

Met het ASC gaat de handel aan de wandel

Door J.W.Henfling

Wat betekent het ASC en MSC logo in de dagelijkse praktijk van een verkoper van vis? Zonder enige twijfel hebben marketing deskundigen en sociologen deze vraag pogen te beantwoorden. Maar ik koop toch zelf vis? Enkele malen per week eten we vis, nog afgezien van regelmatig een harinkje voor bij de lunch, of de borrel. Dus ik pakte camera en geluidsrecorder en ging op weg langs mijn vier belangrijkste leveranciers in Bussum en Hilversum. Twee venten reeds vele jaren vis op de markt, een is de derde generatie in een viswinkel annex "petit restaurant" en de vierde is de supermarkt hier om de hoek. Ik vroeg aan allemaal hoe vaak ze een klant krijgen die nadrukkelijk vraagt naar vis met het ASC of MSC logo.

Hans Zijl

Hans Zijl uit Spakenburg staat sedert 1956 op de Bussumse en Hilversumse markten.

Hij was toen 14 jaar oud en ging zijn vader helpen. Hij bestiert de meest traditionele viskraam op deze twee markten. Bij hem



haal ik graag repen warm gerookte zalm, gekruide tongrolletjes en gestoomde makreel. Zijn zaak valt het meest op doordat een hele kraam wordt gebruikt voor verse gebakken vis. In de twee kramen er naast verkoopt hij de rest van zijn assortiment dat ligt uitgesteld in grote aluminium bakken met ijs. Zijl: "Het gebeurt maar heel af en toe dat iemand om vis met zo'n etiket vraagt. Maar dan leg ik ze uit hoe ze bedonderd worden in de supermarkt. Zo'n stempel daar moeten ze fors voor betalen, die vissers en kwekers, aan een keurder. Dus denk je dat die ooit iets afkeurt? Welnee, die wil zijn centen volgend jaar ook weer hebben. Het is net de slager die zijn eigen vlees keurt. En kijk maar eens goed naar die bakjes met vis in de supermarkt. Het eiwit slaat wit uit tegen het deksel. Is dat nu kwaliteit? Dan fileer ik ze een verse kabeljauw voor hun neus. Nu reken maar dat ze die meenemen. Ze gaan daarna fluitend naar huis en ik zie ze de volgende week weer terug."

Dirk Zijl

Dirk Zijl, ook uit Spakenburg vertegenwoordigt een jongere generatie. Hij verkoopt zijn vis in een prachtige nieuwe wagen met overzichtelijke koelvitrine. Op de donderdagen staat hij in Bussum en de woensdag en zaterdag kun je hem vinden in Hilversum. Links liggen de verse producten en rechts de bereide producten en worden kibbeling en lekkerbekjes gebakken en uitgereikt. Ik koop graag bij hem vanwege de enorme variatie aan verse Noordzeervis met bijna altijd een verrassing er tussen. Ik laat me graag verrassen. Ik vraag hem naar zijn ervaringen met ASC of MSC certificaat. Zijl: "Nu je het zo nadrukkelijk vraagt, tja, ik herinner me een mijnheer die daar wel eens om heeft gevraagd. Ik heb hem uitgelegd dat je bij mij echte kwaliteit krijgt. Vers van de veiling, of direct uit Noorwegen. Zo'n etiketje gaat hem toch altijd een paar kwart-



jes extra kosten en wat krijgt hij daarvoor terug? Hij koopt hier nog steeds zijn vis. Trouwens, de haring, de schol, de makreel die ik verkoop is toch eigenlijk MSC? Je kunt geen andere krijgen, maar ik kan het niet als MSC verkopen. Als ik dat wil moet ik er wel extra voor betalen."

Jan Honing

Jan Honing is de eigenaar van Honings Vishandel, sedert 1946 gevestigd aan de Veerstraat te Bussum. Het is een traditionele viswinkel qua ambachtelijke uitstraling, maar vergis je niet. Achter de goed verlichte en royale koelvitрины staat een ruime, moderne keuken. Hij staat in de winkel met zijn partner Patricia. De winkel verkoopt een standaard assortiment verse vis, Noorse zalm en Zeeuwse mosselen en oesters, maar de specialiteiten van de winkel zijn de vers gesneden haring en hun zelfgemaakte "ready to eat" producten van kibbeling tot prachtig uitziend vispotje en



feestelijke lasagna. Ik kom er wekelijks voor een van die vers klaargemaakte producten en omdat het dan toch lunchtijd is, eet ik ter plaatse een bakje kibbeling, een gebakken scholletje, of een haring aan het staartje. Patricia: "Ja, heel af en toe krijg je iemand in de winkel die vraagt om vis met zo'n keurmerk, of ze willen weten hoe de vis gevangen is. De mensen die dat soort vragen stellen kopen gewoonlijk bij de Appie aan de overkant. Het schap was zeker leeg en dan komen ze hier kijken. Soms kopen ze hier toch wat ze willen hebben en soms lopen ze weg, omdat wat ze willen nog niet kant en klaar in een bakje ligt. Ze hebben haast. Vis met zo'n label is niets voor ons. Onze klanten willen goede vis en weten dat je die hier kunt krijgen. Daarom blijven ze komen. Verder moet je het maar aan Jan vragen, maar die is net even weg."

Jumbo

Op 5 minuten lopen van ons huis is een

Jumbo supermarkt. Ze verkopen vanuit een koelvitrine het assortiment dat je ook bij de Albert Heijn ziet en net zoals bij de AH zie je op vrijwel ieder doosje en pakje het MSC of ASC label prijken. Je bent dus verzekerd van duurzaam gevangen of geproduceerde vis als je bij de Jumbo koopt. Hoe krijg je daar informatie over het belang van het ASC label op de pangasiusfilets in het schap? Ik vraag het aan twee vakkenvullers. Ze zien het label voor het eerst en stellen vast dat dit betekent dat de vis nog niet bedorven is. De bedrijfsleider is niet aanwezig en de waarneemster ziet de logo's voor het eerst. Ze belooft me na te gaan waar die voor staan. Ik bel het Jumbo hoofdkwartier om meer te weten en krijg van de afdeling voorlichting te horen dat alles dat ze weten op de website staat en verder dat alle medewerkers goed geïnformeerd zijn over het logo, dus dat ik met een gerust hart boodschappen kan blijven doen.