

Nieuwe vismijn in Oostende officieel ingehuldigd

nieuws

In Oostende is de nieuwe vismijn operationeel. Met een oppervlakte van 5.000 vierkante meter is het nieuwe gebouw iets kleiner dan het voorgaande, maar het moet ervoor zorgen dat alles efficiënter kan verlopen. Het kostenplaatje van de nieuwe vismijn bedraagt 5,5 miljoen euro. Daarnaast werd ook tien miljoen euro geïnvesteerd in nieuwe loodsen, het veilsysteem, automatisaties en databeheer op de site. De Vlaamse Visveiling wil in totaal elk jaar 17.000 ton vis veilen, verdeeld over beide sites, in Zeebrugge en Oostende.

9 OKTOBER 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:52

Lees meer over:
visserij



In Oostende is de nieuwe vismijn operationeel. Met een oppervlakte van 5.000 vierkante meter is het nieuwe gebouw iets kleiner dan het voorgaande, maar het moet ervoor zorgen dat alles efficiënter kan verlopen. Het kostenplaatje van de nieuwe vismijn bedraagt 5,5 miljoen euro. Daarnaast werd ook tien miljoen euro geïnvesteerd in nieuwe loodsen, het veilsysteem, automatisaties en databeheer op de site. De Vlaamse Visveiling wil in totaal elk jaar 17.000 ton vis veilen, verdeeld over beide sites, in Zeebrugge en Oostende.

De bouw van de nieuwe vismijn in Oostende heeft heel wat voeten in de aarde gehad. Enerzijds werd er getwijfeld aan het nut van een tweede grote vismijn, naast die in Zeebrugge, en anderzijds wilden veel Oostendenaars hun stukje historiek niet kwijt. Toch kwam het nieuwe gebouw er. “Hiermee komen we de engagementen na die zijn gesloten bij de fusie van de vismijn in Oostende en Zeebrugge in 2010: de continuïteit van de visserij in Oostende en de realisatie van een nieuwe vismijn”, zei voorzitter van de Vlaamse Visveiling, Piet Vanthemsche, eerder al.

Een groot deel van de mijn - die gebouwd werd na de Tweede Wereldoorlog - werd gesloopt, maar de historische gevel werd behouden. In het nieuwe gebouw kunnen zowel vaartuigen als vrachtwagens vlot gelost worden. Wanneer de vis gelost is, word deze in een aparte loods gesorteerd. Daarna wordt de vis onmiddellijk in de frigo gezet. Het gekoelde gebouw zorgt ervoor dat de vis doorheen het hele proces koud genoeg blijft. Zo kan de kwaliteit van de vis beter bewaard blijven.

De Vlaamse Visveiling wil in totaal elk jaar 17.000 ton vis veilen, verdeeld over de sites in Zeebrugge en Oostende. Dat levert een omzet op van ongeveer 67 miljoen euro. Dat is het minimum om beide sites te kunnen openhouden. “Met de brexit kan dit streefdoel in het gedrang komen. We hebben er alles aan gedaan om ons daar goed op voor te bereiden”, zegt voorzitter Piet Vanthemsche. Maar hij stelt dat er bij een harde brexit toch overheidssteun nodig zal zijn.

Naast de visserijactiviteiten wil de nieuwe site in Oostende ook nevenactiviteiten ontwikkelen. Zo wil de visveiling een nieuwe dynamiek creëren door nieuwe maricultuurprojecten kansen te geven. Maricultuur staat voor aquacultuur, kweken van vis, op zee.

Daarnaast komt er ook een Fish, Food en Meet Market die de naam De Cierk krijgt. Die zal verschillende winkels met zorgvuldig geselecteerde premium producten onder één dak combineren met belevingsruimtes voor evenementen en een kookatelier.

Bron: Belga/eigen verslaggeving

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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra