



No :

Betr / subj : 20100152/030/DdH

Ref : Nieuwsbrief Zuiderzeezilver eerste kwartaal 2010

Emmeloord, 1 februari 2010

Geachte partner,

Alweer de tweede nieuwsbrief voor Zuiderzeezilver. Er hebben zich namelijk wederom een aantal gebeurtenissen voor gedaan, waarvan wij u graag op de hoogte willen stellen.

#### Website Zuiderzeezilver

Sinds vorige week staat de Engelse versie van de website [www.zuiderzeezilver.nl](http://www.zuiderzeezilver.nl) online, om de certificering voor buitenlandse horeca en visspecialisten mogelijk te maken. De Engelse website kunt u betreden door op het Engelse vlaggetje te klikken op de homepage. U kunt weer terug gaan naar de Nederlandse website, door op het Nederlandse vlaggetje te klikken. Voor u de mogelijkheid om uw buitenlandse klanten kennis te laten maken met Zuiderzeezilver. Later zal de website in het Frans en Duits worden vertaald.

#### Certificering

Het certificeren van partners gaat onverminderd door. Inmiddels zijn restaurant Mes Amis in Urk, Visspecialist HILVIS in Spakenburg en Visspecialzaak Baarssen in Nijmegen gecertificeerd. De procedure loopt tevens voor Dayseaday, de Sligro en de Hanos.

#### Horecava succesvol!

De beurs, Horecava van 11-14 januari 2010 in de Rai te Amsterdam, was een groot succes. Bij het restaurant van de RAI, was er een stand aanwezig van Zuiderzeezilver, die elke dag werd bemand door twee leden van het projectteam. Er zijn een aantal benaderingen geweest vanuit potentiële partners en veel voorbijgangers waren geïnteresseerd. Er is volop materiaal uitgedeeld en Eric van Veluwen heeft hapjes bereid met Zuiderzeezilver-snoekbaars, die vervolgens werden uitgedeeld. Op woensdag 13 januari 2010 vond er op het podium op het Marktplaats een kookdemonstratie plaats met Zuiderzeezilver.

Naast de partners waarmee wij direct samenwerkten op de beurs, hebben wij enkelen van u mogen ontmoeten. De bemanning van de UK-122 was aanwezig en hebben van Zuiderzeezilver mogen genieten in het restaurant van de RAI. Dankzij de samenwerking tussen UK-122, Urkervishandel G Koffeman BV, Versvishandel Jan van As en topkok Eric van Veluwen, hebben we een geslaagde kookdemonstratie op de beurs kunnen verzorgen.

Verder hebben verschillende partners en (potentiële) partners de activiteiten van Zuiderzeezilver bijgewoond. Uiteindelijk bleek deelname aan de beurs met behulp van diverse partners zeer geslaagd.

Postbus 64	• BTW/VAT: NL 8159 10423 B01
8300 AB Emmeloord	• KvK: Lelystad nr 39093273
Nederland	• Bank: 65 37 02 957
T +31 (0) 527 69 81 51	• IBAN NL51 INGB 0653 7029 57
F +31 (0) 527 69 87 76	• BIC: INGBNL2A
E <a href="mailto:info@zuiderzeezilver.nl">info@zuiderzeezilver.nl</a>	•
<a href="http://www.zuiderzeezilver.nl">www.zuiderzeezilver.nl</a>	•



#### Seizoen snoekbaars en rode baars

Het seizoen voor snoekbaars en rode baars loopt ten einde. Verwacht wordt dat er na de zomer er weer nieuwe oogst aan wordt geland. Ondertussen onderzoeken we de mogelijkheid om ook andere vissoorten onder label Zuiderzeezilver op de markt te brengen.

#### Spiering onder Zuiderzeezilver

Naast snoekbaars en rode baars, staat ook spiering op de nominatie om onder Zuiderzeezilver op de markt te worden gebracht. Helaas is dat dit jaar niet mogelijk omdat het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit de visserij niet openstelt. Reden hiervoor is het feit dat uit onafhankelijk onderzoek door IMARES is gebleken, dat er onvoldoende spiering is aangetroffen in Markermeer en IJsselmeer. Dat is natuurlijk een teleurstelling voor de vissers en ketenpartners maar het is de keerzijde verantwoord gevangen vis uit een natuurbeschermingswet (Natura 2000) gebied; het is niet altijd leverbaar. Het is de natuur die bepaald wat en hoeveel er wordt geleverd. Dat is ook wat Zuiderzeezilver ook uniek maakt. Spiering uit de voormalige Zuiderzee wordt in binnen- en buitenland geprezen om haar uitstekende kwaliteit. Een prima keuze om dit onder Zuiderzeezilver te brengen. Wij hopen dat volgend jaar dit product wel op de markt te kunnen brengen.

#### Bijeenkomst Zuiderzeezilver- vissers

Eind december heeft er een Zuiderzeezilver- bijeenkomst plaats gevonden met de vissers van Zuiderzeezilver. Aanvoerders zijn zich bewust dat het selecteren op en behoud van kwaliteit een belangrijke voorwaarde is om te kunnen leveren onder Zuiderzeezilver. Dat begint al bij het plannen van de visreis en het hanteren van de vangst aan boord. Het streven van Zuiderzeezilver is om de gecertificeerde vis via een ononderbroken koelketen te leveren om de kwaliteit van het product te waarborgen. Daarnaast zal Zuiderzeezilver ook zoveel mogelijk via de klok van IJsselmeer- visafslag in Urk worden verkocht, zeker nu het aantal afnemers dat via de afslag koopt toeneemt. Vissers gaan alle vangst, die voldoet aan de normen, aan boord labelen en via de afslagklok verkopen. Ook is er verkoop mogelijk aan de kopers die niet zijn gecertificeerd, echter dan zonder Zuiderzeezilver- label.

#### Ontwikkeling kleinere raamstickers

Tevens zijn we bezig met de ontwikkeling van kleinere raamstickers van Zuiderzeezilver. Deze zullen ook in de Engelse taal verschijnen. De huidige certificaat- stickers blijken voor enkele partners te groot te zijn; vandaar deze actie.

#### Beurs Bremen

Na het succes van de Horecava, zullen Diewuëke en ketenpartner Peter van de Laar op maandag 21 februari 2010 de Fish International bezoeken in Bremen. Dit is de internationale beurs op het gebied van vis. Daar zullen enkele afspraken met potentiële buitenlandse partners plaats gaan vinden, evenals het leggen van nieuwe contacten.






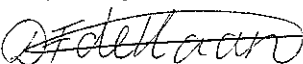
#### Noordzeezilver

Tenslotte zijn we bezig met het opstarten van Noordzeezilver; een project betreffende het verantwoord en duurzaam verzorgen van Noordzee- vis. Wellicht een waardevolle toevoeging aan uw assortiment! Wanneer dit meer vorm gaat krijgen, zult u hier uiteraard meer van vernemen.

Heeft u vragen of opmerkingen, neemt u gerust contact met ons op. Wij zijn te bereiken op de telefoonnummers 0527-698151 en 06-10510066. Uiteraard kunt u ook een e-mail sturen naar [info@zuiderzeezilver.nl](mailto:info@zuiderzeezilver.nl)

Met vriendelijke groet,  
Zuiderzeezilver

  
Derk Jan Berends  
Projectbegeleider

  
Diewwke de Haan  
Projectmedewerker

