nieuws

Fish2Know wil kennis over Noordzeevis verbeteren

nieuws

Via het project Fish2Know wil de Vlaamse Visveiling samen met een aantal andere partners laatstejaarsstudenten van horeca- en voedingsscholen attent maken op de grote keuze van wilde Noordzeevis die via de Vlaamse havens worden aangevoerd. Via een boeiend educatief programma op de veiling krijgen de leerlingen meer zicht op het aanbod van Noordzeevis.

5 SEPTEMBER 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:06

Lees meer over:
visserij

Via het project Fish2Know wil de Vlaamse Visveiling samen met een aantal andere partners laatstejaarsstudenten van horeca- en voedingsscholen attent maken op de grote keuze van wilde Noordzeevis die via de Vlaamse havens worden aangevoerd. Via een boeiend educatief programma op de veiling krijgen de leerlingen meer zicht op het aanbod van Noordzeevis en op de keten van schip tot bord.
Fish2Know is een gezamenlijk initiatief van de Vlaamse Visveiling en het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO). Vanaf september dit jaar tot juni 2014 zullen 80 scholen die een horeca- of voedingsopleiding aanbieden hun laatstejaarsstudenten laten onderdompelen in de wereld van de wilde vis. “De visconsumptie vandaag bestaat nog al te vaak uit verwerkte producten die makkelijk te bereiden zijn. Daar willen wij verandering inbrengen”, zegt Noël Devisch, voorzitter van de Vlaamse Visveiling.
Om de laatstejaarsstudenten een idee te geven van de rijke keuze aan lokale wilde vis die bovendien op een duurzame manier gevangen is, organiseert de veiling een opleidingsvoormiddag met een zeer divers programma. Om 7 uur start de rondleiding in de veiling waarbij de studenten kennis opdoen van de diverse aangevoerde vissoorten. Nadien wordt het volledige logistieke traject met aanvoer, sortering en weging overlopen en de elektronische veilafslag wordt in real time gevolgd.

Ze krijgen ook uitleg over de kwaliteitsbepaling van de aangevoerde vis en ze leren door een combinatie van theorie en praktijk vissen herkennen en de kwaliteit ervan beoordelen. Tot slot mogen ze de vis fileren en bereiden in een volledig ingerichte keuken. Een praktische syllabus dient als naslagwerk. De opleiding is gratis voor de deelnemende scholen.
“Met dit project zal de kennis over wilde vis sterk toenemen. De toekomstige koks die dit programma volgen, zullen echte ambassadeurs worden voor onze sector”, zei minister-president Kris Peeters die samen met de leerlingen van Mariagaard in Wetteren het eerste opleidingstraject bijwoonde.
Naast de Vlaamse Visveiling en ILVO, kan Fish2Know ook rekenen op steun van de Vlaamse overheid, het Europees Visserijfonds en de provincie West-Vlaanderen.
Meer foto’s op het Facebookprofiel van VILT.

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy