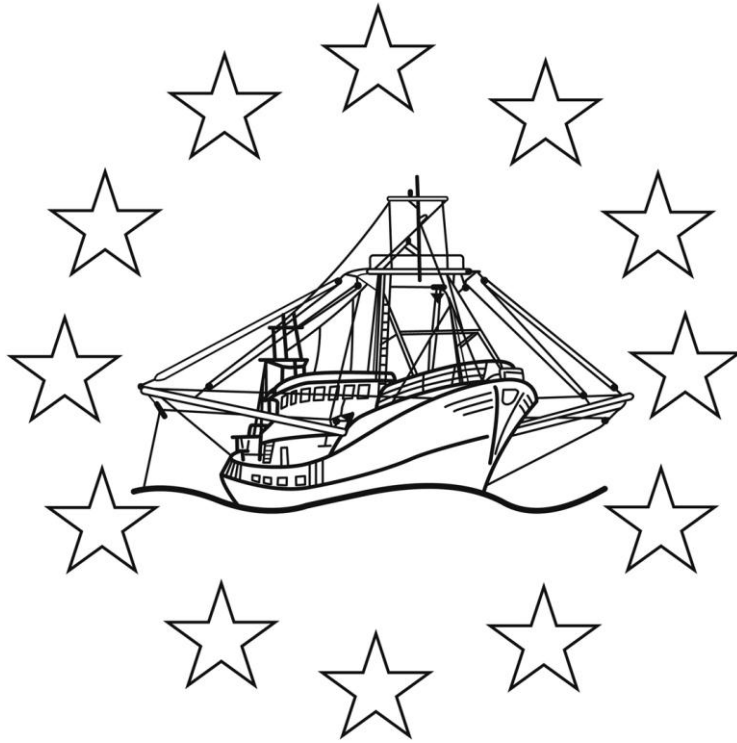


Zuiderzee Zilver II



zuiderzeezilver[®]

Auteurs: D.W. van Tuinen, Nederlandse Vissersbond / Ursa Major Services BV
D.J.T. Berends, Nederlandse Vissersbond / Ursa Major Services BV
E. van der Tuin, Nederlandse Vissersbond / Ursa Major Services BV

Emmeloord: 18 september 2012

Initiatiefnemer van het project Zuiderzeezilver II is Ursa Major Services BV, een dochteronderneming van de Nederlandse Vissersbond, het Verbond van de Nederlandse Visdetailhandel (VNV) en visgroothandel VD 119. Het project ZuiderzeezilverII wordt mede mogelijk gemaakt door het Europees Visserij Fonds (EVF) en ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit.



Inhoudsopgave

Samenvatting	3
1 Inleiding.....	4
1.1 Ontwikkeling streekkeurmerk Zuiderzee Zilver	4
1.1.1 Aanleiding ontwikkeling streekkeurmerk.....	4
1.1.2 Resultaten	4
1.1.3 Conclusies.....	5
1.2 Promotie en uitbreiding Zuiderzee Zilver	5
2 Organisaties in het samenwerkingsverband	6
2.1 Gegevens van de aanvrager en samenwerkende partijen	6
2.2 Achtergrondinformatie betrokken organisaties	7
3 Projectresultaten	8
3.1 Deelnemende vissersschepen	8
3.2 Uitbreiding assortiment.....	8
3.2.1 Vissoorten gecertificeerd onder Zuiderzee Zilver	8
3.3 Vangsten verkocht als Zuiderzee Zilver	10
3.4 Doelstellingen	11
4 Conclusies & aanbevelingen	14
4.1 Conclusies Zuiderzee Zilver II.....	14
4.1.1 Uitbreiding keten	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
4.1.2 Promotie Zuiderzee Zilver keurmerk.....	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.

Samenvatting

Het project Zuiderzee Zilver II is geïnitieerd vanuit Ursa Major Services BV (UMS), dochteronderneming en projectorganisatie van de Nederlandse Vissersbond, in samenwerking met het Verbond van de Nederlandse Visdetailhandel en visgroothandel VD 119. Doel van het project was om het eerder in de markt gezette streekkeurmerk Zuiderzee Zilver uit te breiden en te positioneren in de markt. Daarnaast heeft de projectgroep zicht tot doel gesteld om voor de gecertificeerde vis onder het streekkeurmerk Zuiderzee Zilver een meerwaarde te creëren ten opzichte van hetzelfde product welke niet gecertificeerd is. Vissersschepen en marktpartijen dienen een keuring succesvol te doorstaan om zich te onderscheiden met het Zuiderzee Zilver label. In het jaar 2010 is het aantal gecertificeerde vissersschepen behoorlijk toegenomen waardoor het aanbod van vis onder het keurmerk werd vergroot.

In het eindrapport wordt weergegeven welke resultaten zijn behaald ten tijde van het driejarig project. Een belangrijke statistiek is opgemaakt van het aanbod van gecertificeerde producten tegen de prijs welke daarvoor is betaald. De statistieken zijn gebaseerd op de transacties tussen de visserijondernemer en de koper. Deze transacties werden veelal uitgevoerd door tussenkomst van een erkende visafslag. Daarnaast is er in kleine mate door visserijondernemers rechtstreeks geleverd aan de kopers. Alleen visserijondernemers in bezit van een ontheffing op de verplicht konden rechtstreeks leveren aan de handel conform gestelde voorwaarden uit de door de PO IJsselmeer uitgegeven ontheffing.

Tijdens het project zijn er door de projectgroep enkele succesvolle overeenkomsten gesloten tussen de visserijondernemers en de handel. In het winterseizoen van 2010-2011 is Zuiderzee Zilver gecertificeerde snoekbaars geserveerd in KLM-toestellen (businessclass). Dit betrof een levering van 10.000 kilo snoekbaars welke door Rodé Vis is afgenomen via de IJsselmeerafslag van Urk. Met de levering heeft de visserijsector op een positieve wijze publiciteit gegenereerd. In de bladen Visserijnieuws, Flying Dutchman (KLM) en het Vismagazine werd er aandacht aan besteed.

In deze rapportage wordt tevens een plan voor de toekomst gemaakt om het keurmerk Zuiderzee Zilver te behouden voor de visserijsector. Er zijn meerdere knelpunten naar voren gekomen welke dienen te worden geanalyseerd. Het streekkeurmerk dient onafhankelijk te kunnen voortbestaan door middel van inkomsten van gecertificeerde producten. Uit diverse communicatie met vissers en andere marktpartijen is de wens naar voren gekomen om met het streekkeurmerk gericht haar producten te kunnen verkopen. Dat wil zeggen dat gecertificeerde producten in het topsegment worden geplaatst om op deze manier een meerprijs te ontvangen voor de geleverde kwaliteit.

Dit eindrapport vormt de afronding van het project Zuiderzee Zilver II. De projectgroep heeft in drie jaar gewerkt om het streekproduct uit het IJssel- en Markermeer op de kaart te zetten. In de bijlage van het eindrapport zijn diverse documentatie en verslaglegging opgenomen met resultaten van het project.

1 Inleiding

In 2009 is gestart met het ontwikkelen van een streekkeurmerk voor visserijproducten uit het IJssel- en Markermeer, het Zuiderzee Zilver keurmerk. Doel van de ontwikkeling van een streekkeurmerk is het creëren van meerwaarde voor visserijproducten die geogst en verwerkt zijn in het voormalige Zuiderzeegebied. Dit komt tot uiting in een relatief hogere prijs die consumenten bereid zijn te betalen voor streekeigen producten van goede kwaliteit die op duurzame wijze zijn voortgebracht ten opzichte van vergelijkbare producten. Alle ketenpartijen – inclusief de visserijondernemer – moeten in gelijke mate profiteren van de meerprijs.

1.1 Ontwikkeling streekkeurmerk Zuiderzee Zilver

1.1.1 Aanleiding ontwikkeling streekkeurmerk

Aanleiding voor de ontwikkeling van een streekkeurmerk kwam voort uit de behoeften van de consument. Uit onderzoek naar de consumentenbehoeften in Nederland blijkt dat er perspectief was voor het introduceren van een premium streekkeurmerk. Uit onderzoek blijkt het volgende:

- Nederlandse consumenten zijn erg prijsbewust, maar eisen tegelijkertijd de beste kwaliteit. Ze hebben een hoog verwachtingspatroon en zijn merkbewust;
- Huidige consumententrends richten zich op gemak, gezondheid, welzijn, genieten en prijs;
- Belangstelling voor kwaliteit en exclusiviteit van organische producten, regionale producten, ambachtelijke producten;
- Prijsbewustzijn: veel Nederlanders willen exclusiviteit, kwaliteit maar zijn bereid hiervoor ca. maximaal 10% extra te betalen;
- De Nederlandse consument is goed voorgelicht op het gebied van voedingsproducten en weet bewust keuzes te maken;
- Er is sterke interesse in producten van eigen bodem;
- Groeiende afkeer tegen ‘processed foods’. Interesse in authenticiteit, ‘natuurlijk’ in het kader van gezondheid en welzijn.

Daarnaast spelen het benutten van marktkansen, het creëren van meerwaarde in de keten en bepaalde productcriteria een belangrijke rol. Gezamenlijk vormden deze punten de aanleiding tot het komen van een streekkeurmerk voor kwalitatieve, duurzaam gevangen vis uit het voormalige Zuiderzeegebied.

Gedurende 2009 is het project ‘Introductie van het streekkeurmerk Zuiderzee Zilver’ met behulp van subsidie vanuit het Europees Visserijfonds(EVF) uitgevoerd. Het doel van dit project was het introduceren van het streekkeurmerk Zuiderzeezilver in de markt:



“Zuiderzeezilver (ZZZ) is een kwaliteits- en duurzaamheidskeurmerk voor vis en visproducten uit het voormalige Zuiderzeegebied. Het keurmerk staat voor kwaliteit, duurzaamheid, herkomst en traceerbaarheid. ZZZ als keurmerk mag worden gebruikt door visserijondernemers, verwerkende bedrijven, groot- en detailhandelsbedrijven en horecaondernemingen die voldoen aan specifieke criteria. Het doel van ZZZ is meerwaarde creëren voor visserijproducten die geogst en verwerkt zijn in het voormalige Zuiderzeegebied. Dit komt tot uiting in een relatief hogere prijs die consumenten bereid zijn te betalen voor streekeigen producten van goede kwaliteit die op duurzame wijze zijn voortgebracht.”

1.1.2 Resultaten

In 2009 is gestart met het opzetten van ketensamenwerking waarbij visserijbedrijven, afslagen en handel samenwerken om de Zuiderzee Zilver gecertificeerde visserijproducten te introduceren en duidelijk positioneren in de markt waardoor een duidelijke meerwaarde gecreëerd wordt.

De projectpartners hebben gezamenlijk een handboek geschreven met daarin de criteria en voorwaarden waaraan moet worden voldaan om het streekkeurmerk te mogen dragen en te behouden. Er is een certificeringsprocedure en controleprocedure opgezet en een certificaat ontwikkeld. Tevens is er een Track &

Trace-systeem met bijbehorende website ontwikkeld waarmee de gecertificeerde vis te herleiden is naar moment van vangst en door welk visserijbedrijf de vis is gevangen.

1.1.3 Conclusies

Het project 'Introductie van het streekkeurmerk Zuiderzee Zilver' is met succes opgezet. Met de opgezette keten kan er naar een grote en selectieve uitbereiding van het keurmerk worden gewerkt.

Door middel van ervaringen in de praktijk, met het tot stand laten komen van samenwerkingsverbanden en promotionele uitingen betreffende Zuiderzee Zilver en het laten plaats vinden van onderzoek en controles voor certificering is gedurende het project veel kennis opgedaan. Hierbij is naar voren gekomen dat het controleren op kwaliteit een belangrijke rol speelt in alle fasen en eveneens in het volgende project, dat staat voor de uitbreiding van het streekkeurmerk Zuiderzee Zilver. Kwaliteitscontroles zijn lastig, maar aan de hand van de opgestelde criteria, bekend bij alle deelnemende partijen, kan de vis worden gecontroleerd en de kwaliteit van de gecertificeerde vis worden gewaarborgd.

Gedurende het Zuiderzee Zilver II project is vanuit 3 centrale punten gewerkt: De Nederlandse Vissersbond, VD119 en de IJsselmeervisafslag te Urk. Er is namelijk gebleken dat er centrale registratie- en contactpunten nodig zijn om het proces en de registratie overzichtelijk te houden. Aan de hand van een afspraken document is deze procedure vastgelegd. Dit document is gedurende Zuiderzee Zilver II eveneens gehandhaafd.

Tenslotte is gebleken dat een actieve benadering van potentiële deelnemers de beste manier is om deze deelnemers daadwerkelijk te certificeren. Doordat geïnteresseerde partijen vaak druk zijn met hun dagelijkse werkzaamheden blijft de opgave om officieel aangesloten te worden bij Zuiderzee Zilver nogal eens liggen. De huidige ketenpartners kunnen een actieve rol in spelen door Zuiderzee Zilver te blijven promoten en interesse te blijven wekken door vaker contact op te nemen. Daarnaast speelt de netwerktheorie een belangrijke rol. Bij het enthousiasmeren van de samenwerkende partijen met de potentiële deelnemer, wordt de deelnemer zelf ook enthousiast. Dit werkt door in de keten van producent tot de uiteindelijke consument.

Met deze evaluatie en genoemde aanbevelingen, is het vervolgtraject, het project 'Promotie & uitbreiding van het streekkeurmerk Zuiderzee Zilver' opgezet. Hiermee zal Zuiderzee Zilver worden gelanceerd en het succes worden uitgebreid tot op grotere schaal.

1.2 Promotie en uitbreiding Zuiderzee Zilver

De eerste tests met het Zuiderzee Zilver keurmerk zagen er veelbelovend uit. In januari 2009 is de pilot van het initiële project van start gegaan en zijn de eerste Zuiderzee Zilver gecertificeerde snoekbaarzen door de proefketen gegaan. Met enkele IJsselmeervissers en één handelaar is hiermee in de eerste twee maanden proefgedraaid. Hierbij is vooral gekeken naar het logistieke- en traceringsproces van visser tot consument. Hoewel het traceringstraject op sommige onderdelen nog extra aandacht behoeft, waren de ketenpartijen zeer positief over het ZZZ-proces.

Op basis van de evaluatie van het initiële project is onderzocht hoe het streekkeurmerk verder uitgebouwd en verbreed kon worden naar andere visserijen, visserijproducten en exportvisproducten uit het voormalige Zuiderzeegebied. Deze ontwikkelingen zijn vormgegeven het vervolgproject 'Promotie en uitbreiding van het streekkeurmerk Zuiderzee Zilver'.

Het doel van dit vervolgproject is het promoten en uitbreiden van het streekkeurmerk Zuiderzee Zilver in de markt na de introductie ervan. Daarnaast is gestreefd naar het uitbouwen/verbreden van het streekkeurmerk naar andere visserijen, visserijproducten en exportvisproducten uit het voormalig Zuiderzeegebied.

De subdoelstellingen voor het Zuiderzee Zilver II project:

- Twintig IJsselmeervissers gecertificeerd voor het aanvoeren van ZZZ-vis(producten);
- alle vier IJsselmeerafslagen gecertificeerd voor ZZZ;
- vijf groothandelaren gecertificeerd voor verhandeling en distributie van ZZZ-vis(producten);
- 150 visspecialzaken uit het topsegment gecertificeerd voor het aanbieden van ZZZ-vis(producten);
- 150 restaurants uit het topsegment gecertificeerd voor het aanbieden van ZZZ-vis(producten);
- 25% van de bezoekers van de gecertificeerde visspecialzaken/restaurants bekend met ZZZ.

2 Organisaties in het samenwerkingsverband

In dit hoofdstuk worden de organisaties beschreven die het samenwerkingsverband vormen voor de uitvoering van het project 'Promotie en uitbreiding van het streekkeurmerk Zuiderzee Zilver' (Zuiderzee Zilver II).

2.1 Gegevens van de aanvrager en samenwerkende partijen

Aanvrager:

Ursa Major Services BV

Dhr. Derk Jan Berends (directeur, manager)

Postbus 64

8300 AB EMMELOORD

Tel.: 0527 – 69 81 51

Fax: 0527 – 69 87 76

Email : secretariaat@vissersbond.nl

Samenwerkende partijen binnen het project:

Maatschap C.J.M. Keijzer VD119 cs

Dhr. Cor Keijzer

De Hemmes 16

1132 EJ VOLENDAM

Tel.: 06 – 53 43 95 33

Email: info@vd119.nl

Verbond van de Nederlandse Visdetailhandel

Dhr. Peter van de Laar

Postbus 72

2280 AB RIJSWIJK

Tel: 06 – 53 56 34 45

Email: info@vispetervandelaar.nl

Twaka Automatisering

Dhr. Reinder Kerkhof

De Mar 2

8835 XW EASTERLITTENS

Tel. : 06 – 22133484

Email : info@twaka.nl

Stichting Streekeigen Producten Nederland (SPN)

Dhr. René de Bruin

Costerweg 5

6702 AA WAGENINGEN

Tel.: 0317 – 42 02 24

Email: info@erkendstreekproduct.nl

Inno Partner

Dhr. Rob Janssens

Postbus 92

6700 AB WAGENINGEN

Tel: 06 217 07 397

info@innopartner.nl

2.2 Achtergrondinformatie betrokken organisaties

Ursa Major Services BV

Ursa Major Services BV (UMS) is een projectbureau en dochteronderneming van de Nederlandse Visserijbond, belangenbehartiger voor de Nederlandse beroepsvisserij. De Nederlandse Visserijbond bestaat uit 7 medewerkers en behartigt de belangen van 280 aangesloten visserijondernemingen. Het doel van de Nederlandse Visserijbond is het bevorderen van de nationale en internationale belangen van de Nederlandse vissers in de ruimste zin van het woord.

Maatschap C.J.M. Keijzer VD119 cs

Visgroothandel VD119 is gespecialiseerd in het leveren van verse vis van de meest uiteenlopende vissoorten aan restaurants en viswinkels. De VD119 koopt rechtstreeks in bij diverse visafslagen en beschikt daarnaast over een breed netwerk van toeleveranciers. Een groot deel van het assortiment wordt gevangen met het eigen schip (VD119). Hierdoor kan VD119 altijd vis leveren.

Verbond van de Nederlandse Visdetailhandel (VNV)

Het VNV is de enige landelijke brancheorganisatie voor visspecialisten. Sinds 1982 behartigt het VNV de belangen van de visspecialisten door de visdetailhandel te vertegenwoordigen bij de instellingen en instanties die in belangrijke mate het beleid bepalen in de vissector, zoals het Productschap Vis, het Nederlands Visbureau en het Visopleidingsinstituut Stivavi.

Twaka Automatisering

Twaka Automatisering is opgericht in april 2004 en maakt software voor de vee- en vleesbranche. Daarbij ligt de nadruk op het oplossen van tracking & tracing problemen van de vee- en vleesstromen en het elektronisch uitwisselen van deze gegevens in de keten. De softwarepakketten draaien grotendeels op het internet waarbij gegevens uitgewisseld worden met productiepakketten zoals expeditie, slachterij en uitbenerij die lokaal kunnen draaien.

Er is veel regelgeving gekomen die betrekking heeft op het traceren van de vee- en vleesstromen en er komen nog steeds nieuwe regels bij waaraan bedrijven in deze sector moeten voldoen. Vooral kleine bedrijven ontberen systemen om aan deze regelgeving te voldoen. Met de kennis en ervaring in de vee- en vleesbranche en de overtuiging dat dergelijke systemen voor de gehele bedrijfskolom via het internet aangeboden en opgezet behoren te worden, is Twaka gestart.

De missie van Twaka automatisering is software pakketten maken voor de vee & vleesbranche.

Stichting Streekeigen Producten Nederland (SPN)

SPN heeft een landelijk keurmerk voor streekproducten ontwikkeld. Men kan dit keurmerk aantreffen op producten die aan strenge eisen voldoen ten aanzien van de herkomst van de grondstoffen, verwerking in de regio en verantwoorde productiewijze. Alleen met het keurmerk 'erkend streekproduct' kan worden aangegeven dat men te maken heeft met een echt streekproduct, waarvan de herkomst bekend en gegarandeerd is. De producenten die het keurmerk mogen gebruiken hebben alle uitgangspunten onderschreven en zijn gehouden aan het naleven ervan. "De producten verdienen het vertrouwen en het is er ons alles aan gelegen om dit vertrouwen waar te maken", aldus SPN.

InnoPartner

InnoPartner is gespecialiseerd in het begeleiden van onderzoeksprojecten op het gebied van technologie en innovatie. InnoPartner is actief in verschillende sectoren, zoals land- en tuinbouw, aquacultuur en visserij, natuur en recreatie, duurzame energie, plattelandsontwikkeling. InnoPartner combineert administratieve ondersteuning en inhoudelijke bijdrage vanuit wetenschappelijke opleiding (WUR) en gerichte praktijkervaring (o.a. TNO en DLV).

3 Projectresultaten

In dit hoofdstuk worden de resultaten getoond van het project. Doel van Zuiderzee Zilver II was om het gebruik van het streekkeurmerk verder op te schalen en meer bekendheid te geven. Deze doelstelling kon worden verwoord in de uitbreiding van het aantal deelnemende bedrijven maar ook in groei van de totaal afgezette kilo's gecertificeerde vis. Deze cijfers zijn verwerkt in schematische weergave welke worden toegelicht.

3.1 Deelnemende vissersschepen

Bij aanvang van het project zijn 6 visserijondernemingen betrokken voor deelname aan het streekkeurmerk. Gedurende de looptijd van het initiële project is de vraag naar gecertificeerde visserijproducten sterk toegenomen. Om aan de toegenomen vraag te voldoen heeft de aanvrager actief acquisitie gevoerd om het aantal deelnemende vissersschepen uit te breiden. Vissers zijn actief benaderd in de vorm van een gesprek aan boord of op kantoor van de Nederlandse Vissersbond. Dit heeft de afgelopen jaren geleid tot een groei van 6 naar momenteel 23 deelnemende visserijondernemingen.

Jaartal	Deelnemers	Per jaar bijgekomen deelnemers
2009	6	UK 122, UK 262, VD 64, HK 8, HN 35 en LE 22
2010	13	LE 23, VD 84, UK 8, UK 238, UK 9, HI 35 en HK 173
2011	21	ST 8, UK 55, WON 32, WON 37, VD 94, VD 68, VD 214 en VD 104
2012	23	WON 39 en HN 2

Tabel 3.1 Overzicht deelnemende visserijbedrijven

De getoonde schepen boden gedurende de looptijd van het project gecertificeerde vis aan op de IJsselmeer afslagen Urk, Stavoren en Volendam. Enkele schepen hebben een ontheffing om met goedkeuring van de PO IJsselmeer buiten de afslag om te verkopen. Deze verkoopgegevens worden doorgegeven aan de PO IJsselmeer en de projectgroep wanneer het gecertificeerde vis betreft.

3.2 Uitbreiding assortiment

Het streekkeurmerk is in eerste instantie opgezet voor de vissoort snoekbaars die wordt gevangen in het IJsselmeer en Markermeer. De snoekbaars is in de culinaire wereld een bekende vissoort die zich kenmerkt door een witte en stevige vleesstructuur. Door het Zuiderzee Zilver keurmerk is de snoekbaars uit het IJsselmeer en Markermeer gunstig gepositioneerd in de markt, wat een positieve invloed heeft op de prijsontwikkeling. Vanuit de projectgroep is in de eerste fase de wens uitgesproken om het assortiment uit te breiden met andere vissoorten uit het gebied.

In overleg met gecertificeerde vissers en handelaren is besloten om rode baars en bot toe te voegen aan het assortiment, beide soorten worden door de consument ondergewaardeerd. Door het certificeren met het keurmerk verwacht de projectgroep de waardering van deze soorten te vergroten bij de consument.

3.2.1 Vissoorten gecertificeerd onder Zuiderzee Zilver

De **snoekbaars** is een veel voorkomende vis in de Nederlandse binnenwateren en komt van oorsprong uit Oost- en Midden-Europa. In de 19e eeuw is de vis via de grote rivieren in Nederland terechtgekomen. Daarnaast is de snoekbaars ook uitgezet voor de visvangst. De snoekbaars vertegenwoordigt een grote economische waarde, vanwege het hooggewaardeerde visvlees.

Wetenschappelijke benaming

Stizostedion lucioperca.

Leefgebied

Meren en grote rivieren, met name in open en diepe wateren.

Kenmerken

De snoekbaars is langgerekt en rond van vorm met een puntige kop. De kleur van de snoekbaars is afhankelijk van de bodem, lichtintensiteit in en de helderheid van het water en kan variëren van zilvergrijs tot goudbruin. Daarnaast heeft hij vage donkere dwarsstrepen, die bij oudere exemplaren vervagen. Hij heeft twee rugvinnen, waarvan de voorste harde

ZUIDERZEEZILVER II

stekelige stralen heeft. Ook de rand van de kieuwdeksel is voorzien van een scherpe punt. De ogen zijn groot en glazig. De snoekbaars kan 120 centimeter lang worden. De mannetjes kunnen worden onderscheiden aan hun donkere buik.

Voedsel

Plankton, insectenlarven, watervlooien. Kleine vissen, o.a. spiering, voorn.

Gedrag

Leeft in kleine groepen of alleen en trekt veel rond. Snoekbaars heeft een hekel aan teveel licht en zoekt overdag diepe of schaduwrijke plekken op. De jonge larven gaan zelfs dood bij te veel licht. De jonge snoekbaars eet kleine waterdiertjes zoals watervlooien. Naarmate hij groter wordt gaat hij over op grotere prooien, met name vissen.

De snoekbaars jaagt voornamelijk in de avond en morgen tussen 5 uur en 12 uur, omdat hij dan met zijn grote glazige ogen met reflecterend netvlies een voordeel heeft ten opzichte van de prooivis. De snoekbaars maakt ook gebruik van het zijlijnorgaan dat gevoelig voor geringe drukverschillen en waterstromen en de vis in staat stelt de prooi te vinden. Het zijlijnorgaan kan ook worden gebruikt om grotere stilstaande objecten waar te nemen door de verstoring die ze opwekken in het stromingspatroon om de vis. De snoekbaars maakt daarnaast gebruik van geur om de prooi te vinden.

In de winter trekt de snoekbaars, als dat mogelijk is, naar zeer diep water. Veel snoekbaarzen leven dan op dieptes tussen de 10 en 20 meter. De snoekbaars paait bij temperaturen van 12 tot 15 °C van april tot mei. De mannetjes maken in ondiep water een kuil die wortels van waterplanten blootlegt. De daar gelegde eieren worden door het mannetje bewaakt en door vinbewegingen van vers zuurstofrijk water voorzien.

Bron: <http://ijsselmeervissen.nl/IJsselmeer/Vissoorten/Snoekbaars.aspx>

De rode baars, of baars, is een vis die behoort tot de familie echte baarzen. Deze vissoort is familie van de snoekbaars en de pos.

Wetenschappelijke benaming

Perca fluviatilis

Leefgebied

De baars leeft verspreid over bijna heel Europa en Noord-Azië en komt voor in meren, plassen, moerasland, rivieren en brakwater.

Kenmerken

De baars heeft 2 gescheiden rugvinnen, waarvan de voorste uitsluitend harde stekels heeft; op de achterzijde van de voorste rugvin bevindt zich een zwarte vlek, over het lichaam lopen een aantal verticale, donkere banden. De baars heeft een zijdelings afgevlakt lichaam met hoge rug. Kleur: de baars heeft een geel/groenachtige rug, een witte/zilverwitte buik met roodachtige glans en rood- /geelgekleurde vinnen.

Voedsel

De baars eet voornamelijk plankton, kleine bodemdierjes, kleine vissen, rivierkreeftjes en insecten.

Gedrag

De baars is een van de eerste vissen die nieuw aangelegde wateren koloniseert. In voedselarme wateren (vennen en zandafgravingen) is de baars samen met de blankvoorn de dominante vissoort. De baars is een zichtjager en heeft dus helder water nodig. Hij leeft in het algemeen in scholen van enkele tientallen dieren van ongeveer gelijke grootte. In deze scholen kan een enorme voedselnijd optreden waarbij een vermeende prooi door de hele school tegelijk wordt bejaagd.

De baars is ondanks zijn stekels een gewilde prooi van de snoek. Baarzen staan evenals snoeken bekend om hun kannibalisme. In de zomer komen vaak erg grote scholen met jonge baars voor die voor hun wat oudere soortgenoten een gewilde prooi vormen. Ook dan jaagt de baars vaak groepsgewijs op de opgejaagde visjes.

Bron: <http://ijsselmeervissen.nl/IJsselmeer/Vissoorten/RodeBaars.aspx>

De bot is nauw verwant aan de schol, met het uiterlijke verschil dat er nauwelijks duidelijke vlekken op de (donkere) bovenzijde van de vis te zien zijn. De bot heeft ook een dikker lichaam dan de schol en het vlees is fijner van structuur. Voor de visserij op het IJsselmeer is de bot voor een aantal vissers een zeer belangrijke vissoort.

Wetenschappelijke benaming

Platichthys flesus.

ZUIDERZEEZILVER II

Leefgebied

De bot komt voor in zout-, brak- maar ook in zoet water. De bot wordt in de Rijn tot in Bazel gevangen en is een algemene vissoort aan de kust van Nederland, vooral in de Zeeuwse en Zuid-Hollandse stromen. Ook in het IJsselmeer is de bot te vinden.

Kenmerken

De bot is een platte, asymmetrische vis met de ogen meestal (90-95%) op rechterzijde. Het lichaam is ovaal- of ruitvormig en de staartvin is vierkant. De kop en de kaken zijn klein in verhouding tot het lichaam en de snuit is puntig. De rugvin van de bot heeft 52-67 vinstralen en de anaalvin 35-46 vinstralen. Daarnaast heeft deze vis een ruwe huid. De rijen stekeltjes langs de zijlijn en basis van de rugvin en de vierkante staart zijn kenmerkend voor deze soort.

Als de larve van de bot ca. 1 cm lang is, wordt het lichaam platter en groeit het linkeroog naar de rechterzijde. Bij een klein aantal, 5-10%, van deze vissen groeit het rechteroog echter naar de linkerzijde. Soms gebeurt het ook dat het oog halverwege de groei blijft steken in de kop. Kleur: De kant met ogen is matbruin/groenbruin/grijsgroen met roodoranje vlekjes. De andere zijde is vuilwit, soms met pigment. De ogen zijn oranje.

Voedsel

De larven van de bot eten plankton. Oudere botjes (ouder dan 1 jaar) eten voornamelijk kleine schaaldieren en wormen. Volwassen botten eten ook kleine vissen. In zoetwater eten botten insectenlarven, vlokreeften en zoetwatermosselen.

Gedrag

De bot is actief in de schemering en de nacht. Hij verstopt zich onder zand of slib en schiet plotseling op zijn prooi af, als die in de buurt komt. Grotere botten willen ook nog wel eens snel zwemmend hun prooi achtervolgen. Deze soort is meestal verborgen in zand met alleen de ogen zichtbaar. Daarnaast maakt de bot bepaalde enzymen aan als hij in aanraking komt met giftige stoffen. Als deze enzymen worden aangetroffen in het weefsel van een bot, geeft dat aan dat de bodem chemisch geanalyseerd moet worden. Hierdoor is deze soort een indicatorsoort voor verontreiniging/vervuiling. Mannetjes zijn eerder volwassen dan vrouwtjes, respectievelijk bij een leeftijd van 2-3 jaar (20-25 cm) en 3-4 jaar (25-30 cm).

Vrouwtjes leggen 400.000-2.000.000 eieren per jaar. Botten paaien in de periode van eind januari tot mei. De eitjes van de bot zijn 0,8-1,4 mm doorsnee en komen na ca. twee weken uit. Daarna leven deze larven ca. 10 weken van hun dooierzak. Botten kunnen een leeftijd van maximaal 15 jaar bereiken.

Bron: <http://ijsselmeervissen.nl/IJsselmeer/Vissoorten/Bot.aspx>

3.3 Vangsten verkocht als Zuiderzee Zilver

De vangsten onder het keurmerk Zuiderzee Zilver zijn voornamelijk aangeland en verkocht op de IJsselmeerafslag Urk. Naast de verkoop van de vis wordt ook de kwaliteitscontrole gedaan door de afslagmedewerkers. Voorafgaand aan de verkoop wordt de vis geschouwd en beoordeeld door de geïnteresseerde kopers.



Foto 3.3 Kwaliteitscontrole: meten temperatuur

ZUIDERZEEZILVER II

Het Zuiderzee Zilver streekkeurmerk biedt de handelaren zekerheid dat er sprake is van een kwalitatief hoogwaardig en duurzaam product. In tabel 3.4 staan de verkoopgegevens weergegeven van vier projectjaren. De vangstgegevens voor 2012 zijn gebaseerd op de reeds bekende vangstgegevens t/m eind juni 2012 (eerste half jaar 2012) in combinatie met verwachte vangsten voor het tweede half jaar 2012.

Jaartal / vissoort in kg's	2009	2010	2011	2012 (schatting)
Snoekbaars	2.475,5	13.340	2.122,5	12.000
Rode Baars	800	1.120	463,5	700
Bot	0	0	4.844	7.125
Totaal in kg's per jaar	3.275,5	14.460	7.430	19.825

Tabel 3.4 Zuiderzee Zilver verkoop in kg's

3.4 Doelstellingen

In deze paragraaf wordt besproken in hoeverre de gestelde doelstellingen vanuit het projectplan zijn behaald. Het doel van het project is het promoten en uitbreiden van het streekkeurmerk Zuiderzee Zilver in de markt na de introductie ervan. En het uitbouwen/verbreden van het streekkeurmerk naar andere visserijen, visserijproducten en exportvisproducten uit het voormalig Zuiderzeegebied. Het hoofddoel van het project is opgedeeld in vijf subdoelstellingen:

Hoofddoel
<ul style="list-style-type: none">➤ Het promoten en opschalen van het streekkeurmerk ZuiderZeeZilver.➤ Meerwaarde creëren voor de visserijproducten uit het voormalige Zuiderzeegebied.➤ Het creëren van onderscheidend vermogen van ZuiderZeeZilver op basis van kwaliteit, versheid, duurzaamheid en ambachtelijkheid van garandeerde streekeigen visserijproducten.➤ Het exclusief beschikbaar stellen van het keurmerk ZuiderZeeZilver aan geselecteerde ketenpartners (visserijondernemers, verwerkers, handel, horeca en visspecialzaken) onder overeengekomen voorwaarden.➤ Het streven naar een gemiddelde prijs per 1 januari 2010 die structureel (minimaal) 10% hoger ligt voor ZuiderZeeZilver-producten dan vergelijkbare producten uit hetzelfde vangstgebied.

Figuur 3.5 Doelstellingen project Zuiderzeezilver II

1. Het promoten en opschalen van het streekkeurmerk ZuiderZeeZilver

Het streekkeurmerk is tijdens het tweede deel van het project opgeschaald, gegroeid qua bekendheid en afname. Uit de tabel in paragraaf 3.1. valt te herleiden dat het aantal gecertificeerde schepen behoorlijk is toegenomen net als de totale aanvoer van vis (zie tabel 3.4). Het doel om te komen tot opschaling van het streekkeurmerk is behaald door veelal persoonlijke acquisitie bij de visserij, handel, consument en restaurateurs. Bij aanvang van het project is eerst geprobeerd om op grote schaal organisaties Zuiderzee Zilver te certificeren middels het verzenden van mailingen. Helaas bleven de resultaten uit na deze vorm van acquisitie. Na het inzetten van een persoonlijk georiënteerde acquisitie werd de eerste groei van deelnemende gecertificeerde organisaties gerealiseerd.

2. Meerwaarde creëren voor de visserijproducten uit het voormalige Zuiderzeegebied.

Voor de gecertificeerde producten is als doel gesteld om 10% meerwaarde te creëren ten opzichte van de niet gecertificeerde producten. De meerwaarde dient als stimulans voor de visser om een zo kwalitatief hoogwaardig mogelijk product aan de markt te brengen. De verwachting vooraf was dat de meerwaarde tot uiting kwam in de kiloprijs van de gecertificeerde vis. Achteraf is gebleken dat er voor gecertificeerde producten veelal een hogere prijs is betaald door de afnemers. Daarnaast heeft het streekkeurmerk afgelopen jaren bijgedragen aan een verhoging van de gemiddelde visprijzen die verkocht worden op de IJsselmeerafslagen. Naast de meerwaarde in prijs heeft het streekkeurmerk een belangrijk aandeel gehad in het verhogen van de bekendheid van visproducten uit het IJsselmeer en Markermeer.

ZUIDERZEEZILVER II

3. *Het creëren van onderscheidend vermogen van ZuiderZeeZilver op basis van kwaliteit, versheid, duurzaamheid en ambachtelijkheid van garandeerde streekkeigen visserijproducten.*

Het is van belang dat het streekkeurmerk zich onderscheidt van substituuat producten. In deze vergelijkbare producten is een driedeling te maken. Het gaat dan om de volgende soorten:

Vis uit het IJsselmeer en Markermeer die niet gecertificeerd is

Wanneer visserijbedrijven niet gecertificeerd zijn of niet voldoen aan de kwaliteitsrichtlijnen van het streekkeurmerk is het niet mogelijk de vangst als ZuiderZeeZilver te vermarkten. Ursa Major Services verleent de certificaten aan visserijbedrijven die vissen conform de opgestelde criteria en voorwaarden, opgenomen in het handboek. Wanneer een gecertificeerd bedrijf zich niet houdt of niet voldoet aan eisen uit het handboek dan dient de afslagmedewerker het keurmerk te verwijderen. Het komt dus voor dat dezelfde vissoorten op de afslag te verkrijgen zijn, de ene met het streekkeurmerk en de ander zonder.

Geïmporteerde vissoorten

Met name snoekbaars wordt geïmporteerd door Nederlandse handelaren. Voornamelijk in de landen Zweden, Rusland en andere landen in Oost-Europa wordt op een grote schaal wild gevangen snoekbaars aangeboden. Het is de certificeerder er aan gelegen om ervoor te zorgen dat er onderscheid wordt aangebracht tussen Zuiderzee Zilver gecertificeerde vis en import vis die bij dezelfde handelaar terecht komt.

Gekweekte vissoorten

Sinds een tiental jaren wordt snoekbaars succesvol gekweekt in Nederland, onder andere voormalige IJsselmeervissers kweken nu snoekbaars. Een voordeel van deze werkwijze is dat het product op elk moment kan worden afgenomen, men is niet gebonden aan seizoen sluitingen en heeft niet te kampen met weersomstandigheden. De ZuiderZeeZilver snoekbaars dient haar te onderscheiden door het verhaal wat over het product kan worden verteld. Middels brochures en persoonlijke gesprekken is het ZuiderZeeZilver dermate gepositioneerd dat het een meerwaarde heeft gekregen ten opzichte van gekweekte snoekbaars. Om deze positie te behouden is communicatie ten behoeve van het project onmisbaar.

4. *Het exclusief beschikbaar stellen van het keurmerk Zuiderzee Zilver aan geselecteerde ketenpartners onder overeengekomen voorwaarden*

Voordat ketenpartners gebruik kunnen en mogen maken van het streekkeurmerk dient men het handboek en een overeenkomst tot merkvoering te ondertekenen. Deze documenten sturen op het juiste gebruik van het streekkeurmerk. Voor ketenpartners waren er geen kosten verbonden aan deelname aan het project, enkel werd gevraagd om conform het draaiboek te werken. Onderstaand schema toont welke partners zich hebben geconformeerd aan het project:

Visserijbedrijven	Handelaren/verwerkers	Detailisten	Horeca
HK8 - Bruinink	Vishandel VD119	Visspecialist Peter van de Laar	De Vale Ouwe
HN35 - Last	Koelewijn's Haringleggerij BV	Visspecialiteiten Baarssen	De Roode Schuur
LE22 - Visser	Versvishandel Jan van As	Vishandel De Vakman	Hotel Rest. Van den Hogen
UK122 - Visscher	Wiegersma Zeevishandel	De Visscher Visspecialiteiten	Restaurant Lakes
UK262 - Kaptein	G. Koffeman BV	Vishandel Boonstra	Radisson Blu Hotels & Resorts
VD64 - Schilder	De Smet BV	Vishandel Koning Amstelveen	Mes Amis
LE23 - Fuchs	Schmidt Zeevis	Vishandel Boels	Hotel Restaurant Jans
VD84 - Schilder	Dayseaday BV	Vishandel Volendam Schilder (Kil) BV	Amsterdam Rai
UK8 - Romkes	Weerstand BV	Jacob Heijnen BV / Fish 'n food	Landgoed Rhederoord
HI35 - Bootsma	Fish Partners	Viswinkel VD119	Restaurant Minevitus
UK238 - Hakvoort	Hanos	Mts TS31 Internos TS31 cs	Gasterij de Elzentuin
HK173 - Wormsbecher	Macro/Metro	Vishandel HILVIS	Van Grunsven
UK 9 - Woord	Sligro	Visspecialzaak Baarssen	De Watergeus
ST 8 - Boersma	Fix- Fisch		De Zon
UK55 - De Boer	Visservice Veltman BV		Culinaire Viswinkel Zeezout

ZUIDERZEEZILVER II

WON32 - Bootsma	Rodé Vis		Restaurant Seidel
WON39 - De Haan	Vishandel Groningen BV		Restaurant d'Ouwe Brouwerij
WON37 - Bootsma	W.G. den Heijer & Zn BV		Restaurant de Vestibule
VD94 - Smit	Hein Dil		De Drie Haringhe
VD 68 - Mossel	Vishandel Muys		Restaurant De Hinde
VD 104 - Schilder	Adri & Zoon BV		
VD 214 - Bond	Strogoff Freshfood		
HN 3 - Last	IDA Visservice		
HN 2 - Last	Marfo		

Tabel 3.6 Ketenpartners Zuiderzee Zilver

Via de partijen benoemd in tabel 3.5 worden gecertificeerde producten op de markt gebracht. Via de verwerkers is er ook een groot deel gecertificeerde producten geëxporteerd.

5. *Het streven naar een gemiddelde prijs per 1 januari 2010 die structureel (minimaal) 10% hoger ligt voor ZuiderZeeZilver-producten dan vergelijkbare producten uit hetzelfde vangstgebied.*

Na afloop van het project kan er worden geconcludeerd dat er daadwerkelijk een meerprijs wordt betaald voor gecertificeerde vis. Wel is dit in grote mate afhankelijk van hoe het product wordt aangeboden gelet op de presentatie van de gecertificeerde vis in de mijnzaal. Naast de meerwaarde voor gecertificeerde producten heeft het gehele visaanbod uit het IJsselmeer en Markermeer geprofiteerd van het project. De afgelopen jaren zijn de prijzen van de aangeboden vis, zowel gecertificeerd als niet gecertificeerd, gestegen. Door de informatievoorziening naar de markt vanuit het project is de vraag is IJsselmeervis gestegen. Door de hogere vraag zijn de prijzen structureel meegestegen, dit is met name te merken bij de vissoorten snoekbaars, bot en wolhandkrab.

4 Conclusies & aanbevelingen

Dit hoofdstuk geeft inzicht in de activiteiten uitgevoerd ten behoeve van het project Zuiderzee Zilver II en op welke wijze deze activiteiten hebben bijgedragen aan de resultaten van het project. Vervolgens zullen conclusies worden getrokken en aanbevelingen worden gedaan. Tot slot wordt ingegaan op het vervolg van het project en de wijze waarop het streekkeurmerk in de toekomst in stand gehouden kan worden.

4.1 Conclusies

Voor de uitvoering van het project Zuiderzee Zilver II zijn door de projectpartners en derden verschillende activiteiten uitgevoerd. Deze activiteiten komen overeen met de doelstellingen van het project. Het gaat hierbij om onder andere:

- Uitbreiding keten, ketenpartners benaderen (acquisitie);
- Ontwikkeling, controle en handhaving keurmerk;
- Promotie Zuiderzee Zilver keurmerk, zowel bij visserijondernemingen, afslagen, handelaren, detaillisten als consument;
- Benaderen marktpartijen, aangaan leveringscontracten en uitbreiding distributie;
- Gebruik, onderhoud Track & Trace systeem;
- Kwaliteitscontrole Zuiderzee Zilver-producten;
- Evaluatie en kennisdeling;
- Onderhouden contact achterban m.b.t. Zuiderzee Zilver;
- Inzet netwerk visserijbranche.

Om de keten uit te breiden zijn verschillende activiteiten door de projectpartners uitgevoerd. Via verschillende kanalen zijn potentiële deelnemers uit verschillende segmenten binnen de keten benaderd om deel te nemen aan het streekkeurmerk Zuiderzee Zilver. Onder andere door het versturen van mailingen aan grote groepen potentiële deelnemers is getracht de keten uit te breiden. Dit had achteraf gezien niet het gewenste effect; de nieuwe aanmeldingen voor deelname bleven uit.

Vervolgens zijn via persoonlijke acquisitie verschillende partijen benaderd. Dit resulteerde in nieuwe deelnemers aan het keurmerk in alle segmenten binnen de keten. Inmiddels bestaat de gehele keten van deelnemende partijen aan het Zuiderzee Zilver keurmerk uit 23 visserijondernemingen, 24 handelaren/verwerkers, 13 detaillisten en 20 horecagelegenheden. Bij aanvang van het project was beoogd voor een deel van deze activiteiten een externe partij in te schakelen. Ondanks dat persoonlijke acquisitie meer tijd in beslag neemt dan bijvoorbeeld het versturen van mailingen, resulteert dit wel het aantal deelnemers dat daadwerkelijk het keurmerk is gaan gebruiken.

Om het keurmerk te promoten zijn o.a. verschillende promotiematerialen ontwikkeld. Zo zijn er o.a. folders, brochures en een receptenkaart ontwikkeld, in samenwerking met de verschillende projectpartners. Daarnaast zijn er een promotiefilmpje, vlaggen en schorten gemaakt. Het promotiemateriaal is voor verschillende activiteiten ingezet. Aan de aan het keurmerk deelnemende detaillisten en horecagelegenheden zijn o.a. vlaggen en folders beschikbaar gesteld, zodat zij in hun winkels, restaurants e.d. Zuiderzee Zilver onder de aandacht kunnen brengen. Daarnaast heeft de projectgroep gedurende het project deelgenomen aan verschillende vakbeurzen en evenementen, waaronder de Horecava, de Horacarelatiedagen en de Week van de Smaak, waarbij het Zuiderzee Zilver keurmerk onder de aandacht is gebracht.

De verschillende promotiecampagnes hebben geresulteerd in naamsbekendheid van het Zuiderzee Zilver keurmerk bij zowel de vissers, leveranciers, detailhandel, horeca als de consument en resulteerden in een aantal succesvolle overeenkomsten voor levering van Zuiderzee Zilver gecertificeerde vis. Geconcludeerd kan worden dat deelname aan beurzen in combinatie met de juiste promotiematerialen, waarbij 'het verhaal van het Zuiderzee Zilver keurmerk' verteld kan worden, aanzienlijk heeft bijgedragen aan het succes van het keurmerk.

Aangaande de kwaliteitscontrole van de visserijproducten die onder het Zuiderzee Zilver keurmerk werden verhandeld, kan worden geconcludeerd dat de controleprocedure eveneens heeft bijgedragen aan het succes van het keurmerk. Door goede afspraken te maken met betrokken partijen en een gedegen procedure op te

ZUIDERZEEZILVER II

stellen ter controle van de kwaliteit (en deze ook strikt te handhaven), werd er een kwalitatief hoogstaand product geleverd. Door middel van ervaringen in de praktijk, met het tot stand laten komen van samenwerkingsverbanden en promotionele uitingen betreffende Zuiderzee Zilver en het laten plaats vinden van onderzoek en controles voor certificering is gedurende het project veel kennis opgedaan. Hierbij is naar voren gekomen dat het controleren op kwaliteit een belangrijke rol speelt in alle fasen en eveneens in het volgende project, dat staat voor de uitbreiding van het streekkeurmerk Zuiderzee Zilver. Kwaliteitscontroles zijn lastig, maar aan de hand van de opgestelde criteria, bekend bij alle deelnemende partijen, kan de vis worden gecontroleerd en de kwaliteit van de gecertificeerde vis worden gewaarborgd. Dit resulteerde onder meer in betere prijzen voor de vis die met keurmerk werden verhandeld ten opzichte van vis zonder het keurmerk.

Gedurende het Zuiderzee Zilver II project is vanuit 3 centrale punten gewerkt: De Nederlandse Visserbond, VD119 en de IJsselmeervisafslag te Urk. Er is namelijk gebleken dat er centrale registratie- en contactpunten nodig zijn om het proces en de registratie overzichtelijk te houden. Aan de hand van een afspraken document is deze procedure vastgelegd. Dit document is gedurende Zuiderzee Zilver II eveneens gehandhaafd.

Tenslotte is gebleken dat een actieve benadering van potentiële deelnemers de beste manier is om deze deelnemers daadwerkelijk te certificeren. Doordat geïnteresseerde partijen vaak druk zijn met hun dagelijkse werkzaamheden bleef de opgave om officieel aangesloten te worden bij Zuiderzee Zilver nogal eens liggen. De huidige ketenpartners kunnen een actieve rol in spelen door Zuiderzee Zilver te blijven promoten en interesse te blijven wekken door vaker contact op te nemen. Daarnaast speelt de netwerktheorie een belangrijke rol. Bij het enthousiasmeren van de samenwerkende partijen met de potentiële deelnemer, wordt de deelnemer zelf ook enthousiast. Dit werkt door in de keten van producent tot de uiteindelijke consument.

4.2 Aanbevelingen

Bij aanvang van het project was beoogd om voor bepaalde onderdelen externe partijen in te huren. Gedurende het project kwam het projectteam tot de conclusie dat met name op het gebied van acquisitie het beter zou zijn dit in eigen beheer te doen. De inzet van met name mailingen hadden niet de gewenste resultaten. Dit in tegenstelling tot persoonlijke benadering van geïnteresseerde partijen door projectleden. Persoonlijke acquisitie vergt meer tijd en inspanning, maar levert wel betere resultaten op.

Voor het opzetten van een eigen (streek)keurmerk heeft het projectteam samenwerking gezocht met de Stichting Streekeigen Producten Nederland (SPN). Dit reeds bestaande keurmerk voor producten uit de regio heeft duidelijk bijgedragen aan het succes van Zuiderzee Zilver. Via SPN heeft het projectteam ervaring opgedaan aangaande de te regelen zaken voor het opzetten en de ingebruikname van een keurmerk. De expertise van SPN was een zeer welkome aanvulling. Het projectteam is van mening dat d.m.v. 'best practices' vanuit andere sectoren, die middels het SPN keurmerk gecertificeerd zijn, een gedegen certificeringsprocedure is ontstaan in Zuiderzee Zilver aangaande visproducten uit het IJssel- en Markermeer.