

IMPACT RAPPORT

RODE VIS uit de FOODSERVICE



INTRODUCTIE

Vis is één van de belangrijkste eiwitbronnen ter wereld. Jaarlijks wordt wereldwijd ongeveer 67 miljard kilo aan vis en visproducten verhandeld, wat neerkomt op een totale waarde van ongeveer 143 miljard euro. Maar deze handel zorgt ook voor overbevissing en afname van biodiversiteit in de oceanen, één van de grootste milieuproblemen ter wereld. Momenteel is 35% van de visbestanden in de wereld nog overbevist en wordt 58% maximaal bevist. Daarbij wordt ook nog meer dan 20% van alle vis wereldwijd, illegaal of onder onethische arbeidsomstandigheden gevangen. Overbevissing neemt nog steeds toe, waardoor we nog lang niet in de buurt komen van Sustainable Development Goal 14: Beschermen en duurzaam gebruik van de oceanen en zeeën in 2030.

Als wij blijven consumeren zoals wij gewend zijn, zullen vissen verdwijnen van ons menu. Maar dit hoeft niet. Het is daarom belangrijk dat er durf en ambitie wordt getoond door alle partijen in de visketen door daadwerkelijk te verduurzamen.

Waar de Nederlandse retail in de afgelopen jaren al stappen hebben gezet om haar segment roodvrij te krijgen, nemen de 4 grootste foodservicepartijen Sodexo, Vermaat, Albron en Hutten nu ook hun verantwoordelijkheid door voor een 100% roodvrij assortiment te gaan in 2023. Het is een zeer grote stap omdat zij samen 1575 restaurants verzorgen en daarmee meer dan 50% van alle catering. Dit brengt ons dichterbij ons doel: Nederland roodvrij voor 2030.





The World Oceans Deal

8 juni 2023

Wij serveren geen vis meer die wordt overbevist of waarvan de vangst-/kweekmethode een onherstelbaar negatieve impact op het milieu heeft.


Albron
vermaat

> 1500 restaurants
ROOD-vrij volgens de
VISwijzer in 2023

WAT IS HET PROBLEEM?

In Nederland eten we volop **RODE** vis, ook uit onze eigen wateren: vis die met veel bijvangst gevangen wordt, illegaal gestroopt wordt en zwaar overbevist is. Bovendien gevangen met een hoge CO2 uitstoot tot gevolg. Het is moeilijk te geloven dat een land als Nederland overbeviste en illegaal gevangen vis op de markt toelaat. Toch is het zo. In Nederland spelen hierin de volgende problemen.

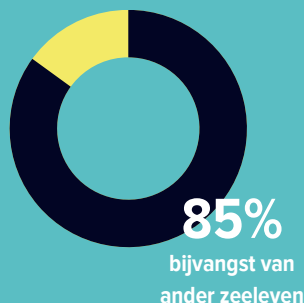
Lokaal staat niet gelijk aan lage CO2 uitstoot

Automatisch wordt aangenomen dat vis van dichtbij, goed is. Ook wordt gedacht dat de CO2 uitstoot van de Noordzeevis laag is, terwijl dit niet zo is. Juist in onze wateren wordt erg veel gevist met zware bodemsleepnetten die veel uitstoot hebben.

Lokale vis is niet altijd duurzaam

Ook in onze eigen Noordzee zijn er visserijen die veel impact hebben op de omgeving. Door schadelijke vangstmethoden, bijvangst en overbevissing.

In de visserij op sliptong bestaat maar 15% uit marktwaardige sliptong



Illegale praktijken nemen lokaal toe

Nederlandse vissers zitten in financieel zwaar weer. Het verlies van de pulstechniek en de hoge brandstofprijzen maakt dat vissers OF met hun boten aan land blijven en wachten op sanering, OF wel de zee opgaan, maar vissen met illegale netten. Deze praktijken zijn nauwelijks te controleren en te handhaven maar de cijfers liegen niet. Vistellingen laten zien dat visbestanden onder druk staan en dat bijvangst exponentieel omhoog gaat.

Geen handhaving

De NVWA schiet tekort in de controle op illegale visserij. Onderzoek in opdracht van het ministerie van LNV bevestigt dit. Met slechts twee inspecteurs op dit onderwerp kan het ook geen wonder worden genoemd dat het de NVWA niet lukt.

Lokaal staat niet gelijk met duurzaam

Blind vertrouwen in de visboer

Consumenten vertrouwen blind op het woord van visverkopers. Waar supermarkten een bijna volledig duurzaam assortiment hebben, gaat het mis bij viswinkels. Helaas blijkt uit ons onderzoek dat 99% van de viswinkels en -kramen in Nederland zich niet aan de regels houdt om klanten van de juiste informatie, die nodig is om een verantwoorde keuze te kunnen maken, te voorzien.

Benieuwd naar de resultaten? Vindt ons rapport [hier](#)



Rode vis op de kaart

Good Fish analyseert regelmatig hoe de menukaarten in de Nederlandse horeca ervoor staan. Vier op de vijf horecaondernemers geven aan dat ze wel graag willen verduurzamen maar in de praktijk heeft een groot gedeelte van de chefs nog steeds RODE vis op de kaart.

Wat is er nodig?

Bewustwording

Visinkopers en consumenten hebben kennis nodig. Zo lang consumenten sterk blijven vertrouwen op de blauwe ogen van visboeren verandert er weinig. Good Fish kan helpen bij het maken van de juiste keuzes door adviezen te geven die wetenschappelijk onderbouwd zijn. Wij willen ervoor zorgen dat bewuste consumenten binnen al deze ontwikkelingen goed voorgelicht worden. Zodat innovatie in de Noordzee de kans krijgt en de juiste initiatieven wél steun ontvangen van Nederlanders.

Duurzaam leiderschap

Als wij blijven consumeren zoals wij gewend zijn, zullen vissen verdwijnen van ons menu. Maar dit hoeft niet. Het is daarom belangrijk dat er durf en ambitie wordt getoond door alle partijen in de visketen door daadwerkelijk te verduurzamen. Good Fish kan helpen bij het maken van de juiste keuzes door adviezen te geven die wetenschappelijk onderbouwd zijn. Voor veel RODE soorten zijn gelukkig alternatieven beschikbaar. Juist ook uit onze eigen Noordzee of binnenwateren!

GEZONDE OCEANEN BEGINNEN BIJ JOU

VISwijzer

De VISwijzer geeft door middel van een stoplichtensysteem aan welke vis wel of niet duurzaam is gevangen of gekweekt. ROOD betekent dat de vis wordt overbevist of dat de vangst-/kweekmethode een negatieve impact heeft op het milieu, GEEL wil zeggen dat het een goed alternatief is voor rode soorten, maar dat er nog een aantal verbeteringen nodig zijn, en GROEN geeft aan dat de vis niet wordt overbevist en verantwoord wordt gekweekt, met een minimale impact op het milieu.

Een onafhankelijk internationaal team van visexperts maakt de beoordelingen. De volledige database achter de VISwijzer omvat meer dan 2500 beoordelingen van visserijen en kwekerijen. De VISwijzer wordt in meer dan 28 landen uitgebracht.

Good Fish

Good Fish is een milieuorganisatie die zich ten doel stelt de transitie naar een duurzame en verantwoorde visserij en visteelt te bevorderen, door de vraag naar goede vis te vergroten en

consument en ondernemer te ondersteunen bij het maken van een verantwoorde keuze. Wij ondersteunen hierbij de huidige beweging van de eiwittransitie die vraagt om een verschuiving naar meer plantaardige eiwitten.

Tegelijkertijd zullen er in 2050 ongeveer 10 miljard mensen op aarde zijn; voor velen daarvan is vis een essentiële voedingsbron. Miljoenen mensen zijn voor hun inkomen en voedsel afhankelijk van de zee. Wij geloven in regulering en goed beheer van visserijen, zodat er geen wildwest situatie ontstaat en de visserij in de illegaliteit vervalt.

Good Fish wil impact onder water maken door alle vissoorten waarvoor geen duurzaam alternatief is, uit de handel te halen en de soorten die in het ROOD staan op de VISwijzer te vervangen door een duurzaam alternatief.



WIST JE DAT?

Consumenten worden aangemoedigd om vlees te vervangen door plantaardige eiwitten. Maar waar past vis dan in dit verhaal? Vis heeft in het algemeen een lagere CO2-afdrak dan vlees, maar de ene vis is de andere niet. Vissen gevangen met sleepnetten en vervoer per vliegtuig zorgen voor een grote voetafdruk terwijl duurzame visserij of kweek met een lage CO2-uitstoot zich wel degelijk kan meten met vegetarische alternatieven.

Bijvoorbeeld de mossel!

CO2 (eq) Klimaat impact, per ton eetbaar gewicht

BIEF
BURGER
9092

MOSSEL
BURGER
1400

BEYOND
MEAT
1488

INSECT
BURGER
1099

QUORN
BURGER
1659

SOJA
BURGER
1644



De VISwijzer is een uitgave van Good Fish in samenwerking met het Wereld Natuur Fonds. WWF steunt Good Fish vanaf de start in 2014. WWF werkt samen met bedrijven om de eiwittransitie versneld te laten plaatsvinden en ondersteunt de keuze voor plantaardig zilt zoals zeevieren en zilte groentes.

IMPACT

WORLD OCEAN DEAL



Ons doel is om RODE vis uit de Nederlandse handel te halen OF zorgen dat RODE vis vervangen wordt met een duurzaam alternatief. Paling, sliptong, gamba's, zeebaars, dorade, kabeljauw en tonijn brengen aanzienlijke milieuschade met zich mee, maar worden vaak aangetroffen in restaurants en viswinkels. De impact die cateraars kunnen maken door deze soorten te vermijden, is groot.

Zichtbare impact

Paling

In de afgelopen vijftig jaar is het palingbestand in Europa met meer dan 90% afgenomen. Het gaat zo slecht, dat de paling op de Rode Lijst van de IUCN (de internationale unie voor natuurbescherming) de status: 'ernstig bedreigd' heeft. Belangrijke oorzaken voor deze dramatische afname zijn barrières als dammen, sluizen en gemalen die zwemroutes blokkeren, stroperij, watervervuiling, ziektes en overbevissing. De verkoop van paling is legaal in Nederland, maar wetenschappers van ICES adviseren al jaren om geen paling meer te vangen.

De foodservice maakt impact door (net als het merendeel van de supermarkten) geen paling meer te verkopen omdat op dit moment iedere geconsumeerde paling er één te veel is.

Zeebaars en dorade

Het grootste deel van de zeebaars en dorade (zeebrasem) die wij eten (96%) is gekweekt. Zeebaars en dorade worden op grote schaal gekweekt in open kooien in de Middellandse Zee. Dit kan belastend zijn voor de natuur door vervuiling en opbouw van chemicaliën en uitwerpselen. Daarnaast hebben deze vissoorten veel voer nodig, maar bestaat deze vaak nog niet uit duurzame ingrediënten. Een gebrek aan wet- en regelgeving, transparantie en onafhankelijk wetenschappelijk onderzoek naar de effecten van deze kweek dragen allen bij aan het feit dat deze vissoorten niet duurzaam zijn.

De foodservice maakt impact door niet-gecertificeerde zeebaars en dorade te vervangen met alternatieven die het GlobalGAP, ASC of Biologische keurmerk dragen.

Tonijn

Hoewel sommige bestanden aan het herstellen zijn, is de meeste tonijn niet duurzaam. Veel soorten tonijn hebben een groot leefgebied en worden ook met verschillende vismethoden gevangen. Dit maakt het duurzaamheidsverhaal voor tonijn ingewikkeld. De vistechnieken die gebruikt worden om tonijn te vangen, hebben vaak veel bijvangst van jonge tonijn en bedreigde en beschermde soorten. Daarnaast wordt tonijn vaak illegaal gevangen en worden mensenrechten overschreden. Ondanks dat ook MSC-gecertificeerde tonijn beschikbaar is, wordt dit niet altijd ondersteund door milieuorganisaties. De certificering op blauwvintonijn is meermaals in kwestie gebracht, omdat er nu 'duurzaam' gevestigd mag worden op een bestand dat nog niet volledig hersteld is.

De foodservice maakt impact door alle tonijn die rood scoort op de VISwijzer te vervangen met MSC-gecertificeerde producten (vers én blik), mits deze niet als controversieel beschouwd worden.

Sliptong

De populaire sliptong is jonge tong, een babyvisje. Om deze kleine tong te kunnen vangen, gebruiken vissers netten met kleine maaswijdtes. Dit leidt tot visserijpraktijken met erg veel bijvangst van andere (vis)soorten; per kilo sliptong wordt minstens 30 – 40 kilo aan zeeleven opgevisst en verspild. Daarbij leidt het vissen met bodemsleepnetten tot flinke bodemberoering en een hoog brandstofverbruik. De visserij op sliptong geeft ook aanleiding tot het gebruik van binnenkuilen. Binnenkuilen zijn extra netten die in het visnet worden opgehangen om de maaswijdtes nog verder te verkleinen. Het gebruik hiervan is illegaal maar wijdverspreid, een publiek geheim waar nauwelijks op wordt gehandhaafd. Hoewel sliptong altijd ROOD scoort op de VISwijzer, kan de duurzaamheidscore voor volwassen (zee)tong verschillen.

De foodservice maakt impact door sliptong niet meer te serveren. Hierdoor geven zij een sterk signaal af naar de Nederlandse visserij dat deze praktijken niet meer van deze tijd zijn.



Gamba's

De gamba, ook tropische garnaal of tijgergarnaal, komt bijna altijd uit Azië en is in Nederland ontzettend populair. Helaas gaat er zowel bij de kweek als de visserij van deze garnalen veel mis. Zo worden kweekvijvers vaak aangelegd bij kwetsbare natuur- en kustgebieden of worden hiervoor zelfs mangrovebossen gekapt. Bij intensieve kweek op grote schaal wordt veel antibiotica en chemicaliën gebruikt door het vaak voorkomen van ziekten. Dit is erg schadelijk voor het milieu en wordt door gebrek aan wet- en regelgeving ook niet gehandhaafd. Daarnaast worden deze garnalen gevoerd met voer gemaakt van wilde vis, vaak afkomstig van overbeviste bestanden en uit visserijen die geassocieerd zijn met moderne slavernij. Wildgevangen gamba's zijn vaak ernstig overbevist met vismethoden die ook nog schadelijk zijn voor het ecosysteem.

De foodservice maakt impact door alle tropische garnalen die rood scoren op de VISwijzer te vervangen door gecertificeerde en duurzamere varianten.

Noordzee-kabeljauw

De Noordzee-kabeljauw is overbevist. De kabeljauwvisserij in de Noordzee was ooit een voorbeeld van duurzaam beheer, maar ondanks wetenschappelijk advies om de visserij te minderen, hebben visserijministers toch meer kabeljauwvangst toegestaan. Dit heeft als resultaat dat Noordzee-kabeljauw zich nu ver onder biologisch veilige grenzen bevindt en dat er nauwelijks aanwas van jonge kabeljauw is. Dat kabeljauw erg gevoelig is voor overbevissing is wereldwijd te zien, niet alleen in de Noordzee. De kabeljauwvisserij zet nog meer druk op de natuur door te vissen met bodemsleepnetten. Deze manier van vissen zorgt voor erg veel bijvangst, bodemberoering en heeft ook een hoge CO2 voetafdruk.

De foodservice maakt impact door alle Noordzee-kabeljauw te vervangen door een MSC-gecertificeerde kabeljauw, schelvis of wijting.



**Tropische
garnalen kweek
met veel
antibiotica**

IMPACT RAPPORT **RODE VIS** uit de FOODSERVICE



VISWIJZER APP

