nl/goede_vis_kopen/restaurants.html

7c. Internationale handel

Mede door de zeer lage prijzen voor garnalen (en in mindere mate ook langoustines en schol) heeft Goede Vissers geconcludeerd dat de aanvoer van sommige soorten in de Nederlandse kustregio zo groot is ten opzichte van de behoefte in de regio dat we verder moeten kijken. Via het internationale Slow Food netwerk is ook de export naar andere Europese landen in beeld gekomen. De markt voor een duurzaam product met hoge kwaliteit, gevangen door een visser met een naam en een gezicht lijkt in o.a. Duitsland en Italië perspectieven te bieden. Het netwerk van de internationale Slow Food beweging is gebruikt om de mogelijkheden verder te onderzoeken. Hiervoor is ook gekeken naar criteria voor herkomst, duurzaamheid en authenticiteit zoals die binnen Slow Food Internationaal zijn vastgelegd.

Op 7 augustus 2011 is Michèle Mesmain van Slow Food in Italië door de Goede Vissers ontvangen in Nederland. Ze kwam voor een werkbezoek om de mogelijkheid voor de oprichting van een Slow Food presidium voor de traditionele Waddenvisserij te onderzoeken. Na afloop

van het project is deze presidiumaanvraag goedgekeurd. Tijdens een speciaal visdiner op de Salone del Gusto in Turijn op 27 oktober 2012 is het presidium officieel gepresenteerd. Deze visserij behoort nu officieel tot het levende werelderfgoed van de wereldvoedselproductie. Zie [bijlage 17](#) voor een uitgebreide beschrijving en een brochure voor de Italiaanse markt.

Bij internationale handel is traceerbaarheid lastiger en is labelen extra belangrijk. This Fish biedt voor kleine soorten zoals garnalen de mogelijkheid om gesloten verpakkingen te labelen.

8. Communicatie en promotieplan. De deelnemende vissers neerzetten als verantwoordelijke en zorgvuldig werkende ondernemers, organisatie aanprijzen met transparantie van het net tot het bord, promotie van producten als duurzaam verkregen topproduct.

Er is tijdens het project erg veel gecommuniceerd met burgers en professionals. Dit is bij diverse bijeenkomsten gebeurd, op beurzen, streekmarkten, bij evenementen etcetera. De bedoeling daarvan was enerzijds de promotie van Goede Vissers en anderzijds de dialoog aangaan met publiek en professionals. Deze continue input van buitenaf door het hele project heen heeft geleid tot nieuwe inzichten waarmee de eindresultaten van het project vorm hebben gekregen. Een overzicht van de promotieactiviteiten gedurende het project is bijgevoegd als [bijlage 18](#)

Voor de voortgang van communicatie en promotie, na afloop van het project, is een aantal inzichten belangrijk:

- Liefde gaat door de maag. Als consumenten de vis van deelnemende vissers lekker vinden zullen ze eerder geïnteresseerd zijn in het verhaal erachter. Een mooi, goed verzorgd product maakt het verhaal van zorgvuldig vissen ook tastbaar. Voor effectieve communicatie is dus in de eerste plaats een goed product nodig.
- Restaurantkoks kunnen het verhaal van kwaliteit en zorgvuldigheid goed uitdragen en restaurants kunnen een belangrijke ambassadeursfunctie vervullen. Restaurants kunnen zich tegelijkertijd met de vis van Goede Vissers profileren, zodat er wederzijdse versterking ontstaat. Daarnaast zijn restaurantkoks kritische keurmeesters die vissers direct zullen laten weten als er iets aan de vis mankeert, daar kan de visser zijn voordeel mee doen.
- Transparantie is een belangrijke kernwaarde van Goede Vissers. Daarbij hoort “doen wat je zegt en zeggen wat je doet” en ook de dialoog aangaan. Internet, de eigen website, Facebook, Twitter maar ook het reageren op emails vormen het hart van de communicatie.
- Naast het internet zijn er diverse informatiematerialen beschikbaar die we kunnen gebruiken om het verhaal van duurzame vis te ondersteunen, ook materialen van andere organisaties. Onder andere de brochure van de kenniskring over Strandvisserij met staande netten en diverse brochures van Waddengoud zoals van de Waddengarnaal. Samenwerken met andere organisaties in de communicaties maakt het gezamenlijke verhaal sterker en brengt ook ons eigen verhaal verder.

5. Organisatie en aangepaste planning

Barbara Rodenburg-Geertsema (mede-eigenaar van het visserijbedrijf TS31) heeft sinds 1 januari 2010 als projectsecretaris gefunctioneerd.

Na de verkenningsfase in 2010, zijn in 2011 en 2012 diverse professionals ingehuurd om de onderdelen van het project uit te voeren. In het projectvoorstel staat hierover het volgende vermeld.

In te huren professionals

Naast het inhuren van een onafhankelijke projectleider zullen voor verschillende taken professionals en organisaties worden betrokken:

Voor opzetten van de organisatiestructuur en juridische constructie: o.a. Nederlandse Coöperatieve Raad.

Voor ontwikkelen duurzaamheidcriteria en beoordeling vissers (certificeringssysteem): op basis van offerte.

Voor ontwikkeling digitaal systeem en website: offerte

Voor marktontwikkeling als streekproduct: Streekproducten Nederland, Waddengroep,

Voor certificering ketentransparantie (waaronder MSC chain of custody): offerte

Het gaat om meerdere kleine opdrachten aan verschillende opdrachtnemers. De opdrachtnemers worden geselecteerd op expertise en ervaring en op een goede prijs/kwaliteitverhouding.

Inhuur professionals

Begin april 2011 is een onafhankelijke projectleider, zijnde Margareth van Loenhout aangetrokken om de projectleiding op zich te nemen. Imares heeft een offerte uitgebracht om te ondersteunen bij het uitwerken van criteria voor duurzame visserij. Hiervan is gezien de liquiditeit in het project geen gebruik van gemaakt. Het gebrek aan liquide middelen was een knelpunt voor de uitvoering van het project. Doordat het niet mogelijk was om een voorschot op de gemaakte kosten aan te vragen was visserijbedrijf TS31 gedwongen om steeds voor te financieren. Dit woog zwaar op de eigen financiën van het bedrijf. Na het indienen van de rekeningen door TS31 duurde het gemiddeld 7 weken voordat de rekeningen door de Dienst Regelingen werden betaald. Met de inhuur van professionals is daarom noodgedwongen voorzichtig omgegaan. Zo zijn een aantal taken, oorspronkelijk bedoeld voor extern ingehuurde professionals, op flexibele wijze en rekening houdend met de financiële stroom, door projectsecretaris en projectleider ingevuld. Hierbij zijn geen concessies gedaan aangaande de kwaliteit van de ingezette kennis. Omdat het blijkt dat veel kennis bij andere partijen aanwezig is, heeft Goede Vissers zich bij diverse bestaande initiatieven aangesloten. Voor het betrokken visserijbedrijf TS31 betekende het wel dat hun eigen activiteiten soms moesten wijken voor het project. Vooral tijdens het visseizoen was dat niet eenvoudig.

Oorspronkelijke planning

In de oorspronkelijke projectaanvraag stond een planning vermeld. Uitgangspunt in deze planning was een startdatum in 2009 en een afronding in december 2011. De startdatum is verschoven naar 1 januari 2010, voor de afronding van het project is uitstel verkregen tot 31 juli 2012. Deze aanpassing in de startdatum en de datum van afronding had gevolgen voor de planning.

Tussentijdse conclusies en gevolgen voor de planning

De ontwikkelingen in de visserij gaan snel. Na het ontvangen van de toekenning bleken in de visserij de nodige initiatieven te zijn opgestart. Zo richtte Versvishandel Jan van As in 2009 samen met enkele andere markt- en branchepartijen de stichting Vis & Seizoen op, om een duurzame bijdrage te leveren aan de bewaking van een gezonde visstand. En heeft het Wereld Natuur Fonds (WNF) in maart 2009 opdracht gegeven aan de onderzoeksinstituten LEI/IMARES om te onderzoeken wat de beste en snelste weg naar herstel van de paling is. Ook nam het aantal MSC- gecertificeerde visserijen sterk toe. Op 4 juni 2009 werd bijvoorbeeld bekend dat de Urker Ekofish Group Noordzeescholvisserij met twinrig het Marine Stewardship Council (MSC) certificaat voor een duurzame en goedbeheerde visserij heeft behaald.

Omdat het doel van het project duidelijk is om voldoende volume, assortiment en continuïteit in de aanvoer van vis te halen is in het project samenwerking niet uit te weg gegaan. Goede Vissers heeft zich bijvoorbeeld aangesloten bij het initiatief van de stichting Vis & Seizoen. Het jaar 2010 is dan ook vooral besteed aan het opbouwen van een goede samenwerking met bestaande initiatieven. Het lijkt weinig zinvol om elders opgebouwde kennis nog eens te ontwikkelen in het project 'samen de markt op met duurzame vis'. Niet alleen met organisaties in de vissector maar ook buiten de sector zijn initiatieven ontplooid. Immers het ontwikkelen van een markt voor duurzame vis heeft prioriteit in het project. Het opbouwen van goede marktcontacten kost tijd. Daarom is door de deelnemende vissers van Goede Vissers gretig gebruik gemaakt van de kansen die geboden werden om duurzame vis van de deelnemende Goede vissers te promoten.

Op basis van de opgedane kennis en (markt)contacten is tussentijds voor het vervolg van het project het volgende geconcludeerd:

- a) Alvorens een organisatiestructuur op te zetten is het goed om zorgvuldig af te wegen wat deze organisatie gaat doen. En wat de meerwaarde daarvan is voor de deelnemende vissers.
- b) Het is efficiënter om per projectactiviteit de vissers bij het project te betrekken dan via een organisatiestructuur als een verkooporganisatie. Op deze wijze wordt een werkende organisatie steen per steen opgebouwd. Door de perikelen met het NMa zijn vissers te terughoudend om direct in een 'verkooporganisatie' te stappen. Verwacht wordt dat een organisatievorm zoals een stichting met een adviesraad van vissers beter past. De stichting heeft in elk geval als taken om: het verhaal te vertellen, partijen bij elkaar te brengen, de infrastructuur verder uit te werken, zaken in gang te zetten en de integriteit van het merk 'Goede Visser' te bewaken.
- c) Het investeren in de ontwikkeling van de markt voor duurzame vis door middel van promotie werpt zijn vruchten af. Het levert bruikbare kennis op over de belangstelling van consumenten en kansen voor duurzame en in het bijzonder voor 'vis van Goede Vissers' bij de diverse marktpartijen.
- d) De discussie over criteria en certificering van duurzame vis is nog volop in ontwikkeling. In dit kader zijn de contacten met Stichting De Noordzee, de Waddenvereniging en Greenpeace verder uitgebouwd. Ook bij hen is duurzame vis een belangrijk onderwerp en is Goede Vissers een serieuze gesprekspartner.
- e) Het is weinig zinvol om als organisatie zelf alles te doen. Andere partijen kunnen sommige dingen beter zoals bijvoorbeeld de logistiek en onderzoek.

- f) Sommige ideeën uit het buitenland zijn goed toepasbaar op Nederland zoals de 'community supported fishery': consumenten die in groepsverband zelf hun verse vis laten verwerken en conserveren. Dit is bijvoorbeeld toegepast in de Week van de Smaak te Lauwersoog.
- g) De op te zetten organisatie heeft vooral als doel om partijen bij elkaar te brengen. Er wordt dan ook aansluiting gezocht met partijen zoals de Waddengroep en de visafslag Hollands Noorden voor de organisatie en logistiek.
- h) De op te zetten organisatie heeft als doel om het label (merk) Goede Vissers te ontwikkelen. Bijvoorbeeld door verkopers onder het label Goede Vissers te laten werken en nieuwe markten voor duurzame vis met het label Goede Vissers te ontginnen.
- i) In elk geval worden in het project criteria voor duurzame vis uitgewerkt. Welke vis mag als 'vis van Goede Vissers' verhandeld worden? Waaraan moeten partijen voldoen om het merk 'Goede Vissers' te mogen voeren?

Na de pilot in de zomer van 2011 met This Fish is het duidelijk dat dit systeem op dit moment het meeste meerwaarde kan geven voor kleinschalige Nederlandse vissers.

Voor de planning hadden bovenstaande conclusies het gevolg dat de uitvoering van een aantal projectactiviteiten vertraagd is. Deels is dit ook te verwijten aan de vertraagde startdatum. Ook wordt de datum voor de realisatie van de organisatiestructuur verlaat door de keuze voor een stapsgewijze opbouw.

6. Hoe hebben de uitgevoerde activiteiten bijgedragen aan de projectdoelstellingen?

Hier geeft u aan wat de resultaten zijn van het project. Heeft u uw doelstellingen gehaald? Welke activiteiten hebben hier-aan bijgedragen? Geef aan:

- welke activiteiten zinvol waren en welke activiteiten u achteraf beter anders had kunnen uitvoeren.
- op welke punten de activiteiten niet bijdroegen aan de doelstelling(en).

In deze paragraaf geeft u ook een oordeel over het eindresultaat van het project. Geef ook een oordeel bij tegenvallende resultaten. Als de doelstellingen (deels) niet zijn gehaald, kan het project wel waardevol zijn. Het project kan een belangrijk leereffect hebben, of een nuttige informatiebron zijn voor andere bedrijven of organisaties. Hoe hebben de uitgevoerde activiteiten bijgedragen aan de projectdoelstellingen?

In de projectaanvraag staat het volgende vermeld over het doel van het project: ‘De groep vissers namens wie subsidie wordt aangevraagd wil zelf een handelskanaal realiseren om duurzaam verkregen vis van hoge kwaliteit bij de daarin geïnteresseerde klanten te brengen. Het is voor individuele vissers moeilijk om dit zelfstandig te doen omdat er per bedrijf te kleine volumes, te weinig assortiment en onvoldoende continuïteit in aanvoer is. Daarom is een gezamenlijke organisatie nodig. Doel van het project is hiervoor een organisatie uit te werken waarin alle juridische, praktische en logistieke zaken zijn geregeld zodat deze organisatie na afloop van het project direct aan de slag kan.’

Verderop staat in de projectbeschrijving: ‘Het doel van de op te zetten verkooporganisatie is om de meerwaarde van extra kwaliteit en herkomstgarantie te benutten om verduurzaming van visserijbedrijven te bevorderen. Deelnemende vissers willen de verkoop van de vis zelf organiseren, zodat de vissers ook echt meedelen in de meerwaarde van (gecertificeerd) duurzame vis. Er wordt zoveel mogelijk gebruik gemaakt van bestaande systemen en structuren; verkoopcoöperaties in het buitenland en in de landbouw, tracking en tracing systemen zoals dat van CIV Urk, duurzaamheidsbeoordeling conform MSC (evt. ook Bioland, KRAV en Waddengoud), bestaande distributienetwerken en het visbureau.

De toekomstige taken van een verkooporganisatie zijn:

- vis van koplopers op het gebied van duurzaamheid en kwaliteit zelf in de markt zetten
- actief nieuwe marktkanalen met meerwaarde aanboren / opzetten
- transparante ketens realiseren en herkomst garanderen
- beoordeling/certificering van vissers die maatregelen nemen om meer duurzaam te werken
- promotie van gecertificeerd duurzame visproducten van aangesloten vissers
- het bijhouden vangsten en bestellingen
- organisatie van de distributie van de vis en het innen van betalingen’

Bron: Projectbeschrijving ‘Samen de markt op met duurzame vis’, pg. 2 en 5, maart 2009

Al snel bleek in het project dat de vissers bij nader inzien huiverig waren om een gezamenlijke verkooporganisatie op te zetten. Zie ook het verslag. De boetes voor de garnalenvisserij door het NMa speelden hierbij een grote rol. Ook was er duidelijk een wens om een hogere prijs voor de

duurzame vis te verkrijgen. In de praktijk was duidelijk dat dit niet door het aansluiten bij de bestaande keurmerken gerealiseerd kon worden. Vanuit de handel werd meer waarde gehecht aan een transparante keten en het eigen verhaal van de visser. Vissers vertellen graag hun eigen verhaal over duurzame vis. Hierop is de uiteindelijke organisatie aangepast. De opgerichte stichting Goede Vissers richt zich vooral op de bevordering en promotie van duurzame vis. De authenticiteit van de visser is hierbij een belangrijk uitgangspunt.

Tussentijdse aanpassing

Aan de Dienst Regelingen is een aanpassing op het project 'Samen de markt op met duurzame vis' voorgelegd. Op 22 februari 2012 is deze wijziging goedgekeurd door de Dienst Regelingen. Samengevat waren de aanpassingen als volgt.

'De doelstelling van het project blijft ongewijzigd. Die doelstelling is: 'De groep vissers namens wie subsidie wordt aangevraagd wil zelf een handelskanaal realiseren om duurzaam verkregen vis van hoge kwaliteit bij de daarin geïnteresseerde klanten te brengen. Het is voor individuele vissers moeilijk om dit zelfstandig te doen omdat er per bedrijf te kleine volumes, te weinig assortiment en onvoldoende continuïteit in aanvoer is. Daarom is een gezamenlijke organisatie nodig. Doel van het project is hiervoor een organisatie uit te werken waarin alle juridische, praktische en logistieke zaken zijn geregeld zodat deze organisatie na afloop van het project direct aan de slag kan.'

Qua projectactiviteiten hield dit de volgende aanpassingen in:

- Het budget van onderdeel 3, juridische vormgeving, statuten, reglementen wordt verlaagd. Dit omdat in plaats van een coöperatie gekozen wordt voor een stichting.
- De activiteiten binnen onderdeel 4, beoordelingssysteem standaards per visserijtype betreffen o.a. het ontwikkelen van standaards bijvoorbeeld voor Waddengoud. Omdat Waddengoud de ontwikkeling van de certificering zelfstandig komt het budget voor de inzet van de professional vrij. Deze activiteit wordt aangevuld met het ontwikkelen van criteria voor Goede Vissers en een eigen verklaring voor vissers.
- De activiteiten binnen onderdeel 7a en 7b ketencontrole en beoordeling individuele visserijbedrijven worden vervangen door het ontwikkelen van een communicatieplatform voor consumenten. Eventueel aangevuld met een systeem zoals de catchlocator en/of Thisfish. De aangesloten vissers presenteren zichzelf op de website en vertellen hun verhaal. Daarnaast wordt ingezet op het versterken van de communicatie met de handel.
- Het budget voor onderdeel 8, communicatieplan en materiaal wordt verhoogd met het vrijgekomen budget van onderdeel 3.'

Bron: Aanpassingen project 'Samen de markt op met duurzame vis', augustus 2011

Het realiseren van een goede logistiek voor de op te zetten verkooporganisatie bleek in de praktijk moeilijk realiseerbaar. De kosten wegen niet op tegen de baten. Vervolgens is naar een strategische samenwerking met een handelspartij gezocht. Via het project zijn waardevolle contacten opgebouwd waarvan Goede Vissers op termijn resultaat verwachten, waaronder een mogelijke webwinkel. De tijdsduur van het project bleek te kort te zijn om deze strategische samenwerking ook formeel te realiseren. Informeel is de verhouding met diverse handelspartijen sterk verbeterd. Dit ook dankzij de goede belangstelling van restaurants en pers voor de proef met het This Fish-systeem.

De uiteindelijk gerealiseerde verkooporganisatie biedt dus geen kant-en-klaar logistiek systeem. Gebruik wordt gemaakt van de bestaande logistieke systemen. Een deel van de vis wordt geleverd door Veltman Vis en Versvishandel Jan van As uit Amsterdam. Wel is het aandeel directe verkoop, ook door de mogelijkheden om zichzelf als visser te presenteren via de website [www. goedevissers.nl](http://www.goedevissers.nl), direct toegenomen. Han Ypma van WR244, Max Hoogerman van de HA11, Dirk Albert Blom van de TX25 en Jan Geertsema van de TS31 worden inmiddels actief benaderd door restaurants. De huidige website is echter pas sinds juli 2012 actief. Te kort om nu al een meerprijs voor een substantiële hoeveelheid vis van Goede Vissers te realiseren. Slow Food, restaurants en vissers gaan via de nieuwe stichting Goede Vissers, de vis van Goede Vissers promoten.

Bijdrage activiteiten aan projectdoelstellingen

Activiteiten die bijdroegen aan het realiseren van de doelstelling waren:

- Overleg met vissers in de kennisbijeenkomsten, projectbijeenkomsten (op 4 april en 21 oktober 2011) en in gesprekken op de kade gedurende het project. Dit gaf een beeld van wat de vissers wel en niet wilden. Ook kwam uit deze gesprekken een goede samenwerking voort. Binnenvisser Gaele Postma bijvoorbeeld bereid om vis van Goede Vissers in zijn kraam te verkopen op de Ommelander Markt te Groningen en in zijn winkel in Zoutkamp.
- Het bijwonen van diverse kennisbijeenkomsten zoals van stichting Vis & Seizoen.
- Promotieactiviteiten zoals diverse markten en demonstraties. Hierdoor werd duidelijk wat consumenten in de markt vroegen.
- Overleg met marktpartijen zoals Willem & Drees, het Smaakwarenhuis, de Zaaister etc. zodat duidelijk werd wat de markt van levensmiddelenwinkels en supermarkten vroeg.
- De samenwerking met Slow Food en de Youth Food Movement. Naast een positieve inhoudelijke uitwisseling betekende dit goede promotie voor het merk Goede Vissers in Nederland maar ook in potentiële nieuwe markten zoals Italië en Duitsland.
- De samenwerking met This Fish, de pilot in 2011 en 2012 en het toepassen van een vergelijkbaar systeem op de website www.goedevissers.nl en bijhorende visbriefjes. Met het This Fish-systeem is een transparante keten gerealiseerd.
- Het versterken van de banden met de vishandel en visafslagen o.a. door het deelnemen aan de cursus van Pro Sea 'duurzame visketens' voor vissers én handelaren en direct overleg. De aanvankelijk moeizame verhouding met de handel is sterk verbeterd. Doordat Goede Vissers nu ook in Lauwersoog kan inkopen, kan vis die daar wordt aangeland ook via van Goede Vissers ook daar worden verhandeld.
- Het samenstellen van standaards voor spiering en strandkrabben, een beschrijving van makreel(jiggen) en een herziening voor de richtlijnen voor garnalen voor Waddengoud. Dit gaf voor meer vissers een mogelijkheid om het certificaat Waddengoud te verkrijgen.
- Sommige contacten leverde in het project een onverwachte meerwaarde op. Zo gaf stichting Vis & Seizoen toestemming om tekeningen van de vismethodes op de website van www.goedevissers.nl te gebruiken

Activiteiten die niet bijdroegen aan het realiseren van de doelstelling:

- Het overleg met VAAK NH. Al snel bleek dat het zelf bijhouden van vangsten weinig meerwaarde had boven het Pefa-systeem van de visafslag.

- Het overleg met MSC met het doel om meerwaarde voor kleinschaligheid binnen MSC-certificering te realiseren. De huidige systematiek houdt geen rekening met kleinschaligheid.
- Het bezoek aan de informatiebijeenkomst over de catchlocator. Dit systeem bleek niet bruikbaar te zijn voor kleinschalige visserij.

Risico's

In de projectaanvraag zijn een aantal risico's geïdentificeerd. De risico's waardoor het project zou kunnen mislukken waren:

- Onenigheid onder de deelnemende vissers
- Gebrek aan vertrouwen bij de deelnemende vissers
- Onenigheid met andere partijen die in de visketen actief zijn
- Deelprojecten die mislukken
- Te weinig afnemers
- Bij succes: te weinig vis
- Bij succes: capaciteitstekort om alles goed rond te zetten

Het risico dat er gebrek aan vertrouwen was bij de deelnemende vissers is helaas bewaarheid gebleken. 'Eerst zien dan geloven'. Pas na positieve reacties op de pilot met This Fish in de zomer van 2011 kregen vissers vertrouwen in het project. En na het realiseren van de website www.goedevissers.nl in juli 2012, melden vissers zich spontaan aan om mee te doen. Ook bleek al snel dat een eigen distributiesysteem in het algemeen niet bijdroeg aan de doelstelling van het project. De kosten waren hoger dan de baten. Een verbetering van de samenwerking met handel en visafslagen leverde meer op.

Een onvoorzien risico was de financiering. De subsidievoorwaarde om een financiële stroom van projectorganisatie naar deelnemende vissers te laten lopen gaf onaanvaardbare financiële risico's. Ook kon alleen voor reeds betaalde facturen een voorschot worden aangevraagd. Het soms 2 maanden lang voorfinancieren van betaalde facturen veroorzaakte ongewenste liquiditeitsproblemen bij de opdrachtgever. Voorgenoemde subsidievoorwaarden kwamen de voortgang in het project niet ten goede. Opdrachten moesten worden uitgesteld en de uitvoering worden aangepast. Het vroeg extra inspanning om de afgesproken projectdoelen alsnog te realiseren.

Vergelijking geplande en gerealiseerde taken van de verkooporganisatie

Als we de geplande taken van de gezamenlijke verkooporganisatie uit het ingediende projectvoorstel vergelijken met het uiteindelijke gerealiseerde resultaat kunnen we de volgende conclusies trekken. De taken van de verkooporganisatie zijn:

- Planning: **vis van koplopers op het gebied van duurzaamheid en kwaliteit zelf in de markt zetten.**
Gerealiseerd: via het merk Goede Vissers wordt een onderscheidende vis van 'goede' vissers in de markt gezet, vissers die de vis zelf verkopen worden daarbij ondersteund met o.a. promotie. Het merk is synoniem aan koplopers op het gebied van duurzaamheid en kwaliteit. Dit wordt geborgd door de eisen die aan de attitude van aangesloten vissers wordt gesteld en het toezicht dat de stichting Goede Vissers, bestaande uit restaurants, Slow Food en vissers, uitoefent. Tevens wordt aangesloten bij bestaande certificeringen.
- Planning: **actief nieuwe marktkanalen met meerwaarde aanboren / opzetten.**

Gerealiseerd: de maandelijkse Ommelandersmarkt in Groningen via visser Gaele Postma als nieuw verkooppunt, toenemende directe verkoop door aangesloten vissers, toenemende belangstelling van restaurants en toenemende verkoop naar het buitenland zoals Italië en Duitsland door promotie via Slow Food International.

- Planning: **transparante ketens realiseren en herkomst garanderen.**

Gerealiseerd: door het voorzien van de vis met het scheepsnummer van de visser wordt maximale transparantie bereikt. Via het invullen van het scheepsnummer wordt het verhaal van de vis en de visser gevonden. Met de Waddengroep zijn afspraken gemaakt in de ketencontrole bij handelspartijen.

- Planning: **beoordeling/certificering van vissers die maatregelen nemen om meer duurzaam te werken.**

Gerealiseerd: Aangesloten is bij de bestaande certificeringssystemen zoals MSc en Waddengoud. In opdracht van Waddengoud zijn standaards voor spiering, richtlijnen voor strandkrabben, een beschrijving van makreel(jiggen) en een herziening voor de richtlijnen voor garnalen door Goede Vissers opgesteld. De oprichting van een presidium Wadden Sea Traditional Fishers door Slow Food houdt een impliciete positieve beoordeling van Goede Vissers in. Daarnaast is een gewenste attitude voor aangesloten vissers opgesteld. De bestaande certificeringssystemen zijn versterkt met een beoordeling door consumenten via de website, Facebook en Twitter. Consumenten kunnen zelf zien hoe de vis en door wie de vis gevangen wordt. En met het opnemen van externe partijen zoals restaurants en Slow Food is een externe controle in de verkooporganisatie zelf ingebouwd.

- Planning: **promotie van gecertificeerd duurzame visproducten van aangesloten vissers**

Gerealiseerd: stichting Goede Vissers richt zich op de promotie van de vis van de aangesloten vissers. De website en bijhorende social media zijn hierbij belangrijke middelen.

- Planning: **het bijhouden vangsten en bestellingen.**

Gerealiseerd: Hierbij is gebruik gemaakt van bestaande systemen zoals beschreven in de projectaanvraag. Door het aanlanden van de vis via de visafslag kan van het Pefa-registratiesysteem gebruik worden gemaakt. Hierover zijn afspraken gemaakt. Op de website is achter de schermen al een voorraadsysteem ingebouwd. Met Fisch vom Kutter zijn afspraken gemaakt over het inbouwen van hun sms systeem waarna het voorraadsysteem actief kan worden gemaakt.

- Planning: **organisatie van de distributie van de vis en het innen van betalingen.**

Gerealiseerd: Hierbij is gebruik gemaakt van bestaande systemen zoals beschreven in de projectaanvraag. Voor de distributie van vis wordt samengewerkt met vishandelaren zoals Veltman Vis. Deze samenwerking is gedurende het project sterk verbeterd. Deze samenwerking is (nog) niet geformaliseerd. Het is op basis van de voortgaande inzichten tijdens het project niet langer de bedoeling dat de Goede Vissers organisatie (Stichting Goede Vissers) zelf vis verkoopt en geld incasseert. Het is wel mogelijk bijvoorbeeld de webwinkel van Veltman Vis te gebruiken.

Het project heeft tevens resultaten opgeleverd die niet in het projectplan waren voorzien. Door de beperkte liquiditeit kon minder gebruik worden gemaakt van ingehuurde professionals en is een groter deel van het project uitgevoerd door projectleider en projectsecretaris. De benodigde kennis is binnengehaald door het bijwonen van bijeenkomsten, deelnemen aan discussies en het volgen van

o.a. de cursus van Pro Sea. Voordeel daarvan is dat deze kennis ook na afloop van het project binnen de stichting beschikbaar blijft. De stichting heeft meteen vanaf de oprichting een uitgebreid netwerk en goede contacten waarmee een makkelijke uitwisseling van kennis en informatie mogelijk is. Het project heeft ook bijgedragen aan de positieve beeldvorming over de visserij. Vissers zijn de afgelopen jaren vanuit het project neergezet als verantwoordelijke mensen met een mooi beroep.

7. Kennis en informatie

U eindigt het verslag met een samenvatting van de dingen die u heeft geleerd en die van belang (kunnen) zijn voor andere ondernemers/organisaties. Ook geeft u aan op welke manier de kennis en informatie openbaar wordt gemaakt. Het openbaar maken van de kennis en informatie uit het project is verplicht.

De twee belangrijkste lessen aangaande organisatie en proces die tijdens het project zijn geleerd zijn: 1) Het is niet aan te bevelen om een groot collectief project uit te voeren voor rekening en risico van een klein gezinsbedrijf. 2) Projectactiviteiten zelf uitvoeren vraagt weliswaar veel inzet en flexibiliteit van de projectmedewerkers maar biedt grote voordelen ten opzichte van externe inhuur.

Ad 1) Het voorfinancieren van projectkosten trok een zware wissel op de liquide middelen van het eigen visserijbedrijf. Wegens gebrek aan liquiditeit zijn veel projectactiviteiten zelf uitgevoerd, maar ook dit trok een zware wissel op het eigen bedrijf. Daarbovenop zorgde de financiële verantwoordelijkheid en het bijbehorende risico voor spanningen. Alles bij elkaar betekende het project een verstoring van het eigen ritme van de dagelijkse werkzaamheden die een visserijbedrijf vragen.

Ad 2) In het projectplan werd voorzien in een ruime inhuur van derden. Vanwege het gebrek aan liquide middelen is dit waar mogelijk vervangen door eigen inzet van projectleider en secretaris. De kennis die de in te huren professionals zouden inbrengen in het project is nu door projectleider en secretaris naar binnen gehaald door veel 'de boer op' te gaan, samenwerkingen aan te gaan, bijeenkomsten bij te wonen en cursussen te volgen. Er bleek in binnen- en buitenland veel kennis aanwezig te zijn en bruikbare instrumenten te zijn ontwikkeld waarvoor de betreffende vissers en organisaties al leergeld hadden betaald. Zo was het This Fish-systeem in Canada al geruime tijd in de praktijk getest, kon gebruik worden gemaakt van de ervaring van vissers en boeren met directe verkoop en beschikte Fisch vom Kutter over een kant-en-klaar sms-systeem.

Door bestaande kennis en ontwikkelingen op te nemen in het project waren de oplossingen creatiever en kwalitatief beter dan wanneer simpelweg iemand ingehuurd was om het betreffende projectonderdeel uit te voeren. Het vroeg wel meer inzet van de betrokkenen bij het project. Immers zij moesten zelf de juiste contacten leggen en de juiste vragen stellen. Het effect is wel dat er een solide netwerk is opgebouwd waarvan de Stichting Goede Vissers blijvend gebruik kan maken. En door het noodzakelijke zelf vergaren van kennis blijft deze kennis beschikbaar bij de betrokkenen van het project. De betrokkenen hebben nu zelf de kennis en vaardigheden verworven die anders bij ingehuurde professionals waren gebleven.

Zoals uit bovenstaande blijkt zijn er tijdens het project diverse nieuwe kennis en inzichten opgedaan. Bij de start van project lag de focus op het aansluiten bij bestaande keurmerken zoals MSC en Waddengoud. Uit gesprekken met marktpartijen bleek al snel duidelijk dat dit, in elk geval op de korte termijn, geen meerprijs voor duurzame vis zou opleveren. Partijen zoals het Smaakwarenhuis, Willem & Drees en diverse webshops zoals www.VersvandeBoerderij.nl benadrukten het belang van het verhaal van de visser. Dit sloot goed aan bij de wens van vissers om hun eigen verhaal te vertellen. In de loop van het project zijn de projectactiviteiten hierop aangepast. De wijziging betekende niet dat de

bestaande keurmerken geheel zijn losgelaten. Immers Goede Vissers kan van alles beweren en het helpt als een externe onafhankelijke partij deze beweringen ondersteunt. Goede Vissers heeft daarom meegewerkt aan de ontwikkeling van nieuwe standaards van Waddengoud voor o.a. spiering, strandkrabben, makreel(jiggen) en garnalen. Voortdurend is de discussie met over MSC gevoerd. Maar de aanpak van MSC om groepsgewijs te certificeren blijkt een obstakel te zijn. Obstakels voor het gebruik van MSC zijn de groepsgewijze certificering, hoge kosten en gebrek aan meerwaarde voor de visser. Goede kansen liggen bij Slow Food International. Zij zijn graag bereid om de traditionele, ambachtelijke vismethoden, zoals het vissen met vaste vistuigen, als beschermd en duurzaam aan te duiden.

Om het eigen verhaal van de visser te ondersteunen is gebruik gemaakt van het labelen van vis, vergelijkbaar met het systeem zoals dat door This Fish wordt toegepast. Het vertellen van het eigen verhaal van de visser is niet nieuw. Echter het blijkt in de praktijk dat de informatie vaak bij de handel verloren gaat. Hierdoor wordt de visser bijna gedwongen om de vis dan maar zelf te verkopen. Met het This Fish-systeem, het labelen van de vis, heeft Goede Vissers een informatiesysteem opgezet dat ook in de handel aan de vis gekoppeld blijft. De huidige resultaten laten ons geloven dat dit inderdaad mogelijk is.

In het project heeft Goede Vissers steeds gezocht naar partijen die hun ondersteunen. Onafhankelijke partijen, die net als Goede Vissers geloven in een visserij met respect voor de zee. Slow Food en restaurants blijken deze zienswijze te ondersteunen. Er is daarom gekozen voor de oprichting van een stichting bestaande uit vertegenwoordigers van Slow Food, restaurants en vissers.

Deze stichting Goede Vissers beheert het merk Goede Vissers. De website www.goedevissers.nl en berichten via Facebook en Twitter ondersteunen de communicatie.

Door de verkoop op de seizoensboerenmarkt in Leeuwarden (m.i.v. voorjaar 2013 een weekmarkt) en de Ommelander Markt te Groningen via visser Gaele Postma is het aantal verkooppunten van vis van Goede Vissers gestegen.

Met name de belangstelling van restaurants voor het 'goedevissers'-verhaal is goed te noemen. Een toenemend aantal restaurants zetten vis van Goede Vissers op de kaart. Restaurants blijken enthousiaste ambassadeurs van Goede Vissers te zijn. Op de website van Goede Vissers hebben restaurants daarom een prominente plaats gekregen. Gelet op het aantal retweets wordt het vermelden op de website van het zijn van een restaurant met vis van Goede Vissers gewaardeerd. De restaurants worden op dit moment deels direct beleverd door de vissers die deelnemen aan Goede Vissers. Een ander deel wordt aangeleverd door de vishandel. Goede Vissers heeft (nog) geen vaste afspraken gemaakt met vishandelaars. Op afspraak levert Goede Vissers aan meerdere handelaars. Voorop blijft staan dat er een meerprijs voor vis van Goede Vissers wordt gerealiseerd. Op dit moment is er (nog) geen vishandelaar die dit kan garanderen. Hierdoor ontbreekt de noodzaak voor het maken van structurele afspraken met vishandelaars.

De (tussentijdse) resultaten van het project zijn inmiddels regelmatig gepubliceerd in vakbladen, interviews, lezingen en toegelicht in de kenniskring 'Kleinschalige zee- en kustvisserij' etc. Daarnaast blijven de website www.goedevissers.nl (inclusief Facebook en Twitter) en de stichting Goede Vissers als resultaten van het project ook na afloop bestaan. De stichting gaat actief de toekomst in. Er is

overleg met This Fish, Waddengroep en Waddenvereniging over uitbreiding van het This Fish systeem. Nu werkt het systeem van Goede Vissers met het scheepsnummer en visbriefjes per partij vis, en een verwijzing naar de Nederlandstalige website. Voor de binnenlandse markt werkt dit heel goed. Door uitbreiding naar het This Fish systeem met labels die aan het product worden vastgehecht en een verwijzing naar de meertalige website met profielen in het Engels en Frans kan ook de exportmarkt beter worden bediend.

Met Fisch vom Kutter is de afspraak gemaakt om hun sms-systeem toe te passen op de Goede Vissers website.

BIJLAGEN

- Bijlage 1 Kenniskring 'Kustvisserij op Harder & Zeebaars', verslag 27 november 2009
- Bijlage 2 Verslag projectactiviteiten zoals gegeven lezingen en bezochte bijeenkomsten ten behoeve van projectonderdeel 1. Het uitwerken van de doelen en taken van de verkooporganisatie.
- Bijlage 3 Verslag van projectactiviteiten zoals de deelname aan stichting Vis en Seizoen en overige bezochte bijeenkomsten ten behoeve van projectonderdeel 2. Het ontwikkelen van objectieve criteria voor zorgvuldig en natuurgericht vissen, a. Objectieve criteria.
- Bijlage 4 Een Goede Visser...
- Bijlage 5 Overzicht merkproef harder en zeebaars
- Bijlage 6 Verslag bijeenkomsten project 'Samen de markt op met duurzame vis' d.d. 8 april 2011, 21 oktober 2011 en 19 november 2011.
- Bijlage 7 Verslag kenniskring kleinschalige kust- en zeevisserij, bijeenkomst 9 december 2011.
- Bijlage 8 Conceptverslag Kenniskring kleinschalige zeevisserij, 27 april 2012.
- Bijlage 9 Inschrijving KvK en statuten stichting Goede Vissers.
- Bijlage 10 Standaards en beschrijvingen van spiering en strandkrab voor Waddengoud
- Bijlage 11 Verslag van projectactiviteiten zoals de lezing op de Noordzeedagen en de deelname aan Pro Sea. Dit ten behoeve van projectonderdeel 4. Het uitwerken van het beoordelingssysteem.
- Bijlage 12 Kort verslag overleg visafslag in Den Oever d.d. 13 februari 2012
- Bijlage 13 Notitie gesprek Jan Schuil , Veltman Vis, Harlingen 1-12-2011
- Bijlage 14 Kort verslag overleg Waddengoud op 21 februari 2012 in Lauwersoog.
- Bijlage 15 Verslag van projectactiviteiten zoals overleg/presentaties Slow Food, Slow Fish, bijeenkomst Urgenda en Landgoud. Dit ten behoeve van projectonderdeel 7. Beoordeling ketencontrole en ketentransparantie door externe partij.
- Bijlage 16 PERSBERICHT Traceerbare waddervis voor consument
- Bijlage 17 Wadden Sea Traditional Fishers – The Netherlands
- Bijlage 18 Verslag uitgevoerde projectactiviteiten zoals Interviews, Inhoudelijke discussies over duurzame visserij en Demonstraties met duurzame vis ten behoeve van projectonderdeel 8. Communicatie en promotieplan.



Kenniskring Kustvisserij op Harder & Zeebaars

www.kenniskringvisserij.nl

Verlag bijeenkomst 27 november 2009, Umuiden

Aanwezig: Birgit de Vos, Jack Zwagerman, Barbara Rodenburg (verslag), Job Bout, Floor Quirijns, Alexander Zijp, Dries Wiersma

Afwezig: Klaas Stins

Agenda

1. Lopende zaken: kennisdocument, merkproef en logboekonderzoek, verzoeken van derden aan de kenniskring.
2. Het project "samen de markt op met duurzame vis". Dit project is vanuit de kenniskring aangevraagd en de subsidie is toegekend. Het project moet nog worden opgestart.
3. Evaluatie van de activiteiten van de kenniskring en een vooruitblik. Wat hebben we tot nu toe gedaan, wat vinden de deelnemers van hoe het nu gaat, wat willen we verder met elkaar doen als kenniskring?

1. Lopende zaken

Kennisdocumenten

Alle tot nu toe verzamelde informatie is door IMARES gebundeld in de concept-kennisdocumenten Harder en Zeebaars. Voorafgaand aan de vergadering zijn Dries Wiersma en Job Bout door medewerkers van IMARES geïnterviewd voor de kennisdocumenten. De merkproef is afgelopen seizoen voortgezet en is goed verlopen. Ook de hengelvissers die beroepsmatig op zeebaars hengelen doen mee en hebben zeebaarzen verder op zee gemerkt en losgelaten. Er zijn nog geen terugvangsten gemeld. Deelnemers aan de merkproef worden gevraagd om snel hun laatste gegevens van gemerkte vissen door te geven. Voor het logboek wordt de gebiedsindeling nog aangepast, daarna kunnen de deelnemers ook de logboeken van seizoen 2009 afronden en inleveren. De huidige concept kennisdocumenten worden uitgedeeld.

Problemen strandvisserij

Jack is in gesprek met Gemeente Bergen over zijn strandvisserij. De Gemeente vraagt om een notitie met informatie over deze visserijvorm zodat ze kunnen beoordelen onder welke voorwaarden Jack zijn bedrijf kan voortzetten. Ook andere gemeenten willen de strandvisserij reguleren.

Afspraak: Jack en Barbara maken een informatieve notitie over de strandvisserij met staande netten. Die notitie wordt na goedkeuring door de kenniskring vermenigvuldigd en onder alle Nederlandse kustgemeenten en provincies verspreid. Het concept moet half december klaar zijn.

2. Project 'Samen de markt op'

De VIP subsidie voor het project "Samen de markt op met duurzame vis" is toegekend. Omdat het een subsidie is voor een samenwerkingsverband dat op het moment van de aanvraag nog niet bestond is het project vanuit het visserijbedrijf van Jan en Barbara Geertsema-Rodenburg (TS31) aangevraagd. Nu de subsidie is toegekend wil Barbara zo snel mogelijk een aparte rechtspersoon in het leven roepen zodat het project voor rekening van die rechtspersoon kan worden uitgevoerd. Het makkelijkste is het om een stichting op te richten. Daaruit kan dan later een gezamenlijke verkooporganisatie voortkomen.

De VIP-subsidie werkt zo dat je steeds pas geld krijgt nadat het is uitgegeven. Dat betekent dat de deelnemende vissers eerst een bijdrage in de pot zullen moeten doen zodat er wat geld is om mee te beginnen. Daarna is het belangrijk dat er steeds direct nadat er geld is uitgegeven een declaratie naar het VIP gaat zodat het saldo weer snel is aangevuld voor een volgende uitgave.

Er zijn ook vissers van buiten de kenniskring die hebben aangegeven dat ze willen meedoen met het project. Barbara wil zodra er een beter uitgewerkt werkplan is al die vissers bij elkaar roepen om het

project daadwerkelijk op te starten. Er zal ook een procesbegeleider / projectleider moeten worden gevonden voor het project te trekken. De leden van de kenniskring worden uitgenodigd om hiervoor voorstellen te doen.

Alexander vraagt zich af waarom we ons niet eerst richten op de afzet van onze eigen harder en zeebaars, in plaats van ook een garnalenvisser, twinrigger, boomkorvisser etcetera. Volgens Barbara is dat nodig omdat je voor veel marktkanalen een assortiment nodig hebt. Ook voor het vervoer en de hele organisatie moet je voldoende grote volumes hebben, anders kan het niet uit. Dat is het hele idee achter de gezamenlijke verkooporganisatie: meer assortiment, grotere volumes, grotere continuïteit. Jack zegt dat er al meer kleine bedrijfjes op deze manier bezig zijn, zij leveren verse vis van de afslag direct naar klanten aan huis. Het enige verschil is dat wij alleen vis verkopen van vissers die aan bepaalde eisen willen voldoen en dat de visser daarvoor een meerprijs krijgt. We zullen met dat concept moeten concurreren tegen andere initiatieven op dit vlak.

Er worden verschillende suggesties gedaan voor de verkoop van onze eigen vis: aan huis afleveren bij consumenten, naar Frankrijk rijden en het daar op de veiling zetten, op bestelling vis van deelnemende vissers kopen via de klok, of juist direct tegen een afgesproken prijs buiten de klok om. Al die ideeën kunnen tijdens het project verder worden uitgewerkt.

Afspraak: Barbara werkt één en ander nader uit voor een bijeenkomst voor alle potentiële deelnemers. Dat zal dan als concept worden rondgemaild aan de kenniskringleden.

3. Evaluatie kenniskring

De kenniskringleden zijn over het geheel tevreden over de kenniskring. Er is wel behoefte aan meer tijd en ruimte voor onderlinge uitwisseling. Zeker na het seizoen is het leuk om van elkaar te horen hoe de visserij was, hoe de prijzen waren, welke bijzonderheden zijn er waargenomen.

Van de activiteiten die in het kenniskringplan staan genoemd is al veel opgepakt. Alleen de dialoog met natuurorganisaties en met hengelsport is nog niet helemaal opgepakt. Deze organisaties zijn wel bij de kennisdag uitgenodigd. En het merkproject is gecommuniceerd met de hengelsport, ook vanwege het melden van terugvangsten. De kenniskringleden hebben op dit moment geen behoefte om die dialoog op te pakken. Ze steken liever eerst energie in de communicatie met beleidsmakers, onder andere over de strandvisserij.

Afspraak: De volgende vergadering zal eerder beginnen zodat er meer tijd is voor uitwisseling.

Actiepunten

| Wat | Wie | Wanneer | Herkomst |
|---|----------------------|----------------|-----------------|
| Logboekindeling afronden | Floor Quirjns | zsm | 27 nov 09 |
| Aanleveren logboekgegevens na kaartindeling | Alle vissers | | 27 nov 09 |
| Aanleveren gegevens gemerkte vissen | Deelnemers merkproef | zsm | 27 nov 09 |
| Notitie over strandvisserij | Jack en Barbara | 15 dec 09 | 27 nov 09 |
| Werkplan "Samen de markt op" | Barbara | Jan 09 | 27 nov 09 |
| Volgende vergadering plannen, meer tijd | Barbara | Jan 09 | 27 nov 09 |

Verslag projectactiviteiten zoals gegeven lezingen en bezochte bijeenkomsten ten behoeve van projectonderdeel 1. Het uitwerken van de doelen en taken van de verkooporganisatie.

Op 20 en 21 januari 2010 vond de Biovak in de IJsselhallen te Zwolle plaats. Barbara Rodenburg heeft daar namens de Goede Vissers deel genomen aan de workshop Biologische markt, versterk je verhaal, zie het kader hierna.

13.30 Biologische Boerenmarkt, versterk je verhaal!

Tineke van den Berg, de Stadsboerderij Almere en marktkoopvrouw

Barbara Rodenburg-Geertsema, visser en marktkoopvrouw

Olv Maureen Schoutsen, PPO-Wageningen UR

Arjan Dekking, PPO-Wageningen UR

Geertje Schlaman, CBLF

Sommige ondernemers verdienen goed op de Biologische markt. Wat is nu de kracht van deze ondernemers, wat maakt een succesvolle boerenmarkt? Marktkoopliden Tineke van den Berg en Barbara Rodenburg-Geertsema laten je proeven van hun succes. Hun ervaringen worden vergeleken met onderzoeksresultaten van Wageningen UR naar biologische boerenmarkten in 2009. Versterk jouw boerenmarkt!

Bron: (biovak2010beursgids.pdf)

Van 31 januari t/m 2 februari 2010 is deel genomen aan de Seafood Summit te Parijs. Deelgenomen is aan de workshop 'The role of Direct Marketing in Sustaining Fishing Communities. Zie het toegevoegde kader.

Een interessant voorbeeld was de organisatie NAMA (Northwest Atlantic Marine Alliance), www.namanet.org die op vergelijkbare wijze als Goede Vissers duurzame vis wilde promoten. Ook zij maakt gebruik van directe verkoop.

Panel

10:50 – 12:20

Pont Des Arts

The Role of Direct Marketing in Sustaining Fishing Communities

Commercial fishermen, their families, and coastal communities from around the globe are finding it harder to continue their traditional livelihoods and pass their knowledge on to future generations.

The panel will explore attempts by various fishing communities to preserve their way of life through different direct marketing approaches, such as co-ops and 'community supported fisheries'. Direct marketing is a way for smaller-scale fishing communities to sustain their livelihoods, traditions, and communities. Direct marketing re-links consumers with their local fishermen and instills in the consumer a greater awareness of their connection to the earth's natural resources.

Moderated by Sara Randall (Institute for Fishery Resources) with panellists Jeremy Brown (Commercial Fishermen of America), Niaz Dorry (Northwest Atlantic Marine Alliance) and Barbara Rodenburg (Artisanal fisherman).

Bron: <http://www.seafoodchoices.com/seafoodsummit/presentations.php>

Op 14 oktober 2010 is namens Goede Vissers door Jan Geertsema deelgenomen aan de netwerkdag Smakelijk Duurzaam. Op 23 november 2010 heeft Goede Vissers een inleiding gegeven op de bijeenkomst 'Naar een succesvolle boerenmarkt' van Bioconnect en de Taskforce Multifunctionele Landbouw in Wageningen. Barbara Rodenburg-Geertsema, de Goede Vissers en marktkoopvrouw op de Biologische Boerenmarkt op de Noordermarkt in Amsterdam geeft haar 'Ervaring als inspirerende ondernemer' zo vermeldt de agenda.

Op 25 mei 2011 heeft Goede Vissers nieuwe statenleden van provincie Groningen geïnformeerd over duurzame visserij. Op de informatiemarkt zijn de aanwezigen geïnformeerd over de noodzaak van verduurzaming, betere prijzen en draagvlak voor Waddenvisserij en zijn producten zoals o.a. de Groninger garnalenvisserij.

Op 19 september 2011 heeft Margareth van Loenhout de discussiebijeenkomst 'Aanvoer en handel: een duurzame relatie?' bijgewoond. Zie het kader hierna

Het vraagteken had het Productschap Vis zelf achter het thema gezet van de zaterdag in Boerderij Merveeld georganiseerde discussiebijeenkomst. Maar wat voorzitter Doeke Faber van het PVis betreft wordt het vraagteken veranderd in een uitroepteken en gaan vissers de klanten van de kopers leren kennen. Zover is het nog (lang) niet. Sleutelwoorden zijn: Hoeveel vertrouwen we elkaar, wat gunnen we elkaar, hoe transparant durven ketenpartners te zijn? Een opvallend verschil kwam tot uiting bij de stelling: 'Visser moet zelf initiatief nemen om Noordzeevis te promoten'. Ja, antwoordde 71 procent van de aanwezige vissers. Nee, reageerde 64 procent van de handelsvertegenwoordigers. Dat vroeg om uitleg. Van handelszijde werd benadrukt dat ieder in de schakel zijn eigen functie heeft, en dat promotie wel op een goede wijze via een professionele organisatie dient te geschieden. Met nadruk werd gewezen op promotie via merken als Findus en Iglo.

(Bron: Visserijnieuws)

Voorgenoemde uitspraken bevestigden de ervaringen in het project 'Samen de markt op met duurzame vis' dat een goede samenwerking tussen vissers en handel nog niet zo eenvoudig is.

Lokaal en nationaal loopt de discussie voort. Op 4 oktober 2011 werd een Foodlog café in restaurant Nieuwe Mulderij te Groningen georganiseerd. Een impressie van de bijeenkomst en de bijdrage van Goede Vissers is hierna te vinden.

'In de zaal zit vissersvrouw Barbara Geertsema, die de visserij bij Lauwersoog van binnenuit kent. Zij gelooft duidelijk in een regionale voedsleconomie, maar ziet ook dat er dan nog veel te veranderen valt: de enorme hoeveelheden garnalen die op dit moment uit Lauwersoog komen gaan we nooit en te nimmer kunnen opeten in de regio Groningen. De prijs is nu slecht, als dat nog even duurt gaan de vissers failliet, dan de afslag en dan de industrie, transport en alle omhangende structuren. Dat is heel veel werkgelegenheid, in een gebied waar geen alternatieve werkgelegenheid is.

Barbara's oplossing voor de langere termijn zou zijn om de hele vloot te extensiveren en diversificeren; alleen nog vangen waar (regionale?) vraag naar is. Van de wereldmarkt gaan we allemaal onze bekomst krijgen, zegt ze.'

Bron: <http://www.foodlog.nl/artikel/een-regionale-voedselstrategie>

Verslag van projectactiviteiten zoals de deelname aan stichting Vis en Seizoen en overige bezochte bijeenkomsten ten behoeve van projectonderdeel 2. Het ontwikkelen van objectieve criteria voor zorgvuldig en natuurgericht vissen, a. Objectieve criteria.

Kennis over de toepassing van duurzaamheidscriteria is verkregen uit deelname aan de stichting Vis en Seizoen, www.visenseizoen.nl. Goede Vissers heeft zitting in het platform, begeleidingscommissie en voorlichtingscommissie genomen. In 2010 is op 6 januari (begeleidingscommissie), 8 januari (voorlichtingscommissie), 2 juli (platform), en 17 december (voorlichtingscommissie) overlegd.

Ook de workshop aalbeheer op 11 februari 2010 ging over bestandsbeheer. Door een extra heffing op de verkoopprijs van paling wordt de aankoop van glasaal gefinancierd. Door het regelmatig uitzetten van glasaal wordt getracht het visbestand van paling weer op peil te brengen.

Duurzaam vissen onderwerp stond centraal op de discussie op de Terra Madre in oktober 2010 te Turijn tijdens een workshop voor 'Slow Food' vissers. Barbara Rodenburg leidde 2 workshops tijdens dit evenement. Voor de aanwezige vissers uit de gehele wereld bleek dat het ook hen een uitdaging was om voor hun duurzame kleinschalige en vaak traditionele visserij beloond te worden. De discussie is ook onderdeel van de documentaire Trendspotting op 28 november 2010, te vinden via <http://beta.uitzendinggemist.nl/afleveringen/1015020>. Ook ontgaat de consument de discussie in Turijn niet, zie [bijlage 3a](#).

Zo was de Goede Vissers aanwezig op het symposium 'Helden van de Zee' van Stichting De Noordzee op 16 december 2010 in Amsterdam en presenteerde zij 'wie heeft uw vis gevangen' op 19 december 2010 op het kerstdiner van de Youth Food Movement in restaurant Merkelbach te Amsterdam.

Op 14 en 15 mei 2011 vond de Terra Madre in Nederland plaats namelijk in Olst. Zie ook de aankondiging in het kader hierna. Op het symposium 'Eerlijk duurt het kortst' was Barbara Rodenburg namens de Goede Vissers, ('duurzame visserij in de Waddenzee') een van de inspirerende voorbeelden van voedselbuurtschappen. Naast het geven van deze inleiding heeft Barbara de bereiding van duurzame vis gedemonstreerd. Eerlijk voedsel en weten waar het vandaan komt bleken belangrijke onderwerpen te zijn bij de aankoop van duurzaam voedsel.



Bron: <http://www.terra-madre.nl/terramadreNL/Symposium.html>

Op 4 april 2011 is in Amsterdam met Afrikaanse kustvissers van gedachten gewisseld over kleinschalige kustvisserij. Druk werd gediscussieerd over de duurzaamheid van verschillende vistuigen. Het oordeel van de verschillende vissers bleek sterk afhankelijk van hun persoonlijke kennis en ervaring in de context van hun eigen visserijpraktijk. De totaal verschillende visies op een stuk netwerk, beoordeeld vanuit verschillende invalshoeken, veroorzaakte verwondering bij alle vissers die deelnamen aan de discussie. Voor Goede Vissers was dit een erg leerzame ervaring. De groep Afrikaanse vissers (zowel kust- als binnenvissers) was door Greenpeace naar Nederland gehaald om aandacht te vragen voor de effecten van de Europese visserijovereenkomsten op de lokale kustvissers in West Afrika.

Op 7 april 2011 is door Goede Vissers deelgenomen aan een bijeenkomst over het soortbeschermingsplan voor bruinvis. De standwantvisserij wordt gezien als een bedreiging voor de bruinvis in Nederlandse wateren. Dit risico hangt echter af van het gebruikte visnet en de locatie. Monitoring en beschermingsmaatregelen zouden zich dan ook eerst hierop moeten richten. Een impressie van de bijeenkomst staat in onderstaand kader.

Onvoldoende kennis van bruinvis 'probleem'

Gisteren is het Soortbeschermingsplan Bruinvis gepresenteerd aan stakeholders in een speciale bijeenkomst die was belegd door het Ministerie van E&LI. De hele dag is stevig gedebatteerd over zaken als de status van bescherming van de bruinvis, bedreigingen en mitigerende maatregelen. De status van de Bruinvis wordt momenteel beschouwd als "matig ongunstig", maar onderzoeker Cees Camphuijzen gaf aan dat er sprake is van groei van de populatie in de Nederlandse wateren. Het gaat om een geschatte Nederlandse populatie (2010) van tussen 37.000 en 57.000 dieren. Waarschijnlijk zal het aantal dit jaar verder toenemen waardoor ook de status van bescherming veranderd kan worden in bijvoorbeeld "gunstig". Als grootste bedreigingen voor bruinvis worden beschouwd onnatuurlijk onderwatergeluid, ongewenste bijvangst en voedselgebrek. Maar onduidelijk is wat de omvang van deze bedreigingen is en of er sprake is van een "probleem" voor de bruinvispopulatie. Hiervoor is kennis (onderzoek) nodig zoals het monitoren op bijvangsten in risicovisserijen.

Bron: Vissersbond weekjournaal - april 2011, Weekjournaal 8 april (week 2)

Ook internationaal zijn goede contacten opgebouwd. Op uitnodiging heeft Barbara Rodenburg een lezing gegeven over het duurzaam gebruik van de Noordzee. De lezing vond plaats in het kader van World Oceans Day op 8 juni 2011. Op de Noordzeedagen is op 7 oktober 2011 is als deelnemer, naast het geven van een lezing op 6 oktober, deelgenomen aan de discussie door Barbara Rodenburg namens Goede Vissers.

Tijdens de Week van de Smaak heeft Goede Vissers op 9 oktober 2011 een fileerevenement gehouden voor burgers, geïnspireerd op Community Supported Fishery's. Burgers konden verse regionale vis kopen en die onder begeleiding fileren, portioneren en vacuüm verpakken voor in de eigen vriezer. Dit idee is opgedaan in het buitenland en naar Nederlandse omstandigheden aangepast. Het doel is, naast een betere prijs, om contact te leggen met burgers uit de regio en een dialoog te hebben over de gedeelde verantwoordelijkheid voor een gezonde visserij in een gezonde zee.

A Slippery Issue

October 26th, 2010 — 4:07am

(this entry is verbatim from what is happening RIGHT NOW in Turin, Italy...wish I was there!)

There is trouble in our waters and what are we going to do about it? That was the tenor of the Slow Fish gathering at Terra Madre this afternoon dedicated to Slow Food's campaign for sustainable fish. Delegates gathered to discuss the challenges and efforts of the Slow Food network around the world working towards a good, clean and fair seafood system. Slow Food's international Slow Fish campaign, launched after the Slow Fish event in Genoa 2009 is working to educate people on the importance of shopping locally, and being selective in what fishing practices to support.

Participants discussed the effect of global tourism and real estate ventures along our coastlines on local fishermen being able to access to their own waters and the declining state of fish stocks as a result of pollution, overfishing and a growing appetite for seafood. Jens Ambsdorf of The Lighthouse Foundation, a German organization promoting the defense of marine biodiversity, who attended the workshop, underlined the importance of focusing on the species and fishermen to move towards change. Barbara Rodenburg-Geertsema and her husband Jan from Netherlands are fisherman and passionate defenders of sustainable artisanal fishing techniques in their native Waddensee, also spoke at the workshop.

In accordance with the spirit of the Slow Food movement, the Slow Fish campaign contains the inextricable element of the importance of taste. During the workshop, Alice Waters, famed owner, and chef of the two decade-old Chez Panisse in California, USA, said her restaurant is dedicated to transforming the 'poor man's fish' such as sardines and squid into a thoroughly thrilling taste experience.

www.slowfood.com/slowfish

Bron: <http://www.frankfoodandme.com/cake/page/2/>

Een Goede Visser...

- is zich bewust van zijn afhankelijkheid van een goede visstand en een gezonde zee, én handelt daarnaar,
- vist selectief en neemt maatregelen om ongewenste bijvangst te voorkomen en de overleving van bijvangst te verbeteren,
- gooit geen verkoopbare vis dood terug in zee,
- let er op dat er geen beschermde diersoorten onbedoeld worden bijgevangen en zet zich extra in om deze onbeschadigd terug te zetten,
- vist vooral op volwassen dieren die zich al hebben kunnen voortplanten, zeker bij langlevende soorten met een lage reproductie,
- verstoort het voortplantingsproces van vissen niet (vis en seizoen),
- voorkomt schade aan de bodem,
- voorkomt dat er vistuig of andere materialen achterblijven in zee (spooknetten en spookhaken, lood, etc),
- vermijdt het gebruik van schoonmaakmiddelen of verfstoffen waarvan bekend is dat ze giftig zijn voor de zee,
- neemt afval mee naar de haven, ook het afval dat als 'bijvangst' wordt opgevist (fishing for litter),
- richt zich liever op kwaliteit dan op kwantiteit en verzorgt de gevangen vis goed,
- doet zijn best om meer te verdienen met minder vis,
- verbruikt zo weinig mogelijk brandstof en materialen per eenheid gevangen vis,
- is bereid om met collega's en andere deskundigen na te denken hoe het beter kan,
- is bereid om mee te werken aan wetenschappelijk onderzoek,
- is bereid om mee te werken aan experimenten om de visserij verder te kunnen verduurzamen,
- is bereid om bij calamiteiten naar vermogen mee te werken aan het opruimen van vervuiling en het voorkomen van ecologische rampen.
- Richt zich liever op kwaliteit dan op kwantiteit.

Overzicht merkproef harder en zeebaars

| John Blokker | Aantal gemerkt | Soort |
|-------------------------|---------------------------|--------------|
| 21/9/2010 | 7 | Zeebaars |
| 22/9/2010 | 4 | Zeebaars |
| Imre Schep | | |
| 22/4/2010 | 4 | Zeebaars |
| 13/5/2010 | 4 | Zeebaars |
| 13/6/2010 | 4 | Zeebaars |
| 8-11-2010 | 2 | Zeebaars |
| 9-8-2011 | 2 | Zeebaars |
| 11-1-2010 | 4 | Zeebaars |
| 15/11/2010 | 5 | Zeebaars |
| 16/11/2010 | 6 | Zeebaars |
| 18/11/2010 | 13 | Zeebaars |
| 27/11/2010 | 6 | Zeebaars |
| 12-6-2010 | 6 | Zeebaars |
| 13/12/2010 | 5 | Zeebaars |
| 29/12/2010 | 9 | Zeebaars |
| Jan Geertsema | | |
| 27/4/2010 | 4 | Harder |
| 28/4/2010 | 1 | Harder |
| 5-5-2010 | 1 | Harder |
| 18/5/2010 | 1 | Harder |
| 10-4-2010 | 1 | Harder |
| Job Bout | | |
| 19/10/2010 | 3 | Zeebaars |
| 28/10/2010 | 8 | Zeebaars |
| 29/10/2010 | 7 | Zeebaars |
| 18/10/2010 | 15 | Harder |
| 19/10/2010 | 6 | Harder |
| 22/10/2010 | 23 | Harder |
| 28/10/2010 | 3 | Harder |
| 11-3-2010 | 1 | Harder |

Bron: Imares

Verslag bijeenkomst project ‘Samen de markt op met duurzame vis’ d.d. 8 april in de visafslag te Den Oever

Aanwezig: Hans Kay, Barbara Geertsema, Margareth van Loenhout

Er zijn weinig vissers aanwezig. Wellicht dat het goede weer de reden is. Het doel van deze eerste bijeenkomst is om de richting van het project te bepalen. Het voorstel is om een korte enquête op te stellen (max. 5 vragen) om zo zicht te krijgen op de wensen van de vissers.

Barbara beschrijft in het kort het project: nu, ook als je gecertificeerd bent via bijv. MSC, ontvang je geen hogere prijs. Wellicht kun je door het aanbod te bundelen wel deze prijs krijgen.

In de markt is er belangstelling voor duurzame vis. Veldman vis wil vis met het waddengoud keurmerk verkopen. Waddengoud vraagt een % afdracht van de prijs voor de onbewerkte vis betaald bij de visafslag. Voor deze afdracht verzorgt de Waddengroep promotie. Het is jammer dat Waddengoud op de viswijzer als niet betrouwbaar wordt vermeld. Het is wellicht raadzaam voor Waddengoud om direct actie te ondernemen omdat dit het merk Waddengoud niet ten goede komt.

Veltman vis is een mogelijke partner voor een samenwerking om te komen tot “wadden”- en/of “Noordzee” –vis. Toeristen die het gebied bezoeken willen graag een visje uit de eigen regio eten. De horeca wil deze vis graag serveren. Voor lokale vis van hoge kwaliteit wordt meer betaald. Duurzaamheid is meer een voorwaarde.

Deze meer prijs voor lokale vis van hoge kwaliteit zie je ook terug bij de visafslag: voor vis van vissers waarvan bekend is dat zij kwalitatief betere vis leveren, wordt meer betaald. Door maatregelen te nemen na de vangst, bijvoorbeeld door de vis direct in het ijs te leggen, behoud je de kwaliteit van de gevangen vis.

Er volgt een korte discussie over de handel. Het verschil tussen wat de vissers op de visafslag krijgen met de verkoopprijs in de winkel is soms erg hoog. Het lijkt bijvoorbeeld winstgevend te zijn om als vissers zelf een bus te huren en rechtstreeks de vis te verkopen. De vraag is wat het voordeel is om als Goede Vissers direct samen te werken met de vissers. Immers Goede vissers kan gewoon hun vis bij de visopslag inkopen. Na het project wil Barbara zich concentreren op minder taken. Door het opzetten van een gezamenlijke verkooporganisatie kan zij taken zoals promotie afstoten naar de verkooporganisatie. Ook is het een doorn in het oog dat vissers te weinig geld en waardering krijgen voor hun vis. Eerlijke vis en eerlijke handel is het streven.



In het project gaat het erom om de markt te bereiken met een verhaal dat klopt. De volgende stap is dan ook om te inventariseren welke kansen er in de markt liggen voor directe afzet. Daarbij wordt de visafslag niet gepasseerd. De onafhankelijke keuring en de automatische afdracht houdt de transparantie van de keten in stand.

Er volgt nog een korte discussie over de structuur. Gezien de huidige ervaringen met de coöperatieve structuur lijkt het raadzaam om het mede-eigenaarschap en dus de financiële medeverantwoordelijkheid niet bij de vissers te leggen. De nieuwe structuur zou geen financiële risico's moeten opleveren. Dit kan bijvoorbeeld door winstdeling achteraf of door te werken met een stichting. Deze stichting kan bijvoorbeeld bij Waddengoud worden ondergebracht. Zij hebben ervaring met het beheren van stichtingen.

Vervolgstappen:

1. Enquête houden onder de vissers
2. Nagaan welke kansen er in de markt liggen bijv. bij Veldman vis, Youth slow food, landmark

Margareth stelt voor beide, enquête en kansen in de markt, een conceptvoorstel op.

Mogelijke voordelen voor vissers om mee te doen:

- Hogere prijs vis (via visafslag)
- Korting op keurmerk MSC of Waddengoud
- Bijdrage in investeringen via een (nog op te zetten) investeringsregeling
- Winstdeling in op te zetten verkooporganisatie, geen financiële risico's

Kanttekeningen bij op te zetten organisatie:

- Het is moeilijk om promotie te financieren vanuit de afdracht voor een merk. Het bezoeken van beurzen kost veel tijd. Ook vanuit Waddengoud wordt er vaak geen vergoeding gegeven. Wel worden er materialen ter beschikking gesteld.
- Wellicht is het raadzaam om naar andere wegen ter promotie te zoeken zoals via het internet.
- Daarnaast kost het beantwoorden van vragen van de klant (zoals waar komt de vis vandaan etc.) veel tijd.

De huidige coöperaties (zoals de veilingen) laten een scheiding zien in de ledenorganisatie en in de verkooporganisatie. Een reden hiervoor is bijvoorbeeld dat leden zich soms bemoeien met de dagelijkse activiteiten van verkoop. Het beantwoorden van deze vragen kost veel tijd.



Project 'Samen de markt op met duurzame vis'

Verslag van het overleg op vrijdag 21 oktober in Den Oever.

Aanwezig: Barbara Rodenburg, Dries Wiersma, Max Hoogerman, Rein v/d Burg, Adrie Meeldijk, Cor Willebroordse, Arie de Visser, Hans Kay, Benno Bakker (Waddengoud) en Margareth van Loenhout (verslag)

1. Welkom

Margareth van Loenhout heet, als projectleider van het project, iedereen welkom. Ze heeft ervaring met het opzetten van samenwerkingsverbanden van producenten o.a. als projectleider van www.groenehartlogies.nl (nu 28 ondernemers) en als adviseur voor www.landwinkel.nl (nu 80 ondernemers met boerderijwinkels).

2. De naam Goede Vissers is van Internos TS 31, Barbara en Jan Rodenburg-Geertsema. Barbara Rodenburg vertelt hoe de naam van Goede Vissers is ontstaan als een knipoog naar goede vis (met de viswijzer) van de Stichting Noordzee. Inmiddels zijn de naam en de website goed bekend. In Google staat de naam Goede Vissers hoog in de lijst. In de kenniskring gaat de discussie iedere keer over vis. Daarom is er subsidie aangevraagd om gezamenlijk te vermarkten. Barbara en Jan verkopen zelf op de markt. De eigen harder en zeebaars waren niet voldoende, het was nodig om andere vis in te kopen. De vangst van oesters is later opgepakt. Barbara en Jan moeten steeds vaker nee verkopen. Ze hebben hun handen vol aan hun verkoop via de markt en het beleveren van een aantal restaurants. Ze zien echter te veel kansen voor duurzame vis en willen daarom graag de naam Goede Vissers aan collega-vissers ter beschikking stellen. Gezamenlijk kunnen ze de verkoop uitbreiden door het beleveren van meer verkooppunten. Inmiddels zijn er allerlei contacten opgebouwd zoals voor garnalen in Italië. Daar bieden ze een hoge prijs voor garnalen terwijl deze in Nederland laag is. Het handelsmerk Goede Vissers is gedeponeerd. Het idee is om onder de naam Goede Vissers een portaal op te zetten en daarachter de verkoop te organiseren. Wat betreft de certificering door MSC en Waddengoud. Deze blijkt nog steeds onder druk te staan. Er wordt aan de visser niet meer betaald voor de vis met een MSC-keurmerk. Sommige vissers hebben ook alleen MSC omdat het toegang geeft tot gesloten gebieden en omdat de kosten door subsidie worden vergoed. Ook is de vis met een MSC-keurmerk niet altijd herkenbaar. Er worden te veel kleine partijen los aangeboden. Als bijvoorbeeld alle staandwantvissers en collectief hun producten zouden aanbieden. Maar wordt opgemerkt, het is altijd de vraag wanneer je je geld krijgt. Dat blijft toch het belangrijkste.

Het project 'Samen de markt op met duurzame vis' wordt gefinancierd door het 'Europees Visserijfonds, investering in duurzame visserij'.



Verder worden nog voorbeelden van Friends of the Sea en een website voor de verkoop van vis in Den Haag genoemd.

Volgens Barbara zijn er 2 mogelijkheden om samen te werken. We doen samen de promotie en verkopen ieder zelf onze vis. Of we doen niet alleen de promotie samen maar verkopen de vis ook samen.

3. Inmiddels is er door de TS 31 proefgedraaid met het systeem www.thisfish.info. Hiermee wordt de locatie en visser van de vis geregistreerd. De consument kan op de website zien waar zijn vis vandaan komt en wie deze gevangen heeft. Barbara laat zien hoe het systeem werkt. Er blijkt heel veel belangstelling te zijn te zijn voor dit systeem vanuit de pers. Deze ochtend blijkt zelfs de NOS het bericht opgenomen te hebben. Thisfish is een product van de natuurbeschermingsorganisatie Ecotrust. Je kunt aan je vis of aan het kistje een label hangen. Op dit label staat een nummer waarmee je de vis kunt opzoeken op de website. De vraag is wel of je hier een hogere prijs voor je vis krijgt. Er volgt enige discussie over of je niet zelf de handel moet oppakken om een meerprijs te krijgen. De handel ontvangt wel een meerprijs voor vis met een MSC-keurmerk. Wellicht moeten we de Wieringerviskoeriers inschakelen. Benno Bakker komt met het voorbeeld van Texels lamsvlees. Het is toch oppassen dat niemand het merk misbruikt. Ook blijkt dat als de markt een keer goed is voor lamsvlees er niet altijd een meerprijs te krijgen is. Hierop volgt er enige discussie over het gebruik van het merk Waddengoud. Hoe kan het dat een visser met een speedboot en iemand met een bungalowpark ook het merk kunnen voeren. Benno Bakker, bakker@waddengoud.nl, biedt aan om dat uit te zoeken.
4. Wat is een goede visser? Hoe bepalen we dit gezamenlijk? Als je gezamenlijk promotie en/of gaat verhandelen, moeten er regels zijn. Maar wanneer is iemand nu een slechte visser? Als hij zijn afval vlak voor de haven in zee gooit? Komt dat eigenlijk nog voor? Na enige discussie wordt voorgesteld om de voorwaarden van Waddengoud en/of het MSC-keurmerk te volgen.
5. Vervolgstappen. Tot 1 mei 2012 loopt het project.
Er worden nog enige suggesties gegeven voor het vervolg:
 - Het vinden van klanten op die momenten dat de prijs voor de vis laag is, zou al een goede winst zijn voor de visser.
 - Iedere visser die de naam Goede Vissers ondersteunt zou een sticker op zijn kotter moeten hebben.
 - Er wordt op dit moment gebouwd door het handelshuis Atlantis aan een verkoopoppervlakte van 1000 m² in Den Helder.



- Een volgende vergadering wordt begin december/januari voorgesteld. In de tussentijd gaan Arie Meeldijk, Cor Willbroordse, Arie de Visser, Benno Bakker en Margareth van Loenhout een voorstel voor de organisatie uitwerken.

6. Sluiting.

Iets over 4 uur wordt de vergadering afgesloten.



Project 'Samen de markt op met duurzame vis'

Verslag van het overleg op zaterdag 19 november om 10.00 uur bij Adrie Meeldijk in Hippolytushoef.

Aanwezig: Adrie Meeldijk, Cor Willeboordse, Benno Bakker (Waddengoud) en Margareth van Loenhout (verslag)

1. Opening

2. Rondje: wat is de ideale verkooporganisatie voor Goede Vissers?

Allereerst komen allerlei beperkingen naar voren als het gaat om de verkooporganisatie:

- Vis is een seizoen product, jaarrond beleveren is moeilijk.
- Zelf handelen kost veel werk/tijd.
- Je moet wachten op je geld. Bij het levering via de visafslag lever je op vrijdag je vis af en krijg je op maandag je geld.
- Wat is het aanbod waar we het over hebben? We zijn te klein.
- Als visser moeten we niet zelf gaan handelen, dat kunnen we niet goed.
- Vissers hebben maar af en toe tijd om iets aan de handel te doen.

Een goed voorbeeld van een verkooporganisatie is bijvoorbeeld de sammelcentrale in Denemarken waar het aanbod gebundeld wordt.

Cor Willeboordse weet uit eigen ervaring dat het mogelijk is om bijvoorbeeld meer voor de spiering te krijgen. Ook kun je meer voor de krab krijgen doordat er een deel wordt gebruikt voor medicijnen.

Conclusie: de aanwezigen zien het meest in een samenwerking met de handel. Deze handelspartij moet wel een betrouwbare partij zijn.

3. Aan de hand van bijgevoegd overzicht gaan we schematisch na wat er komt kijken bij het opzetten van een verkooporganisatie.

Vrij snel wordt gekeken naar de handel. Wat willen zij wat wij leveren? Als ze er voor betalen, leveren wij.

De opmerkingen die verder naar voren komen:

- Moeten we de keten korter maken, buiten de afslag om?
- Ideaal zou zijn om een afnemer te vinden die altijd en iedere sortering afneemt. De afnemer zou een "meerprijs" moeten bieden door uit te betalen op E-kwaliteit.

Het project 'Samen de markt op met duurzame vis' wordt gefinancierd door het 'Europees Visserijfonds, investering in duurzame visserij'.



- Men verwacht weinig van de insteek vers bijvoorbeeld door het leveren van vis die de vorige dag is gevangen. Volgens de aanwezigen is ook vis die eerder in de week gevangen is, bijvoorbeeld op dinsdag, verse vis.
- De aanwezigen zien veel in het vertellen van het eigen verhaal. Op iedere kotter een webcam zoals in de TV-serie 'deadliest catch' van Discovery Channel. Iedereen mag zien wat je aan het doen bent.
- Thisfish.info registreert wie en waar de vis gevangen wordt. Vooral de registratie van wie (de visser) is bruikbaar voor duurzaamheid. Of de vis duurzaam gevangen is hangt toch vooral van de visser af. Verder is de gebruikte techniek waarmee de vis gevangen is van belang. In de registratie van de locatie (waar de vis gevangen wordt) en tijdstip (wanneer de vis gevangen wordt) ziet men niet zoveel voordelen als het gaat om het bepalen van de duurzaamheid van het vissen.
- Er is enige discussie over de keurmerken. MSC wordt als te duur ervaren. Voor MSC-vis wordt geen hogere prijs betaald. MSC biedt mogelijk wel voordelen als het toegang geeft om te vissen in bepaalde gebieden. Is er de mogelijkheid om een eigen label te ontwikkelen? Is het ook goed om meer geld in te zetten op de promotie van vis met het label Waddengoud/Goede Vissers?
- Er volgt een discussie over de samenwerking met Veltman. Vorig jaar is geprobeerd om een samenwerking met Veltman op te zetten vanuit Waddengoud, dit is (nog) niet goed van de grond gekomen. Het is onduidelijk of Jan Schuil van Veltman nog belangstelling heeft voor een samenwerking met Waddengoud. Benno Bakker meldt dat Waddengoud ook aan het kijken is of het labelsysteem ook iets is voor de lamsvlees. Nu zetten restaurants lamsvlees van Waddengoud op de kaart terwijl er geen lamsvlees met Waddengoud geleverd is. Vanuit Waddengoud is er ook de mogelijkheid om druk op restaurants uit te oefenen door te eisen dat restaurants met het Waddengoudlabel ook vis met het Waddengoudlabel afnemen.
- Er wordt veel waarde gehecht aan het aanstellen van een coördinatiepunt. Deze zou de aanvoer van vis kunnen coördineren. Wettelijk zijn vissers meestal (wanneer niet?) verplicht om hun visvangst via het elektronisch e-logboek (ERS) te registreren. De coördinatie zou dit hierop afgestemd moeten worden.

Conclusie: de meeste waarde wordt gehecht aan het vertellen van het eigen verhaal. Een label heeft mogelijk voordelen als het toegang geeft tot bepaalde gebieden. Men verwacht dat het moeilijk zal zijn om een hogere prijs voor de vis te krijgen. Voordelen moeten dan ook vooral gezocht worden in het bundelen van partijen en het maken met goede afspraken met de zekerheid dat een ruime sortering wordt afgenomen en goede prijs (E-kwaliteit) wordt betaald.



1. Kenniskring kleinschalige kust- en zeevisserij

Bijeenkomst 9 december 2011, IJmuiden

Aanwezig: Floor Quirijs, Barbara Rodenburg (verslag), Ger de Rooter, Jack Zwagerman (later), Lex Snoeijs, Margareth van Loenhout (projectleider 'Samen de markt op'), Rems Cramer (Kenniskring staand want tong).
Afwezig: Dries Wiersma, Birgit de Vos, Job Bout.

Agenda

1. Bespreken afgelopen seizoen
2. Presentatie Rems Cramer over excursie Engeland van KK staandwant
3. Presentatie Margareth van Loenhout over project 'Samen de markt op'
4. Wat verder ter tafel komt

1. Visseizoen 2011

Ger en Lex geven aan dat er voor hen voor de kust van IJmuiden en Scheveningen binnen 50 mijl bijna geen zeebaars meer te vangen is. Dit wijten zij aan de verhoogde visserijdruk waardoor a) bestand afneemt en b) wrakken steeds worden verstoord. Ger ligt nu in Nieuwpoort en vist voor de Franse en Engelse kust. Hij heeft een goed seizoen gehad maar vangt wel steeds minder grote zeebaars. Voor Lex is dat te ver weg en hij heeft heel slecht seizoen gehad. Ook andere vissers, zowel hengelaars als sleepnettenvissers hebben veel minder zeebaars gevangen dan voorheen. Jack Zwagerman heeft dit najaar niet zoals voorgaande jaren grote concentratie kleine zeebaarzen op strand gezien, wel meer grote in het najaar, dus toch goed najaar gehad. Afgelopen seizoen wel bijzonder weinig ondermaatse baarsjes. Barbara en Jan hebben dit seizoen ook heel weinig ondermaatse baarsjes gezien. Zij waren dit seizoen minder op het strand en meer op het Wad vanwege de wind. Op het Wad zagen ook zij minder zeebaars dan andere jaren op het Wad, vooral de hele kleintjes (ondermaats) en de hele grote ontbraken geheel. Garnalenvissers in Zeeland hadden ook minder kleine zeebaars in de netten. (opm bij verslag BR: garnalenvissers op Wad melden wel veel kleine zeebaars en ook in december in de fuiken weer kleine zeebaars).

Conclusie: Het lijkt niet goed te gaan met zeebaars. De visserijdruk neemt enorm toe, ook door vissers zonder beroepsvergunningen. Er is geen beheer en geen controle, maar wel zwarte handel. Zwarte aanvoer is een probleem. Er zijn geen surveys op zeebaars maar ICES gaat er volgend jaar wel naar kijken. Floor maakt een opzet voor een artikel in de visserijnieuws om zo de zorgen over het zeebaarsbestand naar buiten te brengen. Harder: Jan en Barbara hebben een goed harderseizoen gehad. Minder gevist vanwege wind en andere activiteiten maar niet veel minder gevangen en goede prijzen. Jack is ook tevreden over harderseizoen, vooral goed voorjaar gehad. Dit najaar weinig harder maar wel veel zeebaars. In het najaar veel aasvis sardine, spiering en ansjovis op het strand.

2. Presentatie Rems Cramer

Rems vertelt eerst iets over hun kenniskring en hun visserij. Ze hebben het MSC certificaat voor de tong. Maar voor verlenging is duur onderzoek nodig en ze krijgen geen meerprijs voor de vis dus dat is geen goede investering. MSC geeft wel goodwill en een goed imago maar dat is niet voldoende irt de hoge kosten van hercertificering. Op uitnodiging van MSC zijn ze met kenniskring naar Hastings gegaan voor overleg. Vissers Hastings krijgen ook geen meerprijs voor de MSCtong maar de gemeente betaalt de kosten van certificering, anders zou het voor hun ook niet haalbaar zijn. Verder blijkt dat de pittoreske directe verkoop van vis op de

haven vooral voortkomt uit armoede. Er is geen afslag dus de vissers moeten wel. Volgens Rems zijn wij met goed functionerende afslagen beter af.

Na Hastings is er een groep doorgedaan naar Plymouth om meer te leren over het jiggen daar. Zie ook de pp presentatie daarover.

Discussie nav de presentatie van Rems Cramer.

Conclusie 1: MSC is kostbaar en meerwaarde is beperkt, vooral imago en erkenning als gesprekspartner. Die meerwaarde is misschien op andere manier goedkoper te bereiken. Voor niet gequoteerde soorten is MSC nog lastiger (duurder? Onhaalbaar?) omdat er geen surveys en geen overheidsbeheer op zijn.

Conclusie 2: Er zijn grote verschillen tussen de visserijen in KKstaandwant en KKkleinekustvisserij. Andere soorten en andere onderwerpen (MSC). Maar ook overeenkomsten. Uitwisseling is zinvol. Misschien kunnen we meer samenwerken.

3. Presentatie Margareth van Loenhout, 'Samen de markt op'

Margareth van Loenhout is aangetrokken als projectleider voor het Project 'Samen de markt op met duurzame vis'. Dit project is aangevraagd vanuit de kenniskring harder en zeebaars. Jan en Barbara Geertsema hebben de aanvraag ingediend en zijn financieel verantwoordelijk. Margareth deelt haar presentatie en het financiële overzicht uit. Eerst vertelt ze iets over de aanleiding en de activiteiten tot nu toe. Daarna gaat het over de activiteiten voor de komende maanden. Het project moet deze zomer worden afgerond. Voor de financiële verantwoording is een kascontrolecommissie nodig: Jack en Lex.

Het project bestaat grofweg uit 2 grote onderdelen:

- 1) verkoop met meerwaarde voor de visser organiseren.
- 2) criteria ontwikkelen voor vissers om hiervan gebruik te maken.

Gekozen strategie:

- 1) zoveel mogelijk gebruik maken van bestaande organisaties en verkoopkanalen (bestaande handelaren, coördinatie door visafslag).
- 2) nadruk op houding van de visser en verantwoording aan het publiek (website, thisfish) ipv certificering.

Er zijn geen tegenwerpingen tegen deze strategie. Afspraak is dat iedereen kijkt hoe de conceptnormen voor een 'goede visser' op zijn eigen bedrijf passen. Daarnaast zal elke visser tijd moeten besteden aan een eigen webpagina. Die tijd kan gedeeltelijk worden vergoed en is gedeeltelijk eigen bijdrage.

4. Wat verder ter tafel komt

Barbara vraagt of er nog exemplaren zijn van de brochure over strandvisserij. Floor zoekt het na en stuurt een aantal op. We kunnen ook zo'n brochure over de handlijnvisserij maken. Ger en Lex vinden dat een goed idee. Kenniskringleden willen verder bezig met tegengaan illegale handel en stroperij. Floor maakt voorzet voor artikel in visserijnieuws. Ger werkt voorstel voor baglimits uit. Floor mailt hem het emailadres van Martin(?) over baglimits.

De financiering van de kenniskringen voor komend jaar is onduidelijk.

Datum volgend overleg plannen via de email.

Actiepunten

| Wat | Wie | Wanneer |
|--|------------|----------------|
| Artikel visserijnieuws over situatie zeebaars en zwarte handel | Floor | zsm |
| Plannen vervolgoverleg | Barbara | maart |

Conceptverslag Kenniskring kleinschalige zeevisserij
IJmuiden, 27 april 2012

Aanwezig: Barbara Rodenburg, Ger de Ruiter, Lex Snoeijs, Floor Quirijns
Afwezig: Job Bout, Dries Wiersma, Jack Zwagerman, Birgit de Vos

Bijpraten over de visserij

De beroepshengelaars die in het Kanaal vissen vangen alweer goed zeebaars. Ter hoogte van de Nederlandse kust zijn ze nog niet goed te vangen. De nettenvissers hebben al wel weer wat zeebaars gevangen: op de Waddenzee en langs de Noord Hollandse kust.

Stand van zaken kenniskringproject

Het project gaat – na een tijdelijke stop – weer door, maar in afgeslankte vorm. We hebben nu ondersteuning tot (en met?) oktober. Wat er daarna gebeurt, is nog onzeker. Ook is er minder budget, dus we moeten selectief zijn met onze kennisvragen. Prioriteiten op dit moment zijn kennisvragen op gebied van zeebaarsbeheer en illegale handel omdat er over die onderwerpen processen gaande zijn waarbij de kenniskring betrokken is.

Wat wil de kenniskring als het project ophoudt? Kennis delen blijft heel nuttig, dus waarschijnlijk zullen er nog wel bijeenkomsten georganiseerd worden. Het zou handig zijn als de naam Kenniskring gebruikt mag blijven worden. Deze naam is nu bekend, daar moeten we gebruik van maken. Als het project echt ophoudt, dan worden vervolgstappen concreter besproken.

Update “samen de markt op”

De naam en het logo van Goede Vissers wordt in bruikleen gegeven van een nog op te richten stichting. De stichting stelt vast wat de normen zijn voor Goede Vissers, in overleg met de betrokken vissers. De vis van vissers die aan die normen voldoen kan met GoedeVissers logo worden verkocht. Informatie over deze vissers zal te vinden zijn op de website van GoedeVissers. Handelaren die aan de door de stichting te bepalen eisen voldoen mogen onder het GoedeVissers logo vis verkopen. Naast beheer van het merk en de website heft de stichting tot taak de handel via korte transparante ketens met meerwaarde te bevorderen, vooral door kopers en vissers met elkaar in contact te brengen. Groei van de stichting moet op natuurlijke wijze gebeuren: nu nog geen actieve werving van nieuwe betrokkenen.

Er zijn een fotograaf (Fokke van Saane) en een tekstschrijver (Mieke Snoek) ingehuurd voor de vissersportretten op de website. Vissers kunnen door hen benaderd worden hiervoor.

Mogelijk kan “Vers 24/7” de distributie van de vis verzorgen. Ger de Ruiter heeft contact met dit bedrijf.

Tijdens de discussie kwam de veerplicht ter sprake. Er bestaat de indruk dat iedereen veerplichtig is. Dat is niet het geval, tenzij je als visser lid bent van een Biesheuvelgroep (bijv. Vissersbond). Je bent wel verplicht om je verkoopbewijs over te leggen aan de AID.

Zeebaarsbeheerplan: opties voor maatregelen

Tijdens een overleg tussen Sportvisserij Nederland, de VBHL en leden van de kenniskring is een lijst van mogelijke beheermaatregelen opgesteld. De kenniskring is alle maatregelen langsgelopen en heeft per maatregel de voor- en nadelen benoemd. Dit overzicht moet nog definitief gemaakt worden, maar zal later beschikbaar komen op de kenniskringwebsite. Floor maakt het overzicht en stuurt dat rond naar de kenniskringleden. Op 11 mei was een vervolgoverleg gepland. Aandachtspunt is de gespreksleiding. Evt is Lex hier ook toe bereid.

Maar omdat er op 14 mei een overleg bij EL&I is over illegale handel in recreatieve vis willen de leden van de kenniskring de datum van 11 mei liever laten vervallen. Barbara zal dat voorstellen aan de mensen van SVN en VBHL. Van de kenniskring zullen Ger en Barbara op 14 mei aanwezig zijn.

Definitie kleinschalige visserij

IMARES en LEI gaan een wetenschappelijk artikel schrijven over kleinschalige visserij in Nederland. Wereldwijd zijn problemen met de definitie: wat is kleinschalige visserij precies? In het LEI/IMARES artikel is aandacht voor de definitie die we in Nederland gebruiken/zouden moeten gebruiken. De kenniskring werd gevraagd om input: wat vinden kleinschalige vissers zelf een goede definitie?

Men was het eens dat een definitie altijd subjectief blijft. Wat belangrijk is, is dat kleinschalige visserij een zorgvuldige visserij is: vissers gaan met zorg om met hun tuigen (niet zomaar kwijtspelen) en vis. Kwaliteit gaat boven kwantiteit. Het is een visserij met weinig impact op het ecosysteem. Ook is het een visserij met relatief lage investeringslasten en kosten.



Uittreksel Handelsregister Kamer van Koophandel

KvK-nummer 55670164

Deze inschrijving valt onder beheer van Kamer van Koophandel Amsterdam

Pagina 1 (van 2)

Rechtspersoon

| | |
|-------------------------------------|--|
| RSIN | 851811152 |
| Rechtsvorm | Stichting |
| Statutaire naam | Stichting Goede Vissers |
| Statutaire zetel | Amsterdam |
| Bezoekadres | Karhuizersplantsoen 21, 1015LS Amsterdam |
| Telefoonnummer | 0235316075 |
| Eerste inschrijving handelsregister | 11-07-2012 |
| Datum akte van oprichting | 09-07-2012 |
| Activiteiten | SBI-code: 94997 - Overige belangenbehartiging n.e.g. Realisatie van korte transparante handelsketens voor vis van deelnemende "goede vissers" |

Bestuurders

| | |
|--------------------------|--|
| Naam | Snoek, Annemarie |
| Geboortedatum en -plaats | 11-09-1964, Vlissingen |
| Datum in functie | 09-07-2012 (datum registratie: 11-07-2012) |
| Titel | Voorzitter |
| Bevoegdheid | Gezamenlijk bevoegd (met andere bestuurder(s), zie statuten) |
| Naam | Burema, Geert Wildrik |
| Geboortedatum en -plaats | 15-11-1965, Amstelveen |
| Datum in functie | 09-07-2012 (datum registratie: 11-07-2012) |
| Bevoegdheid | Gezamenlijk bevoegd (met andere bestuurder(s), zie statuten) |
| Naam | Geertsema - Rodenburg, Jan |
| Geboortedatum en -plaats | 28-10-1970, Anloo |
| Datum in functie | 09-07-2012 (datum registratie: 11-07-2012) |
| Titel | Secretaris penningmeester |
| Bevoegdheid | Gezamenlijk bevoegd (met andere bestuurder(s), zie statuten) |



Een gewaarmerkt uittreksel is een officieel bewijs van inschrijving in het Handelsregister. Een papieren gewaarmerkt uittreksel is ondertekend, voorzien van een microtekst en uv-logo gedrukt op 'optisch dood' papier. Een digitaal gewaarmerkt uittreksel is ondertekend met een verifieerbare elektronische handtekening.



Uittreksel Handelsregister Kamer van Koophandel

.....
KvK-nummer 55670164
.....

.....
Pagina 2 (van 2)
.....

Amsterdam, 12-07-2012. Uittreksel is vervaardigd om 15.25 uur.
Voor uittreksel

N. Snijders, Plv. Directeur

Waarmerk
KvK

Een gewaarmerkt uittreksel is een officieel bewijs van inschrijving in het Handelsregister. Een papieren gewaarmerkt uittreksel is ondertekend, voorzien van een microtekst en uv-logo gedrukt op 'optisch dood' papier. Een digitaal gewaarmerkt uittreksel is ondertekend met een verifieerbare elektronische handtekening.



stichting

oprichting Stichting Goede Vissers in Amsterdam

Vandaag, negen juli tweeduizend twaalf, verscheen voor mij, Mr. Jan Barend Boeser, notaris in Haarlem:

- mevrouw **Maria Elisabeth Catharina Christiana van Loenhout**, geboren in Breda op twintig januari negentienhonderd een en zestig, houder van een rijbewijs met nummer 4413226206, ongehuwd en niet geregistreerd als partner, wonende Schermerstraat 30 rood, 2013 ET in Haarlem.

oprichting

De comparante verklaarde bij deze akte een stichting in het leven te roepen en daarvoor de volgende statuten vast te stellen:

naam, zetel en duur

- 1.1. De stichting draagt de naam: **Stichting Goede Vissers**;
- 1.2. De stichting is gevestigd te Amsterdam.
- 1.3. De stichting is opgericht voor onbepaalde tijd.

doel

- 2.1. De stichting heeft ten doel:
 - realisatie van korte transparante handelsketens voor vis van deelnemende "goede vissers", waarbij de consument geïnformeerd wordt over de herkomst van de vis en meerwaarde wordt gecreëerd voor de vissers als stimulans voor verdere verduurzaming;
 - en voorts al hetgeen hiermee rechtstreeks of zijdelings verband houdt of daartoe bevorderlijk kan zijn, alles in de ruimste zin van het woord.
- 2.2. Zij tracht dit doel onder meer te bereiken door:
 - het bewaken van de website Goede Vissers en de bijbehorende labeling van de vis door informatie up-to-date te houden en informatie die schade doet aan het handelsmerk Goede Vissers te verwijderen;
 - het promoten van het handelsmerk Goede Vissers naar derden, op beurzen, bijeenkomst, in tijdschriften en dergelijke;
 - het stimuleren van vissers om de door de stichting voorgestane attitude van goede vissers na te leven, een en ander door middel van informatie,

2012.000797.01/





2 —

projecten en overige activiteiten;

- het leggen van handelscontacten om de verkoop van vis van Goede Vissers te bevorderen.

2.3. De stichting beoogt niet het maken van winst.

geldmiddelen

3. Het vermogen van de stichting zal worden gevormd door:

- subsidies, donaties en projectgelden;
- legaten en erfstellingen;
- het stichtingskapitaal;
- eigen activiteiten van de stichting;
- alle andere verkrijgingen.

bestuur

- 4.1. De stichting wordt bestuurd door een bestuur, bestaande uit ten minste drie (en ten hoogste zeven) leden. Het aantal leden wordt binnen deze grenzen door het bestuur bepaald, doch dient in ieder geval oneven te zijn.
- 4.2. Het bestuur (met uitzondering van het eerste bestuur, waarvan de leden in functie worden benoemd) kiest uit zijn midden een voorzitter, een secretaris en een penningmeester. De functies van secretaris en penningmeester kunnen ook door één persoon worden vervuld.
- 4.3. De bestuursleden worden door het bestuur zelf gekozen, met dien verstande dat steeds één bestuurslid dat in het bestuur zitting heeft, moet zijn voorgedragen door de deelnemende vissers.
- 4.4. Een bestuurslid wordt benoemd voor een periode van drie jaar; aftredende bestuursleden zijn direct opnieuw benoembaar.
Het aftreden van de bestuursleden gebeurt volgens een door het bestuur op te stellen rooster; dat rooster mag niet bepalen dat van de bestuursleden die de functie van voorzitter, secretaris en penningmeester vervullen, er twee tegelijk moeten aftreden; in tussentijdse vacatures benoemde bestuursleden nemen op dat rooster de plaats van hun voorganger in.
- 4.5. Bij het ontstaan van een vacature in het bestuur, zullen de overblijvende bestuursleden zo spoedig mogelijk na het ontstaan van de vacature daarin voorzien door de benoeming van een opvolger. Het lid dat is benoemd ter vervulling van een tussentijdse vacature treedt af op het tijdstip waarop degene in wiens plaats dit lid is benoemd, zou zijn afgetreden.



- 4.6. Mocht(en) in het bestuur om welke reden dan ook één of meer bestuursleden ontbreken, dan vormen de overblijvende bestuursleden, of vormt het enige overblijvende bestuurslid niettemin een wettig bestuur.
- 4.7. Wanneer te eniger tijd alle bestuursleden mochten komen te ontbreken en voorts indien de overgebleven bestuursleden zouden nalaten binnen een redelijke termijn in de vacature(s) te voorzien, zal die voorziening geschieden door de rechtbank op verzoek van iedere belanghebbende of op vordering van het openbaar ministerie.
- 4.8. De leden van het bestuur hebben recht op vergoeding van de door hen in de uitoefening van hun functie gemaakte kosten. Aan de leden van het bestuur kan geen loon worden toegekend.
- 4.9. Het bestuur kan bepaalde werkzaamheden laten uitvoeren door daartoe aan te stellen personeel, vrijwilligers, commissies of werkgroepen.
- 4.10. Het bestuur heeft het recht een bestuurslid te schorsen op grond van het feit dat deze iets doet of nalaat in strijd met de bepalingen van de wet of de statuten dan wel zich schuldig maakt aan wanbeheer. Het besluit tot schorsing wordt aan de betrokkene ten spoedigste schriftelijk meegedeeld of bevestigd. Op de schorsing is het bepaalde in lid 11 sub f van overeenkomstige toepassing.
- 4.11. Het bestuurslidmaatschap eindigt:
 - a. door overlijden van het bestuurslid;
 - b. bij verlies van het vrije beheer over zijn vermogen;
 - c. bij schriftelijke ontslagneming;
 - d. door het verstrijken van de termijn waarvoor het bestuurslid benoemd is;
 - e. door ontslag op grond van artikel 298 lid 1 boek 2 van het Burgerlijk Wetboek;
 - f. door ontslag, gegeven krachtens een besluit van het bestuur op grond van de omstandigheid, dat van de stichting redelijkerwijze niet kan worden verlangd het bestuurslidmaatschap te laten voortduren. Een dergelijk besluit kan slechts worden genomen in een bestuursvergadering, waarin het betreffende bestuurslid tegenwoordig is of waartoe het ten minste deugdelijk is opgeroepen, waarbij hem of haar het voornemen tot ontslagverlening gemotiveerd is aangekondigd. Het betreffende bestuurslid moet in deze vergadering gelegenheid worden verleend zich te verantwoorden, doch het bestuurslid heeft geen stemrecht bij het nemen van het besluit

tot ontslag. Dit besluit moet worden genomen met ten minste twee/derde gedeelte van de stemmen van alle overige bestuursleden. Zijn deze overige bestuursleden op de betrokken vergadering bij de stemming niet in voldoende aantal aanwezig of vertegenwoordigd, dan moet de vergadering worden verdaagd tot een tijdstip, ten minste veertien dagen later, in welke vergadering ongeacht het aantal aanwezige leden tot ontslag kan worden besloten, mits met ten minste twee/derde van de stemmen der alsdan aanwezige leden.

Het besluit tot ontslag wordt aan de betrokkene ten spoedigste schriftelijk meegedeeld of bevestigd.

bestuursvergaderingen

- 5.1. Ieder kalenderjaar wordt ten minste twee vergaderingen gehouden.
- 5.2. Vergaderingen zullen voorts worden gehouden wanneer de voorzitter dit wenselijk acht of indien een ander bestuurslid daartoe schriftelijk en onder opgave van de te behandelen punten aan de voorzitter het verzoek richt.
- 5.3. Indien de voorzitter binnen drie weken na het verzoek nog geen vergadering heeft belegd, is de verzoeker bevoegd zelf een vergadering bijeen te roepen met inachtneming van de vereiste formaliteiten.
- 5.4. De oproeping tot de vergadering geschiedt — behoudens het in lid 3 bepaalde — door of namens de voorzitter ten minste zeven dagen van tevoren, de dag van de oproeping en die van de vergadering niet meegerekend, door middel van een schriftelijke oproep.
- 5.5. De oproep vermeldt, behalve plaats en tijdstip van de vergadering, de te behandelen onderwerpen.
- 5.6. De bestuursvergaderingen worden geleid door de voorzitter; bij diens afwezigheid wijst de vergadering zelf haar voorzitter aan.
- 5.7. Van het verhandelde in de vergaderingen worden notulen gehouden door de secretaris of door één van de andere aanwezigen, door de voorzitter daartoe aangewezen.
De notulen worden vastgesteld en getekend door degenen, die in de vergadering als voorzitter en notulist hebben gefungeerd.

bestuursbesluiten

- 6.1. Ieder bestuurslid heeft het recht tot het uitbrengen van één stem. Voor zover deze statuten geen grotere meerderheid voorschrijven, worden alle bestuursbe-



- sluiten genomen met gewone meerderheid van de geldig uitgebrachte stemmen.
- 6.2. Het bestuur kan ter vergadering alleen dan geldige besluiten nemen indien de meerderheid van de in functie zijnde bestuursleden op de vergadering aanwezig of vertegenwoordigd is.
- Als genoemd quorum niet aanwezig of vertegenwoordigd is, mogen de dan wel aanwezige leden van het bestuur besluiten op de hierboven genoemde wijze een nieuwe vergadering bijeen te roepen, die ten minste veertien maar ten hoogste achtentwintig dagen na de eerste vergadering gehouden moet worden; in die tweede vergadering kan bedoeld besluit alleen worden genomen met een meerderheid van ten minste twee/derde gedeelte van het aantal dan uitgebrachte stemmen, ongeacht het aantal aanwezige leden van het bestuur.
- 6.3. Een bestuurslid kan zich ter vergadering door een medebestuurslid laten vertegenwoordigen onder overlegging van een schriftelijke volmacht. Een bestuurslid kan daarbij slechts voor één medebestuurslid als gevolmachtigde optreden.
- 6.4. Zolang in een bestuursvergadering alle in functie zijnde bestuursleden aanwezig zijn, kunnen geldige besluiten worden genomen over alle aan de orde komende onderwerpen, mits met algemene stemmen, ook al zijn de door de statuten gegeven voorschriften voor het oproepen en houden van vergaderingen niet in acht genomen.
- 6.5. Het bestuur kan ook buiten vergadering besluiten nemen, mits alle bestuursleden in de gelegenheid zijn gesteld schriftelijk hun mening te uiten en geen van de bestuursleden zich tegen deze wijze van besluiten verzet.
- Van een aldus genomen besluit wordt onder bijvoeging van de ingekomen antwoorden door de secretaris een relaas opgemaakt, dat na medeondertekening door de voorzitter bij de notulen wordt gevoegd.
- 6.6. Over personen wordt schriftelijk, over zaken mondeling gestemd. Schriftelijke stemming geschiedt bij ongetekende, gesloten briefjes. Blanco stemmen worden beschouwd als niet te zijn uitgebracht.
- 6.7. Bij staking van de stemmen over zaken wordt het voorstel geacht te zijn verworpen. Mocht bij stemming over personen bij de eerste stemming geen meerderheid worden verkregen dan zal een nieuwe stemming plaatsvinden. Indien ook dan geen meerderheid verkregen wordt, vindt een herstemming plaats tussen de twee personen, die de meeste stemmen behaalden.

Behaalden meer dan twee personen het hoogste aantal stemmen, dan delen deze allen in de herstemming. Zo nodig vindt daarna herstemming plaats tussen de twee personen, die de meeste stemmen behaalden. Wordt alsnog niet de vereiste meerderheid behaald, dan beslist het lot.

bestuursbevoegdheid

- 7.1. Het bestuur is belast met het besturen van de stichting en het beheer van het vermogen.
- 7.2. Het bestuur is niet bevoegd tot het sluiten van overeenkomsten tot het kopen, vervreemden of bezwaren van registergoederen.
- 7.3. Het bestuur is bevoegd tot het sluiten van overeenkomsten, waarbij de stichting zich als borg of hoofdelijk medeschuldenaar verbindt, zich voor een derde sterk maakt of zich tot zekerheidstelling voor een schuld van een derde verbindt, mits dit besluit unaniem door het bestuur wordt genomen.

vertegenwoordiging

- 8.1. De stichting wordt in en buiten rechte vertegenwoordigd door het bestuur gezamenlijk. De bevoegdheid tot vertegenwoordiging komt bovendien toe aan twee gezamenlijk handelende bestuursleden.
- 8.2. Daarnaast kan het bestuur schriftelijk een algemene of bijzondere volmacht verlenen aan één of meer bepaalde bestuursleden of andere personen om de stichting te vertegenwoordigen. Een algemene volmacht zal het bestuur voor derden kenbaar moeten maken door publicatie in het handelsregister bij de Kamer van Koophandel in de plaats waar de stichting is ingeschreven.

dagelijks bestuur

- 9.1. Voorzitter, secretaris en penningmeester vormen tezamen het dagelijks bestuur van de stichting.
- 9.2. Het dagelijks bestuur is belast met de uitvoering van de bestuursbesluiten, de voorbereiding van de bestuursvergaderingen en de dagelijkse leiding van de stichting.

boekjaar en jaarstukken

- 10.1. Het boekjaar van de stichting is gelijk aan het kalenderjaar.
- 10.2. Het bestuur is verplicht van de vermogenstoestand van de stichting zodanig aantekening te houden, dat daaruit te allen tijde haar rechten en verplichtingen kunnen worden gekend.
- 10.3. Jaarlijks voor één juni stelt de penningmeester over het voorafgaande boekjaar



- een balans, een verlies— en winstrekening en de daarbij behorende toelichting op en legt deze ter vaststelling aan het bestuur voor.
- 10.4. Deze jaarstukken kunnen door een door het bestuur aangewezen deskundige worden gecontroleerd.
- 10.5. Indien het bestuur dit verlangt legt de penningmeester eveneens voor één juni voor het komende boekjaar een begroting van inkomsten en uitgaven ter vaststelling aan het bestuur voor.
- 10.6. Vaststelling van de financiële jaarstukken door het bestuur strekt de penningmeester tot decharge.
- 10.7. Na goedkeuring worden de jaarstukken ondertekend door de voorzitter, secretaris en penningmeester.
- 10.8. Het bestuur moet de jaarstukken bewaren voor een periode van minimaal zeven jaar.

huishoudelijk reglement

- 11.1. Het bestuur is bevoegd een huishoudelijk reglement vast te stellen, waarin die onderwerpen worden geregeld, welke niet in deze statuten zijn vervat.
- 11.2. Het reglement mag niet met de wet of deze statuten in strijd zijn.
- 11.3. Het bestuur is te allen tijde bevoegd het reglement te wijzigen of op te heffen.
- 11.4. Op de vaststelling, wijziging en opheffing van het reglement is het bepaalde in artikel 12 lid 1, 2 en 3 van toepassing.

statutenwijziging

- 12.1. Het bestuur is bevoegd de statuten te wijzigen nadat hierover overleg is gevoerd met TS31 Internos, als eigenaar van het handelsmerk Goede Vissers. Een besluit daartoe kan het bestuur alleen maar nemen met een meerderheid van ten minste twee/derde gedeelte van het aantal stemmen in een vergadering waarin alle bestuursleden aanwezig of vertegenwoordigd zijn.
- 12.2. Als het in lid 1 van dit artikel bedoelde quorum niet aanwezig of vertegenwoordigd is, mogen de dan wel aanwezige leden van het bestuur besluiten op de hierboven genoemde wijze een nieuwe vergadering bijeen te roepen, die ten minste veertien maar ten hoogste achtentwintig dagen na de eerste vergadering gehouden moet worden; in die tweede vergadering kan bedoeld besluit alleen worden genomen met algemene stemmen, ongeacht het aantal dan aanwezige en vertegenwoordigde leden van het bestuur.
- 12.3. De leden van het bestuur dienen van een voorstel tot wijziging van de statuten

op de hoogte te worden gesteld ten minste één maand voor de dag van de vergadering waarin over dit voorstel wordt besloten. Het voorstel dient de volledige tekst van de wijziging te bevatten.

12.4. De wijziging moet op straffe van nietigheid bij notariële akte worden vastgelegd.

12.5. De leden van het bestuur zijn verplicht een authentiek afschrift van de wijziging, alsmede de doorlopende tekst van de gewijzigde statuten neer te leggen ten kantore van het handelsregister, gehouden door de Kamer van Koophandel en Fabrieken, binnen welker gebied de stichting haar zetel heeft.

12.6. Tot het doen verlijden van de notariële akte is iedere bestuurder of een door het bestuur gemachtigde bevoegd.

ontbinding en vereffening

13.1. Het bestuur is bevoegd de stichting te ontbinden. Op het daartoe te nemen besluit is het bepaalde in artikel 12 lid 1, 2 en 3 van overeenkomstige toepassing.

13.2. De stichting blijft na haar ontbinding voortbestaan voor zover dit tot vereffening van haar vermogen nodig is.

13.3. De vereffening geschiedt door het bestuur.

13.4. De vereffenaars dragen er zorg voor, dat van de ontbinding van de stichting inschrijving geschiedt in het register, bedoeld in artikel 12 lid 5.

13.5. Gedurende de vereffening blijven de bepalingen van deze statuten en van een eventueel reglement zoveel mogelijk van kracht.

13.6. Een eventueel batig saldo van de ontbonden stichting wordt zoveel mogelijk besteed overeenkomstig het doel van de stichting.

13.7. Na afloop van de vereffening blijven de boeken en bescheiden van de ontbonden stichting gedurende zeven jaren berusten onder de jongste vereffenaar.

slotbepaling

14.1. In alle gevallen waarin zowel de wet als deze statuten niet voorzien, beslist het bestuur.

14.2. De stichting zal bij haar eigen werkzaamheden geen onderscheid mogen maken wegens ras, nationaliteit, nationale minderheid, geslacht, personele staat, of wegens het uiting geven aan overtuiging, politieke gezindheid of seksuele relatievoorkeur.

De stichting zal ook niet werkzaam mogen zijn ten behoeve van personen en organisaties die in hun doelstellingen, beleid of feitelijk handelen een dergelijk onderscheid maken.



Deze bepaling is niet van toepassing op handelingen die aan bepaalde personen, of groepen van personen, een bevoorrechte positie toekennen om feitelijke ongelijkheden op te heffen.

14.3. Overall waar in deze statuten bij de aanduiding van personen de mannelijke vorm gebruikt wordt, worden daarmee zonder onderscheid zowel vrouwen als mannen bedoeld.

14.4. Onder het woord 'schriftelijk' wordt in deze statuten ook 'per e-mail' bedoeld, tenzij anders is bepaald.

overige gegevens

Tenslotte verklaarde de comparante dat voor de eerste maal tot bestuurders van de stichting worden benoemd:

als voorzitter : mevrouw **Annemarie Snoek**, geboren in Vlissingen op elf september negentienhonderd vierenzestig, ongehuwd en niet geregistreerd als partner, wonende te 1015 LS Amsterdam, Karthuizersplantsoen 21, houdster van een paspoort met nummer NP727BR66;

als secretaris/penningmeester: de heer **Jan Geertsema**, geboren in Anloo op achtentwintig oktober negentienhonderd zeventig, gehuwd, thans wonende te 9892 TH Winsum, Groenelaan 1005, houder van een paspoort met nummer NVK30C6C5;

als lid: de heer **Geert Wildrik Burema**, geboren in Amstelveen op vijftien november negentienhonderd vijfenzestig, ongehuwd en niet geregistreerd als partner, wonende te 1091 EL Amsterdam, Weesperzijde 95 H, houder van een paspoort met nummer NP2F3FP57.

Het adres van de stichting is: Karthuizersplantsoen 21, 1015 LS Amsterdam.

slot van de akte

De verschenen persoon is mij, notaris, bekend.

Deze akte is verleden in Haarlem op de datum die in het begin van deze akte is vermeld.

Nadat ik de inhoud van deze akte met de verschenen persoon heb besproken en heb toegelicht en haar heb gewezen op de gevolgen die uit de inhoud van de akte voortvloeien, heeft zij verklaard tijdig van de inhoud en strekking van deze akte te hebben kennisgenomen zodat volledige voorlezing achterwege kan blijven. Daarna is deze

akte na gedeeltelijke voorlezing door de verschenen persoon en mij ondertekend.
(Volgt ondertekening)

VOOR AFSCHRIFT



Beschrijving spieringkamer Kornwerderzand tbv Waddengoud certificering

Locatie

De locatie van deze spieringkamer is in de spuikom te Kornwerderzand aan de westelijke dam. De spieringkamer staat aan de zijkant van de spuikom, dus niet in de hoofdstroom. De waterdiepte ter plaatse is ongeveer 3 meter bij NAP.

Vorm en afmetingen

De kameropstelling is opgebouwd met palen en netwerk. Er worden geen gewichten of drijvers gebruikt.

De opstelling bestaat uit schutwand en 2 kamers, de achterkamer en de spieringkamer. Het schutwand loopt vanaf de inzwemopening van de achterkamer naar de wal en is 23 meter lang. De achterkamer is 12 m x 5 m, de spieringkamer is 12 m x 6 m. De twee kamers zijn van elkaar gescheiden door een inkeping over de volle breedte van 6 meter, met een doorzwemopening van 30 cm. Deze doorzwemopening is voorzien van keerwant met een maaswijdte van 10 cm

Netwerk en maaswijdten

De hele opstelling is gemaakt van knooploos nylon met een maaswijdte van 10 mm (gestrekte maas).

Werking van de kameropstelling

De vis zwemt langs het schutwand en gaat eerst in de achterkamer. Daarna zwemmen de visjes in de spieringkamer. De spieringkamer wordt gelicht door deze los te maken van de achterkamer, waarna de kamer omhoog wordt getrokken.

Periode

Er wordt gevestigd in de maanden maart en april, in totaal ongeveer 4 weken per jaar.

Doelsoort en vangsten

Met de spieringkamer wordt uitsluitend op spiering gevestigd. Er wordt geen andere verhandelbare vis mee gevestigd. De totale vangst per jaar (ongeveer 4 visweken) varieert van 100 tot 150 ton in een goed jaar tot 40 ton in een slecht jaar. De gemiddelde vangst is ongeveer 80 ton spiering. Een klein gedeelte van de gevestigde spiering is bestemd voor Imares, voor onderzoek in opdracht van LNV.

Ongewenste bijvangst

De ongewenste bijvangst bestaat uit kleine visjes: pos en voorn. Deze zitten tussen de spiering en worden zodoende mee gevestigd en ook mee verkocht. Als er te veel pos en voorn in de spieringkamer zit wordt de kamer niet geleegd maar wordt deze opengezet zodat alles eruit kan zwemmen. Door het schutwand kunnen zeezoogdieren niet in de spieringkamer komen. Ook worden er nooit vogels of grotere vissen bij gevestigd. De kamer is aan de bovenzijde open en het netwerk is erg fijnmazig zodat er geen vogels in verstrikt kunnen raken. De kameropstelling is zo eenvoudig dat andere vissoorten er makkelijk weer uitzwemmen en niet worden gevestigd.

Milieu aspecten

Per jaar verbruikt het moederschip gemiddeld 2000 liter gasolie. De bijboot verbruikt jaarlijks 80 ltr. Er wordt 60 liter smeerolie verbruikt. Van dit verbruik is ongeveer 30% toe te schrijven aan de visserij met de spieringkamer. Het lichten van de spieringkamer duurt een paar uur. Eventueel afval wordt meegenomen naar de haven. Oliehoudend scheepsafval wordt ingeleverd bij CIV Den Oever. Er vinden

bij de spieringkamer geen werkzaamheden plaats waarbij vervuilende stoffen in het milieu kunnen komen.

Effecten op het beviste bestand

Met de spieringkamer in de spuikom wordt in het voorjaar spiering gevangen die vanaf de Waddenzee het IJsselmeer in wil trekken. Het betreft hier diadrome spiering van Waddenzee en Noordzee, van alle leeftijdsklassen. Deze beviste populatie diadrome zeespiering staat los van de standpopulatie IJsselmeerspiering. De spieringstand op de Waddenzee neemt de laatste jaren toe (waarnemingen van garnalen- en staand wantvissers). De visserij-inspanning met de spieringkamer bij Kornwerderzand is vrij constant. Er staat gedurende ongeveer 4 weken 1 spieringkamer aan de Noordzijde van de spuikom. Het overgrote deel van de spuikom is vrij doorzwembaar. Met de spieringkamer worden naar schatting maximaal enkele procenten van de hier intrekende hoeveelheid spiering gevangen. Afhankelijk van de hoeveelheid spiering in de spuikom wordt er dus meer of minder spiering gevangen. Bij zeer lage vangsten wordt de kamer eerder weer weggehaald.

Effecten op het ecosysteem

Jonge spiering eet voornamelijk algen, grotere spiering eet vooral zooplankton. De spiering zelf is prooivis voor grote en kleinere roofvissen en visetende vogels. De spieringkamer bij Kornwerderzand is de enige nog actieve spieringkamer op de Waddenzee. De visserijsterfte door de spieringkamer is moeilijk in te schatten maar zal slechts een kleine fractie zijn van de totale sterfte door o.a. predatie. Het is dan ook niet te verwachten dat de onttrekking door de spieringkamer een merkbaar effect heeft op het ecosysteem. Er is voor zover bekend niet één predator op het Wad die specifiek jaagt op spiering. Spiering is als prooidier vervangbaar door andere soorten zoals garnalen, krabben, spiering, blik en jonge vis van diverse soorten.

Er vindt geen bodemberoering plaats en er is geen verhoging van de hoeveelheid dood aas door bijvoorbeeld teruggeworpen bijvangst. Geen overige systeemeffecten.

Standaards voor duurzame visserij op Spiering met de spieringkamer -versie november 2011-

Voor “gecertificeerd duurzame Waddengoud visserijproducten” zijn standaards opgesteld voor de visserij in het Waddengebied en in de Noordzeekustzone tot 1 mijl uit de kust. Hierbij wordt niet alleen uitgegaan van lokale productie en verwerking, maar wordt ook gekeken naar KRAV standaards*) voor de beoordeling van de duurzaamheidsaspecten van de visserij. Het streekmerk Waddengoud wordt uitgegeven aan vissers die voldoen aan de eisen. De Waddengroep controleert de naleving van de eisen en uitgangspunten, of laat dit door derden uitvoeren. Wanneer bij de controle blijkt dat een deelnemer zich niet aan de afspraken houdt, wordt aangegeven welke tekortkomingen geconstateerd zijn en op welke termijn die verholpen moeten zijn.

Hieronder worden de regels voor Waddengoud visserij met de spieringkamer op Spiering (*Osmerus eperlanus*) vermeld. Een maal per jaar evalueert de Waddengroep elke gecertificeerde visserij om te beoordelen of de hier gepresenteerde standaards aangepast moeten worden aan veranderde regelgeving, veranderingen in het beviste bestand of het ecosysteem of nieuw verworven inzichten.

Algemeen

1. Vissers komen alleen in aanmerking voor Waddengoud indien in het bezit van alle benodigde geldige vergunningen en toestemmingen voor de beroepsvisserij met de spieringkamer en in het bezit van een geregistreerd visservaartuig.
2. Er wordt ten alle tijden gevist en gehandeld in overeenstemming met de voorwaarden vermeld in de vergunning en met de ter plaatse van kracht zijnde wet- en regelgeving. Onder regelgeving wordt ook het visplan verstaan (indien aanwezig).
3. Het schip waarmee de visserij wordt uitgeoefend moet voldoen aan de wettelijke eisen om in de zogenaamde 12mijls zone te mogen vissen (dat wil zeggen: motorvermogen maximaal 300pk, lengte van de boot maximaal 24 meter). Daarnaast mag het tonnage van de boot hoogstens 80 ton zijn. Alle voor de visserij gebuikte boten moeten voldoen aan de geldende voorschriften.
4. Wanneer er gegronde reden bestaan om aan te nemen dat uitputting van het beviste bestand dreigt kan de Waddengroep besluitende visserij onder het Waddengoud te stoppen. De Waddengroep laat zich bij het oordelen over een bedreiging van het bestand adviseren door de meest recente voorhanden zijnde informatie. Het gaat hierbij om de anadrome spiering van Noordzee en Waddenzee.
5. Er wordt rekening gehouden met het feit dat door de aanleg van de Afsluitdijk de IJsselmeerspiering een losstaande populatie is geworden, maar dat er wel degelijk uitwisseling is tussen de Waddenzee en de IJsselmeer populaties. Spieringvisserij bij in- en uittrekpunten (Kornwerderzand of Den Oever) moet duurzaam populatiebeheer in het IJsselmeer niet verhinderen. De mate waarin intrekende spiering bijdraagt aan de omvang van het IJsselmeerspieringbestand is nog onduidelijk. Voortschrijdend inzicht op dit vlak wordt meegenomen bij de jaarlijkse evaluatie.
6. Over zeespiering is, net als over veel Nederlandse visbestanden, weinig bekend. Vissers zullen zoveel mogelijk medewerking verlenen aan onderzoek dat bij kan dragen aan het vergroten van de kennis over de populatiedynamica en het effect van de de visserij op het bestand van deze vissoort. Aangezien gegevens over het spieringbestand van Waddenzee en Noordzee schaars zijn kunnen hiervoor deskundigen en vangstgegevens van vissers geraadpleegd worden.
7. Iedere deelnemer in de keten van Waddengoudproducten streeft naar het minimaliseren van het energieverbruik. Dit heeft zowel betrekking op de visserij (zo doelgericht mogelijk vissen), transport (vissen, verwerken en opslag liefst zo dicht mogelijk bij de thuishaven) als het

verwerken (waarbij moet worden aangetekend dat voedselveiligheidsoverwegingen leidend en kwaliteitsoverwegingen mede bepalend zijn). Brandstofverbruik van de visser en gereden kilometers met Waddengoudproducten tot aan levering aan de groothandel, worden regelmatig geëvalueerd.

Visserij

8. Spiering is alleen Waddengoud indien gevangen in de Waddenzee.
9. Alleen Spiering die binnen 12 uur na de vangst is aangeland en binnen 24 uur na aanlanding is geveild of verkocht is Waddengoud waardig.
10. De visserij worden uitsluitend uitgeoefend met een kameropstelling die aan de bovenzijde open is. De kamers moeten zijn opgebouwd van fijnmazig netwerk met een maaswijdte van maximaal 14 mm en minimaal 8 mm (gestrekte maas). De inkeling tussen beide kamers moet zijn voorzien van keerwant met een minimale maaswijdte van 14 cm (gestrekte maas).
11. De spieringkamer moet tenminste eens per 3 dagen worden gecontroleerd en gelicht.
12. Bij het lichten van de spieringkamer wordt altijd eerst een monster genomen om te bepalen hoeveel spiering en hoeveel andere soorten kleine vis (pos, voorn etc) er in de kamer zijn. Als het aandeel spiering minder dan 80% bedraagt moet de spieringkamer worden opengezet zodat de vis er onbeschadigd uit kan zwemmen.
13. Ten allen tijde zal de visser zodanig handelen dat het welzijn van de vis niet onnodig wordt geschaad. Vis die niet wordt gevangen wordt door de kamervisserij niet gestoord om zijn weg te vervolgen. Vis die in de spieringkamer wordt gevangen wordt bij het lichten uit het water geschept en sterft door zuurstofgebrek. Zodra een praktisch uitvoerbare dodingmethode beschikbaar komt die wetenschappelijk bewezen beter is voor het welzijn van de vis, dan zal Waddengoud die voorschrijven. Experimenten met alternatieve dodingmethodes is alleen toegestaan wanneer de Waddengoud daartoe toestemming geeft.

Verwerking

14. De spiering wordt bij voorkeur vervoerd en bewaard in lekdichte bakken met slurrie-ijs of ijswater. Indien de vis wordt vervoerd en bewaard in kisten dan mag er maximaal 20 kg spiering in een kist.
15. Alleen glanzende spiering met een frisse (komkommer)geur is Waddengoudwaardig.
16. Be- en verwerking van de vis (zoals spoelen, bakken, drogen, verpakken en invriezen) vindt plaats in de Waddenregio. Indien er geen geschikte verwerking in dit gebied is kan de Waddengroep eventueel ontheffing van deze regel verlenen.
17. Het is niet toegestaan om conserveermiddelen te gebruiken, met uitzondering van zout en rook. Het is wel toegestaan om de vis(producten) te verpakken in een zogenaamde "beschermende atmosfeer". Alle andere toevoegingen (smaakstoffen, smaakversterkers, kleurstoffen, waterbinders, etc.) aan Waddengoud visproducten zijn verboden. Ontheffingen voor het gebruik van natuurlijke kruiden en specerijen zijn mogelijk.
18. De Waddengoudvis wordt op aantoonbare wijze apart gehouden van eventuele overige vis, vanaf de vangst tot aan de consument. Dit kan gebeuren door het gebruik van duidelijk te onderscheiden zakken, bakken (tubs) of kisten.

Registratie, documentatie en controle

19. Aan boord van het schip en in de verwerkerij dient altijd een protocol aanwezig te zijn waarop duidelijk staat aangegeven hoe Waddengoud-waardige vissen zijn te onderscheiden van andere vis.
20. Er wordt een administratie bijgehouden van de gehele keten, inclusief alle gebruikte schoonmaak en conserveringsmiddelen en eventuele andere hulpstoffen. Voorbeeld formulieren zijn te vinden in de bijlagen.

21. Gegevens over bijvangsten van vogels en zeezoogdieren (die al dan niet levend uit het net worden verwijderd) en vissoorten die op de Rode lijst voorkomen (zoals zalmachtigen, fint, houting, haaiachtigen en rogachtigen) en eventuele andere (bedreigde) diersoorten dienen schriftelijk en nog dezelfde dag vastgelegd te worden. Dit logboek dient altijd aan boord aanwezig te zijn.
22. De door de Waddengroep daartoe aangewezen controleur heeft ten allen tijden (met in achtname van normale omgangsregels) toegang tot het schip, de verwerking en de opslag van Waddengoudvis en visproducten. De controleur krijgt tevens de beschikking over alle in het kader van de Waddengoud certificering ter zake doende administratie van de visserij, verwerking en opslag, wanneer daar een verzoek toe wordt gedaan.
23. Wanneer netten of gedeeltes van netten achterblijven in zee moet dat geregistreerd worden (zie voorbeeld logboek), waarbij het vermiste tuig zo goed mogelijk wordt omschreven en de reden wordt aangegeven waarom het is achtergebleven.

Milieu

24. Aan boord wordt per type brandstof en olie een administratie bijgehouden van de aangekochte hoeveelheden op een zodanige manier dat het brandstofverbruik per kilo aangevoerde vis berekend kan worden over een seizoen.
25. Verf en andere producten die op de boor worden aangebracht hebben geen bekende negatieve effecten op het milieu (zo is bijvoorbeeld het gebruik van tinhoudende antifouling verboden).
26. Op de boot bestaan duidelijk omschreven procedures voor het behandelen van afvalstoffen (resten van olie, filters, verf, etc.), alsmede is een up-to-date bijgewerkt afvalstoffenboekje aan boord. Indien mogelijk dient men gebruik te maken van organisaties gespecialiseerd in het opruimen van die stoffen. (Nederlandse vissers dienen hiertoe aangesloten te zijn bij de SFAV, de Stichting Financiering Afvalstoffen Visserij).
27. Verpakking van de visproducten moet geschikt zijn voor recycling. Gestreefd wordt naar verpakking afkomstig van natuurlijke producten die biologisch afbreekbaar zijn.

Kwaliteit

28. Na aanlanding worden de vissen gecontroleerd op kwaliteit en versheid. Daarbij wordt gelet op zaken als kleur van de kieuwen, helderheid ogen en geur en consistentie van het vlees. (Voor specificaties: zie bijlagen.)
29. Voor de opslag en verwerking na aanlanding van de vissen (en de daarvan gemaakte producten worden de normen in acht genomen zoals vermeld in de bijlagen.
30. De verwerker dient er voor te zorgen dat de microbiologische kwaliteit van elk Waddengoud product ten minste éénmaal jaarlijks wordt gecontroleerd door een daartoe gekwalificeerde instantie.
31. De visserij wordt jaarlijks geëvalueerd en de vis culinair getest door Waddengoud.

Bijlagen

- 1) Kaart van het Waddengebied
- 2) Beschrijving van de productieketen, voorbeeldformulier
- 3) Logboek, voorbeeldformulier
- 4) Kwaliteitscontrole, voorbeeldformulier
- 5) Verwerkersruimte vissen, voorbeeldformulier

*)KRAV Fishing Standards, July 2004

Beschrijving van de visserij op strandkrabben met kubben of korven

Conceptversie t.b.v. Waddengoudcertificering, 26 juni 2012

Locatie

De gerichte visserij op strandkrabben vindt plaats op mosselpercelen waarop mosselzaad is uitgezaaid om dit te laten opgroeien tot consumptiemosselen. Met name op het zaad dat afkomstig is van mosselzaadinvanginstallaties (MZI's) ondervinden de mosselkwekers veel last van vraat door strandkrabben. Kubbenvissers kunnen door mosselkwekers worden ingezet om strandkrabben weg te vangen en zodoende de vraat tegen te gaan.

Vorm en afmetingen van het vistuig

Een kub is een kleine fuik zonder vleugels c.q. schutwant, die wordt opgehouden door hoepels en 2 horizontaal geplaatste stokken, met de inzwemopening aan één van beide uiteinden en minimaal twee inkelingen. De diameter van de grootste hoepel bedraagt wettelijk maximaal 0,60 meter. Een korf is een vistuig dat bestaat uit een frame, omkleedt met geknoopt netwerk of ander materiaal en met één of meerdere openingen voorzien van een inkeling. Kubben en korven worden meestal in een serie van enkele tientallen tegelijk aan een lijn op de zeebodem verankerd. Aan beide zijden van de lijn moet een drijver worden bevestigd ter markering, aan de vloedzijde is dit een joon (drijver met vlag) en aan de ebzijde een boei (drijvende bal, ton of bus), voorzien van het scheepsnummer van de verantwoordelijke visser.

Voor de visserij op strandkrabben worden kubben gebruikt met hoepels van 30 cm doorsnede die zijn omknoopt met netwerk van nylon en/of polyethyleen met een maaswijdte van 20 tot 30 mm gestrekte maas. De inzwemopening van de eerste keel is kleiner dan 15 cm gestrekte maas, vaak slechts 12 cm. Met deze kleine inzwemopening wordt gericht op strandkrab gevestigd, er is geen enkel risico op bijvangst van vogels of zeezoogdieren en de vangst van andere soorten dan strandkrab (vissen) is minimaal. De lijn waaraan de kubben zijn bevestigd is verzaagd met ijzer of staal, meestal ijzeren ketting zodat deze op de bodem blijft liggen. De lijn heeft een voorloop en achterloop van 20 tot 30 meter (daaraan zitten geen kubben). De kubben zijn op 10 tot 15 meter afstand bevestigd aan de lijn. De afstand tussen de lijnen met kubben bedraagt 20 tot 40 meter. De kubben worden geaasd met visafval om krabben aan te trekken.

Werking van het vistuig

De krabben komen op de geur van het aas af en lopen de kubbe of korf in. Door de inkelingen komen ze er niet meer uit.

Periode

Er wordt gevestigd in de zomermaanden, namelijk juni, juli, augustus en september. In die maanden is de krabbenstand het hoogst en is de krabbenvraat het hevigst. Afhankelijk van de situatie kan er eerder worden begonnen of langer worden doorgegaan, dit is mede afhankelijk van de watertemperatuur.

Doelsoort en vangsten

Met kubben en korven op de mosselpercelen wordt uitsluitend op strandkrab gevestigd. Er wordt geen andere verhandelbare vis mee gevangen. De totale vangst per seizoen (ruim 3 maanden) varieert van 2 tot 6 ton per hectare mosselperceel.

Ongewenste bijvangst

Er vindt geen ongewenste bijvangst plaats. Ook worden er geen andere verhandelbare soorten dan strandkrab gevangen. Omdat ook vrijwel geen aal wordt bij gevangen is tijdens het aalvisverbod de strandkrabbenvisserij op mosselpercelen vrijgesteld van het gebruik van ontsnappingsruifjes voor aal.

Milieu aspecten

De kubben liggen verankerd aan de bodem en verbruiken geen brandstof. Het brandstofverbruik van het schip waarmee de kubben worden uitgezet en gelicht is afhankelijk van de afstand tussen thuishaven en de mosselpercelen waarop wordt gevestigd. Gemiddeld gaat het om slechts 50 tot 70 liter gasolie per 1000 kg strandkrab. Het lichten van de kubben duurt een paar uur. Eventueel afval wordt meegenomen naar de haven. Oliehoudend scheepsafval wordt ingeleverd bij visserijcoöperatie. Er vinden bij de kubbenvisserij geen werkzaamheden plaats waarbij vervuilende stoffen in het milieu kunnen komen. Indien goed verankerd en goed gemarkeerd vindt verlies van kubben niet plaats. Het risico van verlies is vrijwel uit te sluiten wanneer de lijnen met kubben niet langer zijn dan 200 meter, met aan beide zijden de verplichte markering en aan beide zijden een klipanker van ten minste 15 kg. Stokankers voldoen niet. Door het keren van het tij kan de lijn om de uitstekende vloei draaien en het anker uit de bodem trekken. Ook bij goed gemarkeerde en goed verankerde kubben kan schade ontstaan, met name door de zijwaarden van grote zeilschepen die soms kubben platdrukken. Daarbij raken de kubben echter niet geheel verloren.

Effecten op het beviste bestand

De mosselkwekers schakelen kubbenvissers in om de strandkrabben weg te vangen vanwege de zeer hoge krabbenstand op de Waddenzee. De grote hoeveelheid strandkrabben is ongewoon en volgens de vissers zijn er in geen tientallen zo veel strandkrabben geweest. De oorzaak van de grote hoeveelheid strandkrabben op het Wad is onbekend. De kubbenvisserij op de mosselpercelen kan de hoeveelheid strandkrabben alleen plaatselijk verlagen en leidt niet tot lagere hoeveelheden krabben in andere delen van de Waddenzee waar de krabbenstand ook ongekend hoog is. Er is geen reden om aan te nemen dat deze plaatselijke visserij op de mosselpercelen van wezenlijke invloed is op het krabbenbestand. Als de krabbenstand op de Waddenzee in de toekomst weer zou dalen dan neemt vanzelf de vraatdruk op de mosselpercelen af en zal ook de noodzaak tot het wegvangen van strandkrabben afnemen.

Effecten op het ecosysteem

Krabben worden wel gezien als de grote opruimers of schoonmakers van de zeebodem. Dood aas dat op de bodem terechtkomt wordt door krabben opgegeten. Daarnaast prederen krabben op schelpdieren en op afgezette eieren (kuit) en hebben ze bij zeer grote dichtheden

waarschijnlijk invloed op het voorkomen van jonge (plat)vis. Aangezien alleen een plaatselijk zeer intensieve kubbenvisserij in staat is om de krabbenstand lokaal iets terug te brengen zal het deze visserij niet lukken om een significante invloed te hebben op de krabbenstand in de Waddenzee als geheel. De ecologische functie van krabben als aaseters en hun mogelijke effect op schelpdier- en visbestanden zullen daarom niet merkbaar door de kubbenvisserij worden beïnvloedt.

Er vindt geen bodemberoering plaats en er is geen verhoging van de hoeveelheid dood aas door bijvoorbeeld teruggeworpen bijvangst. Er zijn geen overige systeemeffecten te verwachten.

Standards voor duurzame visserij op Strandkrab met kubben

-conceptversie 26 juni 2012-

Voor “gecertificeerd duurzame Waddengoud visserijproducten” zijn standards opgesteld voor de visserij in het Waddengebied en in de Noordzeekustzone tot 1 mijl uit de kust. Hierbij wordt niet alleen uitgegaan van lokale productie en verwerking, maar wordt ook gekeken naar KRAV standards*) voor de beoordeling van de duurzaamheidsaspecten van de visserij. Het streekmerk Waddengoud wordt uitgegeven aan vissers die voldoen aan de eisen. De Waddengroep controleert de naleving van de eisen en uitgangspunten, of laat dit door derden uitvoeren. Wanneer bij de controle blijkt dat een deelnemer zich niet aan de afspraken houdt, wordt aangegeven welke tekortkomingen geconstateerd zijn en op welke termijn die verholpen moeten zijn.

Hieronder worden de regels voor Waddengoud visserij met kubben of korven op Strandkrab (*Carcinus maenas*) op mosselpercelen vermeld. Deze visserij is erop gericht om zoveel mogelijk strandkrabben weg te vangen van mosselpercelen om krabbenvraat tegen te gaan en het mosselzaad een beter kans te geven om uit te groeien tot volwassen mosselen. Een maal per jaar evalueert de Waddengroep elke gecertificeerde visserij om te beoordelen of de hier gepresenteerde standards aangepast moeten worden aan veranderde regelgeving, veranderingen in het beviste bestand of het ecosysteem of nieuw verworven inzichten.

Algemeen

1. Vissers komen alleen in aanmerking voor Waddengoud indien in het bezit van alle benodigde geldige vergunningen en toestemmingen voor de beroepsvisserij met kubben of korven en in het bezit van een geregistreerd vissersvaartuig.
2. Er wordt ten alle tijden gevestigd en gehandeld in overeenstemming met de voorwaarden vermeld in de vergunning en met de ter plaatse van kracht zijnde wet- en regelgeving. Onder regelgeving wordt ook het visplan verstaan (indien aanwezig).
3. Het schip waarmee de visserij wordt uitgeoefend moet voldoen aan de wettelijke eisen om in de zogenaamde 12mijls zone te mogen vissen (dat wil zeggen: motorvermogen maximaal 300pk, lengte van de boot maximaal 24 meter). Daarnaast mag het tonnage van de boot hoogstens 80 ton zijn. Alle voor de visserij gebuikte boten moeten voldoen aan de geldende voorschriften.
4. Wanneer er gegronde redenen bestaan om aan te nemen dat uitputting van het beviste bestand dreigt kan de Waddengroep besluitende visserij onder het Waddengoud te stoppen. De Waddengroep laat zich bij het oordelen over een bedreiging van het bestand adviseren door de meest recente voorhanden zijnde informatie. Voor de betreffende soort, strandkrab, is overbevising overigens niet waarschijnlijk.
5. Over strandkrab is, net als over veel Nederlandse visbestanden, weinig bekend. Vissers zullen zoveel mogelijk medewerking verlenen aan onderzoek dat bij kan dragen aan het vergroten van de kennis over de populatiedynamica en het effect van de visserij op het bestand van deze vissoort. Aangezien wetenschappelijke gegevens over het strandkrabbenbestand van Waddenzee en Noordzee schaars zijn kunnen hiervoor deskundigen en vangstgegevens van vissers geraadpleegd worden.
6. Iedere deelnemer in de keten van Waddengoudproducten streeft naar het minimaliseren van het energieverbruik. Dit heeft zowel betrekking op de visserij (zo doelgericht mogelijk vissen), transport (vissen, verwerken en opslag liefst zo dicht mogelijk bij de thuishaven) als het verwerken (waarbij

moet worden aangetekend dat voedselveiligheidsoverwegingen leidend en kwaliteitsoverwegingen mede bepalend zijn). Brandstofverbruik van de visser en gereden kilometers met Waddengoudproducten tot aan levering aan de groothandel, worden regelmatig geëvalueerd.

Visserij

8. Strandkrab is alleen Waddengoud indien gevangen in de Waddenzee.
9. Alleen Strandkrab die binnen 12 uur na de vangst is aangeland en binnen 24 uur na aanlanding is geveild of verkocht is Waddengoud waardig.
10. De visserij wordt uitsluitend uitgeoefend met kubben of korven waarmee gericht op strandkrab kan worden gevestigd en waarmee de kans op het vangen van andere soorten minimaal is. Daartoe is de toegelaten grootste diameter of diagonaal ten hoogste 40 cm. De inzwemopening in de eerste inkleding heeft een afmeting van ten hoogste 14 cm (gestrekte maas). Het netwerk rond de kubbe of korf heeft een maaswijdte tussen 20mm en 30 mm (gestrekte maas).
11. De lijn waaraan de kubben zijn bevestigd dient zodanig te zijn verzwaard dat deze goed op de bodem blijft liggen zodat wordt voorkomen dat de kubben kunnen zweven in de waterkolom.
12. Om verlies van vistuig tegen te gaan dienen de lijnen met kubben te zijn gemarkeerd met boeien en vlaggen met een afmeting van tenminste 40 cm doorsnede en een kleur die goed zichtbaar is (niet grijs). De onderlinge afstand tussen jonen en boeien mag niet groter zijn dan 200 meter. Bij een vislijn van meer dan 200 meter moet dus gebruik worden gemaakt van een 'tussenboei'. De lijnen met kubben dienen aan weerszijden te zijn verankerd met een plat anker (klipanker) van tenminste 15 kg.
13. De kubben of korven moeten tenminste eens per 3 dagen worden gecontroleerd en gelicht.
14. Ten allen tijde zal de visser zodanig handelen dat het welzijn van de vis (strandkrabben) niet onnodig wordt geschaad. Strandkrabben en alle andere soorten beesten die niet in de kubben/korven worden gevangen kunnen ongestoord hun weg vervolgen en ondervinden geen enkel nadeel van de visserij. De gevangen krabben worden levend uit de kubben/korven gehaald en levend aan boord bewaard. Zodra een praktisch uitvoerbare dodingmethode beschikbaar komt die wetenschappelijk bewezen beter is voor het welzijn van de gevangen krabben, dan zal Waddengoud die voorschrijven. Experimenten met alternatieve dodingmethodes zijn alleen toegestaan wanneer de Waddengoud daartoe toestemming geeft.

Verwerking

15. De krabben worden levend aangevoerd in kisten of bakken met een laagdikte van maximaal 20 cm om sterfte door verdrukking te voorkomen. De levende krabben worden gekoeld bewaard en gekoeld vervoerd.
16. Alleen verse, levende strandkrabben zijn Waddengoudwaardig.
17. Be- en verwerking van de krabben (zoals spoelen, bakken, drogen, verpakken en invriezen) vindt plaats in de Waddenregio. Indien er geen geschikte verwerking in dit gebied is kan de Waddengroep eventueel ontheffing van deze regel verlenen.
18. Het is niet toegestaan om conserveermiddelen te gebruiken, met uitzondering van zout en rook. Het is wel toegestaan om de vis(producten) te verpakken in een zogenaamde "beschermende atmosfeer". Alle andere toevoegingen (smaakstoffen, smaakversterkers, kleurstoffen,

waterbinders, etc.) aan Waddengoud visproducten zijn verboden. Ontheffingen voor het gebruik van natuurlijke kruiden en specerijen zijn mogelijk.

19. De Waddengoudkrabben worden op aantoonbare wijze apart gehouden van eventuele overige strandkrabben, vanaf de vangst tot aan de consument. Dit kan gebeuren door het gebruik van duidelijk te onderscheiden zakken, bakken (tubs) of kisten.

Registratie, documentatie en controle

20. Aan boord van het schip en in de verwerkerij dient altijd een protocol aanwezig te zijn waarop duidelijk staat aangegeven hoe Waddengoud-waardige krabben of vissen zijn te onderscheiden van andere vis.
21. Er wordt een administratie bijgehouden van de gehele keten, inclusief alle gebruikte schoonmaak en conserveringsmiddelen en eventuele andere hulpstoffen. Voorbeeld formulieren zijn te vinden in de bijlagen.
22. Gegevens over bijvangsten van vogels en zeezoogdieren (die al dan niet levend weer vrijgelaten) en vissoorten die op de Rode lijst voorkomen (zoals zalmachtigen, fint, houting, haaiachtigen en rogachtigen) en eventuele andere (bedreigde) diersoorten dienen schriftelijk en nog dezelfde dag vastgelegd te worden. Dit logboek dient altijd aan boord aanwezig te zijn.
23. De door de Waddengroep daartoe aangewezen controleur heeft ten allen tijden (met in achtneming van normale omgangsregels) toegang tot het schip, de verwerking en de opslag van Waddengoudvis en visproducten. De controleur krijgt tevens de beschikking over alle in het kader van de Waddengoud certificering ter zake doende administratie van de visserij, verwerking en opslag, wanneer daar een verzoek toe wordt gedaan.
24. Wanneer kubben/korven of gedeeltes daarvan of gebruikte ankers, touw en/of drijvers achterblijven in zee moet dat geregistreerd worden (zie voorbeeld logboek), waarbij het vermiste tuig zo goed mogelijk wordt omschreven en de reden wordt aangegeven waarom het is achtergebleven.

Milieu

25. Aan boord wordt per type brandstof en olie een administratie bijgehouden van de aangekochte hoeveelheden op een zodanige manier dat het brandstofverbruik per kilo aangevoerde krabben berekend kan worden over een seizoen.
26. Verf en andere producten die op de boot worden aangebracht hebben geen bekende negatieve effecten op het milieu (zo is bijvoorbeeld het gebruik van tinhoudende antifouling verboden).
27. Op de boot bestaan duidelijk omschreven procedures voor het behandelen van afvalstoffen (resten van olie, filters, verf, etc.), alsmede is een up-to-date bijgewerkt afvalstoffenboekje aan boord. Indien mogelijk dient men gebruik te maken van organisaties gespecialiseerd in het opruimen van die stoffen. (Nederlandse vissers dienen hiertoe aangesloten te zijn bij de SFAV, de Stichting Financiering Afvalstoffen Visserij).
28. Verpakking van de visproducten moet geschikt zijn voor recycling. Gestreefd wordt naar verpakking afkomstig van natuurlijke producten die biologisch afbreekbaar zijn.

Kwaliteit

29. Na aanlanding worden de krabben gecontroleerd op kwaliteit en versheid. Daarbij wordt gelet op zaken als levendigheid en geur.
30. Voor de opslag en verwerking na aanlanding van de krabben (en de daarvan gemaakte producten) worden de normen in acht genomen zoals vermeld in de bijlagen.
31. De verwerker dient er voor te zorgen dat de microbiologische kwaliteit van elk Waddengoud product ten minste éénmaal jaarlijks wordt gecontroleerd door een daartoe gekwalificeerde instantie.
32. De visserij wordt jaarlijks geëvalueerd en de vis culinair getest door Waddengoud.

Bijlagen

- 1) Kaart van het Waddengebied
- 2) Beschrijving van de productieketen, voorbeeldformulier
- 3) Logboek, voorbeeldformulier
- 4) Kwaliteitscontrole, voorbeeldformulier
- 5) Verwerkersruimte vissen, voorbeeldformulier

*)KRAV Fishing Standards, July 2004

Verslag van projectactiviteiten zoals de lezing op de Noordzeedagen en de deelname aan Pro Sea. Dit ten behoeve van projectonderdeel 4. Het uitwerken van het beoordelingsstelsel.

Op de Noordzeedagen heeft Barbara Rodenburg op 6 oktober 2011 een lezing gegeven over de vraag of duurzame visserij ook kleinschalige visserij is. Het programma van de Noordzeedagen volgt hierna.

Donderdag 6 oktober 2011

| <i>Thema</i> | <i>Kleinschalige visserij, duurzame visserij?!</i> | |
|--------------------|---|---|
| 13.00-13.10 | Inleiding op het thema | Drs. Martin Pastoors, Centre for Marine Policy |
| 13.10-13.30 | Kleinschalige visserij en de zoektocht naar meerwaarde in de markt | Dr. ir. Hans van Oostenbrugge, LEI |
| 13.30-13.50 | Kleinschalige visserij - duurzaam beleid? | Dr. Paddy Walker, Programma Rijke Waddenzee (PRW) |
| 13.50-14.10 | Ervaringen van een kleinschalige visser in de huidige beleidskaders | Mevr. Barbara Rodenburg, Goede vissers |
| 14.10-14.30 | Monitoring van kleinschalige kustvisserij | Dhr. Peter van der Kamp, IMARES |
| 14.30-15.00 | Discussie | Drs. Martin Pastoors, Centre for Marine Policy |

Bron: http://www.nwo.nl/nwohome.nsf/pages/NWOP_8MTAGN

In hun 2011 Report van This Fish, discover the story of your seafood, maakt Ecotrust Canada melding van hun samenwerking met the Netherlands zie ook het bericht hierna.

PAGE 4

► FEEDBACK /
Below is a sampling of consumers' messages to fishermen through Thisfish.info.

"My name is Sam.
I am 8 years old.
I live in Woodstock,
New Brunswick.
I love your tuna!"

WOODSTOCK, NEW BRUNSWICK

NETHERLANDS

► PILOT PROJECT / In 2011, fishermen in the Dutch Wadden Sea piloted Thisfish's traceability system in the beach gillnet fishery for grey mullet and European seabass. During the year, catch was traced from 304 cities, towns and villages in the Netherlands. (See dots on map.) Some of the tracing included lobsters tagged in Southwest Nova Scotia that were shipped to the Netherlands as part of another Thisfish pilot project in Atlantic Canada.



CONNECTING PRODUCERS TO CONSUMERS

THISFISH 2.0 / Social media and the Internet are revolutionizing

Bron: Report 2011, Ecotrust Canada 'This Fish, discover the story of your seafood'

In het project is nadrukkelijk het contact met de handel gezocht. In het najaar van 2011 heeft Pro Sea een cursus 'duurzame visketens' voor vissers én handelaren georganiseerd. Zie ook de aankondiging op de website van Pro Sea hierna.



The screenshot shows the ProSea website with a navigation menu: NEWS, MARINE AWARENESS, SHIPPING, FISHING, ABOUT PROSEA, CONTACT. Under 'FISHING', there are links for 'Visserijscholen', 'Vissers en handelaren', 'Brochure bestandsschatting', 'Duurzame visserij', and 'Sustainable fishing courses'. The main content area features a large heading 'VISSERS EN HANDELAREN' and a sub-heading 'MARINE AWARENESS COURSE – SHIPPING COMPANIES – AMSTERDAM'. The article text includes: 'ProSea geeft cursussen over duurzame ontwikkeling van de visketen aan gemengde groepen vissers en handelaren:', a list of two points, and a section titled '1. SCHOLING DUURZAME VISKETENS (2011-2012)'. A quote from a client is also visible: '[FISHING] DURING THIS COURSE, OUR MINDS OPENED UP TO IDEAS OF OTHERS'. There are also images of a harbor and a person in a blue jacket.

Bron: http://www.prosea.info/?page_id=54

De opzet van de cursus sloot goed aan bij het project 'De markt op met duurzame vis. Ook in dit project is de wens om vissers en handelaren te laten samenwerken. Een wens die in de praktijk echter moeilijk te realiseren was. Barbara Rodenburg heeft daarom namens Goede Vissers de workshops 'Ik, ik en de ander' op 22 en 23 november 2011, 'De vismarkt' op 14 en 15 februari 2012, 'Vis en media' op 6 maart 2012 en 'Duurzame visketen' op 29 en 30 mei 2012 bijgewoond. De deelnemers waren voor de helft afkomstig uit de visserij en de andere helft was afkomstig uit de vishandel. Het gezamenlijk volgen van een cursus is een mooie basis om nieuwe contacten op te bouwen.

Kort verslag overleg visafslag in Den Oever d.d. 13 februari 2012

Aanwezig: Gerbrand Smid, Gerard Ansink, Barbara Rodenburg-Geertsema en Margareth van Loenhout (verslag)

Aanleiding voor het gesprek is de vraag of de visafslag informatie over vissers die aangesloten zijn bij Goede vissers kunnen leveren. De informatie betreft: of men die week uitvaart om te vissen, de hoeveelheid gevangen vis (dag vangst, vissoort en sortering) en de dag van aanlanden. De vraag komt van handelspartijen die duurzame vis wil verkopen. Zij stellen dat ze weinig zicht hebben op wat qua duurzame vis wordt aangevoerd. Ook restaurants kunnen, als zij weten wat er op vrijdag beschikbaar is, beter hun bestelling voor het weekend plaatsen.

Gerard Ansink is de bedrijfsleider van de visafslag in Den Oever en zodanig goed op de hoogte van wel en niet mogelijk is. Ook Gerbrand Smid is werkzaam bij de veiling. Op dit moment geeft de visafslag al informatie over de aangevoerde vis. Op de Pefa-website, www.pefa.com worden de hoeveelheden vermeld. De hoeveelheid wordt niet per schip vermeld. Dit zou wel tot de mogelijkheden behoren. De informatie wordt door de vissers per SMS of per telefoon aan de visafslag doorgegeven. Dit geldt alleen voor vissers die ook lid zijn van de visafslag. Gerard en Gerbrand merken wel dat de informatie niet altijd op tijd wordt aangeleverd door de visser. Op de Pefa-website wordt geen onderverdeling gemaakt in sortering en/of de vis duurzaam is.

In het algemeen wordt alle vis via de klok verkocht. Dit heeft ook de voorkeur qua prijsvorming. Bij uitzondering wordt er voor de klok langs verkocht. Wel zijn er vissers die de visafslag omzeilen door direct aan de handel te leveren. Niet iedere handelaar koopt zelf in op de veiling. Vishandel Van As koopt bijvoorbeeld in via een commissionair.

Er volgt een discussie over de kwaliteit van de aangevoerde vis. Er is bijvoorbeeld bij harder een verschil in kwaliteit tussen harder die op maandag of donderdag wordt gevangen, bij aanlevering aan de visafslag op vrijdag. De vis van maandag is dan 5 dagen oud en als deze niet snel genoeg en voldoende in het ijs gelegd is, is de kwaliteit snel achteruit gegaan. Het is de vraag hoe deze vis uit elkaar te houden bij verkoop. Nu worden ze tot een partij gemengd. Als het ERS-logboek werkt dan is de informatie goed te verzamelen. Maar het ERS-logboek werkt nog niet goed. Nu is de informatie over sortering, vangstdatum en duurzaamheid te veel om op de Pefa-website te zetten. Dit zou betekenen dat vissers hun informatie 2 maal moeten doorgeven. Een keer aan de visafslag en een keer aan Goede Vissers. Het is zaak om geen discussie te krijgen over de juistheid van de gegevens. Als een visser doorgeeft dat hij zoveel vis van die sortering en vissoort heeft gevangen en dit blijkt niet zo te zijn dan heb je een probleem.

Op de visafslag blijft de informatie over de visser duidelijk verbonden met de gevangen vis. Pas bij het orderpicken gaat die informatie vaak verloren. Dit zou opgelost kunnen worden door extra labels toe te voegen aan de kist vis. Er zijn boekjes met labels waarop de naam van de visser en boot staat. Deze worden nu al gebruikt en zijn niet duur. Eigenlijk zou hier iemand voor moeten worden aangesteld. Dit kunnen bijvoorbeeld de Wieringerkoeriers zijn. Zij verzorgen ook de logistiek. De veiling is voor orderpicking niet geschikt.

Dit alles vraagt van vissers een extra inspanning. De vraag is welke vissers hiervoor in aanmerking komen. Niet iedereen heeft hier interesse voor. Niet iedere visser besteedt veel aandacht aan het zorgvuldig vis in het ijs leggen en op tijd aanleveren van informatie. Ook levert niet iedere "Goede Visser" zijn vis aan bij de visafslag in Den Oever.

Conclusies:

- De visafslag wil graag inspelen op ontwikkelingen in de vissector maar het coördineren van informatie over vissers aangesloten bij Goede Vissers lijkt op dit moment geen optie. Het knelpunt zit vooral in de aanlevering van informatie door de visser.

- i. Op de visafslag blijft de informatie van de vis gekoppeld aan de gevangen vis. Het is dan ook zinvoller om als Goede Vissers ons op de ketenpartij daarna, de handel te concentreren. Bijvoorbeeld door een samenwerking met de Wieringerkoeriers.
- ii. De veiling is bereid om de informatie van verwachte aangevoerde vis per schip op de Pefa-website te vermelden.
- iii. Goede Vissers kan een rol spelen in het leveren van extra labels per kist vis. Hiervoor wordt het voor de handel eenvoudiger om de vis aan de visser te blijven koppelen.
- iv. Goede Vissers is een voorstander van transparantie in de keten. Aanlevering via de visafslag ziet zij als een goede ondersteuning in dit streven.

Notitie gesprek Jan Schuil , Veltman Vis, Harlingen 1-12-2011 (1 uur)

Nadat ik in de vroege ochtend in de auto bijgepraat ben door Barbara en met een aantal vragen helder voor de geest heb met Jan Schuil een gesprek gehad.

Vooraf van belang is de intentie te peilen bij Jan en of hij daadwerkelijk achter dit concept staat (duurzame vis) anders is het bij de eerste hobbel weer lastig. Hij geeft heel nadrukkelijk aan deze manier van visserij te willen ondersteunen want ook hij ziet in dat MSC niet voldoende is en zich nog zal moeten bewijzen. Met name de prijsstelling blijft lastig voor deze laatste visserij, in zijn beleving. Maar ook bij de vissers lijkt het er op dat ze hun belangstelling gaan verliezen want de prijs die ze voor de vis vangen is onvoldoende.

Voorts is hij heel duidelijk dat hij lang alle vis niet alleen kan verkopen die er gevangen wordt maar is zeker bereid mee te denken hoe dit op te lossen. Over de prijsstelling is hij heel duidelijk nl E-prijzen moet haalbaar zijn en ook wenselijk vanuit de visserij geef ik aan voor de kans van slagen van deze visserij.

Naast vers zou het verpakken van vis en via de Zaaister verkopen zeker ook een oplossing kunnen zijn, deze firma heeft Jan ooit gesproken maar van werkelijk zaken doen is niets van terecht gekomen tot nu toe. (wel kansen)

Dus kansen zeker maar hij kan zich ook profileren in de markt en er is ook belangstelling genoeg bv bij de Waddengoud restaurants zoals Dinning op Vlieland, maar ook nieuwe kandidaten die zich willen onderscheiden zoals Wad Oars, Auberge Visvliet die voor certificering vis in aanmerking willen komen. Hij geeft aan nu weinig of geen assortiment te hebben dus behalve kokkels, garnalen is er tot dit voorjaar niets.

Mijn opmerking over de krab kroketten van Ans van der Burg zijn hem zeer welkom zeker nu vanuit KLM veel belangstelling getoond is voor dit product, maar dan duurzaam. En de vliegmaatschappij wil graag een artikel in hun blad over deze visserij (Waddengoud / Goede Vissers)

Ik geef aan het gesprek weer te geven en dat er op niet al te lange termijn een gesprek zal moeten zijn tussen de diverse partijen om vaste afspraken te maken. Kortom er liggen bij deze firma mooie kansen.

Kort verslag overleg Waddengoud op 21 februari 2012 in Lauwersoog.

Aanwezig: Henk Pilat (Waddengoud), Barbara Rodenburg-Geertsema en Margareth van Loenhout (verslag)

Aanleiding voor het gesprek is de op te richten stichting "Goede Vissers" die onder andere het handelsmerk Goede Vissers zal gaan beheren. Om het handelsmerk Goede Vissers en de voorwaarden voor deelname onafhankelijk te laten zijn van hun visserijbedrijf TS31-Internos hebben Barbara en Jan Geertsema afgesproken om in het kader van het project 'Samen de markt op met duurzame vis' het gebruiksrecht en beheer van dit handelsmerk over te dragen aan een onafhankelijke stichting.

De opzet van een aparte verkooporganisatie die zelf vis inkoopt en verkoopt, zoals aan het begin van het project 'Samen de markt op met duurzame vis' gepland was, lijkt op dit moment niet wenselijk vanwege de financiële risico's en ook de mogelijke juridische risico's in verband met mededingingswetgeving. Barbara en Jan Geertsema zijn eigenaar van het handelsmerk dat zowel in de Benelux als in Europa is ingeschreven. Zij willen aan de stichting dit handelsmerk ter beschikking stellen. Het gebruik van het handelsmerk conform de daaraan gestelde eisen zou door de Waddengroep beheerd/getoetst kunnen worden.

Henk Pilat acht dit alleen mogelijk/wenselijk wanneer de deelnemende vissers ook gecertificeerd zijn door het keurmerk Waddengoud. Vissers van buiten het Waddengebied kunnen door de landelijke organisatie SPN gecertificeerd.

Goede Vissers streeft naar het stimuleren van vissers om hun bedrijf te verduurzamen door een meerprijs te bieden voor vis van 'goede vissers', zij willen hiervoor een transparante keten ontwikkelen met meerwaarde voor de visser. Door openheid kan de consument direct, de voorwaarden van het handelsmerk Goede Vissers beoordelen, eventueel ter ondersteuning van een keurmerk als MSC of Waddengoud. Er is een verschil tussen een keurmerk en een handelsmerk zo stelt Henk Pilat. Waddengoud beheert een keurmerk en geen handelsmerk. Waddengoud wil ook geen handelsmerk beheren, dat botst met het beheren van een keurmerk.

Het beheer van het handelsmerk van Goede Vissers behelst de volgende taken:

- Eisen stellen aan het gebruik van het handelsmerk Goede Vissers. Als een van de eisen ook het Waddengoud-keurmerk is dan ligt daar de koppeling. (toevoeging red: een verplichte koppeling tussen Waddengoud en het handelsmerk Goede Vissers is niet wenselijk. Andersom is er ook geen verplichte koppeling tussen Waddengoud en Goede Vissers. Goede Vissers zal Waddengoud wel aanbevelen.)
- Klachtenprocedure. Waddengoud heeft hier een werkwijze voor. Hierbij wordt gebruik gemaakt van een onafhankelijk persoon.
- Toelatingsprocedure voor nieuwe vissers. Bij Waddengoud wordt dit door een onafhankelijk persoon gedaan. De toelating voor Goede Vissers zou gekoppeld kunnen worden aan de toelating voor Waddengoud.
- Afsluiten licentieovereenkomst. Na toelating wordt er een licentieovereenkomst afgesloten.
- Tussentijdse controle. Bij Waddengoud wordt na een bepaalde periode bijv. 4 jaar of na klachten een controle gedaan.

Voor het bestuur van de Stichting worden de volgende namen voorgesteld:

- Een vertegenwoordiging van de werkorganisatie van Waddengoud
- Mieke Snoek, momenteel bestuurslid van Slow Food Amsterdam
- Douwe Hollenga als onafhankelijk voorzitter
- Vertegenwoordiger van de vissers

- Iemand van restaurant Merkenbach

Verschil Goede Vissers en Waddengoud:

- Paling kan niet onder het keurmerk Waddengoud maar wel onder het handelsmerk Goede Vissers. Dit omdat Goede Vissers de discussie aan gaat over de voorwaarden bijvoorbeeld of paling duurzaam kan zijn of niet.
- Bij Goede Vissers gaat het meer om de houding/attitude van de visser. Kan/wil hij zijn vismethode uitleggen en is hij bereid om aan nieuwe ontwikkelingen mee te werken? Bij Waddengoud gaat het meer om hoe de vis gevangen is.

Afspraken:

1. Margareth van Loenhout stuurt de mails van Christien Absil door aan Henk Pilat. Henk Pilat gaat na hoe de vermelding van Waddengoud op de viswijzer gewijzigd kan worden.
2. Henk Pilat gaat na of in de rest van Nederland (buiten de Waddenregio) een vergelijkbare aanpak als de certificering door Waddengoud opgezet kan worden. Ook qua kosten.
3. Henk Pilat gaat na of de Stichting Waddengoud, het uitvoeringsorgaan zitting wil nemen in de Stichting Goede Vissers

Verslag van projectactiviteiten zoals overleg/presentaties Slow Food, Slow Fish, bijeenkomst Urgenda en Landgoud. Dit ten behoeve van projectonderdeel 7. Beoordeling ketencontrole en ketentransparantie door externe partij.

Op 7 augustus 2011 is Michèle Mesmain van Slow Food in Italië door de Goede Vissers ontvangen in Nederland. Ze kwam voor een werkbezoek om de mogelijkheid voor de oprichting van een Slow Food presidium voor de Waddenvisserij te onderzoeken.

Op 10 december en 11 december 2011 is in respectievelijk Lauwersoog en Amsterdam de discussie aangegaan met de plaatselijke Slow Food convivia over kleinschaligheid. Ter gelegenheid van de Terra Madre dag heeft Goede Vissers een lezing kleine kustvisserij gegeven. Tijdens een diner konden de aanwezigen de door kleinschalige vissers gevangen vis zelf proeven.

Op 17 april 2012 heeft Goede Vissers een presentatie gegeven bij Slow Food Achterhoek in de DRU Cultuurfabriek. De aankondiging Achterhoekse 'Visaovond'. Hoe lekker en duurzaam is vis? 'Kom praoten en pruuven!' kreeg veel belangstelling. In de DRU Cultuurfabriek gaven deskundigen, vissers (waaronder Goede Vissers) en vishandelaren hun visie op duurzame visserij. Ook het koken met vis kreeg aandacht en er kon geproefd worden!

Op de website van Slow Food internationaal worden Simon en Hans Kay als deelnemers aan Goede Vissers al als 'Fishing Heroes' vermeld. Zie hierna.

Good, clean and fair fish

A Slow Food Campaign Understanding the Oceans

Fish: It's a slippery issue. Hidden underwater, **our marine resources are not easy to study or understand.** What state are our seas in? What fish species are on the verge of extinction? Can we influence the market? **Should we stop eating fish?** Is there a future for small-scale fishers?

Fishing Heroes

Simon and Hans Kay Netherlands | Wadden Sea
Brothers Simon and Hans Kay have been fishing all their lives in the Wadden Sea. They are part of the Goede Vissers...

Focus on

Salone Internazionale del Gusto Terra Madre
Fishing Communities, Academics and Experts Gather at Salone del Gusto and Terra Madre 2012
05/10/12
Sustainable fishing management and responsible fish consumption will be one of

Bron: <http://www.slowfood.com/slowfish/>

Op 16 maart 2012 heeft Margareth van Loenhout namens Goede Vissers deelgenomen bij het netwerkevenement 'Innovatief samenwerken in de voedselketen'. Op deze bijeenkomst georganiseerd door Urgenda in Amsterdam waren diverse partijen vanuit de producenten, catering, Slow Food etc. aanwezig.

Op 29 juni 2012 heeft Landgoud officieel het Waddengoud Keurmerk overhandigd gekregen. Landgoud is het biologische akkerbouwbedrijf van Ale en Fenna Havenga dat o.a. witte aalbessen geproduceerd. Tevens verbouwt Havenga bieslook, grasklaver, baktarwe en winterpeen. Het certificaat werd overhandigd door Harm Evert Waalkens, voorzitter van de Raad van Toezicht van de Stichting Waddengroep. Ook Goede Vissers was daarbij.

PERSBERICHT

Traceerbare waddenvis voor consument

18 oktober 2011

Aan verswaren, waaronder vis, in winkels, speciaalzaken of menig restaurant is niet te zien waar dit vandaan komt. Voor veel culinaire liefhebbers een gemis. Voor consumenten van Waddengoud gecertificeerde vis van de TS31 van Jan Geertsema en Barbara Rodenburg niet meer, want zij kunnen nu met eigen ogen zien waar zij deze vis in de Waddenzee vangen, wie de vissers zelf zijn en op welke manier zij vissen.

De vissers doen namelijk mee met een wereldwijd project om vis te labelen en te coderen. Deze code voert de eindgebruiker op www.thisfish.info in en alle informatie en foto's van de vis, vissers en visserij verschijnt op het scherm. Het inzichtelijk maken van de route van de vis tot op het bord van de consument is een poging om de authenticiteit en transparantie van duurzame visserij te stimuleren.

Traceerbaar over de hele wereld

Jan Geertsema en Barbara Rodenburg vissen met de TS31 Internos op de Waddenzee. Via de duurzame vismethode staand want vangen zij van april tot en met oktober harder en zeebaars in de Waddenzee waarvoor zij het streekkeurmerk Waddengoud dragen.

Het is een arbeidsintensieve manier van vissen. In de ondiepere delen van de Waddenzee zoeken zij naar een school harder of zeebaars. Deze proberen ze vervolgens met netten te omsluiten. De netten hebben een grote maaswijdte, zodat jonge vis kan ontsnappen. Een manier die de bodem niet omwoelt en de visstand niet aantast. Een vismethode die tot voor kort ook voor menig eindgebruiker nog onbekend was, maar via het mondiale project 'ThisFish' nu ook voor hen duidelijk in beeld gebracht.

“Het labelen van alle vis is wel veel werk, maar past bij onze filosofie om te vissen in samenhang met de natuur en om anderen te laten zien wat we doen. Met de labels van ThisFish kunnen nu alle mensen die een door ons gevangen vis in handen krijgen zelf zien hoe en wanneer die is gevangen”, aldus Barbara Rodenburg.

ThisFish maakt het ook mogelijk voor de vissers om te traceren waar hun vis heen gaat. Via de website van ThisFish kunnen vissers zien waar op de wereld codes van door hun gevangen vissen zijn opgezocht en gebruikers kunnen ook een bericht achterlaten voor de vissers.

“We hebben al erg leuke reacties gehad van mensen uit Frankrijk en Engeland. Het doet je goed dat niet alleen je boodschap overkomt, maar dat mensen je vis ook nog eens heerlijk vinden. ”

ThisFish

Het wereldwijde label- en coderingsysteem 'ThisFish' is een initiatief van Ecotrust uit Canada en diverse partners uit de vissector. Het is een manier om de waarden van eerlijke en schone visserij beter uit te dragen door visser, tussenhandel en consument aan elkaar te koppelen.

Tegelijkertijd vormt deze koppeling ook een marketinginstrument om duurzame vis nog beter in de markt te zetten, want de verschillende marktpartijen en de consument kunnen op deze manier

gemakkelijk met elkaar in contact komen en elkaar waardevolle informatie verschaffen. Slaat het aan, dan kan dit een enorme stimulans betekenen voor de duurzame visserij wereldwijd.

Beleving

Jan en Barbara Geertsema vissen al sinds 2006 volgens de richtlijnen van streekkeurmerk Waddengoud. De aansluiting van Waddengoud gecertificeerde vissers bij ThisFish juicht Stichting Waddengroep, eigenaar van het keurmerk, toe.

“We zijn inmiddels met Waddengoud een weg ingeslagen om de gebiedswaarden te koppelen aan streekproducten en –diensten om zo de beleving van het Waddengebied rondom deze producten en diensten te vergroten. Dit om het gebied op de kaart te zetten en de regionale economie te stimuleren. De informatie en fotografie van wadvissers die via ThisFish eenvoudig voor consumenten toegankelijk is, past uitstekend in dit plaatje”, zegt Henk Pilat van de Waddengroep.

Jan en Barbara Geertsema zijn tevens de initiatiefnemers achter visserscollectief Goede Vissers en informatiecafé 't Ailand in Lauwersoog.

Stichting Waddengroep | Voorstraat 1 | 9285 NM | Buitenpost | Tel. 0511-542525 | Fax 0511-544272 | info@waddengoud.nl

Wadden Sea Traditional Fishers – The Netherlands

The Wadden Sea, (Waddenzee in Dutch) is known as the Netherland's 'sea of mud' for its grey inter-tidal environment of mudflats, wetland and low-lying islands, with dikes and causeways on the mainland. Recognized as an UNESCO World Heritage Site, it stretches along 500 kilometers, from northern Netherlands to southern Denmark.

What today look like islands, were once coastal dunes. Between the 10th and the 14th century the sea advanced by about 450 kilometers, covering huge surfaces of peatland and creating a shallow inland sea that today covers more than 10,000 square kilometers. Mankind has also played a part in shaping the Wadden Sea, creating a system of dams along the coastline to reclaim a portion of land from the sea. In the Netherlands the dams also protect the fresh waters of Yssel Lake, which is fed via a Rhine tributary.

In the Dutch section of the Wadden Sea, from the village of Den Helder to the German border, 35 artisan fishermen continue to use traditional methods to fish in this unique environment. They are last to use fixed equipment that is secured to specific points, such as fish pots, long-lines and nets, rather than mobile fishing gear. These are in essence types of traps, with their effectiveness changing depending on the location (often a few meters can make the difference) and therefore the fisher's intimate knowledge of the environment.

Each fisher specializes in one or more techniques and works with a limited number of sea species that include mullet, sea bass, white perch, smelts, bot (a type of halibut), crabs and mussels. One of the fishermen has also been smoking fish for over forty years.

The Presidium

The Presidium promotes the work of the Wadden Sea traditional fishers and their products, focusing on the least exploited species. In particular, it assists with marketing, consumer education and training activities for young people.

The fishers also participate in a traceability project supported by the Canadian NGO Ecotrust and created at Slow Fish 2011. In this project, restaurant owners and distributors commit to clearly communicating to consumers the date and place of the catch of fish and provide background information on the fishers, including the fishing methods and environment.

Other projects that the fishers are engaged in include an experimental direct sale projects in cooperation with a producers' market in Amsterdam and a small cafeteria where Wadden Sea fish is sold alongside top quality products from the natural park (lamb, meat, cheese, etc.).

Production area: From the village of Den Helder to the German border, Wadden Sea

Technical partner: Ecotrust

Presidium contacts:

- Name: Gerard Hoogendijk, Presidium Noord-Nederland Slow Food, E-mail: oordnederland@slowfood.nl
- Name: Jan and Barbara Rodenburg e/v Geertsema, E-mail: TS31@goedevisers.nl

Producers: 35 fishers


Smoker: Hans Kay

Café: Proeflokaal 't Ailand, Haven 49A, Lauwersoog

Brochure uitgegeven door Slow Food ter promotie van het presidium



Voorkant brochure Slow Food

| | | |
|---|--|--|
|  <p>Europa – Olanda</p> <p>Waddensee e coste settentrionali delle isole Wadden, dalla costa nord-occidentale dell'Olanda fino ai confini con la Germania</p> <p>I Presidi sono progetti di Slow Food nati per tutelare i piccoli produttori e per salvare i prodotti artigianali di qualità.</p> <p>La Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus promuove e coordina oltre 400 Presidi in tutto il mondo.</p> <p>www.fondazione-slowfood.it</p> | <p>Pescatori tradizionali del Waddensee</p> <p>Il Waddensee è un ecosistema straordinario, tra le coste meridionali dell'Olanda e la Danimarca: un fitto intreccio di canali, strisce sabbiose e acquitrini salati delimitati da isolette che emergono dalle acque del Mare del Nord; una sorta di mare interno che si estende per oltre 10.000 kmq. Qui, 35 pescatori lavorano con attrezzature fisse (nasse, tramagli...) ancorate in punti determinati (e non trascinate per mezzo di imbarcazioni a motore). La loro efficacia varia secondo i punti di ancoraggio (bastano pochi metri per fare la differenza) e presuppone una conoscenza profonda dell'ambiente e dei fondali. I pescatori del Waddensee catturano cefali, branzini, spigole, sperlani (che in questa zona profumano di cetriolo), bot (una sorta di ippolosso), granchi e ostriche.</p> | <p>Il Presidio</p> <p>Il Presidio valorizza il lavoro dei pescatori e li aiuta nella comunicazione, per educare i bambini e i consumatori adulti, formare i giovani e consentire a queste persone di ritrovare l'orgoglio per il loro mestiere. Il Presidio vuole inoltre aiutare i pescatori a orientarsi su nuove specie, perché una parte di quelle tradizionali è scomparsa. I pescatori collaborano a un progetto di tracciabilità in collaborazione con l'Ong canadese Ecotrust, una partnership nata in occasione di Slow Fish 2011: i ristoranti e i circuiti di distribuzione comunicano al consumatore il giorno e il luogo della pesca, e forniscono informazioni sulla storia dei pescatori coinvolti, sul loro ambiente di lavoro e sulle condizioni di pesca. Alcuni pescatori del gruppo hanno avviato inoltre esperimenti di vendita diretta in collaborazione con un mercato di produttori di Amsterdam e una piccola caffetteria gestita da loro stessi, dove il pesce del Waddensee viene proposto accanto a prodotti di eccellenza del parco naturale (carne ovina, formaggi ecc.).</p> |
| | <p>Produttori 35 pescatori Barbara Rodenburg-Geertsema tel. +31 651063180 – ts31@goedevisers.nl</p> <p>Affumicatore Hans Kay</p> <p>Partner tecnico Ecotrust</p> | <p>Referente del Presidio Gerard Hoogendijk tel. +31 513419208 ghbhoogendijk@gmail.com</p> <p>Caffetteria 'tAiland Proeflokaal 'tAiland Haven 49A – 9976 VN Lauwersoog ailand.nl</p> |

Achterkant brochure Slow Food

Verslag uitgevoerde projectactiviteiten ten behoeve van projectonderdeel 8. Communicatie en promotieplan.

Om het verhaal van duurzame vis te ondersteunen is promotiemateriaal beschikbaar zoals:

- a) een folder over Goede Vissers en wat goede vis nu precies is
- b) een website van www.goedevissers.nl
- c) een glossy brochure van de kenniskring Kustvisserij op harder en zeebaars over Strandvisserij met staande netten
- d) diverse brochures van Waddengoud zoals van de Waddengarnaal

Van voorgenoemde promotiematerialen is gebruik gemaakt in de communicatie over Goede Vissers op evenementen, op TV/radio, in tijdschriften en op het internet (o.a. youtube). Er is grote belangstelling voor duurzame vis. Via diverse manieren is duurzame vis van Goede Vissers gepresenteerd. In dit overzicht wordt een onderscheid gemaakt in: a. Interviews, b. Inhoudelijke discussies over duurzame visserij en c. Demonstraties met duurzame vis.

8a. Interviews

Interviews zijn gehouden voor het tijdschrift Seasons (op 6 april 2010), Wereldomroep (6 juli 2010), Esta (op 4 juni 2010), voor radio omroep Fryslan (13 april 2010), het TV-programma Plaag (zie het kader bovenaan de volgende pagina), Foodtube.nl, RTV Noord (19 oktober 2011), radio 1 (20 oktober), NRC (1 juli 2011, gepubliceerd op 9 juli 2011), een promotiefilmpje op de blog van Slow Food Limburg, <http://blog.slowfood limburg.nl/#post23> door Martia Tersteeg (15 sept. 2011, geplaatst op 21 oktober 2011), Fabulous Foodfan (25 okt. 2011), een interview met Lieneke Schuitemaker voor Vis, een magazine voor visprofessionals (8 november 2011, gepubliceerd in nr. 12 december 2011), telefonisch interview Esta (29 febr. 2012), interview Dagblad van het Noorden (20 april 2012), artikel Jamie magazine (24 april 2012, gepubliceerd in nr. 08/2012), Friesland Post (7-8 mei, gepubliceerd juli 2012) en het vis magazine (14 mei 2012).



Dries Wiersma weer op TV

[5-10-2010] Op maandagavond 4 oktober was Wadvisser Dries Wiersma opnieuw te zien in de herhaalde aflevering Plaag van Wouter Klootwijk's Wilde Keuken. Inmiddels leren steeds meer mensen de lekkere smaak van strandkrabbetjes kennen. Niet iedereen is klaar voor levende krabben in de keuken. We hopen daarom dat de krabbenbouillion binnenkort ook als halffabrikaat verkrijgbaar is. Daar kan de gemiddelde thuiskok zeker wél mee uit de voeten.

Meer info (link):
<http://player.omroep.nl/?afIID=10632069>

De korte film op Foodtube.nl gaat o.a. over de minder bekende en minder gewilde vissoorten die wel heel lekker zijn en die door de Goede Vissers gevangen worden. Het is gefilmd op 5

februari 2010. Jan Geertsema was hier als visser van Goede Vissers bij betrokken.

<http://www.foodtube.nl/video/849/Vissoep-van-Geert-Burema>

Eind 2011 is de tekst voor het recept van een garnalentaart aangeleverd aan het blad Vis in bedrijf. Dit ter promotie van garnalen.

Zowel bij het Jamie Magazine als de Friesland Post stond Goede Vissers op de voorpagina. De artikelen werden aangekondigd met: 'Ben even vissen. De zee op met de Goede Vissers.' en 'Ambachtelijk vissen op Harder'. Zie de foto's hierna.



Bron: www.facebook.com/photo.php?fbid=420517907971662&set=pb.205664196123702.-2207520000.1349274809&type=1&theater en <http://www.friesland-post.nl/welkom-bij-de-friesland-post/>

8b. Inhoudelijke discussies over duurzame visserij.

Op 10 juli 2011 is door Barbara Rodenburg een lezing gegeven over de Waddenvisserij op boerderij Geweidehof in Garmerwolde. Het Geweide Hof is een informatie- en activiteitscentrum voor biologische landbouw, agrobiodiversiteit en agrarisch natuurbeheer.

Op 10 oktober 2011 heeft Jan Geertsema namens Goede Vissers een visexcursie georganiseerd voor the Youth Food Movement met Braziliaanse gasten. Ook op 26 oktober en 28 november 2011 was Goede Vissers present bij respectievelijk het symposium ter ere van de inauguratie van Paddy Walker als lector Duurzame Visserij en aquacultuur bij de Kust en Zeemanagement bij de Hogeschool Van Hall Larenstein en een bijeenkomst met provinciale bestuurders op de Afsluitdijk. Op de afsluitdijk verzorgde Goede Vissers een presentatie van spiering.

8c. Demonstraties met duurzame vis.

Regelmatig heeft de Goede Vissers consumenten van duurzame vis laten proeven zoals op de Markt des guten Geschmacks te Stuttgart (14 t/m 19 april 2010, 14 t/m 17 april 2011 en 12 t/m 16 april 2012(zie bericht verderop in het verslag)), het Rebours festival in Groningen (11 t/m 18 mei 2010), de Kunsthal kookt in Rotterdam (11 t/m 13 september 2010), Terra Madre in Turijn (21 t/m 24 okt. 2010), Slow Fish Bremen (5 t/m 7 november 2010, zie ook het kader hieronder), tijdens de Terra Madre dag in Amsterdam Colourkitchen (10 december 2010), de Kerstmarkt Kust&Zee in Scheveningen (12 december 2010) en de streekweken Utrecht (18 en 19 december 2010).



Bron: www.goedevissers.nl

Goede Vissers naar Slow Fish in Bremen

[17-10-2010] Op 5, 6 en 7 november wordt in Bremen de beurs Slow Fish gehouden. Onder het motto: Ontdekken, genieten en behouden kunnen bezoekers kennismaken met allerlei eerlijke en echte producten, waaronder veel vis. De Goede Vissers zullen dit keer goed vertegenwoordigd zijn met een ruime voorraad oesters, spiering en kokkels van het Wad en mooie ponen, langoustines en schollen uit de Noordzee. Al dat lekkers is te vinden in onze stand met nummer 1 E 10 in hal 1.

Meer info (link): <http://www.slowfisch-bremen.de>

Ecologisch verantwoorde vangst van vis en schaaldieren was het thema van de Slow Food Tafel op vrijdagavond 8 april 2011. Op het menu stonden vis en schaaldieren van de Goede Vissers. Deze tafel werd georganiseerd in het Museum Geelvinck Hinlopen Huis te Amsterdam. Alle vis en schaaldieren waren Waddengoud. Dit initiatief werd door Alberto Ploeg uitgelegd. Een bijzonder evenement in dit overzicht is Slow Fish. Dit evenement vond plaats van 27 t/m 30 mei 2011 in Genua plaats en wordt georganiseerd door Slow Food. Iedere 2 jaar komen kleinschalige vissers uit de hele wereld bijeen. Een uitgelezen moment om het internationale netwerk te versterken, informatie uit te wisselen en het eigen product te presenteren. Goede Vissers heeft hier hun producten gepresenteerd. Zie de aankondiging hierna.



REGISTRATION ARE CLOSED

For further informations about available places, please contact the "Reception Events" during the days of the event.

LFB6 - Taste Workshops

Terra Madre Food Communities from the Waddenzee

Saturday May 28, 2011 - 01:00:00 PM Ground floor - room B

In the shallow waters of the Waddenzee, which laps the northern coast of the Netherlands, Germany and western Denmark, a small fishing community is striving to keep the local marine ecosystem intact, using traditional techniques to catch, smoke and dry fish. Jan and Barbara Rodenburg-Geertsema will be presenting a selection of their best products, including mullet and bass caught with trammel nets, crabs caught using traditional traps and gray shrimp. The fish will be paired with farro beer from the Friese brewery, Trappist white beer from La Trappe and an artisanal juniper drink from the island of Texel.

Members: € 20,00

No Members: € 25,00

Bron: <http://slowfish.it/eventi/eng/LFB6/terra-madre-food-communities-from-the-waddenzee.html>

De wekelijks aangevoerde hoeveelheid garnalen zou flink omhoog kunnen als meer mensen garnalen gaan eten. Zo is de redenering van de Stichting Promotie Lauwersoog. Op 9 juli 2011 presenteerde Goede Vissers handgeveste Wadden- en Noordzeevis op de dag van de Hollandse garnaal in Lauwersoog. Ondanks het regenachtige weer trok het evenement zaterdag meer dan 15.000 bezoekers.

Op het eindfeest van de Eilandvijfdaagse op 19 augustus 2011 werd door Goede Vissers Wadden- en Noordzeevis aangeboden aan de wandelaars.

Ook was Goede Vissers aanwezig op 26 september 2011. Op deze dag vond er een succesvol seminar de Zakelijke Smaak plaats in Groningen. CATERAARS, bedrijfskantines en restaurants met belangstelling voor regionale producten waren volop aanwezig.

Op 7 oktober 2011 presenteerde Goede Vissers waddervis bij een bijeenkomst in het kader van de Week van de Smaak. Op 3 november 2011 zijn visgerechten gepresenteerd bij een bijeenkomst kennisarrangementen in Lauwersoog.

Het jaar werd afgesloten met de Culinaire Kerstmarkt van het Feithuis te Groningen op 17 en 18 december 2011. In restaurant Feithuis werd duurzame vis gepresenteerd aan producentenleveranciers en geïnteresseerde gasten van het restaurant.



Barbara Rodenburg-Geertsema en burgemeester Rehwinkel op de kerstmarkt



In 2012 was Goede Vissers aanwezig op de Biovak in Zwolle. Aart Jan Zonnenberg vertelt over Goede Vissers in een filmpje op Youtube.

Bron: <http://www.youtube.com/watch?v=rFPs4aRsNTA&feature=related>

Goede Vissers was aanwezig op het Event Groen. Dit vond plaats van 23 t/m 26 februari 2012 in Leeuwarden. Van 15 t/m maart 2012 vond een vergelijkbaar evenement plaats in Groningen. Goede Vissers waren present op het streekproductenplein van Wonen & Co.

Op 18 maart 2012 is een Waddenzee- en wasabi-workshop gepresenteerd door Jan Geertsema op het Film Food Festival. Zie ook de aankondiging hierna.



Waddenzee en Wasabi : een goede combi

Het is goed en lekker om je vis van dichtbij te halen. Daarom heeft 'Goede visser' Jan verse, goed gevangen Hollandse vis bij zich die de workshopdeelnemers van Waddenzee ^Wasabi onder leiding van chef Iwan Driessen tot sushi gaan bewerken.

Jan is een kampioen geworden in nee zeggen, zo zegt hij zelf. Maar voor de 'youthies' van Slow Food maakt hij altijd een uitzondering!

Bij de workshop 'Waddenzee en wasabi' gaan de deelnemers aan de slag om sushi te maken van Hollandse vis. Jan heeft de vis verzorgt en sushi chefs Tosao en Iwan leren in 1,5 uur tijd de basis van sushi maken.

Bron: http://www.foodfilmfestival.nl/nl/nieuws/124-_Waddenzee_en_Wasabi_een_goede_combi.html

Op 21 maart 2012 heeft Jan Geertsema ook een vistafel voor Slow Food Utrecht verzorgd. Slow Food Utrecht organiseerde een diner in restaurant Ripassa in Bilthoven. De avond had als thema 'Duurzame Waddervis'.

Ieder jaar is Goede Vissers aanwezig op de Markt des Guten Geschmacks te Stuttgart. In 2012 vond dit plaats op 12 t/m 16 april. De markt is de Duitse Slow Food markt. Zie de aankondiging hieronder. Op deze markt is ook contact gelegd met 'Fisch vom Kutter'.

fischerleben **Fisch vom Kutter**  

Übersichtskarte Anlandeorte Fische Museumshafen Information Küstenschutz Impressum

Es gibt ihn noch, den wirklich fangfrischen Fisch. Oft nur wenige Stunden vorher aus der Ostsee gezogen, kann man ihn genau dort erstehen, wo er das erste Mal an Land geht: im Fischereihafen, in der Marina, manchmal sogar am Strand.

Fisch vom Kutter ist regional, saisonal, fair und nachhaltig.

Er ist günstiger als sein Artgenosse aus der Kühltheke und der, der die Preise macht, steht direkt vor einem. Allerdings bedarf das Erlebnis Fischkauf der Flexibilität. Manchmal verdirbt der Sturm der Fang oder verhindert gar die Fangfahrt, vielleicht herrscht Schonzeit für den Dorsch oder es ist gerade keine Saison für Hering. Der Kutter ist eben kein Supermarkt und man kommt bisweilen ohne den Wunschfisch nach Hause.

Fisch vom Kutter, ein dynamisches Informationsangebot für Einheimische, Gäste und auch Gastronomen, die frisch und gesund kochen wollen.

 Ein Video nimmt Sie auf Fangfahrt und zum Fischkauf mit, klicken Sie hierzu auf das Symbol.

Mehr Informationen zum Projekt und rund um das Thema "Fisch" finden Sie unter [Informationen](#).

 **Z** "Fisch vom Kutter" wurde 2011 mit einem Sonderpreis ausgezeichnet.

 **ZUKUNFTS**programm **Ländlicher Raum**   Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums. Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete **Impressum**

SlowFisch
Die Messe für nachhaltigen Genuss
9.-11. NOVEMBER 2012
MESSE BREMEN

Aktuelle Meldungen zu Anlandungen vom:
Sonntag, 18. November 2012

Mölnort Hei 12 ab 8.00 Uhr Dorsch und Dorschfilet

stei1-wendtorf: ab 9.00 verkaufen wir butt und dorschfilet.

SK 14 Tümmler in Heikendorf. Heute von 7.00 - ca. 10.00 Uhr verkaufen wir Steinbutt.



Bron: <http://www.fischvomkutter.de/>

Het bezoek aan de Messe Stuttgart gaf niet alleen een promotiegelegenheid voor vis van Goede Vissers maar leverde ook een meldingssysteem voor de aanlanding van vis op. Het samenwerkingsverband 'Fisch vom Kutter' is bereid om hun aanlandingsstelsel aan Goede Vissers ter beschikking te stellen. Hun systeem geeft de mogelijkheid om op eenvoudige wijze kenbaar te maken wie en wanneer welke vis beschikbaar voor verkoop is. De visser geeft via SMS zijn vangst door en deze wordt direct op de website geplaatst. Op de website van fisch vom kutter

is deze rechtsboven onder Aktuelle Meldungen zu Anlandungen vom: Sonntag, 18. November 2012 te zien. Zie ook de afbeelding hiernaast.

Op 17 april 2012 heeft Jan Geertsema een oestertocht georganiseerd voor de Youth Food Movement. En op 21 april 2012 heeft Goede Vissers voor materialen gezorgd voor een stand op de Smaak van Koren in Winsum.

Op 9 juni 2012 was Goede Vissers onderdeel van de boerenmarkt in Groningen. Deze markt wordt de Ommelander Markt genoemd en vindt plaats in het Ebbingekwartier (Cibogaterrein), in Groningen. Op deze markt bieden boeren en producenten zelf hun producten aan. Naast eerlijke producten is er ook allerlei informatie uit de regio en zijn er activiteiten voor kinderen. Na de proef op 9 juni wordt de Ommelander Markt voortgezet als een reguliere maandelijkse markt. Visser Gaele Postma verkoopt in zijn kraam op deze markt voortaan ook de vis van Goede Vissers.

Op 7 tot 9 juni was Jan Geertsema namens Goede Vissers met visproducten aanwezig op Robodock 2012 een theaterfestival in Amsterdam.

Harder en klassieke muziek, een niet voor de hand liggende combinatie. Op 20 juni 2012 zijn voor het AVRO-programma De Tiende van Tijn opnames gemaakt. De presentator Tijn Beckand meldde dit feit in van zijn tweets, zie hieronder.

