

MVO en innovatie als ankers voor gezonde vis

Cornelis Vrolijk vist met oog voor de toekomst

Van schip tot schap. De Cornelis Vrolijk groep in IJmuiden heeft de hele keten in huis: van vangst en kweek, tot handel en verwerking van vis en garnalen. Het familiebedrijf dat is opgericht in 1880, werkt met oog voor toekomstige generaties. Vlootmanagers Eric Roeleveld en Johan Müller leggen uit wat dit betekent in de praktijk.

Hoe toepasselijk. Het hoofdkantoor van de internationaal opererende Cornelis Vrolijk groep zit aan de Makreelkade in IJmuiden. Makreel is (net als haring) een pelagische vissoort welke in grote scholen zwemt. De visserij en verwerking hiervan behoren tot de kernactiviteit van het IJmuidense bedrijf. Daarnaast is Cornelis Vrolijk actief in de demersale visserij (schol en tong) en de vangst en kweek van tropische garnalen. In 2016 is Seafood Parlevliet in IJmuiden als laatste overgenomen. Zo zijn de laatste schakels in de keten toe-gevoegd. In Tholen en IJmuiden vindt de visverwerking plaats, zoals het roken van makreel, voordat het eind-product in het schap belandt. Inclusief partnerships werken er wereldwijd zo'n 1.700 mensen bij de Cornelis Vrolijk groep. Bij alle medewerkers is maatschappelijk verantwoord ondernemen verankerd in de werkzaamheden. Het bedrijf staat voor een kwalitatief gezond product voor menselijke consumptie: op basis van gezonde visbestanden, met een minimale milieubelasting én met betrokken mensen. Eric Roeleveld is benoemd tot 'Ambassadeur voor vissen voor altijd.' Roeleveld: "We zijn aanjagers van het MVO-gedachtengoed." Samen met zijn collega's Johan Müller en Mart van der Meij zet hij zich dagelijks in voor een duurzame en innovatieve pelagische visserij.

Duurzaam gevangen makreel

Aan de hand van de vangst van makreel, legt hij samen met Johan Müller uit hoe duurzaamheid, innovatie en kwalitatief goede en gezonde vis een rode draad in het bedrijf vormen. De taak van de vlootmanagers ligt aan wal, met name in de voorbereidende werkzaamheden en het aansturen van de vissers als ze op zee zijn. Müller: "Vroeger visten we het hele jaar door, nu op bepaalde tijden en in specifieke gebieden. De visserij wordt al jaren gereguleerd met quota's, vastgesteld op basis van wetenschappelijk advies. We vissen als het ware 'de rente' op en laten 'het kapitaal' zwemmen, met het oog op de toekomst zodat de visbestanden op peil blijven." Op basis van alle vangstgegevens van afgelopen jaren, maken de vlootmanagers analyses. Daarmee kunnen ze beter voorspellen waar en wanneer makreel de juiste grootte en het juiste vetgehalte heeft. Het toepassen van moderne technieken speelt hierbij een grote rol.



Cornelis Vrolijk stelde in 2016 een schip beschikbaar voor metingen voor wetenschappelijk onderzoek naar de eitjes van makreel in de Noord-Atlantische Oceaan.

Door te investeren in state-of-the-art sonars en echoloden zijn de schippers beter in staat in te schatten of het inderdaad makrelen zijn en hoe groot ze zijn. Roeleveld: "Zo'n 70 procent van de visserij gebeurt nu op basis van het vakmansoog en kennis van de zeer ervaren schippers en de geanalyseerde gegevens. Voor de overige 30 procent liggen er kansen om innovaties te ontwikkelen om de trefzekerheid bij de vangst te verhogen."

Onderzoek naar makreleities

Door gericht te vissen, bespaart de vloot brandstof, stoten de schepen minder CO₂ uit en beperken ze ongewenste bijvangst. Nog een mooie verdienste: de verzamelde data over de visbestanden stelt Cornelis Vrolijk ter beschikking aan de wetenschap. "Dat is zeer innovatief en duurzaam tegelijk: er hoeft geen kostbaar onderzoeksschip speciaal de zee op. Wij varen er toch al. Onze schepen worden ook ingezet voor



Vlootmanagers Eric Roeleveld en Johan Müller voor de trawler 'Afrika' SCH-24 in de haven van IJmuiden.



Gerookte makreel bij Seafood Parlevliet.

specifiek onderzoek: in 2016 vonden er metingen plaats naar het aantal makreleities op de Noordoost-Atlantische oceaan voor een internationale wetenschappelijke studie naar de makreelstand", aldus Roeleveld. Nog een innovatie komt uit eigen koker. Als een van de eerste ontwikkelde Cornelis Vrolijk samen met DSM en nettenleverancier Maritiem een speciaal net voor pelagische visserij. Het net is gemaakt van Dyneema en lichter dan de traditionele nylonnetten, maar net zo sterk. Door de dunnere garens is er minder weerstand in het water. Dat levert brandstofbesparing en minder uitstoot van CO₂ op.

Kraakverse makreel

Om de makreel uit het net aan boord te krijgen, gebruiken de vissers een speciale pomp, waarbij de verhouding 70 procent water en 30 procent vis is. Hierdoor staat er niet te veel druk op de makreel en blijft deze kwalitatief goed. Om een kraakverse vis te krijgen, wordt deze direct



Aan boord wordt de makreel meteen gesorteerd en diepgevroren. Dat levert kraakverse vis op.

gekoeld en binnen 12 uur na de vangst ingevroren. De ingevroren blokken vis van 22 kilo worden in een doos verpakt met daarop een batchcode. Daaraan is de vangstdatum, het vangstgebied, het vetgehalte, de vissoort en de visgrootte af te leiden. Allemaal data die eveneens van pas komen bij de kennis over de visstand. Een goede traceerbaarheid is belangrijk voor de afnemer. Die wil weten waar zijn vis vandaan komt. Sinds 2016 heeft makreel bovendien opnieuw het MSC-keurmerk. Dat geeft het duurzame karakter aan en wekt vertrouwen bij de consument. Na aankomst aan wal, vindt een gedeelte van de makrelen haar weg naar Seafood Parlevliet, gevestigd naast het hoofdkantoor van Cornelis Vrolijk. Daar roken of fileren ze de vis. Hierbij spelen ze in op actuele thema's zoals voedselverspilling. "Recent hebben we onze machines aangepast waardoor de makreel op de graat en zo efficiënt mogelijk kan worden gefileerd", laat directeur Mike Parlevliet weten. Kwaliteit, duurzaamheid en innovatie gaan zo hand in hand.