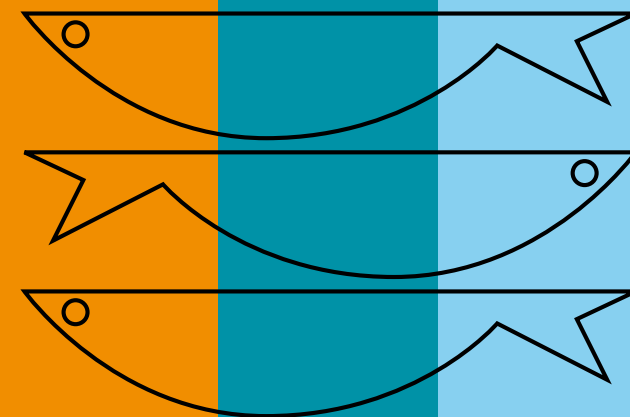


# VISSEN VOOR VOEDSEL

DE KOERS VAN W. VAN DER ZWAN & ZN



[wvanderzwan.nl](http://wvanderzwan.nl)





**SINDS  
1888**

# INHOUD



**ONS  
PRODUCT**

**DUURZAME VIS  
VISGEBIEDEN EN MARKTEN  
ZO GEZOND ALS EEN VIS**

**SAMEN WERKEN AAN GOEDE VIS  
EEN TRANSPARANTE KETEN**

**12  
15**



**ONZE  
KETEN**



**ONZE  
KOERS**

**DUURZAAM GEPRODUCEERD VOEDSEL  
VOETAFDruk VAN VIS  
VERSTANDIG BEHEER  
ONZE VISIE EN INITIATIEVEN**

**16  
18  
22  
22**



**ONGEVEER 70% VAN HET  
AARDOPPERVLAK IS BEDEKT  
MET ZEEËN EN OCEANEN. DE  
FOCUS VAN DE REDERIJ LIGT  
OP DE VERANTWOORDE VANGST  
EN DE DUURZAME PRODUCTIE  
VAN MARIENE PROTEÏNEN OM  
TE VOLDOEN AAN DE GROEIENDE  
VRAAG NAAR BETAALBARE  
EIWITTEN.**



# EEN RIJKE HISTORIE EN KANSRIJKE TOEKOMST

**De zeevisserij is een sector om trots op te zijn; dat weten wij al sinds 1888. Rederij W. van der Zwan & Zn. is een familiebedrijf, opgericht door de Scheveningse reder Willem van der Zwan in een periode dat zeilloggers vanaf het strand van de Noordzee vertrokken om op haring te vissen. Met de aanleg van de Scheveningse haven in 1903 kreeg het bedrijf zijn vaste thuishaven.**

In de jaren die volgden, vervingen we de zeilen door motoren en namen we de eerste hektrawler en vriesinstallatie in gebruik. Door begin jaren '70 te vissen op de Atlantische Oceaan, ontwikkelde zich de Afrikaanse afzetmarkt. Later volgde ook de Aziatische markt en groeiden we van traditionele haringvisser uit tot een moderne, innovatieve en toonaangevende speler in de pelagische sector.

Deze positie brengt verantwoordelijkheden met zich mee en hier zijn we ons als geen ander van bewust. Met het oog op komende generaties, investeren we bijvoorbeeld in nieuwe innovatieve technieken. Op die manier vissen we nog selectiever en voorkomen we ongewenste bijvangst. Door op een verantwoorde manier vis te vangen, te verwerken en te distribueren voldoen wij aan de groeiende vraag naar duurzame visproducten.

In deze brochure vertellen we u meer over hoe we werken aan een verantwoorde en innovatieve visserij. Zodat volgende generaties ook uitzicht houden op een kansrijke en innovatieve toekomst.

**WILLEM VAN DER ZWAN & GERARD ZWIJNENBURG**





## ONS PRODUCT

# DUURZAME VIS

**De schepen van Rederij W. van der Zwan & Zn. zijn vooral gericht op Europese visgronden. Onze pelagische schepen vissen op gequoteerde vis zoals haring, makreel, horsmakreel en blauwe wijting. De vis wordt op duurzame wijze gevangen, en direct aan boord gesorteerd, verpakt en ingevroren. Hierdoor is het mogelijk weken op zee te blijven.**

Onze schepen zijn uitgerust met de meest geavanceerde apparatuur om vis op te sporen, te vangen en te verwerken. Met ‘state of the art’ apparatuur vissen we doelgericht en op innovatieve wijze. Samen met onze werknemers voorzien we dagelijks ruim 1 miljoen consumenten, vooral in Afrika en Azië, van onze gezonde betaalbare, pelagische vis van hoge kwaliteit.

Wij verbinden wel een belangrijke voorwaarde aan onze visserij; duurzaamheid. Een duurzame visserij verstoort het ecologisch evenwicht in de zee niet en de visbestanden blijven op peil. Zodat we het kapitaal in de zee laten en alleen de rente opvissen.

*“Al zo’n veertig jaar vaar ik op de schepen van Van der Zwan. Ooit begon ik als matroos, maar inmiddels ben ik kwaliteitsmanager. Omdat je altijd wekenlang van huis bent, wordt het schip bijna je thuis. Ik vind het prachtig om te zien hoe we de schepen steeds verder moderniseren. Het geeft een goed gevoel dat we met ons bedrijf kwalitatief goede vis kunnen leveren op een steeds betere manier. Daar hebben we allemaal profijt van: de klant, de visserman en de visbestanden. Ik hoop daar nog jaren aan bij te mogen dragen.”*



**TEUN DEN HEIJER**  
*Kwaliteitsmanager*

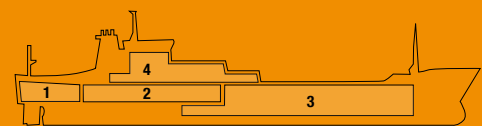


ONS PRODUCT

# VISGEBIEDEN EN MARKTEN

## VERWERKING AAN BOORD

- 1 VANGST IN GEKOELD  
ZEEWATER 0°C
- 2 SORTEREN & INVRIEZEN
- 3 INPAKKEN & OPSLAG (-24°C)
- 4 ACCOMMODATIE



VANGSTGEBIEDEN



AFZETMARKTEN







## ONS PRODUCT

# ZO GEZOND ALS EEN VIS

**Vis is goed voor de gezondheid omdat het veel vitaminen, eiwitten en mineralen bevat. Vis bevat bijvoorbeeld de bekende omega-3 vetzuren. Deze vetzuren zijn goed voor hart en bloedvaten en helpen diabetes te voorkomen. De pelagische vissoorten makreel, haring en sardines bevatten de meeste omega 3-vetzuren met 1,1 gram tot 2 gram per 100 gram vis. Het is daarom goed om bijvoorbeeld twee keer per week vis te eten, waarvan tenminste één keer vette vis zoals makreel.**

Door de goede eigenschappen is vis zeer geschikt om op grote schaal mensen te voorzien van gezonde, goedkope en eiwitrijke voeding. Maar daaraan is wel een belangrijke voorwaarde verbonden: duurzaamheid.

*“Vis is goed voor je, onder andere vanwege de goede vetten die er in zitten. In de richtlijnen Goede Voeding van de Gezondheidsraad wordt geadviseerd om één keer per week vis te eten, bij voorkeur vette vis. Dat valt overigens nog niet mee; de gemiddelde consumptie van vis in Nederland is al lange tijd ongeveer hetzelfde, en is minder dan een portie per week. Ouderen eten vaker vis dan jongeren. De meest genoemde reden? Omdat het lekker is, op de tweede plaats komt de gezondheid. Dus, ook voor vis is het zaak om te zorgen dat lekker en gezond samen gaan.”*



**KEES DE GRAAF**  
Voorzitter afdeling  
humane voeding  
Wageningen UR





Nigeriaanse 'Mama'

*"Ik koop al ruim 30 jaar pelagische vis bij Van der Zwan omdat de lokale vangsten ontoereikend zijn om de lokale vraag in te vullen. Pelagische vis is de goedkoopste bron van proteïne en het is bovendien erg lekker en gezond."*



**GODFRED  
ASAFO ADJEH**  
*Importeur in Ghana*

## ONZE KETEN

# SAMEN WERKEN AAN GOEDE VIS

Na het binnenhalen van de vangst, wordt de vis aan boord gesorteerd, verpakt en diepgevroren tot een temperatuur van  $-24^{\circ}\text{C}$ . Aan land slaan we de diepgevroren vis op in onze vrieshuizen in de verschillende afzetgebieden in diverse Afrikaanse landen en Nederland. Vanuit de vrieshuizen, transporteren we onze producten tot ver het binnenland in. Op die manier is onze vis voor grote groepen consumenten beschikbaar.

We zetten onze vis af in verschillende delen van de wereld maar vooral in Afrika en Azië. In deze werelddelen is onze vis vaak de meest betaalbare bron van eiwitten in het dagelijks menu. Bij het transport landinwaarts, spelen lokale 'mama's' een belangrijke rol. Deze zelfstandig ondernemende vrouwen, bieden pelagische vis aan op de markt. Hierdoor wordt de lokale economie gestimuleerd.





## ONZE KETEN

# EEN TRANS- PARANTE KETEN

Onze schepen opereren volgens Europese wet- en regelgeving. We kunnen elke kilogram vis traceren en weten daardoor nauwkeurig hoeveel nog gevist mag worden. Ook de overheid beschikt over deze informatie over onze vangsten. Deze gegevens worden gebruikt voor controledoeleinden en beleidsontwikkeling.

Op het moment dat onze producten aan wal komen, voert de overheid een uitgebreide aanlandingscontrole uit. Deze controles richten zich vooral op hoeveelheden, samenstelling en hygiëne. Hierdoor is de consument ervan verzekerd dat de vis op een eerlijke en verantwoorde manier gevangen en verwerkt is. Bovendien worden onze vangstgegevens gebruikt voor wetenschappelijke doeleinden. Wij werken actief mee aan diverse onderzoeken die leiden tot betere bestandschattingen en een nog selectievere visserij.

## PELAGISCHE VIS



Blauwe wijting



Haring



Horsmakreel



Makreel



Sardinella



Sardine



*“De groei van de wereldbevolking in de 20<sup>e</sup> eeuw was enorm, van 1,5 miljard naar ruim 7 miljard. Toch nam in die periode ook de hoeveelheid voedsel per persoon toe. Dit werd voor 80% veroorzaakt door een sterke stijging van de productiviteit per hectare en voor 20% door uitbreiding van landbouwgrond. De discontinuïteiten in productiviteitsstijging, groene revoluties (van 10 naar 80 kg ha/jaar), bij de belangrijkste landbouwgewassen rijst, tarwe en maïs in de jaren vijftig in Europa en Noord Amerika, later in Azië en Latijns Amerika en recent in Afrika, zijn verantwoordelijk voor deze geweldige toename. De komende decennia moet meer extra voedsel worden geproduceerd dan in de laatste 6000 jaar bij elkaar. Het gaat vooral ook om dierlijke eiwitten. Naast hoogontwikkelde terrestrische productiesystemen is er dringend behoefte aan betere benutting van mariene ecosystemen. Blauwe revoluties zijn mogelijk en noodzakelijk voor voedselzekerheid in de toekomst.”*



**RUDY RABBINGE**

Emeritus Hoogleraar  
Duurzame ontwikkeling  
en voedselzekerheid  
Wageningen UR

## ONZE KOERS

# DUURZAAM GEPRODUCEERD VOEDSEL

**Volgens voorspellingen telt de aarde in 2050 negen miljard bewoners. De wereldbevolking groeit en daarmee stijgt de vraag naar voedsel. Tegelijkertijd wordt de afgelopen jaren de bezorgdheid over de toenemende druk op natuurlijke hulpbronnen, land en water groter. Daarmee neemt de vraag naar duurzaam geproduceerd voedsel toe.**

Landbouw en visserij staan daarom de komende decennia voor een grote uitdaging. Als innovatieve en toonaangevende speler in de pelagische sector, zijn we ons bewust van deze uitdaging. We zijn ervan overtuigd dat de zee ons kan helpen om te voorzien in de groeiende behoefte aan duurzaam voedsel. Ongeveer 70% van de wereldoppervlakte bestaat uit zee. Het betrekken van mariene proteïnen uit zee kan op diverse manieren. Dit maakt verdere uitbreiding van duurzame voedselproductie mogelijk. Daarom investeren wij niet alleen in innovatieve pelagische visserij maar ook in zeewierproductie, viskweek en innovatieve kottervisserij.





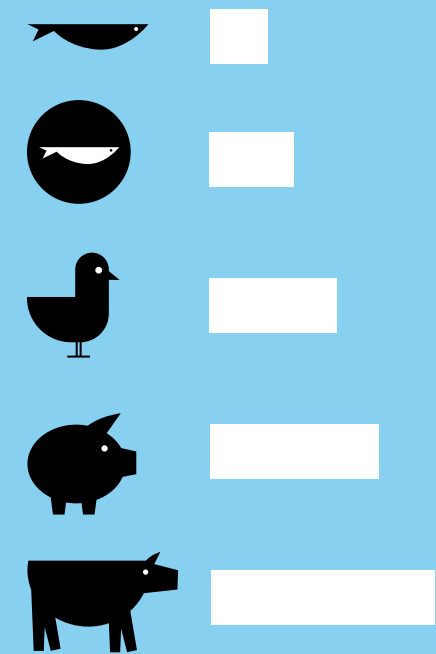
ONZE KOERS

# VOETAFDruk VAN VIS

Rederij W. van der Zwan & Zn. past selectieve vangstmethoden toe op basis van netinnovaties en akoestisch onderzoek. Op die manier dragen wij bij aan het verminderen van bijvangst en een lagere CO<sub>2</sub>-footprint van pelagische vissoorten.

De CO<sub>2</sub>-footprint van pelagische vissoorten zoals haring en makreel is de laagste van alle geproduceerde dierlijke eiwitten. Voor de productie van zuivel, eieren en vlees zijn relatief veel water en landbouwproducten nodig. Wild gevangen vis hoeft, in tegenstelling tot bijvoorbeeld kippen en varkens, niet te worden gevoerd en legt bovendien geen beslag op schaars drinkwater.

## ECOLOGISCHE VOETAFDruk



*Ecologische voetafdruk van wild gevangen vis, kweekvis, pluimvee, varkensvlees en rundvlees (bron: RIVM)*



*“Een Verantwoorde Visserij hield vroeger vooral in dat je viste binnen je quota en volgens de regels van de overheid. Nu houdt dat heel veel meer in: Een Verantwoorde Visserij komt voort uit een visserijsector die verantwoordelijkheid neemt om met zo min mogelijk effecten op het natuurlijk milieu te vissen. Een Verantwoorde Visserij speelt ook in op het maatschappelijke debat rondom duurzaamheid en voedselzekerheid en legt daarover ook verantwoording af. Innovatie en verbetering, betrokkenheid bij kennisontwikkeling en een open dialoog met de samenleving staan daarin centraal. De gezamenlijke pelagische visserijsector van Nederland, waar Rederij van der Zwan onderdeel van is, loopt in deze ontwikkeling voor op menig andere visserij, wat in de maatschappelijke discussie helaas niet altijd wordt erkend. Ik verwacht van de Nederlandse pelagische sector dat zij ook in de toekomst hun rol in het proces van maatschappelijk verantwoord ondernemen blijven nemen.”*



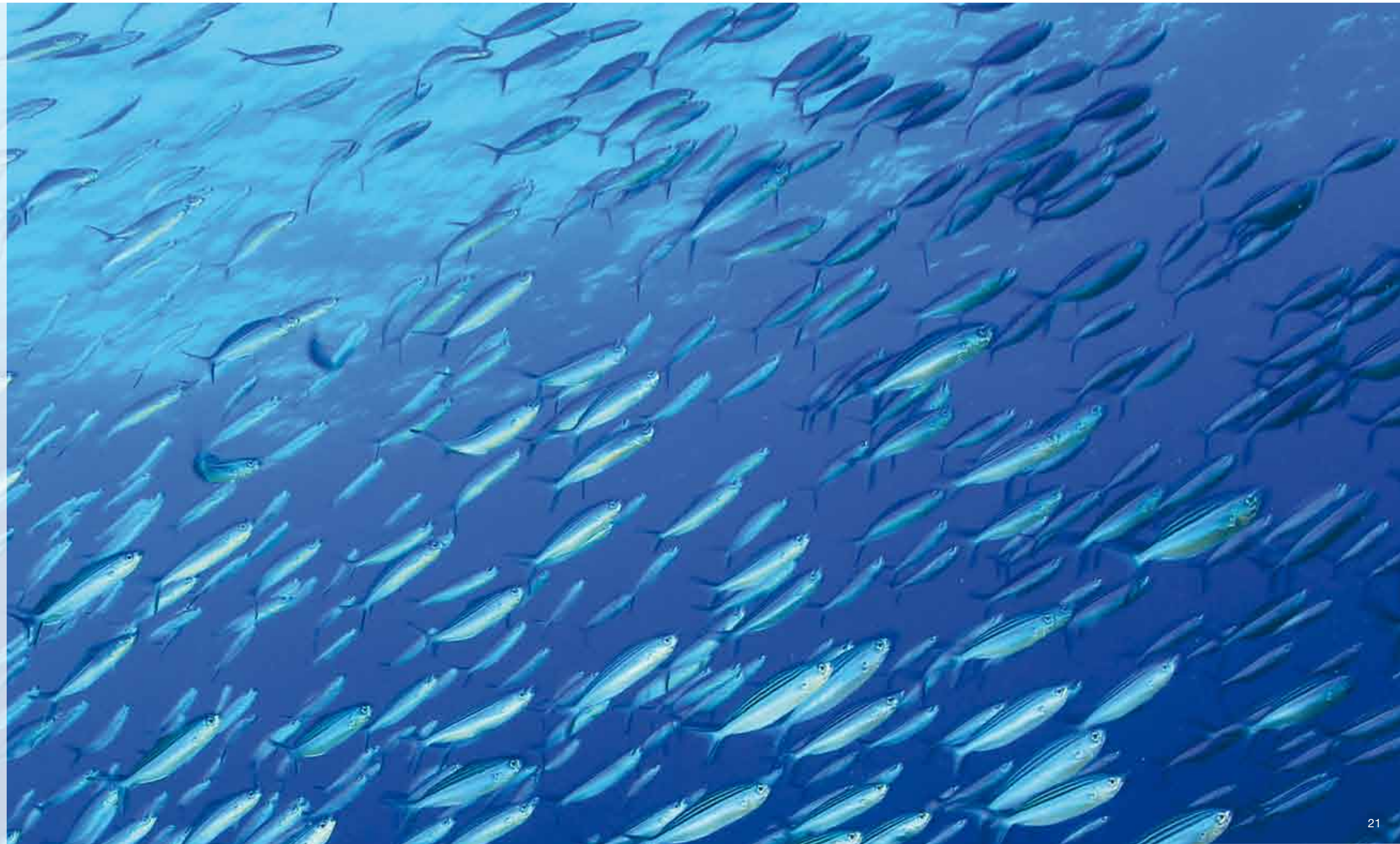
**TAMMO BULT**  
IMARES  
Wageningen UR

## ONZE KOERS

# VERSTANDIG BEHEER

**Politiek, wetenschap en maatschappelijke organisaties bepalen de duurzame randvoorwaarden voor pelagische visserij. Natuurlijk sluiten we ons aan bij deze randvoorwaarden. Richtinggevend voor ons is ook het beleidsplan van de Pelagic Freezer-trawler Association. Onderdeel van dit beleid is de certificering van visserijen volgens de standaard voor duurzame visserij van de Marine Stewardship Council (MSC).**

Ruim 80% van de door ons gevangen vis wordt gevangen in Europese wateren. Wij zijn een overtuigd voorstander van duurzaam beheer van visbestanden volgens het systeem van Total Allowable Catches (TAC) en individueel overdraagbare quota. Onze bijvangstpercentages zijn gering. Alles wat we vangen heeft waarde. Dit besef vormt de basis voor onze zorgvuldige manier van werken. Ruim 80% van onze vangst wordt afgezet in landen buiten de EU, vooral in Afrikaanse landen met weinig koopkracht. Voor de consumenten in deze landen vormt onze vis vaak de enige toegankelijke en betaalbare vorm van dierlijke proteïne. Bovendien zijn onze activiteiten niet bedreigend voor lokaal opererende vissers. Vaak trekken wij samen op en vanzelfsprekend respecteren wij de wetgeving voor de lokale visgronden. Zo vissen we complementair en substitueren we geen lokale visserijen.





## ONZE KOERS

# ONZE VISIE EN INITIATIEVEN

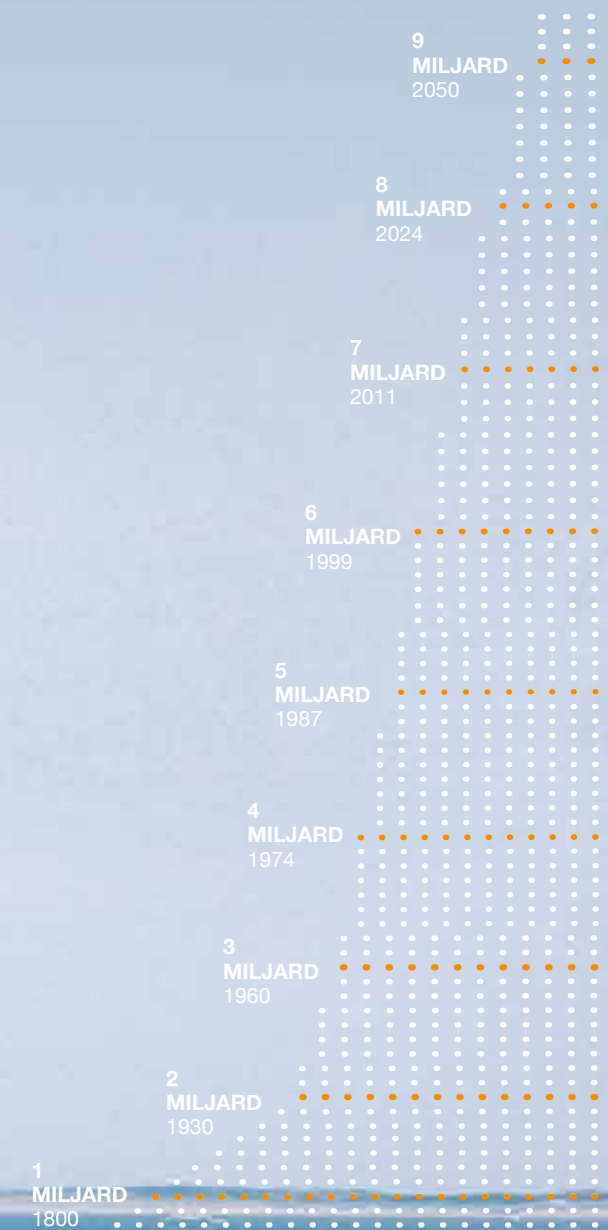
Innovatie en onderzoek zijn van groot belang voor de toekomst van de pelagische visserij. Daarom doen wij al ruim 20 jaar onderzoek naar een duurzame en selectieve visserij. Bovendien helpen we mee om visbestanden in kaart te brengen zodat we alleen de ‘rente’ van het ‘kapitaal’ opvissen. Dit doen wij samen met onder meer Wageningen University & Research Centre en IMARES, in binnen- en buitenland. Door een innovatieve en duurzame visserij is het mogelijk om steeds meer monden te voeden met wat de zee ons geeft. Om aan de groeiende vraag naar duurzaam voedsel te voorzien, investeren we niet alleen in de innovatieve pelagische visserij maar ook in viskweek, lokale kottervisserij en zeewierproductie.

Rederij W. van der Zwan & Zn. beschikt over het menselijk en technisch kapitaal om een bijdrage aan te leveren aan verantwoorde productie van mariene proteïnen, nu en in de toekomst. Dit alles binnen duurzame randvoorwaarden en op basis van een level playing field. Dat is de koers die we willen varen.

“WITHOUT SUSTAINABILITY, CONTINUITY IS AN ILLUSION.”

## GROEI VAN DE WERELDBEVOLKING

Wereldbevolking , 200 MILJOEN, 1 n. Chr.

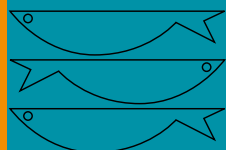




Post adres:  
Postbus 82024  
2508 EA Den Haag  
Nederland

Bezoek adres:  
Hellingweg 5  
2583 DZ Den Haag  
Nederland

T +31 (0)70 354 5466  
F +31 (0)70 350 6069  
[info@wvanderzwan.nl](mailto:info@wvanderzwan.nl)  
[www.wvanderzwan.nl](http://www.wvanderzwan.nl)



[wvanderzwan.nl](http://wvanderzwan.nl)

