

Proef jij de toekomst?

**VIS &
VERS**

VAKBEURS VOOR
DE VISDETAILLIST **2026**

MAANDAG 5 OKTOBER & DINSDAG 6 OKTOBER

Hoofdsponsors



SPAKENBURGSE
VISHANDEL
VERENIGING



Deze beurscatalogus is een uitgave van de Spakenburgse Vishandel Vereniging (SVV) ter gelegenheid van de 17e editie van de Visbeurs

Hoofd- en eindredactie: de Bunschoter en Jacob Heijnen

Uitgever: Spakenburgse Vishandel Vereniging (SVV)

Fotografie: Jan Erkelens



DE BUNSCHOTER

Technische realisatie
visbeursmagazine en www.visbeurs.nl

Met dank aan:

Beursorganisatie

Jacob Heijnen/bestuur SVV

Hoofdsponsors

FishPartners-Rasecht Vis & Smedes for Fishprofs

Subsponsors

Smitto/Qbtec

Fishtrend

Weda

Vismagazine

Roordink Het bedrijfswagencentrum

Bk Trailers

Weidelco

Bort de Graaf Koeltechniek

Epos

Vesta BV

Carhar Carrosserie Harderwijk

MBP Verpakkingen

VNV

Adriaan van Moort

Aankleding en begeleiding beursruimte

Tonny Zaal

Hart van Holland

© 2026 - Bunschoten-Spakenburg

Alle rechten voorbehouden

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar worden gemaakt door middel van druk, fotokopie, geluidsband, elektronisch of op welke wijze dan ook, zonder schriftelijke toestemming van de uitgever.



SPAKENBURGSE
VISHANDEL
VERENIGING

Organisatie

Spakenburgse Vishandel Vereniging
Secretariaat: Bakboord 10
3751 RC Spakenburg
www.visbeurs.nl

Collega's, leveranciers en andere bezoekers

Van harte welkom bij de 17e editie van de Visbeurs.

Op maandag 5 en dinsdag 6 oktober 2026 ontmoeten we elkaar voor hét evenement waar de Nederlandse visbranche samenkomt. Een beurs waar vakmanschap, innovatie, ondernemerschap en persoonlijke ontmoetingen centraal staan.

Deze editie markeert een bijzonder moment in de geschiedenis van de Visbeurs. Voor het eerst verwelkomen we u niet in Spakenburg, maar in Hart van Holland in Nijkerk. Een keuze waar we als Spakenburgse Vishandelsvereniging met veel vertrouwen achter staan. De Visbeurs heeft zich in de afgelopen jaren ontwikkeld tot een toonaangevend evenement dat bezoekers en exposanten uit het hele land trekt. Dat succes vraagt om een locatie met meer ruimte en mogelijkheden om verder te groeien, zonder het vertrouwde karakter van de beurs uit het oog te verliezen. Zo kunnen we onze bezoekers én exposanten nog beter faciliteren en de kwaliteit van de beurs verder versterken.

Ook nieuw is de uitbreiding naar twee beursdagen. Daarmee creëren we meer tijd en ruimte voor goede gesprekken, inspirerende ontmoetingen en het ontdekken van alles wat onze branche te bieden heeft. Exposanten kunnen hun producten en innovaties nog beter presenteren en bezoekers krijgen alle gelegenheid om zich uitgebreid te laten informeren en inspireren. Juist die persoonlijke ontmoetingen maken de Visbeurs al jarenlang zo waardevol.

Daarnaast kijken we vooruit. We onderzoeken nieuwe samenwerkingen en willen het programma verder verrijken met onder meer workshops, vakwedstrijden en inspirerende activiteiten. Zo bouwen we samen aan een beurs die niet alleen meebeweegt met de ontwikkelingen in de markt, maar ook een bron van kennis, ideeën en nieuwe contacten is.

Namens het bestuur van de Spakenburgse Vishandelsvereniging wil ik alle exposanten, bezoekers, partners en vrijwilligers hartelijk bedanken voor hun betrokkenheid en enthousiasme. Dankzij uw inzet en aanwezigheid kunnen we opnieuw een prachtige editie neerzetten.

Ik wens u twee inspirerende, succesvolle en vooral plezierige beursdagen toe. Geniet van de ontmoetingen, ontdek de nieuwste ontwikkelingen en voel u vooral welkom op de Visbeurs 2026!



Jacob Heijnen,
voorzitter Spakenburgse Vishandel Vereniging

SVV



SPAKENBURGSE
VISHANDEL
VERENIGING

INHOUD

Ontdek de kracht van de VNV **7**

Visbeurs kiest voor groei én vernieuwing **9**

FishPartners/RasEchtVis:
wij laten op de Visbeurs zien
waar we voor staan **14**



SeaNext | Seafood verdient een vaste
plek op het bord van morgen **17**

Smedes Fine Food: al meer dan
vijftig jaar partner van de visspecialist **22**



Werkenbijdevisspecialist.nl **31**

Vrijdag Visdag **33**

Innovatiewedstrijd **35**

Vis met Jan **37**

Meet je met de beste haringsnijders
van Nederland tijdens de
VNV Haringsnijkeuring 2026! **39**



Hart van Holland **41**

Hollandse Nieuwe
volop in de belangstelling **43**



BEURSPROGRAMMA 2026

Maandag 5 oktober

09.00: Ontvangst gasten en ontbijtbuffet

10.00: Opening visbeurs

10.30-14.00:
Livecookingdemo op het innovatieplein

13.00-17.00: Haringschoonmaakwedstrijd

15.00: Innovatiewedstrijden

20.00: Einde visbeurs

20.00: Start exposanten-/bezoekersborrel

22.00: Sluiting beurscafé

Dinsdag 6 oktober

09.00: Ontvangst gasten en ontbijtbuffet

10.00: Opening visbeurs

10.30-14.00:
Livecookingdemo op het innovatieplein

17.00: Einde visbeurs

19.00: Sluiting Beurscafé



Bestuur Spakenburgse Vishandel Vereniging

Staand: V.l.n.r. Ruud van Diermen, Elbert-Jan Koelewijn, Jacob Heijnen (voorzitter), Lammert de Graaf en Auke Jansen (penningmeester).

Gehurkt v.l.n.r. Joël Brink, Paul Verhoeven en Jan Hopman (secretaris).

Wat neem jij mee van de Visbeurs?

Inspiratie, de nieuwste trends of contact met collega's en leveranciers. Wat je ook zoekt op de Visbeurs, je vindt het bij Smedes! In ons bedrijf draait alles om jou als fishprof. We delen vakkennis, houden kookdemo's, adviseren over

verpakkingen en vitrine-inrichting en ontwikkelen nieuwe recepten. We helpen je om klanten steeds weer te verrassen. Loop even onze stand in en je neemt gegarandeerd nieuwe informatie en inspiratie mee naar huis!



Vereniging van
Nederlandse Visspecialisten



PRIJZEN EN VOORDEEL SCOREN BIJ VNV

Ontdek de kracht van VNV

Bezoek tijdens de Vis & Versbeurs de stand van VNV en draai aan het VNV-rad. Net als tijdens de vorige editie maken bezoekers kans op leuke prijzen. Maar er is meer te ontdekken. Op de stand laat VNV zien hoe visspecialisten voordeel kunnen halen uit een lidmaatschap en welke ondersteuning beschikbaar is voor ondernemers in de visdetailhandel.

De branche staat voor verschillende uitdagingen. Denk aan wet- en regelgeving, stijgende kosten en ontwikkelingen op het gebied van personeel, duurzaamheid en voedselveiligheid. VNV ondersteunt visspecialisten hierbij met praktische informatie, advies, hulpmiddelen en kennis. Daarnaast behartigt de vereniging de gezamenlijke belangen van de branche richting de overheid, toezichthouders en andere organisaties.

Een bezoek aan de VNV-stand biedt de gelegenheid om kennis te maken met de vereniging, vragen te stellen over actuele onderwerpen en meer te horen over de activiteiten van VNV. Ook is er volop informatie beschikbaar over de verschillende ledenvoordelen. Daarnaast organiseert VNV op

stand 3.1 de haringsnijkeuring, een mooie kans om vakmanschap te laten zien en collega visspecialisten te ontmoeten.

Voordeel

Voor veel leden levert een VNV-lidmaatschap niet alleen ondersteuning op, maar ook financieel voordeel. Leden profiteren onder meer van korting op pintransacties, de hygiëncode, de RI&E, verzekeringen, allergenen- en etiketteringsondersteuning, energie, tanken en afvalinzameling. In veel gevallen loopt het totale voordeel op tot meer dan € 1.000 per jaar.

De contributie bedraagt € 380 per jaar, omgerekend iets meer dan € 1 per dag. Daarvoor krijgen leden toegang tot belangenbehartiging, branche-kennis, een netwerk van collega-ondernemers en een breed pakket aan praktische ondersteuning en voordelen.

Kom langs op de VNV-stand tijdens de Vis & Versbeurs. Draai aan het rad, maak kans op een prijs en ontdek de kracht van VNV. Zie hoe VNV ondernemers ondersteunt in hun rol als ondernemer, werkgever en vakman met kennis, belangenbehartiging en aantrekkelijke ledenvoordelen.

Voor meer informatie:
ga naar www.visspecialisten.nl

“Innovatieve technologie als basis voor uw visverwerkingsoplossing”

STEEN ST700V

Automatische skinner

- Garantie op hoge kwaliteitsnormen
- Verhoogde verwerkingssnelheid
- Kabeljauw, heilbot, karper, baars, tilapia, ...



STEEN ST700T

Tafelmodel skinner

- Eenvoudig in te stellen en te reinigen
- Kabeljauw, heilbot, karper, baars, tilapia, ...



STEEN APPARATUUR VOOR VISVERWERKING

F.P.M. INTERNATIONAL NV

Franseweg 33, 2920 Kalmthout - Belgium
+32 3 665 04 00 | info@steen.be | www.steen.be





Nieuw is ook dat de Visbeurs voor het eerst twee dagen duurt.

Visbeurs kiest voor groei én vernieuwing

De organisatie van de Spakenburgse Visbeurs slaat een nieuwe weg in. Voor de 17e editie verruimt het evenement na jaren de vertrouwde locatie in Spakenburg voor Hart van Holland in Nijkerk. Een opvallende stap, maar volgens voorzitter Jacob Heijnen van de Spakenburgse Vishandels Vereniging een logische. „We zijn altijd in beweging gebleven. Dan komt er een moment waarop je ook een volgende stap moet zetten.”

"Volgens Heijnen was de verhuizing geen emotionele keuze, maar een weloverwogen beslissing. De beurs groeide uit haar jasje. "Standhouders wilden graag allemaal in de vaste hal staan, terwijl wij steeds meer tenten moesten plaatsen. Daarnaast kregen bereikbaarheid, veiligheid en logistiek een steeds grotere rol. In Nijkerk hebben we de ruimte om alles beter en professioneler te organiseren."

De nieuwe locatie biedt niet alleen meer vierkante meters, maar ook volop parkeergelegenheid en een centrale ligging. Daarmee wil de organisatie een breder zakelijk publiek aanspreken. "We richten ons nadrukkelijk ook op de foodsector. Vis staat niet op zichzelf. Juist door ondernemers uit verschillende branches samen te brengen, ontstaan nieuwe ideeën en samenwerkingen. De ambulante handel zelf staat voor vakmanschap, flexibiliteit en persoonlijk contact.

Tegelijkertijd ontwikkelt de sector zich snel. Innovaties zoals elektrische verkoopwagens, slimme logistiek en duurzame koeling helpen ondernemers om klaar te zijn voor de toekomst. Tijdens Vis & Vers zie je hoe innovatie en ondernemerschap hand in hand gaan en welke kansen er zijn voor de ambulante handel van morgen."

De Visbeurs duurt voor het eerst twee dagen. Beide dagen staan vooral in het teken van innovaties en demonstraties. "Ondernemers kunnen echt de tijd nemen om nieuwe producten te bekijken en goede gesprekken te voeren."

Als hij terugkijkt op de ontwikkeling van de beurs, overheerst vooral trots. Niet zozeer op het evenement zelf, maar op de mensen erachter. "Dit is geen project van één persoon. Ons bestuur en alle vrijwilligers zetten zich met enorm veel enthousiasme in. We leren iedere editie weer bij en blijven verbeteren."

Dat maakt de Visbeurs volgens Heijnen bijzonder. "De beurs wordt georganiseerd dóór mensen uit de branche. We weten wat er speelt en maken keuzes die aansluiten bij de praktijk. Dat maakt het een beurs van ondernemers, voor ondernemers."

Jacob is te tevreden als de standhouders tevreden zijn, bezoekers met nieuwe ideeën naar huis gaan en alles veilig verloopt. "Ik nodig iedereen uit om zelf te komen kijken. Er is dit jaar écht meer te beleven dan ooit."



DEELNEMERS VISBEURS 2026

Bedrijfsnaam	Stand nr	Adres	Postcode	Plaats
'AquamosseL-Triton'	3.32	Korringaweg 53	4401 NV	Yerseke
A. van de Groep & Zonen BV	2.5	Harinsweg 27	3751 BG	Bunschoten
Bakker Bedrijfswagens	2.19	Energieweg 5	3771 NA	Barneveld
Bema bv	3.10	Piet Stuurmanweg 2	2742 JX	Waddinxveen
Bens marketing & Formulebeheer	1.2	Piter Terpstrawei 28	8914 BJ	Leeuwarden
Bizerba Nederland bv	3.5	Lemerij 20	7555 PX	Hengelo
BKMT BK Trailers	1.C	Koopmansgoed 1	3771 MJ	Barneveld
Bonfait BV	3.2	Faradayweg 2	7591 HD	Denekamp
Bort de Graaf Koeltechniek	3.43	Het Steenland 41	3751 LA	Bunschoten
C.J.R. de Koning Kesbeke	3.16	Adolf van Nassastraat 2-8	1055 RP	Amsterdam
Carrosseriefabriek Harderwijk	2.A-F	Lorentzstraat 2	3846 AW	Harderwijk
Centrale Vereniging Ambulante Handel	1.14	Stevinweg 2	3891 EA	Zeewolde
CNV	1.14	Tiberdreef 4	3561 GG	Utrecht
De Bakwandenfabriek	3.48	Botter 21	2411 NM	Bedegraven
De Nitrilmeesters Handbescherming	2.7	Koolwitje 15	7323 SR	Apeldoorn
De Ridder & Den Hertog	3.44	Laageinde 13B	4191 NR	Geldermalsen
De Vries Carrosserie & Wagenbouw	2.23	S. Brinksmaweg 11	8411 XH	Jubbega
Deelen Verswaren	3.11	Edisonstraat 10	2809 PB	Gouda
Degens Tastemakers	3.39	Linschotenstraat 80	3044 AV	Rotterdam
Delmo Groothandel b.v.	3.34	Edisonstraat 13	2809 PB	Gouda
Digi Menubox	2.17	Spanjestaat 4	5171 PE	Kaatsheuvel
DIGI Nederland B.V.	3.46	Smederij 6	1185 ZR	Amstelveen
Driepak Verpakkingen b.v.	2.2	Manenberggring 6	8271 RX	IJsselmuiden
Dulk Haasnoot Seafood B.V.	3.27	Vissershavenweg 27	2583 DJ	Scheveningen
Ecofef Europe BV	2.8	Coolsingel 139	3012 AG	Rotterdam
Epos BV	1.3	Galvanistraat 20	3861 NJ	Nijkerk
Equipment 4 U B.V.	2.14	Groot Overeem 9A-12	3927 GH	Renswoude
ES Textiel	3.19	Pardonstraat 16	8340	Sijsele
Eurosan BV	3.0	Mosterdmolenweg 1	3417 XM	Montfoort
Evers Wagenbouw BV	2.20	Grensstraat 2C-12	7041 GZ	s'-Heerenberg
F.P.M. International nv Steen	3.13	Franse weg 33	B-2029	Kalmhout
Fastfood support bv	2.3	Amersfoortseweg 130	3864 NH	Nijkerkeveen
Fiducia Vertrouwenspersoon	1.14			



SPAKENBURGSE
VISHANDEL
VERENIGING

	Telefoon	Email	Website
	113574200	alex@aquatriton.nl	www.aquamossel-triton.nl
	033 298 1239	joris.vangrieken@avandegroep.nl	www.avandegroep.nl
	342404260	tvdwiele@bakker-bedrijfswagens.nl	www.bakkerbedrijfswagens.nl
	0182-549087	j.noorlander@bemabv.com	www.bemabv.com
	058-2954747	info@bens.nl	www.bens.nl
	088-2203040	nl_info@bizerba.com	www.bizerba.com
	0342-417559	info@bkmt.nl	www.bkmt.nl
	0541-581900	info@bonfait.nl	www.bonfait.nl
	332984889	administratie@bortdegraaf.nl	www.bortdegraaf.nl
	020-6861121	arjan@kesbeke.nl	www.kesbeke.nl
	0341-417914	info@carhar.nl	www.carhar.nl
	036-5409945	cvah@cvah.nl	www.cvah.nl
	030 7511001	b.tonk@cnv.nl	www.cnv.nl
	0182-359655	info@debakwandenfabriek.nl	www.debakwandefabriek.nl
	06-23241829	info@denitrilmeesters.nl	www.denitrilmeesters.nl
	0548-591245	info@renh.nl	www.renh.nl
		info@devriesverkoopwagens.nl	www.devriesverkoopwagens.nl
	0182-683683	info@deelen-gouda.nl	www.deelen-gouda.nl
	010-4626600	pieter.deruijter@solina.com	www.degens.eu
	088-8543800	info@delmo.nl	www.delmo.nl
	085 080 5933	stijn@digimenubox.nl	www.digimenubox.nl
	020-2361311	h.kos@nl.digi.eu	www.digisystem.com
	038-3319633	fienekebeens@driepakverpakkingen.nl	www.driepakverpakkingen.nl
	070-3549090	info@dulkhaasnoot.nl	www.dulkhaasnoot.nl
	06- 29579500	theo@ecosef.eu	www.ecosef.eu
	033-2477190	info@epos-specerijen.nl	www.epos-specerijen.nl
	0318-250082	info@equipment4u.nl	www.equipment4u.nl
	0032-50359205	info@estextiel.be	www.estextiel.be
	0348-420100	info@eurosan.nl	www.eurosan.nl
	06-22950231	info@everswagenbouw.nl	www.everswagenbouw.nl
	032-36650400	info@steen.be	www.steen.be
	033-2994308	info@fastfoodsupport.nl	www.fastfoodsupport.nl
	06 15665036	inge@fiducia-haaglanden.nl	https://www.fiducia-haaglanden.nl/

Ontdek ook de voordelen van voorverpakken



Weidelco Foodpartners, dé voorverpakker van Nederland

Weidelco Foodpartners is dé specialist in voorverpakken voor ambachtelijke verswinkels in Nederland. Als complete leverancier biedt Weidelco een uitgebreid assortiment duurzame schalen, een brede range sealmachines én volop inspiratie om meer producten en recepten slim voor te verpakken. Met jarenlange praktijkervaring, diepgaande kennis en concrete oplossingen is Weidelco de partner voor alles wat met efficiënt, rendabel en duurzaam voorverpakken te maken heeft.

Bezoek onze stand op de visbeurs



Wilt u meer weten over voorverpakken? Scan de QR code en vraag een vrijblijvend gesprek aan. Onze adviseur legt u graag alles uit over de voordelen van voorverpakken.



Aangenaam samenwerken | www.weidelco.nl | 088 280 0000

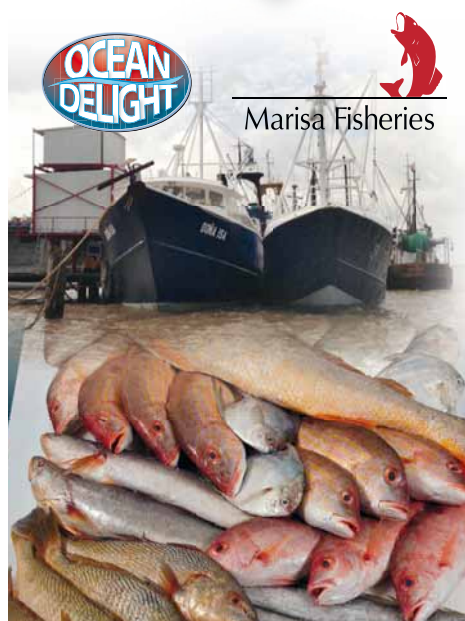
www.vishandeltel.nl



Vishandel Tel staat
5 en 6 oktober op
de Vis & Versbeurs
in Nijkerk,
standnummer
3.24

Komt u bij ons
langs?

PRIM  STARS



Zandvoortstraat 43,
1976 BN IJmuiden
telefoon 0255-537831
info@vishandeltel.nl

www.vishandeltel.nl



HOOGENDIJK

SINCE 1745 IMPORT EXPORT BV



Wij laten op de Visbeurs zien waar we voor staan



HOOFDSPONSOR

Al jarenlang behoort FishPartners tot de trouwe hoofdsponsors van de Visbeurs. Voor mede-eigenaar Jan Ras is dat geen vanzelfsprekendheid, maar een bewuste keuze. "De beurs is hét moment om te laten zien wie je bent. Natuurlijk presenteren we onze producten, maar minstens zo belangrijk is het persoonlijke contact."

Sinds de overname door Ras Echt Vis wil FishPartners zich nadrukkelijk profileren als familiebedrijf. "We staan er met ons hele team, samen met onze partners. Klanten mogen zien wie er achter het bedrijf zitten. Dat persoonlijke karakter vinden we belangrijk."

De verhuizing van de Visbeurs naar een nieuwe, ruimere locatie ziet Ras als een kans. "De nieuwe beurslocatie is echt ingericht voor evenementen als deze. Dat geeft meer ruimte, meer overzicht en meer mogelijkheden. We krijgen bovendien een prachtige stand direct bij de ingang. Dat helpt natuurlijk om bezoekers op een mooie manier te ontvangen."

Op de stand draait het niet alleen om bestaande producten. FishPartners blijft voortdurend inspelen op veranderende consumententrends. Gemak speelt daarin een steeds grotere rol. "Er zijn steeds meer huishoudens waarin beide partners werken. Dan groeit de vraag naar kwalitatief goede, kant-en-klare visproducten. Daar spelen wij samen met onze leveranciers continu op in."

Creativiteit

Tegelijkertijd vraagt ook de beschikbaarheid van bepaalde vissoorten om creativiteit. Door vangstquota wordt het steeds belangrijker om wereldwijd naar goede alternatieven te zoeken. "Je moet blijven vernieuwen, zonder het ambacht uit het oog te verliezen. Juist die combinatie maakt ons sterk."

Dat vakmanschap blijft volgens Ras een belangrijk onderdeel van de identiteit van FishPartners. "Innovatie is belangrijk, maar we komen ook voort

uit een bedrijf dat al jarenlang bekendstaat om kwaliteit en vakkennis. Dat willen we blijven uitstralen."

Samenwerking ziet hij als een belangrijke voorwaarde voor een sterke sector. "Je kunt elkaar als bedrijven versterken. Natuurlijk maak je duidelijke keuzes, maar uiteindelijk bereik je samen meer dan alleen."

Aquarium

Voor de toekomst ziet Ras één grote uitdaging: meer consumenten enthousiast maken voor vis. "De concurrentie is groot en consumenten hebben veel keuze. Daarom moet je jezelf blijven onderscheiden. Niet alleen met producten, maar ook met service, betrouwbaarheid en aandacht voor de klant."

Die aandacht is volgens hem de basis van duurzame relaties. "Ik vergelijk het weleens met een aquarium. Geef je het dagelijks aandacht, dan groeit het uit tot iets moois. Laat je het versloffen, dan gaat het snel achteruit. Zo werkt het ook met klanten."

Op de Visbeurs wil FishPartners daarom vooral laten zien waar het bedrijf voor staat: kwaliteit, vakmanschap en betrokkenheid. "We staan zelf op de beursvloer en gaan graag met bezoekers in gesprek. Uiteindelijk draait het om vertrouwen. Dat bouw je alleen op door elkaar persoonlijk te ontmoeten."



Zie de toekomst in vis.

Hoe maak jij jouw viswinkel aantrekkelijk voor de jonge generatie?

Zet de stap naar **de wereld van
morgen.** Bezoek ons op
de Visbeurs 5 & 6 oktober!



Medegefinancierd door
de Europese Unie

SeaNext | Seafood verdient een vaste plek op het bord van morgen

Nederland bevindt zich midden in de eiwittransitie en werkt toe naar een voedingspatroon met 60% plantaardige en 40% dierlijke eiwitten. Consumenten kiezen steeds bewuster voor gezonde en duurzame voeding. Toch blijft seafood in deze discussie vaak onderbelicht, terwijl het juist een waardevolle bron is van hoogwaardige voedingsstoffen én uitstekend past binnen een toekomstbestendig voedselsysteem. SeaNext wil daar verandering in brengen.

Wij geloven in een gebalanceerd voedingspatroon waarin plantaardige eiwitten de basis vormen en seafood een gezonde, duurzame aanvulling is. Zo maken we seafood tot een vanzelfsprekende keuze voor consumenten én een strategische categorie voor retail, horeca en catering. Zichtbaar in elk schap, op iedere menukaart en in elke kantine.

Seafood levert hoogwaardige eiwitten, omega-3-vetzuren, vitamines en mineralen en draagt bij aan een gevarieerd en toekomstbestendig voedingspatroon. Daarom verdient het een volwaardige plek binnen de eiwittransitie.

Samenwerking

SeaNext is een initiatief waarin de Nederlandse seafoodsector samenwerkt met retail, horeca, catering, onderwijsinstellingen en andere partners.

We inspireren consumenten en ondersteunen professionals met kennis, producten en praktische handvatten om vis, schaal- en schelpdieren vaker op het menu te zetten.

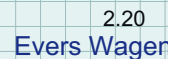
Van productontwikkeling en kennisdeling tot inspirerende campagnes, innovatieve concepten en praktische toepassingen: SeaNext richt zich op de hele keten. Zo werken we aan een breder en aantrekkelijker aanbod, zodat consumenten eenvoudiger en vaker voor seafood kunnen kiezen.

De eiwittransitie draait niet alleen om minder vlees, maar vooral om een gevarieerder voedingspatroon, waarin seafood een logische en zichtbare rol speelt. Door de hele keten te verbinden, bouwen we aan een toekomst waarin seafood niet langer de uitzondering is, maar een logische plus. Dat is SeaNext.

Meer weten over SeaNext en hoe we samen werken aan de toekomst van seafood? Bezoek www.seanext.nl en ontdek hoe de seafoodsector en zijn partners samen bouwen aan een gezonde en duurzame eiwittransitie. SeaNext wordt medegefinancierd door de Europese Unie.

*SeaNext is een initiatief waarin de Nederlandse seafoodsector samenwerkt met retail, horeca, catering, onderwijsinstellingen en andere partners.
(Afbeelding NVB)*

VAKBEURS VOOR DE VISDETAILLIST







DEELNEMERS VISBEURS 2026

Bedrijfsnaam	Stand nr	Adres	Postcode	Plaats
FishPartners BV	3.25	Haringweg 39	3751 BC	Spakenburg
Fishtrend	3.29	Schoolstraat 6	8603 XL	Sneek
Frigomil vitrinebouw	2.24	Driestraat 160	1861	Meise Belgie
Get Cleaning	2.16	Het Steenland 19	3751 LA	Bunschoten
GraaFinance	1.8	Zuidwenk 80 R	3751 CG	Bunschoten
Guillin Nederland B.V.	3.38	Ampéreweg 6	3752 LR	Bunschoten
Handtmann Benelux	3.15	Hanzeboulevard 20	3825 PH	Amersfoort
Hap Hygienische afbouwprojecten BV	3.6	Scheerpenbeemd 6G	5741 TX	Beek en Donk
Harbers Trucks B.V.	2.21	Harselaarseweg 106	3771 MB	Barnveld
Haringhandel A. Hoek B.V.	1.6	Lageweg 12	2222 AG	Katwijk
Hewigo Apparatenfabriek	1.10	Golsweg 22	7102 EC	Winterswijk
House of Energy	1.11	Lage Kamp 4-22	7317 AT	Apeldoorn
Isocab by Kingspan	3.40	Pontstraat 8	8791	Bevere-Leie
J. Zoetelief bv	3.12	van Slingelandtplein 5	1051 DD	Amsterdam
Jacob van Jan	3.26	Palingweg 1	3751 BJ	Spakenburg
JBT Marel	1.17	Juelstrupparken 14	9530	Stovring
Kelvinbox BV	2.13	Handelswei 1A	8501 XJ	Joure
Koelewijn's Haringinleggerij BV	3.35	Ansjoovisweg 24	3751 BL	Bunschoten
Koeltechnisch Buro Midden Nederland	1.A	Provincialeweg 52	4031 JM	Ingen
MAQS FOOD GROUP	2.12	Witzand 7	1261 BM	Blaricum
MBP Packaging	3.23	Vendelier 6B	3905 PA	Veenendaal
Midol	3.7	Cobaltstraat 7	2718 RM	Zoetermeer
MOOIJER	3.22	Dwarskuul 2	1131 PS	Volendam
MplusKASSA	1.5	Lynbaan 31	8941 BR	Leeuwarden
Nederlands Visbureau	1.14	Louis Braillelaan 80	2719 EK	Zoetermeer
Olthuis Recycling	2.11	Pioneersweg 84-86	8251 KR	Dronten
Ouwehand Visverwerking	3.18	Lageweg 55	2222 AG	Katwijk
Peka Kroef BV	3.42	Beukenlaan 61	5409 SX	Odiliapeel
Plugge's Puur	3.41	Visafslagweg 2D	2583 DM	Den Haag
Pon Center	2.10	Industrieweg 11	3812 RX	Amerfoort
Qsta	1.3	Riddererf 2	3861 PT	Nijkerk
Quality Guard	1.12	het Rietveld 55a	7321 CT	Apeldoorn
Rabobank	1.15	Croeselaan 18	3521 CB	Utrecht
Ras Echtvis B.V.	3.25	Abbert 1	8321 WN	Urk



	Telefoon	Email	Website
	033-2998010	info@fishpartners.nl	www.fishpartners.nl
	0515-432140	info@addictivemedia.nl	www.fishtrend.nl
	0032-22724343	info@frigomil.be	www.frigomil.be
	06-40813854	wessel@getcleaningproducts.nl	www.getcleaningproducts.nl
	06-34754128	info@graafinance.nl	www.graafinance.nl
	033-4656262	info@guillinnederland.nl	www.groupeguillin.fr
	033-4554333	marc.fortuin@handtmann.com	www.nl.processing.handtmann.com
	0314-391814	facturen@hapbv.nl	www.hapbv.nl
	0342-405151	h.besselsen@harberstrucks.nl	www.harberstrucks.nl
	714023231	info@hoekharinghandel.nl	www.hoekharinghandel.nl
	0543-512423	verkoop@hewigo.com	www.hewigo.com
	06-40241812	info@houseofenergy.nl	www.houseofenergy.nl
	3256734311	raphael.vbaalen@isocab.com	www.isocab.com
	020-6246002	info@zoetelief.nl	www.zoetelief.nl
	033-2985422	info@jacobvanjan.nl	www.jacobvanjan.nl
	638854241	friso.nijssen@jbtmarel.com	www.jbtmarel.com
	0513-415965	info@kelvinbox.nl	www.kelvinbox.nl
	033-2988044	info@visgroothandel.com	www.visgroothandel.nl
	0344-689393	info@middennederland.nl	www.middennederland.nl
	653359421	roel.bloemen@maqsfood.com	www.maqsfoodgroup.nl
	01385-514021	info@barneveld-verpakkingen.nl	www.barneveld-verpakkingen.nl
	06-53661445	info@midol.nl	www.midol.nl
	0299-399999	info@mooijer.nl	www.mooijer.nl
	582157000	denise@bolt.nl	www.mpluskassa.nl
	088 336 9655	info@visbureau.nl	www.visbureau.nl
	0321-381166	sales@olthuisrecycling.nl	www.olthuisrecycling.nl
	071-4051111	sales@ouwehand.com	www.ouwehand.com
	06-55793816	paul.de.wit@pekakroef.com	www.pekakroef.com
	070-3541220	info@pluggepuur.nl	www.pluggepuur.nl
	085 0714900	edward.westeneng@poncenter.nl	www.poncenter.nl
	088 401 5000	marc.antonioli@qsta.nl	www.qsta.nl
	032-51494951	info@qguard.nl	www.qualityguard.com
	088-722 66 00	b2bsales@rabobank.nl	www.rabobank.nl
	0527-690470	info@rasechtvis.nl	www.rasechtvis.nl

Smedes Fine Food:

al meer dan vijftig jaar

partner van de visspecialist



HOOFDSPONSOR

Wie aan de Visbeurs denkt, denkt ook aan Smedes Fine Food. Niet alleen omdat het familiebedrijf uit Bunschoten-Spakenburg al jarenlang één van de vaste hoofdsponsors is, maar ook omdat Smedes al vele jaren nauw bij de beurs betrokken is vertelt salesmanager Patrick van Garderen. Nu de Visbeurs voor het eerst verhuist naar een grotere locatie in Nijkerk én twee dagen duurt, kijkt Smedes uit naar een nieuwe editie waarin inspiratie, innovatie en persoonlijk contact centraal staan.

"De beurs groeide de afgelopen jaren uit zijn jasje. We merkten dat we simpelweg tijd tekort kwamen om al onze klanten goed te spreken. Nu de beurs groter wordt en over twee dagen is verspreid, ontstaat er veel meer ruimte voor echte gesprekken."

Dat past perfect bij de filosofie van Smedes Fine Food. Het familiebedrijf ondersteunt visspecialisten al sinds 1972 en groeide uit van leverancier van visbakolie en visbakmeel tot totaalleverancier voor de ambachtelijke visbranche. Inmiddels bestaat het assortiment uit ruim 2.600 producten, variërend van sauzen, kruiden en marinades tot verpakkingsmaterialen en A-merken. Daarnaast ondersteunt Smedes ondernemers met recepturen, calculaties, proeverijen, vitrinepresentaties en inspirerende workshops. Die combinatie van producten én kennis maakt het bedrijf al jarenlang een vertrouwde partner voor visspecialisten.

Stand

Tijdens de Visbeurs pakt Smedes daarom flink uit. De stand wordt verdubbeld naar maar liefst 120 vierkante meter. Bezoekers kunnen er terecht voor live kookdemonstraties, inspiratie voor winkel- en vitrinepresentaties en natuurlijk de nieuwste productontwikkelingen.

Volgens Van Garderen draait de visbranche steeds meer om gemak. "Consumenten zoeken vaker naar kant-en-klare maaltijden. Dat is al jaren een groeiemarkt en die ontwikkeling zet nog altijd door." Smedes speelt daar actief op in door ingrediënten, complete recepturen en praktische stappenplannen aan te bieden waarmee ondernemers snel nieuwe maaltijden kunnen introduceren. "Zo helpen we ondernemers om onderscheidend te blijven én een aantrekkelijke marge te realiseren."

Ook internationale invloeden spelen daarbij een belangrijke rol. Vooral smaken uit de Aziatische

keuken winnen terrein. Door trends uit binnen- en buitenland te volgen, blijft Smedes vernieuwen en kunnen visspecialisten in hun assortiment blijven verrassen met eigentijdse gerechten.

Toch draait het niet alleen om producten. Persoonlijke begeleiding blijft minstens zo belangrijk. De culinaire adviseurs van Smedes bezoeken dagelijks viswinkels en marktondernemers om samen naar kansen te kijken. Van nieuwe recepten tot een efficiëntere vitrine-indeling: alles is erop gericht om de ondernemer verder te helpen.

Service

"Wanneer je naast de ondernemer staat, hoor je vanzelf waar hij tegenaan loopt", zegt Van Garderen. "Daar proberen wij een passende oplossing voor te bieden. Dat zit echt in ons DNA." Die service gaat zelfs zo ver dat adviseurs complete vitrines opnieuw inrichten. Soms kan een andere kleur schaal of een afwijkende presentatie al voldoende zijn om de aandacht van de consument te trekken en de verkoop van juist die producten te vergroten.

Marketingmanager Eva Lucas ziet daarnaast dat ook de digitale communicatie steeds belangrijker wordt. Smedes is actief op Facebook, Instagram en LinkedIn, waar het nieuwe producten, recepten en inspiratie deelt. "We zien dat onze klanten steeds actiever zijn op social media. Dat biedt mooie kansen om ondernemers te inspireren en ontwikkelingen snel met elkaar te delen."

Ondanks uitdagingen als stijgende grondstofprijzen, personeelstekorten en veranderende consumententrends kijkt Smedes met vertrouwen naar de toekomst. Volgens Van Garderen zal het aantal verkooppunten misschien afnemen, maar de behoefte aan vakmanschap blijft bestaan. Juist daarin onderscheidt de visspecialist zich van de retail: met kennis, persoonlijk advies en kwaliteit.

Ook dat maakt de Visbeurs zo waardevol. "Natuurlijk laten we onze producten zien", besluit Van Garderen. "Maar het belangrijkste blijft dat we onze klanten ontmoeten. Even samen een kop koffie drinken, elkaar in de ogen kijken en horen hoe het gaat. Dat persoonlijke contact is uiteindelijk waar het voornamelijk om draait op de beurs."





WELKOM
OP ONZE STAND 3.25

Jouw event verdient een plek die leeft

Welkom bij het Hart!

HART VAN HOLLAND

In het hart van Nederland vind je de ruimte voor elk idee.
Of het nu gaat om een congres voor duizend man of een intiem diner:
wij stropen onze mouwen op en maken er samen een belevenis van.

*Wij staan voor: Persoonlijke aandacht | Unieke event concepten
Maximale flexibiliteit | 25+ jaar ervaring | Ontzorging van A tot Z*



Berencamperweg 12
3861 MC Nijkerk
t. 033-2471414
www.hartvanholland.nl

QSTA

Alles voor de visspecialist

QSTA. OOK DÉ ONLINE VERSMARKT VOOR DE VISSPECIALIST!



QSTA B.V. | 033 247 7100 | INFO@QSTA.NL | WWW.QSTA.NL



Altijd iets bijzonders

Bezoek ons op standnummer: 3.26

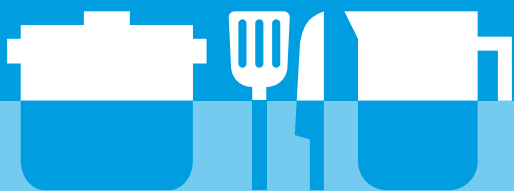


Scan hier voor meer informatie
over VNV Risk of kom naar
de stand van VNV.

VNV RISK

Verzekeringen voor de visspecialist. Voor de winkels
en de verkoopwagens. Persoonlijk advies dat werkt.

030 2848618 | info@vnvrisk.nl | vnvrisk.nl



Opgewassen tegen de zwaarste vervuiling

Visresten, aangekoekte marinades, hardnekkige vetten en ingedroogde eiwitten. Juist dan wordt het verschil duidelijk: er zijn gewone gereedschappenwasmachines. En dan is er de UF. Die levert topprestaties, elke wasbeurt opnieuw.

- ✓ Krachtig wassysteem met hoge wasdruk voor maximale reinigingsprestaties
- ✓ Doordacht hygiëneconcept voor een optimaal schoon machine-interieur
- ✓ Robuuste vaatwastechnologie voor maximale bedrijfszekerheid
- ✓ Programmeerbaar via de ingebouwde tijd klok: klaar wanneer u begint

➔ WINTERHALTER.NL/UF



We vullen elkaar perfect aan!

Bonfait®
— FOOD WITH A SMILE —

Smaakvol samengesteld!

Met het basisconcept van Bonfait creëert de visspecialist moeiteloos verrassende, eigentijdse maaltijden en salades. Laat u inspireren door onze recepten en ideeën, varieer met onze verse maaltijden en salades en ontdek hoe eenvoudig u met uw producten en onze basis een onderscheidend aanbod neerzet.



voor meer informatie

Bezoek ons op de **Vis & Vers Vakbeurs in Nijkerk**.
Maandag 5 en dinsdag 6 oktober. **Standnummer 3.2**

Kijk voor meer informatie op foodservice.bonfait.nl
+31 (0)541 581 900 info@bonfait.nl www.bonfait.nl





DEELNEMERS VISBEURS 2026

Bedrijfsnaam	Stand nr	Adres	Postcode	Plaats
RATIONAL Nederland	1.2	Lemerij 1	7555 PX	Hengelo
Roordink Bedrijfswagens B.V.	1.B	Harselaarseweg 16	3771 MB	Barneveld
Roots Fish Smokery B.V.	1.6	Ysselsteinseweg 86 A	5813 BM	Arnhem
Ropaflex bedrijfskleding	3.33	Smitspol 16	3861 RS	Nijkerk
Sedero webontwikkeling	2.16	Julianaweg 212	1131 NW	Volendam
Skippify	1.4	schimminck 12	5301 KR	Zaltbommel
Smedes Fine Food	3.37	Voltaweg 22	3752 LP	Bunschoten
Smits Uien & Mol freshfood	3.3	Elbe 33	2491 BT	Den Haag
Smitto ovens	3.36	Middelands Zee 9	3446 CG	Woerden
Stoelwinder Vis	1.A	Plutoweg 1	8938 AC	Leeuwarden
TakeAware verpakkingen	3.14	Van Kerckhoffstraat 2	9714 BN	Groningen
TFC-Services BV	3.9	Hoge traan 22 J	9351 VV	Leek
The Clean Experience	2.1	Anthonie Fokkestraat 51 B	3772 MP	Barneveld
Unitouch	1.4	Absdaalseweg 55	4571 VR	Axel
Van Erkel Winkelmaterialen	3.8	Opweg 90 B	2871 NG	Schoonhoven
Van Mossel Kia	2.22	Maanlander 12	3824 MP	Amersfoort
Van Wijngaarden BV	3.17	Kikkertweg 2	1521 RG	Wormerveer
Vereniging Nederlandse Visspecialisten	1.14	Diepenhorstlaan 3	228 EW	Rijswijk
Vesta	3.47	Energieweg 13	3751 LT	Bunschoten
Vishandel Tel	3.24	Zandvoortstraat 43	1976 BN	IJmuiden
Vismagazine Alea Publishers	3.31	Huis ter Heideweg 13	3705 MA	Zeist
VNV Risk	1.14	Veursestraatweg 98	2265 CG	Leidschendam
Warme Bakker Klaas Hartog	3.49	Spuistraat 13	3752 AJ	Bunschoten
Wattpiek B.V. Energy systemen	3.45	Energieweg 18	3751LT	Bunschoten
Weda	3.28	Kobaltstraat 11	1411 AM	Naarden
Weidelco Foodpartners	1.2	Piter Terpstrawei 28	8914 BJ	Leeuwarden
Wimag vitrinebouw	2.4	Aalterseweg 70	9910	Aalter België
WinkelManagement	1,14	TT Melissaweg 43	1033 SP	Amsterdam
Winterhalter Nederland	3.4	Muntstraat 22	4903 PA	Oosterhout
WIPOTEC-OCS BV	3.30	Wegastraat 12	5015 BS	Tilburg
Zalmhuys Group	1.A	Industrierondweg 24	8321 EX	Urk
ZPH Verpakkingen	1.9	Dijnselburgerlaan 7/9	3705 LP	Zeist

	Telefoon	Email	Website
	088-2208000	info@rational.nl	www.rational.nl
	0342-421421	info@roordink.nl	www.roordink.nl
	085-9022855	info@rootsfishsmokery.nl	www.rootsfishsmokery.nl
	06-12584954	marketing@ropaflex.nl	www.ropaflex.nl
	299743397	info@sedero.nl	www.sedero.nl
	085-7731843	office@skippify.com	www.skippify.com
	033-2988454	info@smedesfoodgroup.nl	www.smedesfinefood.nl
	070-3271061	info@smitsuien.nl	www.smitsuien.nl
	0348-475555	info@qbtec.nl	www.smitto.nl
	058-2885656	wouter@brand-seafood.nl	www.brand-seafood.nl
	050-7470003	info@takeaware.nl	www.takeaware.nl
	0594-646797	info@tfc-services.nl	www.tfcsoftware.nl
	0342-701205	info@tce.nl	www.thecleanexperience.nl
	011-4370707	sales@unitouch.eu	www.unitouch.eu
	0182-320167	info@vanerke.nl	www.vanerke.nl
	033-4801212	Thijs.vandenBerg@vanmossel.nl	www.vanmossel.nl
	075-6476060	wendy@vanwijngaardenbv.nl	www.zaansemayonaise.nl
	085-0778140	info@visspecialisten.nl	www.visspecialisten.nl
	033-3302503	info@vestabv.nl	www.vestabv.nl
	0255-537831	louwrine@vishandeltel.nl	www.vishandeltel.nl
	030-6920677	lotvermeer@aleapublishers.nl	www.vismagazine.nl
	030-2848618	info@vnvrisk.nl	www.vnvrisk.nl
	332983379	info@klaashartog.nl	www.klaashartog.nl
	06-22993762	info@watt-piek.nl	www.watt-piek.nl
	356955055	info@weda.com	www.weda.nl
	088-2800000	info@weidelco.nl	www.weidelco.nl
	0032-93745715	info@wimag.be	www.wimag.be
	06 28 07 55 41	milou@winkelmanagement.nl	www.winkelmanagement.nl
	852030035	info@winterhalter.nl	www.winterhalter.nl
	085-0200146	Info.nl@wipotec.com	www.wipotec.com
	0527-687001	j.romkes@zalmhuys.com	www.heturkerzalmhuys.nl
	030-6959275	mvanderhorst@zph-verpakkingen.nl	www.zph-verpakkingen.nl



Dé bakoven

van
specialisten

SMITTO

Stand 3.31

Powered by QBTEC



MBP Packaging

**DRIE KEER
zo **STERK**
in verpakkingen!**



Drievoudige expertise,
één naadloze ervaring.



Lokale verankering,
nationale dekking.



Oplossingen op maat,
geen one-size-fits-all.



Betrouwbare levering,
ook in onzekere tijden.



Persoonlijke service,
tijd voor al je vragen.



Werkenbijdevisspecialist.nl: werken met een smile

Goed personeel vinden blijft voor veel visspecialisten een uitdaging. Daarom lanceert VNV Werkenbijdevisspecialist.nl, een nieuw arbeidsmarktplatform dat werkgevers en werkzoekenden in de visdetailhandel bij elkaar brengt. Het platform maakt de carrièremogelijkheden binnen de branche beter zichtbaar en ondersteunt ondernemers bij het vinden van nieuwe medewerkers.

De campagne achter het platform is ontwikkeld vanuit één centrale gedachte: werken in de vis doe je met een smile. Het vak draait niet alleen om mooie producten, maar ook om plezier, contact met klanten, afwisseling en trots op het ambacht. Die positieve kant van de branche staat centraal in de communicatie en wervingscampagne.

Op Werkenbijdevisspecialist.nl vinden geïnteresseerden een overzicht van vacatures bij visspecialisten door heel Nederland. Daarnaast biedt het platform informatie over werken in de branche, opleidingsmogelijkheden, doorgroeikansen en de arbeidsvoorwaarden binnen het vak. Zo krijgen jongeren, zij-instromers en andere werkzoekenden een compleet beeld van de mogelijkheden die de vissector te bieden heeft.

Werken in de vis is afwisselend, biedt ruimte voor ontwikkeling en geeft uitzicht op werk in een sector waar vakmensen hard nodig zijn. Met het nieuwe platform laat de VNV als brancheorganisatie zien dat een baan bij de visspecialist niet alleen zekerheid biedt, maar ook werkplezier.



Voor VNV-leden geldt bovendien een aantrekkelijk introductieaanbod: de eerste vacatureplaatsing op het platform is gratis. VNV roept ondernemers dan ook op om hun vacatures te plaatsen en samen de zichtbaarheid van de sector te vergroten. Hoe meer vacatures zichtbaar zijn, hoe groter de kans dat nieuw talent de weg vindt naar onze branche.





Brandwerende systemen



Blusmiddelen - BHV - EHBO
en noodverlichting



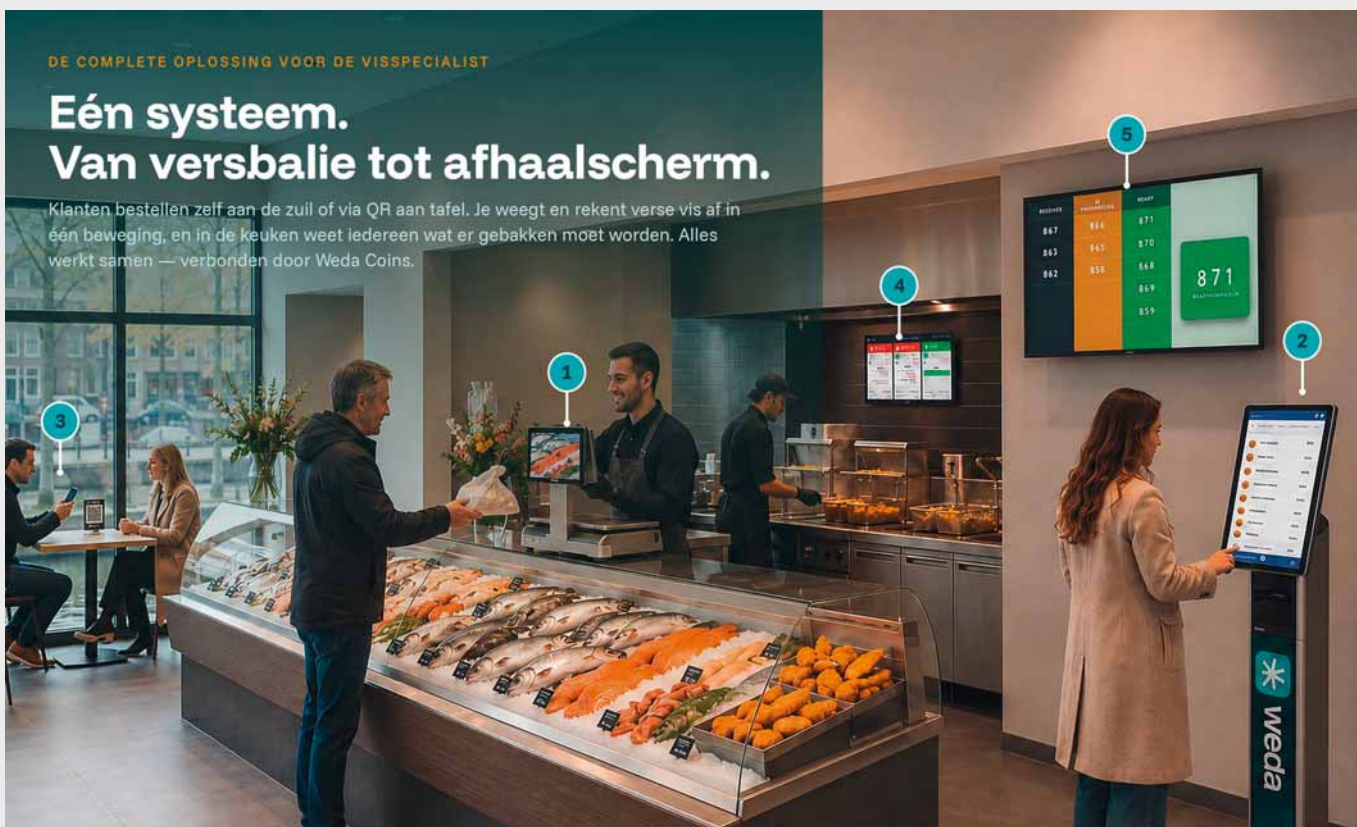
Bouw en onderhoud

vestabv.nl

DE COMPLETE OPLOSSING VOOR DE VISSPECIALIST

Eén systeem. Van versbalie tot afhaalscherm.

Klanten bestellen zelf aan de zuil of via QR aan tafel. Je weegt en rekent verse vis af in één beweging, en in de keuken weet iedereen wat er gebakken moet worden. Alles werkt samen — verbonden door Weda Coins.



weda.com · 035 - 695 50 55 · info@weda.com

1 Kassaweegschaal 2 Bestelzuil 3 QR-bestellen 4 Keukenschermb 5 Afhaalscherm

DE WEEK VAN ONS ETEN

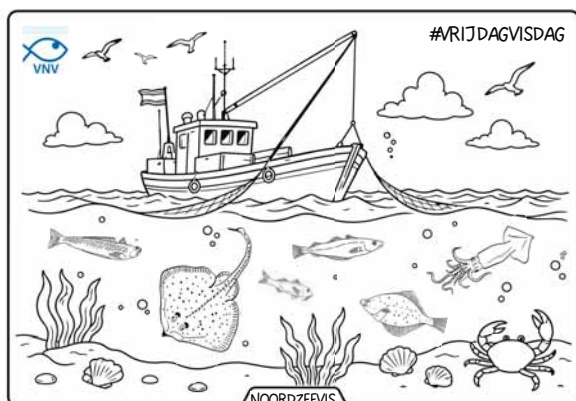
Vrijdag Visdag

Van 3 tot en met 10 oktober staat Nederland in het teken van De Week van Ons Eten. Tijdens deze landelijke campagne ontdekken consumenten waar hun voedsel vandaan komt, welke vakmensen erachter staan en welke waarde voedsel heeft voor onze samenleving. Voor de vissector vormt Vrijdag Visdag een mooie gelegenheid om vis, vakmanschap en de Nederlandse visketen extra onder de aandacht te brengen.



Vis is smaakvol, veelzijdig en past uitstekend binnen een gezond voedingspatroon. Achter ieder visproduct schuilt bovendien een wereld van kennis en vakmanschap: van vangst en kweek tot verwerking, verkoop en bereiding. Vrijdag Visdag biedt visspecialisten de kans om dat verhaal te delen met klanten en hen kennis te laten maken met de smaak, kwaliteit én diversiteit van vis

Visspecialisten kunnen de dag invullen met proeverijen, demonstraties, open dagen of andere activiteiten.



Ook voor kinderen is er iets leuks georganiseerd. Via VNV zijn kleurplaten beschikbaar die in de winkel of op de markt kunnen worden uitgedeeld. Deelnemers maken daarmee kans op mooie prijzen, waaronder **een jaar lang gratis**

kibbeling. Daarnaast is er een **gastles op school** te winnen, waarbij leerlingen op een interactieve manier kennismaken met vis, voeding en het vak van de visspecialist. De kleurplatenactie biedt een leuke manier om gezinnen te betrekken en kinderen meer te leren over gezond en verantwoord eten.

VNV roept visspecialisten op om mee te doen aan Vrijdag Visdag en samen te laten zien hoe bijzonder, verantwoord en smaakvol vis is. Zo zetten we niet alleen vis op de kaart, maar ook het vakmanschap van de Nederlandse visspecialist.





**HÉT ONAFHANKELIJKE VAKBLAD
VOOR VISPROFESSIONALS**

**8 KEER
PER JAAR
AL VANAF
€38,00**



**ONTVANG VISMAGAZINE 8 KEER
PER JAAR AL VANAF €38,00**

Scan the QR-code of ga naar
www.vismagazine.nl/abonneren



Welke visspecialisten bedenken en maken de lekkerste maaltijden, snacks en lunchgerechten?

Veel consumenten komen bij de visspecialist voor hun favoriete klassiekers. Een bakje kibbeling, een broodje haring, de gerookte zalm en al die andere hardlopers. Natuurlijk moeten deze producten een prominente plaats houden in de moderne visspeciaalzaak of visverkoopwagen. Toch is het ook verstandig om klanten zo nu en dan te verrassen met nieuwe concepten.

Met producten die inspelen op de meest recente foodtrends en die kunnen concurreren met het enorme foodaanbod dat beschikbaar is bij andere speciaalzaken, bij supermarkten en via bestelplatforms. Daarom organiseert VNV in samenwerking met SVO Vakopleider Food de Vis & Vers Innovatie Awards 2026.

De opzet

De Vis Innovatie Awards komen voort uit een idee van Smedes Fine Food, één van de founding partners van de Vis & Versbeurs. Decennia geleden organiseerden zij al vakwedstrijden waarbij ze visspecialisten uitdaagden om hun creativiteit in te zetten. Brancheorganisatie VNV en vakopleider SVO adopteerden dit initiatief en reiken tijdens de beurs Vis & Vers Innovatie Awards uit in drie categorieën:

- ◆ Lekkerste kant-en-klaarmaaltijd
- ◆ Lekkerste lunchgerecht
- ◆ Lekkerste snack

De vakwedstrijd kent twee rondes. De eerste ronde vindt plaats op woensdag 30 september bij SVO in Houten. Daar beoordeelt een onafhankelijke vakjury de inzendingen op de volgende criteria:

- ◆ Smaak en kwaliteit (50%)
- ◆ Originaliteit (20%)
- ◆ Productnaam (10%)
- ◆ Verkoopbaarheid (10%)
- ◆ Duurzaamheid (10%)

De drie beste inzendingen per categorie plaatsen zich voor de grote finale tijdens de Vis & Versbeurs op maandag 5 oktober. Daar pitchten de finalisten vanaf 17.00 uur hun innovatie voor het publiek en een jury van deskundigen. De scores van beide rondes worden bij elkaar opgeteld en de inzendingen met de hoogste score winnen de Vis & Vers Innovatie Award 2026 in hun categorie.

Doe mee met innovatievewedstrijd



De wedstrijd is bedoeld voor ondernemers, medewerkers en studenten in de visdetailhandel. Deelnemen is niet alleen leuk en uitdagend. Het is ook een prachtige kans om extra publiciteit voor jouw bedrijf te genereren. Wil je je aanmelden? Schrijf je dan in via de website www.visspecialisten.nl/vis-vers-innovatie-awards. Je vindt daar ook de spelregels en andere relevante informatie.

Strijden voor toekomst ambulante handel

De SVV en de Koninklijke CVAH zijn verenigd in de strijd voor de toekomst van de ambulante handel. Voorzitter Peter Reudink spreekt van een belangrijke samenwerking.



In een gezamenlijke strijd voor het behoud van de gehele ambulante handel bespreken we regelmatig twee belangrijke items;

- Zero-emissie
- Schaarse vergunningen

Als kenniscentrum heeft de CVAH inmiddels veel ervaring opgedaan in gesprekken met gemeenten en aan de Haagse politieke tafels om het behoud van de ambulante handel veilig te stellen. Dat gaat niet altijd zonder slag of stoot.

Bij het onderwerp schaarse vergunningen wordt door ondernemers dikwijls een beroep gedaan op het juridisch loket van de CVAH. De EDR (Europese Dienstenaanpak) is een belangrijk dossier waarbij de kennis ervan in handen ligt van de brancheorganisatie.

Verduurzamen op de markt

Een vraag in het kader van verduurzaming is niet of men wil verduurzamen, maar of men in de gelegenheid is om die stap te maken. Nu er zo'n 18 gemeenten zijn die de plannen definitief maken of al gemaakt hebben stuiten zij dikwijls tegen andere problemen aan.

Een aantal provincies hebben al te kampen met een ernstig tekort aan stroomvoorzieningen.

Wat betekent dit voor de ambulante handel? Dit zijn vraagstukken waar we samen een oplossing voor moeten zoeken.

Van traditie naar topgastronomie

Happie Haring geeft Hollandse Nieuwe een frisse toekomst

HOLLANDSE NIEUWE

Alles uit zee heeft zijn eigen verhaal

"In de wereld van seafood ligt niets vast. Wat er binnenkomt, hangt af van het weer, het seizoen en wat de zee die dag te bieden heeft. En juist die onvoorspelbaarheid maakt het vak zo mooi, vindt Jan van de Werken van Vis met Jan."

"Ik werk al jaren dagelijks met vis. Ik zie wat er binnenkomt, weet welk seizoen een soort op zijn best maakt. Die kennis wil ik graag delen."

Wat Jan drijft, is mensen laten zien hoe bijzonder de wereld achter Seafood is. Er zit zoveel in, van

gezonde vetten tot pure smaak, en de simpelste bereidingen zijn vaak de beste. "Als een gast voor het eerst een oester eet, of een kok ineens ziet waaraan je goede vis herkent, dan gebeurt er iets, daar word ik enthousiast van."

Die passie brengt hij naar de vloer. Vis met Jan fileert live, vertelt over herkomst en seizoen en laat proeven: op een klantendag, op de beursstand, aan tafel in het restaurant, op een evenement en in het klaslokaal tijdens gastlessen. Seafood met smaak én spektakel.

"Alles uit zee heeft zijn eigen verhaal. Ik laat je graag zien en proeven waarom het zo bijzonder is."



SEAFOOD MET SMAAK EN SPEKTAKEL

MAAK VAN SEAFOOD EEN BELEVING

LIVE FILEREN, PROEVEN EN HET VERHAAL ERBIJ

Geen dag is hetzelfde in de wereld van seafood. Alles moet gevangen, geraapt of gekweekt worden, en de natuur bepaalt wat er vandaag binnenkomt.

Ik ben Jan, Seafood specialist. Ik fileer live, vertel over herkomst en seizoen en laat je gasten zien en proeven wat seafood zo bijzonder maakt: in de winkel, op je stand of aan tafel in je restaurant.

Demonstraties · Restaurantbeleving · Gastlessen
Workshops · Live events

Beursactie: boek je tijdens de Visbeurs? Dan reis ik het eerste jaar kosteloos naar je toe.



06 29 08 63 52
www.vismetjan.nl



Scan voor info

Bezoek ons op Vis en Vers en laten we proosten op een mooie samenwerking

Word *Next Friend* en ontvang ons welkomstpakket t.w.v. €70,-

DEGENS
TASTEMAKERS

MARINADE SPAANS
MARINADE GROENE DOUCHEN
MARINADE GRIEKSE GYROS
MARINADE SMOKEY BBQ
MARINADE SMOKEY BBQ
MARINADE TANDOORI
MARINADE INDIAN HERBS
MARINADE RODE PESTO

Apollo ESSENTIAL
Pickled Onion

ALFACINHA
VINHO REGIONAL LISBOA

**BEZOEK
ONS OP
STAND 3.29**

Scan de
QR- code
en word
Next Friend

Fishtrend Nieuwsbrief

We zijn verheugd om u op de hoogte te houden van de laatste nieuwtjes, trends en ontwikkelingen in de wereld van de visserij. Elke maand duiken we dieper in enkele fascinerende onderwerpen en delen we inspirerende succesverhalen uit onze branche. Blijf lezen om meer te ontdekken en vergeet niet om ons te laten weten wat u denkt!

E-mailadres
Aanmelden

fishtrend.nl

NIX18

WWW.FISHTREND.NL

Meet je met de beste haringsnijders van Nederland tijdens de VNV Haringsnijkeuring 2026!



De VNV Haringsnijkeuring is terug van weggeweest.

Waarschijnlijk is er geen product in het assortiment van een viswinkel of vis-verkoopwagen waar meer vakmanschap bij komt kijken dan bij haring. De keuze van de juiste partij, het controleren van de temperatuur, het zorgvuldig schoonmaken en het aantrekkelijk presenteren. Het zijn allemaal aspecten die grote invloed hebben op de beleving van de consument bij het eten van deze zilte delicatessen.

Dit jaar keert de VNV Haringsnijkeuring terug van weggeweest. Ondernemers, medewerkers en studenten in de visdetailhandel krijgen de kans zich te meten met hun collega's. De opdracht: een perfect schoongemaakte haring presenteren aan de onafhankelijke vakjury. In dit artikel lees je meer over de opzet en de beoordelingscriteria.

De opzet

De VNV Haringsnijkeuring 2026 vindt plaats tussen 12.00 en 17.00 uur op maandag 5 oktober tijdens de Vis & Versbeurs in Nijkerk. Iedereen die werkt in de visdetailhandel of daarvoor in opleiding is, mag kosteloos deelnemen aan de wedstrijd. Vooraf aanmelden is wel noodzakelijk en kan via de website van VNV (www.visspecialisten.nl/haringsnijkeuring). Schrijf je snel in, want het aantal beschikbare plaatsen is enigszins beperkt. Kort voor aanvang van de beurs ontvang je het tijdslot waarbinnen je wordt verwacht op de stand. Na aanmelding bij de wedstrijdtafel ontvang je twee haringen en zoek je een plekje bij één van de haringsnijbakken. Je bepaalt zelf welke haring je het best gelukt

vindt en overhandigt deze bij de wedstrijdtafel. De wedstrijdmedewerker presenteert deze vervolgens geanonimiseerd aan de vakjury.

De beoordeling

De vakjury beoordeelt jouw inzending op de volgende criteria.

Buitenkant

1. Heeft de haring de vorm behouden?
Zijn beide helften even lang?
2. Is alle huid verwijderd?
3. Is de buitenkant van de haring intact?
4. Is het zilver onder de huid nog zichtbaar?
5. Ziet de buitenkant er schoon uit?
6. Zitten beide filets nog aan de staartvin vast?

Binnenkant

1. Zijn alle graatjes zichtbaar en voelbaar verwijderd?
2. Is het buikvlies goed verwijderd?
3. Ziet de filet er strak uit?
4. Zijn de anaalvin en rugvin verwijderd?
5. Zijn eventueel overtollig vocht en pekel goed verwijderd?
6. Is de staartgraat op de goede lengte gebracht?

Algemene score

Iedere deelnemer ontvangt na de beurs een certificaat met zijn of haar beoordeling. De drie beste haringsnijders zetten we in het zonnetje tijdens de prijsuitreiking die vanaf 18.00 uur plaatsvindt naast de wedstrijdstand.



Meld je aan via deze QR-code.

Dé landelijke brancheorganisatie voor visspecialisten

Als Vereniging van Nederlandse Visspecialisten (VNV) nemen wij jou als visspecialist zoveel mogelijk uit handen en ondersteunen wij jou in het vak, ondernemerschap en promotie van het ambacht.



Vakmanschap

VNV zorgt voor ondersteuning en begeleiding op het gebied van wetgeving en voedselveiligheid.



Werkgevers- zaken

VNV behartigt jouw belangen en laat jouw stem horen bij het bepalen van wet- en regelgeving.



Leden- voordelen

Exclusieve ledenvoordelen kunnen oplopen tot €1.000 per jaar.



Ondernemers- zaken

VNV adviseert en informeert. VNV biedt ledenvoordelen door een sterk netwerk met partners.



DE KOERS DIE MEER OPLEVERT

Dulk 
Haasnoot
seafood

WELKOM OP ONZE STAND!

Wij ontvangen u graag tijdens de visbeurs op maandag 5 en dinsdag 6 oktober 2026 op onze stand met nummer 3.27, tot dan!

INTERESSE?

Wilt u ondertussen meer te weten komen over ons gevarieerde en brede assortiment? Bezoek dan zeker onze website www.dulkhaasnoot.nl. Neem gerust contact op via verkoop@dulkhaasnoot.nl of bel ons op 070-3549090 voor meer informatie.

Vergeet ons niet te volgen op Facebook, Instagram en LinkedIn om op de hoogte te blijven van onze nieuwste producten en aanbiedingen!



@Dulkhaasnootseafood



Dulk Haasnoot Seafood | Vissershavenweg 27 | 2583DJ Scheveningen | Nederland | +31 (0)70 354 90 90



Welkom op de Visbeurs!

Ontdek wat we nog meer in huis hebben...

Het is zover. De stands worden opgebouwd, de verse producten liggen klaar en de energie spat er direct vanaf. De Visbeurs strijkt in 2026 neer in Hart van Holland. En eerlijk is eerlijk: daar zijn we best een beetje trots op.

Als burens van het ondernemende Spakenburg voelen we een sterke band met deze sector. Jullie nuchtere mentaliteit past perfect bij ons eigen DNA. Hard werken, doen wat je belooft en met oprechte passie je vak uitoefenen. Wij zijn precies zo. Bij ons vind je een hecht team met de mouwen opgestroopt. We houden ervan als het pand bruist en lopen graag een stapje harder om de beurs tot een succes te maken.

Natuurlijk, met 6.000 vierkante meter en een industriële uitstraling is de Loods de perfecte plek voor een grote beurs. Verkoopwagens rijden zo naar binnen. Maar we hebben nog veel meer smaken in huis. Misschien zoek je wel een unieke plek voor een bedrijfsfeest, een kick-off of een intiem relatiediner. Dan valt er bij ons genoeg te kiezen. Naast de Loods ligt Hart van Holland, het hart van onze evenementenlocatie met een groot aantal verschillende zalen.

Neem bijvoorbeeld de Passe-Partout: een multifunctionele zaal van 1.050 vierkante meter waar we met gemak een waanzinnig galadiner voor 580 gasten neerzetten. Of wat dacht je van het Theater? Met de sfeervolle balkons en uitstekende akoestiek is dit de ideale ruimte voor een onverge-

telijke awardshow of een sterk congres. Voor een intieme receptie of netwerkborrel richten we het Plein helemaal naar jouw wens in. En wist je dat we ook ruimtes hebben voor break-outsessies of workshops? Er is altijd een ruimte die past bij jouw evenement.

Welke ruimte je ook kiest, succesvol samenwerken begint met persoonlijke aandacht. We luisteren goed, denken met je mee en zetten jouw wensen om in een sterk event. Dankzij onze brede kennis en meer dan 25 jaar ervaring weten we simpelweg wat werkt, of je nu voor tien of drieduizend mensen iets organiseert. Daarbij bieden we maximale flexibiliteit. Alles kan. Echt. Van de techniek tot de opstelling en van de decoratie tot de catering; wij bewegen met je mee. Uiteindelijk draait het voor ons om ontzorging van A tot Z. Van idee naar event. Jij deelt je visie, ons team regelt en bouwt.

Tijdens deze dagen draait het helemaal om jullie ambacht. Wij vinden het een enorme eer om jullie gastheer te zijn. Maak er een fantastische beurs van!

Benieuwd wat we nog meer doen, of zoek je zelf een unieke plek voor een zakelijk evenement? Spreek ons aan op de vloer. Kom eens koffie drinken, of bel ons even!

hartvanholland.nl
033 247 1414
info@hartvanholland.nl

ROORDINK

Since 1984

— HÉT BEDRIJFSWAGENCENTRUM —



MAN
DEALER
VAN HET JAAR

Plan een proefrit:



Vers begint bij betrouwbaar vervoer

- Uw full-service dealer in Midden- en Oost-Nederland
- Betrokken, nuchter & betrouwbaar
- Persoonlijk advies

www.roordink.nl



carhar
COOLING THE FUTURE

De nummer 1 in geconditioneerd transport

Wij bouwen bestelauto's om en chassis cabines op voor **geconditioneerd transport**. Of het nu gaat om koelen, vriezen, verwarmen of een combinatie daarvan - bij ons is heel veel mogelijk.



**Bezoek ons op de
Visbeurs 2026**

5 - 6 oktober 2026

Hart van Holland, Nijkerk

- Flexibiliteit in maatwerk
- Hoge isolatiewaarde
- Naadloze afwerking
- Lange levensduur

Lorentzstraat 2 • 3846 AW • +31 (0)341 4179 14 • info@carhar.nl • carhar.nl



Onder de naam Happie Haring werkte de sector aan een nieuwe manier om visliefhebbers met haring kennis te laten maken. (foto: NVB)

Hollandse Nieuwe volop in de belangstelling Een nieuwe basis voor de toekomst

De Hollandse Nieuwe stond dit jaar nadrukkelijk in de belangstelling van consumenten, media en de foodwereld. Dat was geen toeval, maar het resultaat van een koers die vorig jaar bewust is ingezet: de Hollandse Nieuwe opnieuw positioneren als een eigentijds, gezond en veelzijdig product.

Onder de naam Happie Haring werkte de sector aan een nieuwe manier om visliefhebbers met haring kennis te laten maken. Niet alleen als geliefde traditie, maar ook als een verrassend veelzijdig product dat past binnen een culinair en bewust voedingspatroon. Door samen te werken met visspecialisten, chefs, retailers, influencers en media kreeg de Hollandse Nieuwe een eigentijds gezicht en werd een bredere doelgroep bereikt.

Die nieuwe koers was direct zichtbaar tijdens de opening van het haringseizoen op Scheveningen. Geen evenement voor een select gezelschap, maar een publieksopening waarin proeven, beleven en inspireren centraal stonden. Topchefs lieten zien hoe veelzijdig de Hollandse Nieuwe is en bezoekers ontdekten dat haring zich net zo goed leent voor moderne gerechten als om hem traditioneel aan de staart te eten.

Ook na de aftrap bleef de Hollandse Nieuwe in de schijnwerpers. Viswinkels door het hele land konden meedoen aan de Happie Haring Challenge waardoor klanten hun favoriete haringadres konden delen en nomineren.

Schijnwerpers

Zo bleef de aandacht voor de nieuwe haring niet beperkt tot de openingsweek, maar groeide deze uit tot een campagne die de hele zomer zichtbaar bleef.

De aanpak wierp zijn vruchten af. Landelijke televisie, radio, kranten, online media en diverse kanalen op social media besteedden uitgebreid aandacht aan de Hollandse Nieuwe. Opvallend was dat de berichten zich niet alleen richtte op de traditie, maar juist ook op de smaak, voedingswaarde, duurzame herkomst en culinaire mogelijkheden van het product.

Dit seizoen heeft laten zien dat de Hollandse Nieuwe zich uitstekend leent voor de wensen van verschillende generaties haringliefhebbers. De basis is gelegd voor een toekomst waarin haring niet alleen een hoogtepunt van het seizoen blijft, maar ook het hele jaar door inspireert. Met als doel dat de Hollandse Nieuwe zijn vertrouwde plek behoudt én een nieuwe generatie liefhebbers weet te verleiden.



Koelewijn's
Haringinleggerij BV

HARING • ZEEVISGROOTHANDEL • ROKERIJ • INLEGGERIJ • DIEPVRIES



Totaalleverancier, van bron tot toonbank.

Betrouwbare kwaliteit voor de visspecialist!



WWW.VISGROOTHANDEL.COM

+31 (0)33-298 80 44
info@visgroothandel.com

Ansjoovisweg 24
3751 BL Spakenburg