



Something Cool
De Ridder Packaging

COOL PACK
COLD CHAIN SUPPLIER

NEDERLANDS



Whitepaper Vis

**Vanuit de haven naar thuis bij de klant: zo zorgt u
dat vis vers op de bestemming aankomt**

JANUARI 2021
DE RIDDER PACKAGING



Verse vis is niet alleen lekker, maar ook kerngezond. De juiste transport- en bewaarcondities zijn echter van groot belang bij het behoud van smaak en kwaliteit van vis. Idealiter wordt vis bewaard en vervoerd op een temperatuur van 4-7 graden Celsius en zo snel mogelijk na aankoop geconsumeerd. Hoe pakt u het gekoeld vervoer van vis het beste aan in verschillende situaties? En hoe zorgt u ervoor dat de vis even lekker smaakt wanneer deze bij de consument thuis op zijn bord ligt? U leest het in deze whitepaper.

De Nederlandse vissector

In 2017 was de [exportwaarde](#) van vis vanuit Nederland zo'n 3,6 miljoen euro. Gemiddeld 80% van deze export gaat naar landen uit de Europese Unie, de overige 20% naar landen daarbuiten. Binnen de EU exporteren we vooral veel vis naar Duitsland en België. België is bijvoorbeeld groot afnemer van verse schol en schaal- en schelpdieren. In 2017 [importeerden](#) we ook een hoop vis. Voornamelijk uit Duitsland (43%) en het Verenigd Koninkrijk (14%).

In de vissector kunnen we verschillende trends observeren. Op het gebied van duurzaamheid zien we bijvoorbeeld dat er gezocht wordt naar manieren om de reststromen te benutten. Ook is er een culinaire herwaardering voor de herkomst van de vis, waardoor lokaal gevangen vis steeds meer waardering geniet. Dit biedt kansen voor wild gevangen vis. Bovendien komt Sea food op steeds meer menukaarten terug.



Visconsumptie in Nederland

Vis is gezond dankzij de vitaminen en vetzuren in vis. Zo kan één keer per week vis eten u beschermen tegen hart- en vaatziekten, en heeft het bovendien een gunstig effect op uw bloeddruk. Vis krijgt de stempel 'vet' wanneer het ten minste 5% vet bevat. Naast gezonde vetten bevatten veel vissoorten, schelp- en schaaldieren vitamine B12 en B6.

In Nederland [consumeren](#) we dagelijks gemiddeld zo'n 16 gram vis. 42% hiervan is vette vis. Mannen eten iets meer vis dan vrouwen, maar de verschillen zijn niet groot. Wat wel opvalt is dat kinderen gemiddeld een stuk minder vis eten dan volwassenen: waar het gemiddelde onder volwassenen op 19 gram per dag ligt, is dit onder kinderen 6 gram.

Gekoeld vervoeren van verse vis

Voor het behouden van de kwaliteit van vis, dient het in de gehele periode tussen vangst en consumptie goed gekoeld te worden. Verse vis wordt doorgaans na aankomst in de haven direct gekoeld. Hiervoor wordt meestal scherfijfs gebruikt. Door de vis in EPS dozen met leggaten te vervoeren, kan het smeltwater uit de doos weglopen. Zo blijft de kwaliteit van de vis behouden.



Ook op de markt wordt vis doorgaans gekoeld door middel van scherfjys. Vis die aankomt in de viswinkel, wordt doorgaans in koelvitruines of koeltoonbanken vers gehouden.

Met de klant mee naar huis

Vanaf de vangt tot de consumptie van verse vis, is het belangrijk dat de vis gekoeld bewaard wordt. Zo blijven de smaak, structuur en kwaliteit van de vis goed. Niet alleen in het transport van de haven naar de viswinkel of marktkraam, maar ook [met de consument mee](#) naar huis. Winkeliers verpakken de vis daarom erg zorgvuldig.

“Ik kan zelf goede kwaliteit vis verkopen, maar wanneer het onderweg opwarmt verliest de haring alsnog veel van zijn smaak,” vertelt de visverkoper van [Ruud Den Haan](#) uit Rotterdam. Om ervoor te zorgen dat de vis ook onderweg gekoeld blijft, krijgen klanten bij Ruud Den Haan een koeltas met koude gelpacks mee bij hun aankoop.

“Het is niet alleen fijn voor de klanten dat de vis die uiteindelijk op hun bord belandt van goede kwaliteit is, maar ook voor ons. Hierdoor komen zij namelijk terug bij ons. Omdat wij bekend staan om de goede kwaliteit van onze vis, komen mensen vanuit heel Nederland bij Vishandel Ruud Den Haan hun verse vis kopen.”

Vishandel Ruud Den Haan laat de gelpacks [bedrukken met hun eigen logo](#). Klanten zijn heel blij met de gelpacks. Ze gebruiken deze vervolgens ook thuis, wat extra reclame voor de vishandel oplevert. Ook gooien klanten de gelpacks niet zomaar weg.



“Sinds we gelpacks meegeven met ons eigen logo worden er veel meer gelpacks teruggebracht dan voorheen.”

Vis vervoeren per vliegtuig

Moet de vis naar het buitenland vervoerd worden, bijvoorbeeld per vliegtuig? Dan zijn gelpacks in combinatie met goed isolerende EPS dozen en absorptiematten geschikte middelen om de vis koel en vers te houden. [Reguliere gelpacks](#) houden de vis namelijk gekoeld voor een transportduur van 24 of soms zelfs 48 uur, afhankelijk van externe condities. De meeste verse vis kan het beste worden bewaard en vervoerd op een temperatuur van 4-7 graden Celsius. Om de vis zo lang mogelijk op de gewenste temperatuur te houden, kunt u deze het beste verpakking in een goed isolerende verpakkingendoos.

Een veelgebruikte doos voor deze toepassing is de [EPS doos](#). Deze doos is gemaakt van geëxpandeerd polystyreen, ook wel piepschuim, EPS of tempex genoemd. Dit materiaal heeft een hoge isolatiecapaciteit en is daarnaast licht en vormvast. Ook heeft EPS een hoge stootvastheid en schokbestendigheid.





Het is bovendien ongevoelig voor UV straling, vocht en schimmel. Hierdoor zijn uw producten goed beschermd tijdens het transport. Hoe dikker de wanden van de EPS doos, des te beter het isolerend vermogen van de doos. Let hier dus goed op wanneer u uw goederen gekoeld of geconditioneerd wilt vervoeren.

Tijdens het transport komt er doorgaans vocht vrij. Om de vis goed te bewaren is het daarom verstandig gebruik te maken van absorptiematerialen. Denk bijvoorbeeld aan het toevoegen van [absorptiematten](#) in de verzendverpakking. Om aanvriesschade aan de vis te voorkomen, doet u er goed aan te zorgen dat de gelpacks niet direct met de vis in aanraking komen.

Ingevroren vis vervoeren

Voor het vervoeren van ingevroren vis, kan er in plaats van de reguliere gelpack gekozen worden voor de Super gelpack van De Ridder Packaging. Doordat er een stof is toegevoegd aan de koelgel in de gelpack, kan de vis namelijk bevroren worden gehouden op een temperatuur beneden de -20 graden Celsius. De Super gelpacks zijn bovendien ideaal voor vliegtuigzendingen: waar er aan de hoeveelheid droogijs een maximum is, geldt dit voor gelpacks niet.

Advies op maat

Bent u benieuwd naar de mogelijkheden voor uw specifieke vraagstuk? Bij De Ridder Packaging hebben we al ruim 25 jaar ervaring met het leveren van de beste koelmaterialen. Onze productenrange varieert van standaard tot op maat gemaakte koelverpakkingen, gelpacks, ice packs, absorptiematten en EPS-dozen tot totaaloplossingen voor gekoeld en geconditioneerd transport. Alles om ervoor te zorgen dat uw vis en andere goederen in optimale staat aankomen op hun bestemming. Onze experts voorzien u dan ook graag van gespecialiseerd advies.

Dankzij de eigen productiefaciliteiten op locatie, kunnen er oplossingen op maat worden geleverd, die specifiek voor uw toepassing zijn ontworpen. De producten van De Ridder Packaging zijn van uitstekende kwaliteit, en voldoen aan alle eisen die de wet stelt.

Heeft u vragen, wilt u bestellen of wilt u advies? Neem gerust [contact](#) met ons op. Onze experts helpen u graag verder.





Something Cool
De Ridder Packaging

**Industrieweg 11B
1566 JN Assendelft**

**info@deridderpackaging.nl
+31 (0)251 36 29 60**