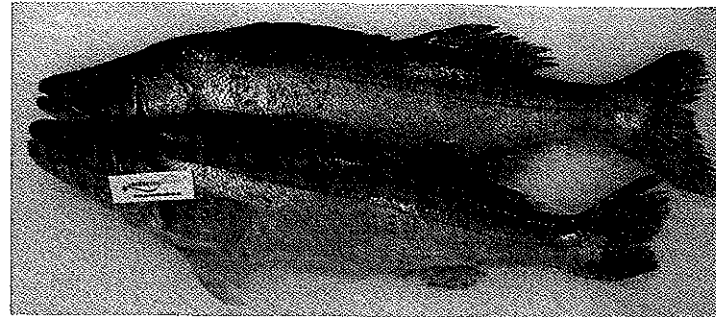


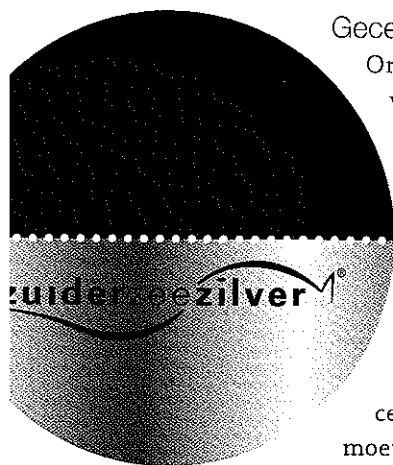
Onderscheid u met Zuiderzeezilver

Topkwaliteit, vers, duurzaam en verantwoord gevangen met een gegarandeerde herkomst uit het voormalig Zuiderzeegebied (IJsselmeer, Markermeer en Randmeren). Dat is waar Zuiderzeezilver voor staat: traceerbaar van net tot bord.



Erkend streekproduct

Zuiderzeezilver is een jong erkend streekkeurmerk voor wild gevangen snoekbaars uit de voormalig Zuiderzee. De keten breidt zich uit en daarom kan dit initiatief al worden gezien als een succes. Door de traceerbaarheid via het online Track & Trace systeem, kan direct de herkomst van de vis met het aangehechte label worden getraceerd. Om dit te realiseren, is een procedure en een administratie nodig, die zorgvuldig wordt bijgehouden en regelmatig wordt geactualiseerd. Daarnaast is het keurmerk erkend door de stichting SPN, dat streekkeurmerken controleert en certificeert.



Gecertificeerd

Om Zuiderzeezilver te mogen vissen, verwerken, kopen en verkopen, moet er sprake zijn van certificering. Dit proces is kosteloos en praktisch en geldt voor iedere ketenpartner van visserman tot en met verkoper. Om gecertificeerd te kunnen worden, moet er worden voldaan aan een aantal criteria betreffende kwaliteitsvoering en duurzaamheid. Hierbij kunt u denken aan extra handelingen betreffende hygiëne en vastlegging van gegevens voor tracking en tracing.

Uw voordeel

Een beetje extra inspanning zorgt voor versterking van uw imago en exclusiviteit. U lift namelijk mee op collectieve promotie van Zuiderzeezilver. Daarnaast wordt topkwaliteit gegarandeerd door onafhankelijke controle. Tenslotte laat u met Zuiderzeezilver zien dat u bijdraagt aan maatschappelijk verantwoord ondernemen.

Partners

De keten van Zuiderzeezilver bestaat uit een aantal gecertificeerde partners te weten: beroepsvissers, visgroothandelaars, restaurants, en visspecialzaken. Dit aantal stijgt iedere week, ondanks dat het visseizoen is afgelopen.

Aanvang visseizoen

Voor het nieuwe visseizoen in juli staan voor snoekbaars en baars verschillende promotionele activiteiten op de planning. Via de website en nieuwsbrief zult u daarvan op de hoogte worden gehouden. Als partner van Zuiderzeezilver en topkok bij Landgoed Rhederoord, verleent Eric van Veluwen aan diverse activiteiten steun in de vorm van kookdemonstraties en culinair advies.

Eric van Veluwen

"Kwaliteit willen we allemaal in onze keuken en voor onze gast, maar de keuze voor kwaliteit wordt vaak (onbewust) bepaald door prijs en dat is zeker bij vis vaak het geval. En dat terwijl prijs maar een onderdeel is van de



totale beleving; een topvis verkoopt beter als je weet waar het vandaan komt, je bij wijze van spreken de visser kent en vaartuig bij naam weet. De belangrijkste reden voor mij om voor Zuiderzeezilver te kiezen is de spetterverse kwaliteit, vol van smaak, een stevige beet en met een onderscheidend vermogen door de gewaarborgde kwaliteitseisen. Een vis om met trots te presenteren aan je gasten!"

Deelname en meer informatie

Deelname is eenvoudig. U tekent de 'Overeenkomst Merkvoering' die u van onze website www.zuiderzeezilver.nl downloadt en stuurt deze retour. Hiermee geeft u aan dat u de criteria van Zuiderzeezilver onderschrijft. De aanmeldformulieren en het handboek met de opgestelde criteria, vindt u op de website.

Voor meer informatie kunt u ons gerust bellen op 0527-698151 of een e-mail sturen naar info@zuiderzeezilver.nl.

Initiatiefnemer van Zuiderzeezilver is Ursa Major Services bv, een dochteronderneming van de Nederlandse Vissersbond, het Verbond van de Nederlandse Visdetailhandel en Vishandel VD119. Zuiderzeezilver is aangesloten bij Streekeigen Producten Nederland en wordt mede mogelijk gemaakt door het Europees Visserij Fonds (EVF) en ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit.

