

## N I E U W S F L I T S

### Bedrijfsbezoek Visafslag

te Lauwersoog

22 mei 2008

Door: Bram Hügel, Bureau Tekst & Teken

#### Vis. Een product waar altijd druk achter zit...

Een visafslag en kwaliteitswerk. Geen alledaagse combinatie en dat maakt nieuwsgierig, wat goed te merken is aan het grote aantal deelnemers aan dit bedrijfsbezoek. Na een welkomstwoord van Willem Pots namens de KKNN, neemt Harry Koning het woord. Namens de visafslag onderhoudt hij het contact met schippers en handelaren. En dat contact blijkt al snel een vitale rol te spelen in het bedrijfsproces van de visafslag. Want simpel gezegd: zonder acquisitie, geen handel.

De visafslag in Lauwersoog is van oudsher de grootste garnalenvaai van Europa. Mede door de gunstige ligging als meest noordelijk gelegen visafslag in Nederland, is de afslag ook aantrekkelijk voor buitenlandse vissers op rond- en platvis. Schepen zijn naast Nederland, afkomstig uit Duitsland, Polen, Denemarken, Engeland. De handelaren uit zo'n beetje de halve Europese Unie. Het bedrijf is, kortom, internationaal georiënteerd.



Enkele cijfers: op jaarbasis wordt 23 miljoen ton verhandeld, waarvan ruwweg 1/3 garnalen, 1/3 schol en 1/3 kabeljauw. Schoolkinderen op excursie hebben daar zo hun eigen ideeën over en roepen bij binnenkomst steevast: 'Bah, wat stinkt het hier', waarop het antwoord altijd luidt: 'Nee, het ruikt hier naar vis!'

#### Rondleiding



De rondleiding door het bedrijf maakt al snel duidelijk waarom hygiëne zo cruciaal is voor de visafslag. Vis, en garnalen vooral, is een bederfelijk product waar altijd tijdsdruk achter zit. Een snelle doorlooptijd onder optimale omstandigheden heeft daarom prioriteit. Zo wordt de schouwhal continu gekoeld op zo'n 5/6 graden, wanden, vloeren en zelfs plafonds regelmatig gedesinfecteerd en beschikt de visafslag over moderne koelinstallaties voor de opslag.

Daarnaast is er een eigen ijsmachine, die 7 ton ijsschilvers (schilvers koelen de vis beter) per dag produceert zowel voor eigen gebruik als voor de vissers. Hoewel de zon volop schijnt, krijgen we er kippenvel van.

Een hypermoderne digitale veilingklok completeert het verhaal. Er kan online worden meegeboden. Maar dan mist de handelaar wel de pret van het 'echte' werk in de mijnzaal (het veilen gebeurde vroeger mondeling. De veilingmeester riep in rap tempo de prijzen om. Hoorde een handelaar zijn prijs voorbijkomen, dan riep hij: 'mijn'. Zo vertelt veilingmeester Thijs Visser het ene sappige verhaal na het andere en laat ons meebieden met een gefingeerde veiling. Overweekse vis, verzopen vis (visbroei), zeegewogen vis. De termen vliegen ons om de oren, maar krijgen door de heldere uitleg een kop en een staart.



## HACCP

Alle visafslagen in Nederland moeten voldoen aan de HACCP-normen; als enige is de visafslag in Lauwersoog sinds 2004 ook HACCP gecertificeerd. Een belangrijke extra stap die echter niet zonder slag of stoot door de branche werd aanvaard. Want vissers en handelaren hechten van oudsher aan traditie. Zo werd de vis vroeger op open vrachtwagens vervoerd en stonden handelaar en schipper met een shaggy in de mond boven de bakken met vis te handelen. Dat dit allang verleden tijd is, daarvan getuigen de vele opschriften in het bedrijf met het verbod te eten, drinken, spuwen en roken...

De handel bleek uiteindelijk de grootste initiator achter dit HACCP-avontuur, vanuit de wens de kwaliteit structureel te verhogen. Begeleid door een extern adviseur werden kwaliteitshandboek en procedureboek geschreven en het personeel getraind. Klanten en leveranciers ingelicht en voorgelicht. Interne audits legden periodiek de zwakke schakels bloot, waarop direct actie werd ondernomen. Zo gaan eerst het eigen personeel en vervolgens de schippers en handelaren de één na de ander overstag. Zij zien immers de tastbare resultaten die invoering van het systeem levert.



Door strenge regelgeving en vangstquota, is de visser langzaam maar zeker zijn vrijheid kwijt geraakt, maar zich ook bewuster geworden van het belang van kwaliteit; ook aan boord gelden HACCP-regels. Een scheepsruim kan tegenwoordig gecertificeerd worden, dus waarom niet een stap verder – de grootste wens van de visafslag – en ook het bedrijfsproces aan boord certificeren? Steeds een stap verder terug, waarbij straks het gehele traject zal zijn afgedekt: 100% traceability!

Aan een uiterst plezierig en boeiend bedrijfsbezoek komt een eind, maar niet voordat ook de laatste wens van de visafslag wordt genoemd: het 'Marine Stewardship Council' certificaat. En een laatste tip voor wie een visje wil kopen: eerst kijken in de ogen van de vis en dan in die van de verkoper.