

N^o 4

4^e jaargang
Oktober 2003

Vis Nieuws

Gemak centraal bij succesvolle productinnovatie

Met nieuwe producten spelen Nederlandse visbedrijven in op wensen uit de markt. Voor een succesvolle invoering van nieuwe producten is gemak een absolute voorwaarde.

Voor Nederlandse visbedrijven is productvernieuwing een 'must'. De aanvoer van vis staat onder druk. "We zijn niet alleen vis-specialist maar vooral ondernemer. Als we geen groei kunnen halen uit meer volume, gaan we op zoek naar alternatieven," aldus een visleverancier. Een ander bedrijf vult hem



aan: "Met verse vis zijn we afhankelijk van het aanbod. Dat heeft grote prijschommelingen tot gevolg. Bij pure visproducten merk je die schommelingen direct. Als je vis verwerkt, met andere, meer prijsvaste producten, kun je die prijschommelingen beter opvangen." Bovendien bereiken visbedrijven

met hun nieuwe producten nieuwe afzetgebieden, zoals jongeren, die vis niet meer op de traditionele wijze bereiden.

Opwarmcultuur

De kennis van de bereiding van eten neemt af. Bovendien kopen consumenten steeds minder hele vis. Zij besteden ook steeds minder tijd aan het klaarmaken van hun eten. "Er ontstaat een opwarmcultuur," meent een vishandelaar. Gebruiksgemak staat daarom bovenaan als het gaat om productvernieuwing. Een voorwaarde voor een succesvol nieuw product, is dat het binnen tien minuten op tafel staat.

Consumenten weten dat vis gezond is, maar niet iedereen houdt van vis. Daarom combineren visverwerkende bedrijven vis met andere producten zoals groenten, vleeswaren of deegwaren. "Voor deze groep consumenten moet het nieuwe product niet te vissig smaken," aldus een leverancier.

Freshness
from
Holland

Inhoudsopgave

Gemak centraal bij succesvolle productinnovatie 1

Nederland een van de koplopers in voedselveiligheid 2

Tonijn is een modern product 3

Vis, een zee van gezondheid 4



Gezond snacken

Een andere trend is het gezond en verantwoord snacken. Heel populair op dit moment zijn goujons, smalle reepjes vis, voorzien van een knapperig deeglaagje. Of de zalmshoarma, een variatie op een bekend vleesproduct.

Door vis niet alleen op de traditionele wijze aan te bieden, zijn leveranciers in de gelegenheid in te spelen op nieuwe smaakprofielen. Zo zijn de laatste jaren mediterrane smaken erg populair in Noord-Europa.

Engeland is het meest trendsetend als het gaat om productvernieuwing. Nederlandse visbedrijven proberen deze trends te vertalen naar de Nederlandse en Franse markt. De Duitse markt is iets behoudender als het gaat om verse visproducten. Sinds kort groeit ook in Spanje de belangstelling voor kant-en-klare gerechten,

Vervolg op pagina 2

zoals visfilet bereid met sauzen of vis geschikt voor roerbakken.

Investing

Nederlandse bedrijven investeren veel tijd en geld in het ontwikkelen van nieuwe visproducten. Enkelen hebben een eigen afdeling die zich alleen bezighoudt met

productvernieuwing. Daarbij gaat het om het uitwerken van eigen ideeën, het volgen van trends of het invullen van wensen van klanten. “Van de tien voorstellen, is er vaak maar één uitvoerbaar. Voordat een nieuw product op de markt komt, wordt het samen met de klant uitvoerig getest. Niet alle nieuwe producten blijken succesvol. Geslaagde producten zijn vaak variaties op bestaande thema’s. Meestal zit vernieuwing in heel simpele zaken,” aldus een van de visbedrijven. ■

Nederland een van de koplopers in voedselveiligheid

Nederland loopt voorop als het gaat om voedselveiligheid, zowel op het gebied van naleving van de wetgeving als certificering. In Nederland wordt het meest gecertificeerd, meent directeur Rien Buitink van de Gemeenschappelijke Kwaliteitsdienst (GKD). “Nederland is een handelsland. Belangrijk is wat de klant vraagt en die klant vraagt om certificering.”

Visbedrijven zijn van huis uit vooral ambachtelijk ingesteld. Hun voornaamste taak is het verwerken en verhandelen van vis. Kwaliteitszorg is een vak apart. Visbedrijven die weinig kennis op het gebied van kwaliteitszorg in huis hebben, maken gebruik van bijvoorbeeld de GKD. Onder de opdrachtgevers van de GKD bevinden zich 60 visverwerkende bedrijven en 200 retailers. Deze uitgebreide klantenkring geeft een goed beeld van de kwaliteitszorg in de Nederlandse visbedrijven.



Het Nederlandse toezicht op naleving van de Europese wetgeving op het gebied van voedselveiligheid is scherp. Dat is niet zo verwonderlijk. Nederland is een echt distributieland. Er worden veel levensmiddelen in- en uitgevoerd. Een deel van die producten wordt bovendien eerst nog in Nederland bewerkt, voordat ze worden geëxporteerd. Daarom besteden Nederlandse bedrijven extra aandacht aan kwaliteitscontroles en -systemen. Een groot deel beschikt over een

of meer vormen van certificering, zoals ISO, HACCP of BRC.

Groei systemen

Buitink ziet een groei in zorgsystemen. Eerst was er ISO. Dit systeem gaf de afnemer informatie over de procesvoering van zijn toeleverancier. Vervolgens kwam HACCP. In dit systeem werden alle kritische punten in het bedrijf vastgesteld, beschreven en gecontroleerd met als doel een veilig eindproduct. BRC gaat nog een stap verder. Het is in feite een samenvoeging van inrichtingseisen, ISO en HACCP. De belangrijkste aanvulling op HACCP is de invoering van management-instrumenten. BRC biedt daarmee de afnemer de garantie dat de leverancier zijn interne proces goed op orde heeft, waardoor hij zijn afspraken kan nakomen.

Bedrijven laten zich bij de invoering van de kwaliteitssystemen leiden door hun afnemers. Met als gevolg dat sommige bedrijven meerdere systemen naast elkaar voeren.

Betekenis kwaliteitssysteem

Voor de invoering van een kwaliteitssysteem moeten de systeemeisen vertaald worden naar de dagelijkse praktijk op de werkvloer. Dit heeft grote weerslag op de bedrijfsprocessen. Medewerkers hebben namelijk

Vervolg op pagina 3



Editorial

A fish a day, keeps the doctor away

Als bedrijf is het onontbeerlijk in te spelen op de wens van de consument. Dit wordt echter steeds moeilijker aangezien consumenten steeds veeleisender zijn.



Gemak is een belangrijke wens van consumenten want zij hebben steeds minder tijd om een maaltijd te bereiden. Er is een duidelijke verschuiving te zien naar gemakproducten.

Maar waarom haken we niet duidelijker in op de wens van iedere consument om een gezond leven te hebben? Vis is van nature een verantwoord en gezond product. Ook de vette vissoorten zijn zeer gezond om te eten omdat vis omega-3 vetzuren bevat en dat zijn vetten die een gunstige uitwerking hebben. Een natuurlijke waardetoevoeging aan visproducten die vaak onderbelicht blijft. En dat is vreemd. Menig sector zou zeer dankbaar zijn voor zo'n goede uitgangspunt.

De internationale onderzoeken die gedaan zijn naar de relatie tussen gezondheid en de consumptie van vis sterken ons in deze visie. In Nederland adviseert de overheid zelfs één à twee keer per week vis te eten. Uiteraard moeten we ervoor waken vis als medicijn te presenteren.

Met z'n allen moeten we ons realiseren wat een prachtig product we verkopen en onze boodschap luid verkondigen: vis is niet alleen heel lekker, maar ook nog gezond!

Tilly Sintnicolaas
Directeur

Vervolg van pagina 2

een grote invloed op de kwaliteit van het product. Denk bijvoorbeeld aan hygiëne. Veel aandacht wordt daarom besteed aan persoonlijke hygiëne en hygiëne op de werkplek. Certificering beïnvloedt alle afdelingen binnen een bedrijf.

Om de kwaliteitssystemen vervolgens te onderhouden, is regelmatige controle nodig. Deze controles geven belangrijke informatie over het productieproces en de producten.

Pro-activiteit

Hoewel de invoering van een kwaliteitssysteem veel invloed heeft op bedrijfsprocessen, constateert Rien Buitink bij Nederlandse visbedrijven een geleidelijke verandering in hun houding. "In het verleden werden deze systemen vooral ingevoerd op verzoek van de klant. Nu zien we dat de toonaangevende bedrijven niet langer wachten op een vraag uit de markt, maar daarop vooruitlopen." ■



Tonijn is een modern product

Verse tonijn werd tot voor kort vooral gegeten in de landen rond de Middellandse Zee. In de Noord-Europese landen kenden we met name tonijn in blik. Nu zien we een verschuiving. Ook in landen als Nederland, België en Duitsland worden de vele mogelijkheden van verse tonijn gewaardeerd. De belangstelling voor deze vissoort groeit.

Tonijn komt voor in alle zeeën tussen de 40° NB en 40° ZB. Het is een snelle zwemmer, die enorme afstanden kan afleggen. Uit onderzoek is gebleken dat hij de oceaan oversteekt van de kust van Mexico tot Japan en van Florida tot de Golf van Biskaje. Overdag zwemmen tonijnen in de diepte, 's nachts komen ze weer naar de oppervlakte. Tonijn is een echte jager. Zijn voedsel bestaat vooral uit vissen, die in scholen leven.

Afspraken over kwaliteit

Nederland importeert tonijn uit Midden-Amerika, Azië en een klein deel uit Afrika. Om tonijn diepgevroren of vers te kunnen verhandelen, worden de nodige eisen gesteld



Voedingswaarden

Per 100 gram onbereid product:

Vet	4,9	gram
waarvan 1,3 gram omega-3 vetzuren		
Eiwit	24,3	gram
Water	74	gram
Koolhydraten	0	gram
Natrium	100	mg
Calcium	20	mg
IJzer	1,0	mg
Vitaminen:	retinol	0,01 mg
	B1	0,05 mg
	B2	0,25 mg
	C	2,00 mg



aan de kwaliteit. Certificering is een mogelijkheid om kwaliteiten te duiden en te controleren. De gewenste kwaliteit wordt echter vooral bereikt door het overgrote deel van de productie van een lokale fabriek af te nemen. De afname van grote hoeveelheden tonijn biedt Nederlandse handelaren de mogelijkheid gerichte afspraken te maken met lokale toeleveranciers over de gewenste kwaliteit van de producten en het productieproces. De verwerking van tonijn geschiedt dan ook vaak lokaal. Slechts in enkele gevallen worden halffabrikaten in Europa verwerkt.

Diepgevroren of vers

Er zijn verschillende soorten tonijn. Voor de Europese markt zijn vooral de witte tonijn en de geelintonijn belangrijk. De witte tonijn wordt met name verwerkt in blik en glas. De geelintonijn wordt diepgevroren of vers aangeboden. De groeiende belangstelling voor tonijn is goed te verklaren. In de Noord-Europese

landen wordt van oudsher meer vlees gegeten. Tonijn lijkt qua smaak en textuur maar ook qua bereiding op kalfsvlees. Door moderne bewerkings- en conserveringstechnieken en

het snelle transport is het tegenwoordig mogelijk om tonijn in veel variaties aan te bieden. Daarmee speelt tonijn in op veranderingen van eetpatronen.

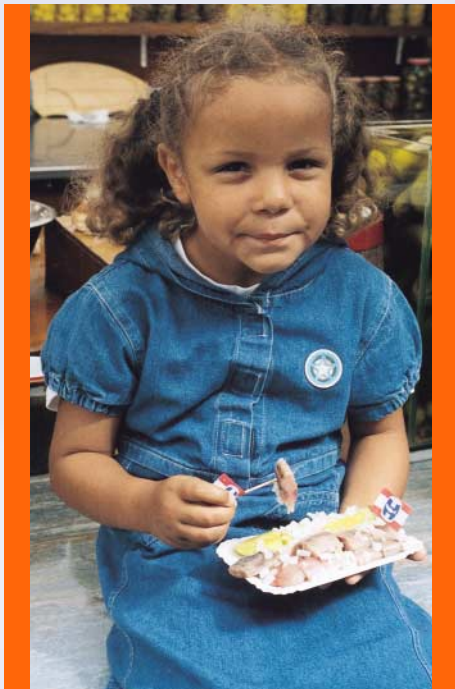
Carpaccio

Verse tonijn wordt op verschillende manieren aangeboden, zoals moten of steaks. De beste kwaliteit tonijn wordt vaak rauw gegeten in sashimi. Of hij wordt heel dun gesneden en aangeboden als carpaccio. Speciaal voor kinderen zijn er tonijnnuggets en -hamburgers op de markt. De nieuwste trend is het aanbieden van tonijn in heel kleine blokjes (dobbelsteentjes) om bijvoorbeeld te verwerken in salades.

In de landen rond de Middellandse Zee wordt tonijn meestal gegrild op de barbecue. Maar deze vis leent zich ook voor bakken, stomen, stoven of roken. In de retail wordt naast gerookte zalm nu ook gerookte tonijn aangeboden. ■

Vis, een zee van gezondheid

Consumenten zouden één tot twee keer per week vis moeten eten om de kans op hart- en vaatziekten te verkleinen. Vooral vette vis, zoals makreel, haring, paling, zalm en heilbot is goed voor hart en bloedvaten.



Minder sterfte door hart- en vaatziekten

Vis, met name vette vis, bevat omega-3-vetzuren. Deze onverzadigde vetzuren hebben een goede invloed op het hart en de bloedvaten. Wetenschappelijk onderzoek toont aan dat een hoeveelheid van 0,2 gram omega-3-vetzuren per dag de sterfte door hart- en vaatziekten met bijna 30 procent kan verminderen. Daarnaast vergroten de omega-3-vetzuren de overlevingsduur van

mensen die al eens een hartinfarct hebben gehad. Genoemde hoeveelheid wordt al bereikt door één tot twee keer per week vis te eten.

Vette vis goed voor kinderen

Onderzoek aan de Universiteit Maastricht bevestigt dat meervoudig onverzadigde vetzuren de hersenontwikkeling van kleine kinderen stimuleren en hun gezichtsvermogen verbeteren. Deze vetzuren spelen namelijk een belangrijke rol bij de opbouw van hersenweefsel en het netvlies van het ongeboren kind. Mensen kunnen deze vetzuren niet zelf aanmaken, maar halen ze uit hun voeding. Kinderen krijgen deze meervoudig onverzadigde vetzuren binnen via de moederkoek en moedermelk. Met andere woorden: het eten van vette vis tijdens en vlak na de zwangerschap draagt vermoedelijk bij aan een betere ontwikkeling van jonge kinderen.

Het Nederlands Visbureau heeft uitgebreide informatie over de gezonde eigenschappen van vis. Wilt u meer weten? Laat het ons weten. Ons adres vindt u in het colofon. ■

Gezondheidseffecten omega-3-vetzuren

Vis eten vermindert de kans op hart- en vaatziekten.

Regelmatig vis op het menu zou risico op dementie verkleinen.

Vis eten verlaagt de kans op diabetes mellitus.



Freshness
from
Holland

Colofon

Vis Nieuws is een uitgave van het Nederlands Visbureau te Rijswijk, Nederland. Het Nederlands Visbureau verzorgt de collectieve promotie van en voor de Nederlandse vissector.

Vis Nieuws verschijnt in zes talen: Nederlands, Duits, Frans, Spaans, Italiaans en Engels.

Nederlands  Visbureau

Uitgever en redactie:

Nederlands Visbureau

Postbus 72

2280 AB RIJSWIJK, Holland

Tel. + 31 70 - 33 69 655

Fax + 31 70 - 39 52 950

E-mail: info@dutchfish.nl

Website: www.dutchfish.nl

Abonnementen:

Vis Nieuws wordt u vier maal per jaar gratis toegezonden.

Scholcampagne in Italië

Italië is de grootste afnemer van Nederlandse schol. Het Nederlandse aandeel in de Italiaanse markt van scholproducten bedraagt 90 procent. In supermarkten in Italië zijn vrijwel overal diepgevroren scholfilets uit Nederland te vinden.

Het Nederlands Visbureau houdt in oktober en november 2003 een advertentiecampagne in Italië om de Nederlandse schol meer onder de aandacht te brengen van de Italiaanse consument. Het Nederlands Visbureau richt zich met haar promotieplannen op huishoudens met kinderen jonger dan 13 jaar. Zij zijn de grootste afnemer van schol in Italië. ■



Platessa, Principessa Azzurra.

Que sia sarda o no, la Platessa viene pescata nelle profondità del Tirreno con dei metodi controllati per arrivare pronta e sana ai grossi suoi consumatori.

Que sia sarda o no, la Platessa si gestisce per le preparazioni più semplici ma anche per le ricette più sofisticate.

Que sia leggera o no, la Platessa segue sempre la regola di restare in modo corretto.

Que sia possibile dire della Platessa dei mari sardi?

Di parlare si tratta.

Centro olandese  del Pesce