

Trouw maandag 25 februari 2008

vijf vragen

Fishes krijgt wereldwijde erkenning

Bart van Olphen, oprichter van visketen Fishes, kreeg gisteren in Boston wereldwijd erkenning. Hij heeft de International Seafood Champion Awards gekregen.

1 Gefeliciteerd! Wat heeft u nu precies gewonnen?

„Ik geloof dat het een glazen object is: over een paar uur krijg ik dat uitgereikt. Ik ben net aangekomen in mijn hotel. Het gaat natuurlijk vooral om de erkenning. De Seafood Alliance die de prijs uitreikt is een brede internationale organisatie van mensen die zich inzetten voor duurzame vis. Visserij, vishandelaars, chefs, maar ook wetenschappers en maatschappelijke organisaties. Dus als je van hen een prijs krijgt, betekent dat wel wat.“

2 Was het lastig de titel in de wacht te slepen? Er waren liefst tien andere genomineerden.

„Helemaal niet. Ik wist tot een paar weken geleden niet dat ik genomineerd was. Ik weet ook nu nog niet wie mij heeft voorgedragen. Dus we hebben er niets speciaals voor gedaan.“

3 Maar u krijgt die prijs toch niet voor niets?

„Toen ik vijf jaar geleden begon met Fishes had ik een romantisch idee. Ik ga vooral vis verkopen die met kleine bootjes aan wal is gebracht. Maar 95 procent van de vis komt van die grote boten, met alle gevolgen vandien voor milieu en natuur. Ik heb me van begin af aan ingezet voor de kleinere visserij, die duurzamer werken. We waren in Europa de eerste vishandelaar die gecertificeerd was volgens de duurzaamheidseisen van Marine Stewardship Council (MSC), de internationale standaard voor duurzame visvangst. En inmiddels zijn we wereldwijd de grootste handelaar in MSC-producten. We verkopen in onze winkels aan particulieren, maar ook aan restaurants en supermarkten in binnen- en buitenland. Albert Heijn is klant, maar ook Casino, de grootste Franse supermarktketen. En zojuist heb ik hier in de VS ook nog een gesprek gehad met een supermarkt.“

4 Maar zoveel vissoorten voorzien van MSC-label zijn er toch nog niet?

„Er zijn inmiddels achttien vissoorten waarvan de vangstmethode voldoet aan de duurzaamheidseisen van MSC, samen goed voor zo'n acht procent van de zeevisvangst. Zo is tegenwoordig heilbot, kabeljauw, verse Alaskazalm maar ook duurzaam gevangen tong uit Hastings onder het MSC-label te krijgen. We leveren veel onder eigen label: vers, diepgevroren, in blik of gerookte vis. En we zijn inmiddels Europees distributeur van MSC-gecertificeerde Albacore-tonijn in blik, die tien families in VS met lijn mogen vangen.“

5 Anderhalf jaar geleden werkten uw winkels vooral met De Viswijzer. Nu dus MSC?

Dat was vooral anderhalf jaar geleden. Maar De Viswijzer is overigens ook veranderd hoor. Tong zat vroeger echt in het rood, 'liever niet'. Maar de tong uit Hastings is tegenwoordig in het groen te vinden.

Jeroen den Bijker