



VERWERKING **VIS**

De vis wordt met speciale machines in de winkel in moten gesneden.

Het Spaanse beeld van het begrip ‘diepvriesvis’

‘300 vissen per minuut’

Bij diepvriesvis denken wij aan blokken pollack voor de kibbeling, of zakken met visfilets die de consument in de supermarkt koopt. **In Spanje is de handel in diepvriesvis een volledig andere markt, letterlijk van kop tot staart. ▶**

Tekst: Lieneke Schuitemaker - **Beeld:** Henk Riswick

VISVERWERKING

Rijen winkels met alleen diepvriesvis: in Spanje is het een gewoon onderdeel van het straatbeeld. Ook in de straten rond de haven van Vigo zie je ze overal: kleine of grote winkels waar werkelijk alleen maar –vooral losse- diepvriesvis wordt verkocht. Bij de uitbaters van deze winkels val je van de ene verbazing in de andere. Natuurlijk wordt vis ook uit de diepvries verkocht. Dat is alleen maar praktisch. Zo van de winkel bij de klant de vriezer in. De vissen liggen met of zonder verpakking in de vriezers, netjes soort bij soort en onderdeel bij onderdeel. Hele vis, staartstukken, kopstukken, rogvleugels, filets, vissenkoppen. Vissenkoppen? “Ja hoor, die zijn heel

populair bij mensen met weinig geld. We verkopen ook veel halve koppen, aan bejaarden. Die zijn heel goedkoop en er zit nog heel veel visvlees aan, en dat visvlees vlak bij de kop is juist extra lekker,” aldus een van de winkeliers. De vissenkoppen worden ook gebruikt voor soep en bouillon, door zowel restauranthouders als consumenten.

Transportkosten

De vis wordt deels bevroren aangevoerd vanuit de hele wereld, deels ter plekke ingevroren bij plaatselijke visverwerkende bedrijven. Zoals het verwerkingsbedrijf Pereira, onderdeel van Grupo Pesquera

Pereira. De groep heeft eigen vissersschepen, waarmee het bedrijf onder meer bij de Falklandeilanden vist. De aldaar gevangen vis wordt aan boord ingevroren en in de eigen fabriek in Namibië ontkoppt en gefileerd. Vervolgens wordt de vis naar Spanje vervoerd, voor verdere verwerking en verpakking. Dat ontkoppen in Namibië gebeurt vooral uit praktische overwegingen, vertelt de directeur-eigenaar Luis López-Boado van Pereira. “Wij vervoeren en verwerken alleen de delen van de vis die verwerkbaar zijn, om transportkosten te besparen.”

De productie vindt alleen maar 's nachts plaats, om elektriciteitskosten te besparen.



Diepvriescoquilles voor feestdagen.



Alleen visdelen die bruikbaar zijn worden verwerkt.



Vissenkoppen: heel voordelig.



Die zijn namelijk in Spanje 's nachts aanmerkelijk lager dan overdag. En de arbeid? Is die niet juist duurder, met zulke uren? "We maken meer gebruik van technologie dan van arbeidskrachten, aldus de López-Boado. "Hier worden grote hoeveelheden vis verwerkt, op een klein oppervlak, met zo min mogelijk menskracht. Bijvoorbeeld tonnen inktvis voor de productie van inktvisringen. Die inktvis wordt hier ontdooid en verder verwerkt." Daarnaast verwerkt het bedrijf onder meer kabeljauw, garnalen, scampi's en heek. Er werken maar ongeveer 30 mensen, het werk gebeurt zoveel mogelijk automatisch. Er zijn onder meer volautomatische glaceerlijnen en fileerlijnen. Zo heeft het bedrijf een portioneer-machine laten ontwikkelen die 300 stuks per minuut kan verwerken. De eindproducten zijn bestemd voor supermarkten in Spanje en andere Zuid Europese landen. Het bedrijf produceert voornamelijk voor de huismerken van de verschillende supermarktketens. Bijvoorbeeld de heek, die al gefileerd en ontkopt aankomt vanuit Namibië, wordt in de fabriek in Vigo verpakt in 600 en 800 grams zakken voor de supermarkten. Daarnaast heeft het bedrijf ook twee eigen winkels: met diepvriesvis. ■



120 soorten vis in de diepvries, met en zonder verpakking.



Volautomatische productie met zo min mogelijk arbeidskrachten.