

gemeente Hollands Kroon | augustus 2024

Blue Food Center- trium

VERSE VIS VAN WIERINGEN

Wieringen leeft van en voor de visserij, al eeuwenlang de belangrijkste inkomstenbron. Garnalen, krabben en vis worden aangeland door de Wieringer vloot van zo'n 40 kotters in de visserijhaven in Den Oever. Vooral in de vangst van schaaldieren (garnalen, langoustines, en krabben) is Wieringen sterk. Die kracht gaan we benutten en verder uitbouwen. Wie de beste garnalen, langoustines en krabben wil hebben moet op Wieringen zijn.





**WIERINGEN LEEFT VAN
EN VOOR DE VISSERIJ.
AL EEUWENLANG DE
BELANGRIJKSTE
INKOMSTENBRON**

INHOUDSOPGAVE

1	De beste garnalen, langoustines en krabben komen van Wieringen	p 05
2	Het Blue Food Centrum Wieringen versterkt de lokale economie	p 07
3	Wieringen: levendige en complete vissershaven	p 10
4	Blue Food Centrum: hoge kwaliteit via korte handelsketens	p 11
5	Blue Food Centrum: trekpleister voor consument en toerist	p 13
6	Het bestaande gebouw van de visafslag biedt mogelijkheden	p 14
7	Blue Food Centrum stimuleert en faciliteert innovatie	p 16



Blue Food center trium

DE BESTE GARNALEN, LANGOUSTINES EN KRABBen KOMEN VAN WIERINGEN

Wieringen leeft van en voor de visserij. Al eeuwenlang is het een belangrijke inkomstenbron. De vangst van garnalen, langoustines, krabben en zeevis brengt de Wieringer vissersvloot in de visserijhaven van Den Oever aan land. De vloot, die zo'n 40 kotters telt, blinkt uit in de vangst van schaaldieren. Die kracht gaan we verder benutten en uitbouwen. Voor de beste garnalen, langoustines en krabben moet je op Wieringen zijn.

Meer toegevoegde waarde

Nu levert Wieringen vooral schaaldieren voor de visverwerkende industrie. Verse producten als garnalen en langoustines worden op vrijdag aangevoerd en gaan direct, al dan niet via de afslag, op transport voor verwerking elders. Daar worden de garnalen gepeld en de langoustines gereed gemaakt voor consumptie. De afslag in Den Oever is een relatief kleine schakel in een langere keten. Op en rond de haven is vooralsnog weinig beleving. Met de aangevoerde producten kunnen we meer toegevoegde waarde creëren voor de lokale economie.

Nieuwe markten

Naast de huidige handelsstromen boren we nieuwe markten aan. Denk bijvoorbeeld aan het leveren van kleinere partijen dagverse vis en schaaldieren aan specifieke afnemers, zoals kwalitatief hoogwaardige restaurants, met de Randstad als zwaartepunt. En een dagelijkse markt waar particuliere liefhebbers terecht kunnen voor mooie producten uit zee. Verse producten die we klaar maken op Wieringen en die zo meer gaan bijdragen aan de lokale economie. Deze ambities realiseren we, naast de visafslag, met het initiatief Blue Food Centrum Wieringen. Zo organiseren we niet alleen de nieuwe handelsstromen, maar maken we de haven ook aantrekkelijker voor het publiek.



**WE ORGANISEREN
NIET ALLEEN NIEUWE
HANDELSSTROMEN,
MAAR WE MAKEN
DE HAVEN OOK
AANTREKKELIJKER
VOOR HET PUBLIEK.**

2

BLUE FOOD CENTRUM WIERINGEN VERSTERKT DE LOKALE ECONOMIE

Het Blue Food Centrum in de haven van Den Oever levert dagverse schaaldieren - en op wat bescheidener schaal ook zeevis - aan gespecialiseerde afnemers en in kleinere partijen. Het Centrum werkt daartoe nauw samen met diverse partners. Het stelt ons in staat alle handelsstromen vloeiend te faciliteren en efficiënt te leveren. Met een zeever-
se vismarkt die weekrond open is, trekt het Blue Food Centrum ook particuliere kopers en andere geïnteresseerden, zoals dagjesmensen en toeristen van over de grens.

Blue Food: gezond voedsel direct uit de zee

De oceanen en grote, zilte wateren als de Noordzee en de Waddenzee leveren niet alleen vis en schaaldieren, maar ook zeewier, alg en kelp. Zonder uitzondering gezonde producten vol waardevolle vitaminen, mineralen en tal van andere voedingsstoffen. Vele onderzoeken tonen overtuigend aan dat in gebieden waar veel vis en andere zeeproducten wordt gegeten bewoners gemiddeld gezonder zijn en significant (gezond) ouder worden. Deze gebieden worden wel de Blue Zones van de wereld genoemd. De hoogwaardige schaaldieren en zeevis van de vloot van Wieringen komt direct en vers uit de zee. Dit in tegenstelling tot de diepgevroren vis en schaaldieren van ver weg. Wat we op Wieringen aanbieden, is met recht Blue Food.

A photograph showing a person in a blue shirt holding a fish over the ocean. The person is wearing sunglasses and has blonde hair. The background shows a blue sky and the sea with some boats in the distance.

**WAT WE OP WIERINGEN
AANBIEDEN, IS MET
RECHT BLUE FOOD.**



**WIERINGEN IS EEN
VAN DE LAATSTE
VISSERIJHAVENS IN
ONS LAND WAAR
DE HELE KETEN VAN
DE VISSERIJSECTOR
NOG FUNCTIONEERT.**

WIERINGEN: LEVENDIGE EN COMPLETE VISSERSHAVEN

De Wieringer vloot vist voornamelijk met relatief kleine, zeer moderne kotters. Wekelijks varen om en nabij 40 schepen met een maximaal vermogen van 300 pk de zee op. De zeereis duurt doorgaans vier dagen, maar kan variëren van één dag tot een tocht van een kleine twee weken. Wieringen heeft, na Urk, de grootste kottervloot van Nederland. Echter, de Urker vloot heeft een heel ander karakter. Ze bestaat uit grotere schepen en landt alleen aan in de grotere Noordzeehavens. Waar de meeste vissersvloeden in Nederland al jaren krimpen, blijft de omvang van de vloot van Wieringen op peil.

De Wieringer kotters voeren in de haven van Den Oever altijd verse producten aan. Nooit ingevroren. In de eerste plaats zijn het garnalen en daarnaast langoustines, krabben en andere schaaldieren. En ten slotte ook verse zeevis. Het gaat om tong, tarbot, griet, kabeljauw, wijting, schol, schar, mul en inktvis. Op het IJsselmeer vist de vloot op paling, die ook in Den Oever wordt geleverd.

Wieringen is een van de laatste visserijhavens in ons land waar de hele keten van de visserijsector nog intact is en goed functioneert. De unieke visserijgemeenschap in het dorp Den Oever, met haar bijzondere identiteit en karakter, verdient nieuw perspectief. Dit biedt nieuwe kansen voor (jonge) ondernemers in visserij, handel, toerisme, horeca en de regionale middenstand.

De eerste stappen zijn gezet! Het Ministerie van LNV [tegenwoordig LNVN] stelt via het Visserij Ontwikkel Plan middelen beschikbaar aan de regio Kop van Noord-Holland en Hollands Kroon voor verwezenlijking van het Blue Food Centrum Wieringen.

BLUE FOOD CENTRUM: HOGE KWALITEIT, KORTE KETENS

Met het Blue Food Centrum wordt Wieringen voor schaaldieren de standaard in Nederland, zoals Yerseke dat is voor oesters en mosselen. Sleutel voor succes is de professionele aanvoer en levering. En natuurlijk onze unieke, pure producten van hoge kwaliteit, die door zo min mogelijk handen en schakels zijn gegaan.

Er zijn veel partijen in de Voedsel Transitie Beweging die streven naar kortere ketens tussen producent en consument. Denk aan partijen als Low Food Movement, Local2Local, Boeren van Amstel, Voedsel Verbindt en Amped. Op dit moment hebben dit soort partijen nog geen aansluiting op handelskanalen voor zeeverse producten. Ze zijn daarvoor aangewezen op leveranciers, zoals groothandels, die vooral vis en schaaldieren uit het buitenland betrekken. Daarbij heeft de reguliere vishandel weinig interesse in het leveren aan relatief kleine klanten. Die ruimte claimen wij.

Het Blue Food Centrum, gericht op verse producten uit zee, sluit perfect aan op de trend naar duurzame producten waaronder groenten, fruit, zuivel en vlees uit de eigen streek. Deze trend naar lokale Nederlandse voeding heeft de afgelopen jaren aan populariteit gewonnen, zowel professionele koks als consumenten erkennen de voordelen van lokaal voedsel.

Via goede digitale netwerk- en distributiesystemen voor verse producten boren we nieuwe markten aan, zoals restaurants in de Metropool Regio Amsterdam en boven het Noordzeekanaal: de Zaanstreek, Waterland, West-Friesland, de Noordzeekust en Noordkop.



**MET HET BLUE FOOD CENTRUM
WORDT WIERINGEN VOOR SCHAAL-
DIEREN DE STANDAARD IN NEDER-
LAND, ZOALS YERSEKE DAT IS VOOR
OESTERS EN MOSSELEN.**

BLUE FOOD CENTRUM: TREKPLEISTER VOOR CONSUMENT EN TOERIST

Bezoekers kunnen op het havenplein en in het Blue Food Centrum schaaldieren en vis kopen, producten proeven en deel uitmaken van activiteiten op de visafslag. De Zeeverse Vismarkt is een belangrijke attractie. Nu nog alleen op de zaterdagochtend, van acht tot twaalf uur, maar binnenkort ook op vrijdag van tien tot twee uur. Dit als opmaat naar een meerdaagse markt. Bezoekers kunnen er verschillende soorten dagverse vis kopen en de Vangst van de Dag maar ook verse groenten, wijn en lokale producten zoals kaas of jam.

Een vaste zeeverse vismarkt staat garant voor een continue afname van verse vis. Met korte lijnen en door uiteenlopende partijen. De markt zelf levert een grote bijdrage aan een levendige visserijhaven. Hij nodigt uit tot het organiseren van activiteiten als visroken, barbecues en kookworkshops over het bereiden van vis en schaaldieren.

Evenementen versterken de beleving van haven en visserij

Elk jaar worden in augustus op Wieringen de Flora & Visserijdagen georganiseerd, een evenement dat inmiddels ruim 25.000 bezoekers trekt. Een groot succes waarin de lokale visserijgemeenschap samenwerkt, elkaar ontmoet en geniet - en daarmee de visserij als samenbindende identiteit uitdraagt. Hierop borduren we voort met initiatieven voor nieuwe events, zoals culinaire visproeverijdagen en ook het al eerder gehouden Vistifal. Enerzijds gericht op de promotie van kwaliteitsvis bij handel en consument. Anderzijds op de versterking van beleving en identiteit van visserij op voormalig eiland Wieringen.

Temidden van visserij

Binnen in het belevingscentrum vertelt het Blue Food Centrum het verhaal van de Wieringer visserijtraditie, met aandacht voor heden en verleden. Hierbij is aandacht voor de natuur van de Noordzee en de Wadden. Een ideaal vertrekpunt voor excursies of een bezoek aan de haven en omgeving op eigen gelegenheid, voor een excursie aan boord van een van de vissersschepen of op een van de historische aken die de haven van Den Oever als basis hebben. Als voormalig eiland ligt Wieringen in een regio die veel te bieden heeft voor dagjesmensen en toeristen uit binnen- en buitenland. Werelderfgoed Waddenzee, de Afsluitdijk, Texel, de IJsselmeerkust, schilderachtige dorpjes, wandel- en fietstochten door de fraaie natuur, boottochten over de Wadden en natuurlijk het Blue Food Centrum zelf - helemaal op zijn plek, temidden van de visserij. Gunstig is ook de ligging van Den Oever met een goede bereikbaarheid via de A7, op slechts vijftig minuten van Amsterdam.

6

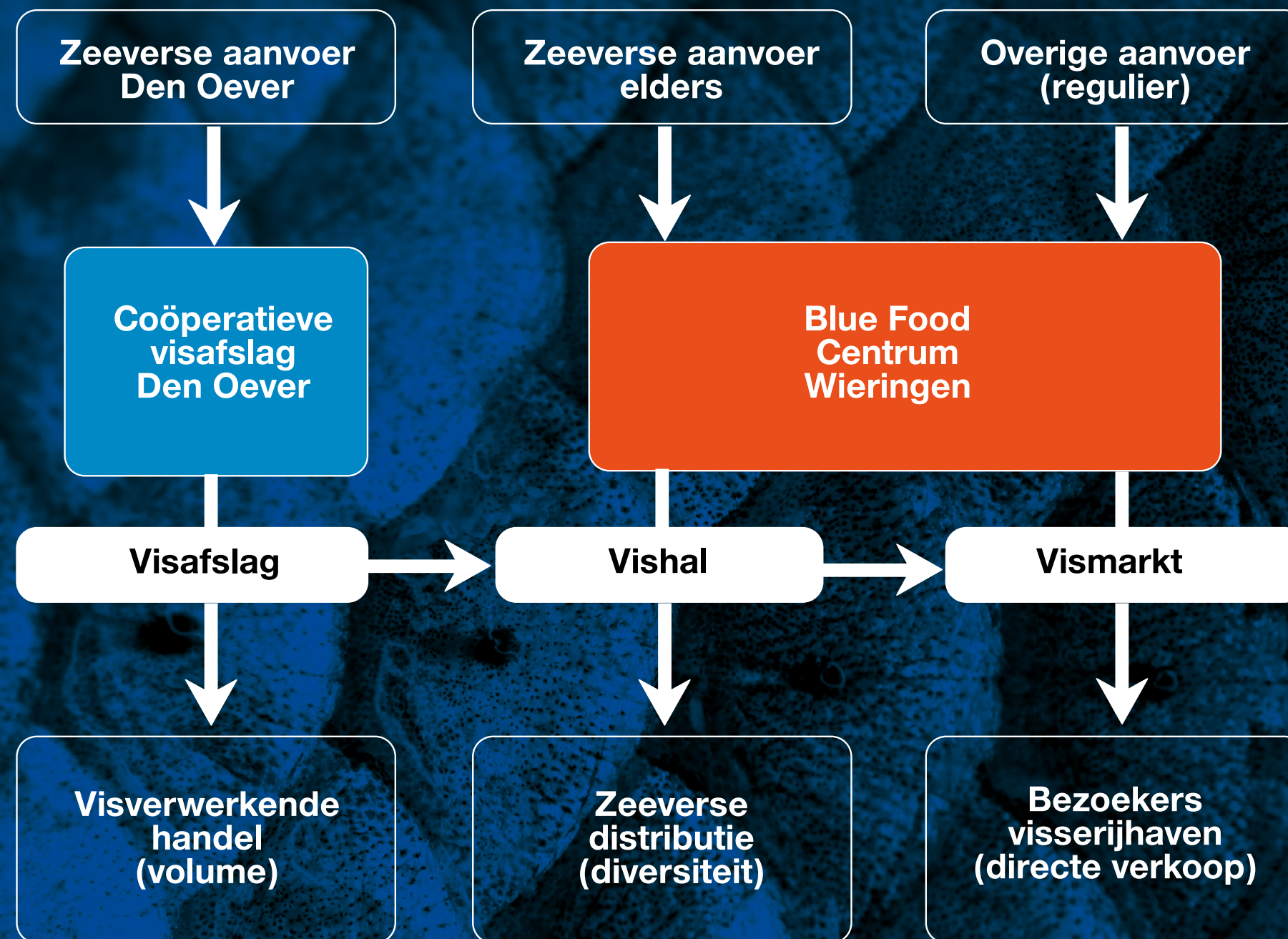
HET BESTAANDE GEBOUW VAN DE VISAFSLAG BIEDT MOGELIJKHEDEN

De centrale locatie van het Blue Food Centrum brengen we onder in het gebouw van de Coöperatieve Visafslag Den Oever. Dat vraagt om een aanpassing van dit gebouw om de visafslag en het Blue Food Centrum samen (en in samenhang) te huisvesten.

De visafslag is hier gerealiseerd onder omstandigheden waarbij aan het uiterlijk minder eisen werden gesteld. Het gebouw is bovendien te groot voor de activiteiten die er nu in plaats vinden. Door aanpassingen levert het gebouw toegevoegde waarde voor de beleving van het verhaal van de zee, de dijk en de vis. Uiteraard zorgen we ervoor dat de werkplaats waar de vis wordt aangevoerd en verwerkt aan de hoogste eisen voldoet op het gebied van (voedsel)veiligheid.

We voorzien voor het nieuwe gebouw onder andere de volgende functies:

- Kleinere visafslag (koeling, sortering, distributie) onder beheer van de Coöperatieve Visafslag Den Oever
- Faciliteiten van het Blue Food Centrum:
 - o Garnalen verwerking (eventueel met nieuwe methoden voor conservering en machinaal pellen van kleinere volumes van garnalen)
 - o Langoustines verwerking (verpakking in kleinere handelspartijen)
 - o Krabben verwerking (waaronder leefbakken en verpakking)
 - o Zeeverse Vismarkt; zo mogelijk in combinatie met een landwinkel van groente, fruit en zuivel uit de regio,
 - o Belevingscentrum visserij met onder andere filmprojecties en installaties en aandacht voor de natuur en het Wad;
 - o Centraal Service punt voor Wieringer vissers ('Visserij Wacht') voor het arrangeren van 24/7 logistieke ondersteuning van vissers met problemen onderweg, in samenwerking met service bedrijven en transport bedrijven.
 - o Kantoren (vis gerelateerd, voor producentenorganisaties en belangenbehartigers zoals NVA en NVB en de vis-federatie; havenmeesters, KNRM)
 - o Dakterras met diverse mogelijkheden
 - o Toeristisch Opstap Punt (TOP / of zelfs een VVV)
 - o (Openbare) toilettengroep



Het Blue Food Centrum Wieringen en de Coöperatieve Visafslag Den Oever werken nauw samen op het gebied van het werken met vis die op Wieringen aan land en naar de markt wordt gebracht. In dit schema is dit samengevat.



BLUE FOOD CENTRUM STIMULEERT EN FACILITEERT INNOVATIE

Het Blue Food Centrum bevordert waar mogelijk de innovatie die de Wieringer visserijsector nodig heeft. Denk daarbij aan:

- Visserijtechnische Innovaties in visserij op schaaldieren, gericht op minder bodemberoering.
- Productinnovaties gericht op betere kwaliteit van aangevoerde schaaldieren, bijvoorbeeld door het aan boord zeven van garnalen.
- Innovaties gericht op verbreding van de visserij op andere goed bevisbare soorten waaronder inktvis, platvis en rondvis.
- Innovaties gericht op vermindering van het brandstofverbruik van de schepen.

Het Blue Food Centrum Wieringen stimuleert en faciliteert innovatie met een service centrum (Collectief Innovatie Atelier) waarin Wieringer bedrijven gezamenlijk de innovatie op maat realiseren. De Industriegroep Wieringen heeft een goede reputatie in het aanpassen en ombouwen van kotters, niet alleen van de Wieringer vloot.

Om kleinschalige schepen in een getijdenhaven zoals die van Wieringen goed te bedienen brengen we in de haven nieuwe voorzieningen aan. Een gewenste voorziening is de aanleg van drijvende stijgers waar ook de kleinschalige visserij makkelijk, en onafhankelijk van het tij, hun producten lossen. Hier verrichten we dan ook klein onderhoud aan vissersschepen.



**IN HET BLUE FOOD
CENTRUM WIERINGEN
ONTMOET HANDEL
DE AANVOER EN HET
PUBLIEK KAN DAARVAN
GENIETEN.**

Wilt u meer weten?

Mail naar BFCW@hollandskroon.nl

Het Blue Food Centrum Wieringen is een initiatief van gemeente Hollands Kroon in samenwerking met Coöperatieve Visafslag Den Oever U.A., Stichting Onderdak Nautisch Erfgoed, Visserij Belevingscentrum i.o. e.v.a.

Martin Scholten
Kwartiermaker Blue Food Centrum Wieringen

Contact

Ellen Klaus
Team Bedrijvigheid
T +31 88 32 15 464

Gemeente Hollands Kroon
Postbus 8, 1760 AA Anna Paulowna



A photograph showing a person in a bright yellow rain suit standing on the deck of a boat. The person is looking towards the camera. The boat is on a choppy sea. In the background, a large number of wind turbines are visible on the horizon under a cloudy sky. The text 'SAMEN OPTREKKEN OM HET BLUE FOOD CENTRUM TOT EEN SUCCES TE MAKEN.' is overlaid in white, bold, capital letters on the lower part of the image.

**SAMEN OPTREKKEN
OM HET BLUE FOOD
CENTRUM TOT EEN
SUCCES TE MAKEN.**

REGIONAAL
**BLUEFOOD
CENTRUM.**
VERSE VIS VAN WIERINGEN



gemeente
**Hollands
Kroon**

Gemeente Hollands Kroon | Postbus 8, 1760 AA Anna Paulowna | www.hollandskroon.nl