

Zeebrugse Visveiling aan beterhand na slecht jaar

nieuws

Het gaat opnieuw beter met de Zeebrugse Visveiling (ZV). Na een slecht jaar 2005 is de omzet de eerste twee maanden van 2006 opnieuw gestegen met zes procent. In januari en februari werd 2.000 ton vis aangevoerd, evenveel als vorig jaar, maar de prijs per kilo is met zes procent gestegen. De veiling wil vooruit en investeert dit jaar 1,25 miljoen euro in 3.500 vierkante meter bijkomende werkruimte. Ook aan de kwaliteit van de vis wordt er gewerkt.

🕒 28 FEBRUARI 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:56

□
Het gaat opnieuw beter met de Zeebrugse Visveiling (ZV). Na een slecht jaar 2005 is de omzet de eerste twee maanden van 2006 opnieuw gestegen met zes procent. In januari en februari werd 2.000 ton vis aangevoerd, evenveel als vorig jaar, maar de prijs per kilo is met zes procent gestegen. De veiling wil vooruit en investeert dit jaar 1,25 miljoen euro in 3.500 vierkante meter bijkomende werkruimte. Ook aan de kwaliteit van de vis wordt er gewerkt.

"Ik stel vast dat we de eerste twee maanden van dit jaar goed hebben geboerd en de prijs per kilo met zes procent is gestegen tot 4,4 euro. De reders krijgen dus een goede prijs voor hun vis. We doen beter dan de mijnen in de ons omringende landen", zegt directeur Johan Vandesteene.

Hoe komt het dat Zeebrugge goede prijzen haalt? "De veiling is ideaal gelegen op het European Fish Centre (EFC). De visverwerkende bedrijven sluiten onmiddellijk aan op de visveiling en zijn er met een koelgang mee verbonden. Dat betekent minder kosten en geen tijdverlies. Onze veiling is ook zo ontworpen dat de vis onmiddellijk na de veiling kan ingeladen worden via diverse laadpoorten. We hebben ook een perfect internetsysteem, zodat kopers al van 's morgensvroeg kunnen nagaan wat er aangeboden wordt en met welke kwaliteit", zegt Vandesteene nog.

Verwijzend naar de concurrentie met Oostende, zegt hij dat Zeebrugge verder aan de toekomst bouwt en 1,25 miljoen euro investeert in 3.500 vierkante meter bijkomende werkruimte. Rond Pasen starten de werken en tegen oktober moeten ze klaar zijn. Het zou de bedoeling zijn nog meer visverwerkende bedrijven naar het EFC te lokken, maar men zou ook open staan voor andere bedrijven in de voedingssector.

Ook aan de kwaliteit wordt gewerkt. Momenteel worden al tien vissoorten volgens hun kwaliteit gerangschikt en tegen eind dit jaar moeten dat er achttien worden. De reders zullen aangemaand worden de laatst gevangen vis afzonderlijk te stockeren, zodat die het label 'uitstekend' kan krijgen.

Bron: Het Laatste Nieuws

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](#)