

# De wegen naar certificaat 'Bedrijfsvoeren visteelt': via internet en de praktijk

dr. J.E.M. Scheerboom, docent visteelt

De volgende MBO-instellingen bieden per 1 september 2010 een cursus visteelt aan ('Bedrijfsvoeren Visteelt'): Wellantcollege, locaties Houten en Rotterdam, Clusius College (Alkmaar), De Groene Welle (Zwolle). De voorloper van de cursus werd 25 jaar geleden gestart in o.a. Helmond, Dokkum en Utrecht (vanaf 1988 opgegaan in het AOC te Houten). De reden om aan een cursus deel te nemen wisselde in die 25 jaar, afhankelijk van marktontwikkelingen. De volgende trends waren opvallend:

Rond 1985 wilden agrarische ondernemers naast de bestaande vorm van veehouderij (rundvee- of varkenshouderij) meervalteelt opzetten. In 1986 volgde de 'neerval van de meerval'. Het leek interessant palingkwekerijen op te zetten. Andere 'trends' volgden, zoals het kweken van siervis, de teelt van tilapia, platvis, snoekbaars en *Barramundi*. Men heeft ervaren dat Nederland, gelet op het klimaat en de kostprijs, niet het land is om grootschalige bulkproductie van vis op te zetten. Als men overweegt het aantal bestaande kwekerijen van een soort uit te breiden, is het verstandig vraag en aanbod goed in de gaten te houden. Voorkomen moet worden dat (weer) overproductie plaats vindt en de opbrengstprijzen onder druk staan. Vis kan in Nederland rendabel worden gekweekt als duidelijke meerwaarde kan worden geboden, zoals (levende) paling voor de rokerij of als vis aan huis wordt gerookt, verwerkt en verkocht. De teelt van siervis krijgt steeds meer aandacht, omdat het in Nederland kweken van siervis de dieren minder vervoersstress geeft en zekerheid kan worden geboden dat geen insleep van infectieziektes plaatsvindt.

*De laatste jaren verschenen deelnemers aan een cursus die waren geïnteresseerd in de volgende aspecten van het vis kweken:*

1. De inrichting van een kleinschalig bedrijf (evt. als neventak) voor verkoop aan huis. Het betrof zowel de teelt van consumptievis als die van siervis.
2. Visteelt in combinatie met een plantaardige productie, waarbij mineralen uit de visteelt worden aangewend voor de bemesting van planten (geïntegreerde teelten).
3. Sportvisserij en (vis)faunabeheer. Het bewaken en beheren van buitenwateren en visstandbeheer vormen hierbij de eerste belangstelling.
4. Het opzetten en het management van viskwekerijen in Derde Landen (waar 'commodity' met lage kostprijs kan worden geproduceerd).
5. Ook zijn er deelnemers die zich uitsluitend op de hoogte willen stellen van wat visteelt inhoud.

**Waterzuivering** vormt hierbij het gemeenschappelijke element: het recirculeren en omzetten van schadelijke afvalstoffen in

teeltwater tot niveaus die acceptabel zijn voor teeltwater. De deelnemers aan de cursus kregen tijdens de contactdagen een korte uiteenzetting van de stof. Belangrijk was dat zij hierover vragen konden stellen waar de docent, maar ook andere deelnemers op konden reageren. De deelnemers met gemeenschappelijke belangstelling zochten elkaar op en vormden netwerken. Dit is ontegenzeggelijk de meerwaarde van het organiseren van 'contactdagen', waarbij de organisatie dient te zorgen voor broodjes en drank. En een hapje vis.

### **Wanneer krijgt een deelnemer (in 2010) een getuigschrift?**

Als men kennis heeft verworven van de volgende drie onderwerpen:

- 1. De theoretische achtergronden bij het telen van vis.** Hiertoe is een elektronisch dictaat ontwikkeld dat - afhankelijk van de nieuwste gegevens en ontwikkelingen - kan worden bijgesteld; een viswiki. Bewust is voor deze flexibele vorm gekozen omdat door nieuwe ontwikkelingen en inzichten een dictaat voortdurend dient te worden bijgesteld. Als de inhoud wordt bewaakt door deskundigen blijft de viswiki actueel en krijgt de student leerstof onder ogen die actueel is. Voor de viswiki wil een 15-tal deskundigen zich buigen over de ontwikkelingen, ieder binnen het terrein van de desbetreffende specialisatie. Echter, elke belangstellende met kennis van zaken kan suggesties inbrengen en sturen naar de beheerders van de viswiki. De viswiki staat op: <http://www.fishwiki.wiki.kennisnet.nl>. Suggesties ter verbetering of aanvulling van de viswiki kunt u sturen naar: [admin@fishtechknowledge.nl](mailto:admin@fishtechknowledge.nl). Om misbruik door hackers te voorkomen (dit is al gebeurd) zijn alleen de volgende personen gerechtigd veranderingen in de site aan te brengen:
  - dr. J.E.M. Scheerboom (docent aquacultuur en directeur Fish Techknowledge)
  - Kees Buskermolen, interim-directeur

AOC Rotterdam

- Ing. H.A.C.T. Willemsen, senior architect IBM Nederland
- 2. De ontwikkelingen binnen de visteelt gedurende de laatste 25 jaar.** Deze vonden vooral plaats op het gebied van waterzuivering en de vraag naar vis(soorten). Zij zijn beschreven in vakblad AQUAcultuur, de uitgave van het Nederlands Genootschap voor Aquacultuur (NGVA). Leden van het NGVA hebben digitaal toegang tot deze afleveringen die de laatste 25 jaar zijn verschenen (de afleveringen van het laatste halfjaar komen later online). Men wordt lid van het NGVA (secretaris@ngva.nl; euro 25,- per jaar) en krijgt dan toegang tot de bestanden. Een overzicht van de artikelen die nuttig zijn bij het bestuderen van de cursus 'Bedrijfsvoeren Visteelt' staat vermeld in: <http://www.fishtechknowledge.nl/>, onder 'education'
  - 3. Ervaring in de Praktijk van het viskweken. Hiertoe dient men naar behoren de Praktijkopdrachten te hebben uitgevoerd die voor het 'certificaat' zijn geschreven. Deze opdrachten zijn geschreven naar 'eindtermen' die door het Ministerie van LNV zijn opgesteld.** Praktijkopdrachten zijn opgesteld in het Nederlands, Engels en Indonesisch. Men kan hen inzien via de site: <http://www.fishtechknowledge.nl> (aanklikken: 'education') Praktijkopdrachten kunnen worden uitgevoerd op scholen, op de accommodatie van WURKS (Wageningen UR) of op het eigen bedrijf of op een bedrijf van een stagebieder).

### **De benodigde kennisbronnen zijn te raadplegen via:**

- (voor de viswiki) <http://www.fishwiki.wiki.kennisnet.nl/>
- Uitgaven van AQUAcultuur staan online voor leden van het NGVA
- Praktijkopdrachten bij 'Commerciële Visteelt' zijn te vinden via: <http://www.fistechknowledge.nl>