nieuws

# Miljoen subsidie voor duurzame verwerking visproducten

nieuws

Vlaanderen voorziet 493.349 euro voor de visverwerkingsprojecten. Zeven projecten moeten de verwerking van vis met lokale oorsprong op een duurzame manier doen verlopen. Concreet gaat het onder meer om steun voor de aankoop van onthuidmachines, fileerinstallaties, ontgraatmachines en verpakkingsinstallaties. Naast de Vlaamse steun worden ook 439.349 euro Europese middelen ingezet.

15 MAART 2024 – LAATST BIJGEWERKT OM 15 MAART 2024 16:50

Ruben De Keyzer

Lees meer over:
visserij
vis
duurzaam



Minister Crevits lanceerde in het najaar 2023 een oproep voor de duurzame verwerking van vis en andere aquatische producten. Voor deze oproep, die liep van 15 september 2023 tot en met 15 oktober 2023, werd een budget van maximaal één miljoen euro ter beschikking gesteld, waarvan de helft Europese en de helft Vlaamse middelen. “Met deze oproep willen we bedrijven die lokale vis verwerken stimuleren om te investeren in maatregelen die op allerlei vlakken de duurzaamheid bevorderen. Dat gaat over energie-efficiëntie, over reductie van verlies, over digitalisering en over ergonomische maatregelen voor het personeel. We stellen vast dat heel wat bedrijven klaar staan om dergelijke keuzes te maken, een positieve vaststelling”, zegt de minister.
Het doel van de oproep bestaat erin de verwerking van visproducten van lokale oorsprong te bevorderen. Voor of na de investering moet een substantieel aandeel van de visproducten die de aanvrager verwerkt immers van lokale oorsprong zijn of moet de verwerkingsactiviteit van lokale visproducten substantieel verhoogd zijn.
Eén van de bedrijven stelt zo als doel om meer vis- en aquacultuurproducten van lokale oorsprong te verwerken, het energie- en waterverbruik bij de verwerking te verminderen, en het werkcomfort van de werknemers te verbeteren via de aankoop van gemakkelijker bruikbaar materieel en het aanpassen van de werkomgeving. De begunstigden dienen hun projecten tegen eind 2025 te realiseren.
Een voorbeeld hiervan zien we bij Seagull, een visrokerij in Zeebrugge. Het bedrijf specialiseert zich in het roken van verschillende vissoorten, zoals makreel, sprot, zalm, heilbot en produceert zo de streekproducten met sprot en heilbot. Met het budget willen ze hun productieproces automatiseren, waardoor er sneller tussen verschillende bestellingen omgeschakeld wordt en het aantal

(menselijke) fouten tijdens productie tot een minimum herleid wordt. Ze willen ook inzetten op de verlaging van het energie- (en water)verbruik door verbetering van koelinstallatie en waterzuivering.
Een andere deelnemer is Aquality uit Zeebrugge, een visverwerkingsbedrijf dat zich richt op horecazaken. Naast een efficiëntere verwerking van de gangbare visproducten, moet deze investering leiden tot de efficiëntere verwerking van tot nog toe minder populaire lokale vissoorten zoals zeekat, pijlinktvis, zeebarbeel of rode poon.
Er gaat ook steun naar het bedrijf Gilco in Evergem, al sinds 1960 gespecialiseerd in het opleggen van haring. Het proces omvat verschillende stappen. het kuisen van de vis, het pekelen, de potjes vullen. Alles vraagt heel veel handenarbeid en met dit investeringsproject wil Gilco bepaalde stappen verder automatiseren alzo het proces te intensifiëren tot een sociaal, ecologisch en economisch duurzaam proces, en ook de mogelijkheden realiseren om flexibel in te springen om marktvragen en -tendensen met nieuwe innovatieve producten of verpakkingen.



Uitgelicht

## Meer dan dure garnalen alleen: hoe redden we de visserij?

nieuws

Wordt een toastje garnaalsla binnenkort net zo exclusief als kaviaar? De prijzen van onze grijze vrienden uit de Noordzee scheren hoge toppen. Het gevolg van schaarste, zo rap...

29 FEBRUARI 2024

Lees meer

**Bron:** Eigen berichtgeving


## 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
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada