

The background of the top half of the page is a close-up photograph of several blueberries. The berries are a deep blue color with a slightly textured surface, and they are arranged in a way that creates a sense of depth and repetition.

Blue Food Centrum Wieringen

stichtingsplan

ORGANISATIE BLUE FOOD CENTRUM WIERINGEN
MET **ACTIVITEITENPLAN 2025-2030** - MEI 2025

UITGANGSPUNTEN

De Stichting Blue Food Centrum Wieringen (BFCW) draagt er zorg voor dat het voorzieningenpeil van de haven van Den Oever als visserijhaven aantrekkelijk is voor de toekomstige visserij en het daaraan gerelateerde viscluster in de regio Kop van Noord- Holland. Het BFCW draagt er tevens zorg voor dat in deze visserijhaven de vis, visserij en de daaraan verbonden cultuur van de visserijgemeenschap in het dorp en de rijke natuur in de omgeving te beleven is voor publiek. En daarmee voor de vitaliteit en brede welvaart van het dorp Den Oever.

Het uitgangspunt is het realiseren van het Visserij Ontwikkel Plan (VOP), kavel KNH 1A (= Blue Food Centrum Wieringen) binnen het regionale VOP-deelplan voor de Kop van Noord-Holland, maar er wordt ook gekeken naar ontwikkeling van andere spin-off activiteiten.

De stichting heeft ten doel:

- a. het bevorderen en in stand houden van het voorzieningenpeil van de haven van Den Oever als visserijhaven, gericht op het toekomstbestendig functioneren van de visserij en het daarmee samenhangende viscluster in de regio Kop van Noord-Holland;
- b. het bevorderen van de beleefbaarheid van de visserij, de visserijcultuur en het daaraan verbonden cultureel erfgoed en daarmee het bevorderen van sociaal-economische perspectieven in en rond de haven van Den Oever;
- c. de ontwikkeling van een toekomstgerichte korte keten van vis, genaamd 'Blue Food Wieringen', gericht op een duurzamere en diverse visserij die in een toenemende interesse voor vers aangevoerde visserijproducten van nabij voorziet.

In essentie is de Stichting BFCW een publieke netwerkorganisatie die ervoor zorgt dat de diverse ondernemers gelieerd aan een korte handelsketen rond 'Blue Food Wieringen' met elkaar kunnen samenwerken en dat daarbij ook andere ondernemers en organisaties op en rond de visserijhaven en in de visserijgemeenschap van Den Oever daarbij betrokken worden. Het beoogde effect hiervan is dat het publiek met interesse in vers aangevoerde visserij producten kan genieten van een gezellige, sfeervolle visserijhaven met omringende natuur en cultuurhistorie binnen de regio Kop van Noord-Holland.

Daarbij zetten we de visserijhaven van Den Oever op de kaart als de bron van de korte keten Blue Food Wieringen, met gezellige 'reuring' waar je vis, visserij en de sfeer van een visserijhaven in al zijn facetten kan beleven.

UITGANGSPUNTEN

Binnen de Stichting BFCW wordt in eerste instantie gewerkt aan de realisatie van de volgende 7 (VOP-gerelateerde) doelen, die we aanduiden als ‘percelen’, met voor elk perceel een passend werkplan in samenwerking met diverse partijen:

1. Als onafhankelijk ketenregisseur promoten en faciliteren van de korte keten rond een collectief streekmerk **Blue Food Wieringen**.
2. Het organiseren van beleving en levering van ‘Blue Food Wieringen’ producten vanuit een centraal Blue Food Plein waar de producten gepresenteerd worden binnen een voor publiek aantrekkelijke **Blue Food Markthal**, waar ook aanverwante streekproducten te verkrijgen zijn.
3. Faciliteren van **Innovatieve Schaaldierenverwerking**, in samenwerking met visserijondernemers en handelspartijen.
4. **Beleving van de visserij** op een actieve wijze, in samenwerking met Stichting Visserij Beleving Wieringen.
5. Connectie met Wieringer **Nautisch Erfgoed en Werelderfgoed Waddenzee**, in samenwerking met Stichting Onderdak Nautisch Erfgoed Wieringen.
6. Orkestratie van een **Collectief Innovatie Atelier**, in samenwerking met Vereniging Industriegroep Haven Den Oever, en met de regionale VOP leerplaats ‘Blue Innovation Lab’ van VONK.
7. Organisatie van een **Ontmoetingsplaats** voor de partijen in het netwerk rond Blue Food Wieringen.

Zie de paragrafen 1 t/m 7 voor een nadere uitwerking van de activiteitenplannen.

UITGANGSPUNTEN

Inrichting van de werkorganisatie

De Stichting acteert als een orkestrerende netwerkorganisatie, met een genootschap van samenwerkende partijen, aan de doelen vervat in de 7 'percelen'.

Voor de realisatie van de genoemde 'percelen' zal een kleine en eenvoudige werkorganisatie worden ingericht met management, specifieke experts en uitvoerende medewerkers.

Een deel van deze activiteiten zullen worden uitgevoerd in een specifiek gedeelte van het bestaande Afslag-gebouw dat voor BFCW zal worden aangepast en ingericht).

Met de belangrijkste samenwerkingspartners (Coöperatieve Visafslag Den Oever, Stichting Visserij Beleving Wieringen, Stichting Onderdak Nautisch Erfgoed Wieringen, Vereniging Industriegroep Haven Den Oever, Coöperatieve In- en verkoop Vereniging den Oever; VONK) zullen passende samenwerkingsovereenkomsten worden gesloten.

De Stichting heeft geen winstoogmerk, en streeft naar een kostendekkende exploitatie met opbouw van reserves voor een voortbestaan ook na de VOP periode 2025-2030.

Verantwoording richting VOP

Met de werkorganisatie van de Stichting BFCW zullen met de 7 'percelen' de doelstellingen van het VOP gerealiseerd worden met nieuwe, toekomstgerichte landzijdige voorzieningen waar de regionale visserijsector, en de daaraan gerelateerde visclusters en visserijgemeenschap, baat bij hebben.

In dit VOP-kavel betreft het een netwerkorganisatie die zorgdraagt voor verbreding en vernieuwing, aansluitend op de toekomstige perspectieven voor de visserij en ontwikkelingen in de markt voor vis en andere zeeproducten in een korte keten: Blue Food Wieringen.

De activiteiten in de 'percelen' worden dan ook in samenwerking opgepakt met de doelgroepen die in de VOP beschikking zijn benoemd, zodat we datgene doen waar we de maatschappelijke baten mogen verwachten.

Doelgroep > Activiteit	1	2	3	4	5
Visserij (vloot)					
Viscluster (lokale bedrijvigheid)					
Visserijgemeenschap (Den Oever)					

De Stichting rapporteert over de voortgang van de realisatie van het VOP-kavel KNH 1A aan de regionale penvoerder van het VOP, Gemeente Hollands Kroon, tevens belangrijke subsidieverlener aan het onderhavige VOP-kavel.

1 |

'BLUE FOOD WIERINGEN'

Als onafhankelijk ketenregisseur promoten en faciliteren van de korte keten rond een collectief streekmerk Blue Food Wieringen. 'Diverse producten vers uit de nabije zee voor visliefhebbers in de buurt'.

Kernactiviteiten:

- Ontwikkelen van het korte keten concept Blue Food Wieringen.
- Het binden van vissers aan het concept Blue Food Wieringen.
- Registreren en beheren van collectief streekmerk Blue Food Wieringen,
- Verbinden van handelspartijen aan de Blue Food Wieringen keten.
- Het promoten van Blue Food Wieringen binnen het kader van BFCW.

Het betreft producten uit de regio Kop van Noord-Holland voor korte ketens, met name gericht op de Metropool Regio Amsterdam. Centraal daarin staat de aanvoer van vis en andere zeeproducten uit de aangrenzende Noordzee, Waddenzee en IJsselmeer. Met in het kielzog daarvan regionale agrarische producten (groenten, fruit, zuivel, vlees, bolbloemen) en beleving en waardering van de Kop van Noord Holland als een "Blue Zone" qua voedsel en natuur. Gezond voedsel uit een gezonde streek aan zee ('Blue Zone'), waarin vers en divers voedsel uit zee de hoofdmoot vormt, aangevuld met verse en diverse voedselproducten van land- en tuinbouw uit de regio.

Het imago van het streekmerk Blue Food Wieringen moet staan voor een betrouwbare kwaliteit en herkomst van gezond voedsel dat viakorte ketens de consument bereikt. Het is van belang dat dit streekmerk borg staat voor deze herkomst en kwaliteit dat daar zorgvuldig en scherp op wordt toegezien. Het streekmerk zal op passende wijze worden beheerd en beschermd om verwatering of misbruik van het merk te voorkomen.

Een belangrijke taak van het Blue Food Centrum Wieringen is ervoor te zorgen dat Blue Food Wieringen beschikbaar is voor (handels)partijen die willen aansluiten op het collectieve merk van deze korte keten, door verbinding van de regionale producenten (met name vissers) met deze handelspartijen. Niet als een commerciële marktplaats of handelsfunctie, wel als een onafhankelijk bemiddelaar ('Honest Broker') vanuit een aantrekkelijk logistiek knooppunt.

Daarnaast is het een belangrijke taak om de maatschappelijke waarde van Blue Food Wieringen te creëren door bewustwording van gezond en duurzaam voedsel van dichtbij door samenwerking met organisaties als 'Voedsel Verbindt', 'Food Hub', 'Aan Tafel!', 'Jongeren op Gezond Gewicht (JOGG)', 'Jong Leren Eten' en 'GGD'.

Tenslotte is het een taak van BFCW om de gebiedsmarketing rond de unieke visserijhaven en omgeving (waaronder het eiland Wieringen, het werelderfgoed Waddenzee en de Zuiderzeewerken) te orkestreren en zo samen met de lokale horeca, middenstand en verenigingen de lokaal-economische waardecreatie van 'Blue Food Wieringen' te faciliteren. Daarbij wordt samengewerkt met bestemming-marketingorganisaties zoals Visit Kop van Holland, Visit Wadden en NBTC en landelijke influencers op het gebied van Blue Food, voeding/voedselkwaliteit.

2 | MARKTHAL MET 'BLUE FOOD WIERINGEN' PLEIN

Het organiseren van beleving met levering van 'Blue Food Wieringen' producten vanuit een centraal Blue Food Plein in een en voor publiek aantrekkelijke Markthal Blue Food Wieringen waar ook aanverwante streek- en zeeproducten te verkrijgen zijn, in samenwerking met visserijondernemers en handelspartijen.

Kernactiviteiten:

- Inrichting van een centraal Blue Food Wieringen Plein met Zeeverse Blue Food producten voor publieke marktbezoekers, en voor particuliere ondernemers in (groot)handel, detailhandel en horeca die gelieerd zijn aan het streekmerk Blue Food Wieringen.
- Organiseren van een gezellige markthal met vaste units en ambulante standplaatsen aan handels partijen die binnen de Blue Food Markthal aanverwante (streek)producten verkopen.

Een deel van het Afslaggebouw zal worden ingericht als centrale Markthal Blue Food Wieringen (zie 'Vlekkenplan'). In het middelpunt staat een vaste inrichting; het 'Blue Food Wieringen Plein', als een soort van 'Merchandising Point' van het streekmerk Blue Food Wieringen. Het Plein heeft in deze 2 hoofdfuncties:

1. Zorgen voor de beleving van zeeverse zeeproducten met een publiek aanbod van dagverse Blue Food Wieringen producten, naar gelang het aanbod vanuit de visserij. Aantrekkelijk en aanschouwelijk geëtaleerd en beschikbaar voor aankoop.
2. Als commissionair van het streekmerk Blue Food Wieringen zorgdragen voor beschikbaarheid van zeeverse Blue Food Wieringen producten aan (groot)handel, detailhandel en horeca die zijn gelieerd aan het streekmerk Blue Food Wieringen.

In de rest van de sfeervolle markthal is ruimte voor vaste verkooppunten ('booths') en ambulante standplaatsen ('kramen') met verkopers van boeren-streek producten en handelaren met aanverwante voedsel gerelateerde producten (wijn, pasta, sauzen etc.).

Een belangrijke taak van het Blue Food Centrum Wieringen is ervoor te zorgen dat de markthal aantrekkelijk en goed toegankelijk is voor het publiek, ook in samenhang met de andere belevingscomponenten van het Blue Food Centrum Wieringen in de visserijhaven van Den Oever (zie ook activiteiten 4 en 5 van dit Stichtingsplan).

3

INNOVATIEVE SCHAAL-DIERVERWERKING

Faciliteren van Innovatieve Schaaldierenverwerking, in samenwerking met visserijondernemers en handelspartijen.

Kernactiviteiten:

- Ruimte bieden aan leefbakken voor krabben en kreeften.
- Ruimte bieden aan speciale productie-units.
- Realiseren en bemensen van een collectieve productieruimte met kleinschalige garnalen-pelmachine en eventueel een kleinschalige krabbenvlees-persmachine.

Een deel van het Afslaggebouw zal worden ingericht als een Blue Food Wieringen ruimte voor schaal-dierverwerking (zei 'Vlekkenplan'). Het betreft hier een niet-publieke productieruimte voor kleinschalige verwerking van schaaldieren door of voor ondernemers (met name visserijondernemers) om vers gevangen schaaldieren te prepareren of te verwerken voor de korte Blue Food Wieringen keten.

N.B. Voor het prepareren van vers gevangen vis voor de korte Blue Food Wieringen keten kan door vis-sers een beroep worden gedaan op inzet van medewerkers en voorzieningen van het centrale Blue Food Wieringen Plein.

Vanuit de visserijgemeenschap is interesse getoond om van deze ruimte gebruik te maken voor op-vang van krabben en kreeften in leefbakken; opstellen van een kleinschalige garnalen-pelmachine (met capaciteit van 10-tallen kilo's) en een krabbenvlees-persmachine; alsmede werktafels om krabben en kreeften te verpakken.

Daarnaast biedt de ruimte mogelijkheden voor ondernemers die op kleine schaal handzame en exclu-sieve schaaldierproducten produceren met een opstelling van het daarvoor benodigde instrumentarium. Bijvoorbeeld zoals de 'Wieringer Garnalen Kroketterie'

De inrichting van de ruimte zal maatwerk zijn. Voor sommige zaken is het nodig een separate, afgeschei-den productie-unit te bieden (bijvoorbeeld leefbakken, kroketterie); de collectieve voorzieningen (zoals garnalen-pelmachine, krabbenvlees-persmachine) kunnen in een collectieve ruimte of in het 'Blue Food Wieringen' Plein worden opgesteld.

4 |

BELEVING VAN DE VISSERIJ

Beleving van de visserij op een actieve wijze, in samenwerking met Stichting Visserij Beleving Wieringen.

Activiteiten

(worden uitgevoerd door Stichting Visserij Beleving Wieringen):

- Realiseren, onderhouden en beheren van speciale ruimte in gebouw om de wereld van de visserij beter te leren kennen door educatieve en interactieve beleving.
- Ontvangst van bezoekers (jong en oud), door gasteren en vrouwen van Wieringen om het ‘echte visserijverhaal’ te vertellen.

Een deel van het Afslaggebouw zal worden ingericht als een publieke ruimte voor een interactieve en spannende beleving van de hedendaagse visserij (zie ‘Vlekkenplan’). Kern van het idee is dat het is gestoeld op de grote betrokkenheid van de dorpsgemeenschap van Den Oever bij de visserij en de wil om ‘het echte verhaal’ te kunnen presenteren (zoals men dat jaarlijks doet in tijdens de Flora- en Visserijdagen, maar dan jaarrond voor de bezoekers van de visserijhaven). Dat betekent ook dat er een grote burgerparticipatie is voorzien in het inrichten en runnen van deze voorziening voor Visserij Beleving.

De missie van Stichting Visserij Beleving Wieringen is om bezoekers van alle leeftijden bewust te maken van de waarde van de visserij voor Den Oever en de omliggende dorpen, terwijl we tegelijkertijd educatieve, boeiende en interactieve ervaringen bieden die de rijke maritieme tradities en duurzame visserijpraktijken van onze regio benadrukken. Door deze educatieve interactie en beleving willen we een dieper begrip en waardering creëren voor de visserij en de bijdrage ervan aan de gemeenschap.

Van het plan dat in eerste instantie was opgesteld voor het VOP, zullen enkele kernelementen worden geselecteerd vanwege de beperking van de financiële ruimte voor belevingsaspecten. Daarnaast zal er door middel van aanvullende fondswerving ook verkend worden of andere onderdelen van het plan gerealiseerd kunnen worden.

Centraal staat een casco van een kotter die met virtual reality middelen tot leven komt. Verder wordt gedacht aan (inter)actieve belevingselementen, zoals klimmen en klauteren in een netwerk van visnetten; tot tentoonstellen van een collectie van bijzondere voorwerpen. Ook wordt er in een “koffiehoek” met automaten voorzien, zodat het publiek hier kan ‘chillen’, ook na een bezoek aan de BFCW markthal. Mogelijk kan ook de oude simulator van een kotter-stuurhut van VONK een plaats krijgen in de Belevingsruimte.

5

NAUTISCH ERFGOED
EN WERELDERFGOED

Connectie met Wieringer nautisch erfgoed en werelderfgoed Waddenzee, in samenwerking met Stichting Onderdak Nautisch Erfgoed Wieringen.

Activiteiten

(worden uitgevoerd door Stichting Onderdak Nautisch Erfgoed Wieringen):

- **Bestaande faciliteiten versterken voor meer publiekstoegankelijkheid en aantrekkingskracht.**

We streven naar verbinding van de publieke hotspot van het BFCW in het afslag gebouw (indoor; vis en visserij) en de publieke hotspot van Stichting ONEW in de 'Historische Hoek' met 'Havenboetje' (outdoor, varende erfgoed). Doel is om de haven en het aangrenzende werelderfgoed Waddenzee (met nabijgelegen observatietoren) in een integrale beleving van de visserijhaven Den Oever samen te brengen, waardoor er voor het publiek een interessante rondwandeling langs de diverse facetten (inclusief horeca) over de haven ontstaat van 't Wad' tot aan de 'Wadtoren'. Voor de connectie met de natuurbeleving is voorzien in samenwerking met de Waddenvereniging, Staatsbosbeheer, Noordhollands Landschap, Landschapszorg Wieringen en andere lokale natuurstudie clubs.

Van het plan dat in eerste instantie was opgesteld voor het VOP, zijn 3 kernpunten geselecteerd vanwege de beperking van de financiële ruimte voor belevingsaspecten. In goed overleg zijn dat:

1. Een ruimte voor materiaalopslag/werkplaats; teneinde de 'Havenboet' te ontlasten om een sterkere publieke functie te kunnen vervullen (met ook bezichtiging van 'Barrie' en de connectie met het werelderfgoed Waddenzee).
2. Uitbouw van aanlegplaatsen in de 'Historische Hoek' van de haven, voor varende erfgoed en kleinschalige, ambachtelijke visserij
3. Aantrekkelijker maken van de 'Historisch Hoek' voor publiek met zichtbare elementen zoals 'peilschaalhuisje', 'informatietegels' en webcams.

6

COLLECTIEF
INNOVATIE ATELIER

Orkestratie van een Collectief Innovatie Atelier, in samenwerking met Vereniging Industriegroep Haven Den Oever, en met de regionale VOP leerplaats 'Blue Innovation Lab' van VONK.

Kernactiviteiten:

- Het opzetten van een Blue Food Innovatie Programma voor de vissersvloot van de Kop van Noord-Holland, rond thema's: Visserijtechniek; Productinnovatie; Verbreding van de visserij naar andere doelsoorten en alternatieve technieken; Zero-emissie-varen (brandstofbesparing).
- Het vormen van een denktank van experts van de deelnemende partijen VIDHO, PO's, NVA en NVB, WMR, Rabo, RVO, Vonk, VIN.
- Het organiseren van sessies met individuele schippers/ondernemers met de denktank over persoonlijke vragen/plannen.
- Het organiseren van een lokaal innovatie netwerk, seminars en studietrips voor vissers over opkomende innovaties in Nederland en omliggende landen.
- Het opstellen en begeleiden van innovatie-trajecten.
- Het aanbieden van voorzieningen voor aanschouwelijk praktijkonderwijs.

Het Collectief Innovatie Atelier is bedoeld als een steunpunt voor visserij ondernemers om hen ten dienste te staan in innovatietrajecten (aanpassingen schepen en vangsttechnieken) in de fasen van inspiratie, ontwerp, testen, subsidiering, financiering en aanbesteding.

Het Collectief Innovatie Atelier zal in die functie schakelen met/tussen Vereniging Industriegroep Haven Den Oever (VIHDO, met name CIV, Luyt, Sandfirden en Schrier), De PO's NVA en NVB, R&D centra (met name Wageningen Marine Research, Den Helder), Onderwijs (met name Vonk), Rijksdienst voor Ondernemers Nederland (RVO), Visserij Innovatie Netwerk (VIN), banken (met name Rabobank Noord Holland) en accountants.

Er kunnen binnen het VOP kader geen innovatietrajecten zelf worden gefinancierd, daarvoor zijn aparte subsidieregelingen in het kader van het Europese Visserij Fonds (EMFAF) en daarop aansluitende nationale regelingen beschikbaar, die worden uitgevoerd door RVO. Wel kan het BFCW ondersteuning bieden bij het aansluiten bij relevante regelingen, het opstellen van subsidie voorstellen en projectmanagement van gesubsidieerde innovatietrajecten.

Tenslotte is bij het opstellen van het VOP kavel BFCW met Ministerie LNV afgesteld dat er investeringen in gemeenschappelijke voorzieningen in de haven, binnen de staatssteun kaders, via VIDHO (met name CIV) kunnen worden gedaan, meer specifiek is daarbij benoemd een tankstation voor Ad Blue beleving van vissersschepen.

COLLECTIEF INNOVATIE ATELIER

In het kader van het VOP Koepelplan vernieuwingsimpuls zal ook ingezet worden op aanschouwelijk praktijkonderwijs in samenwerking met het 'Blue Innovation Lab', de regionale leerplaats Kop van Noord-Holland die wordt gecoördineerd door binnen het praktijkonderwijs van VONK. VONK werkt hierbij samen met onder andere Nederlandse Vissersbond, Noordelijke Visserij Alliantie, CIV Den Oever, Blue Schools.

Hierbij zullen binnen de BFCW voorzieningen in Den Oever leeractiviteiten rond de volgende vakbekwaamheidsvaardigheden worden aangeboden:

- Technieken voor werken in de visserij (waaronder veilig werken op zee, navigeren, werkzaamheden in machinekamer, nettenboeten, vis schoonmaken, fileren).
- Visserij innovatie (met link naar Collectief Innovatie Atelier).
- Duurzame visserij (waardering van het leven in de zee).
- Voedselkwaliteit (met name vis) in de korte visketen (Blue Food Wieringen).
- Culinaire bereiding van verse vis, schaal en scheldieren en wieren.



ONTMOETINGS- PLAATS

Een ontmoetingsplaats voor de partijen in het netwerk rond Blue Food Wieringen.

Activiteiten:

- Kantoorruimte bieden aan de BFCW-organisatie en het Innovatie Atelier.
- Aanbieding van een ruimte voor bijeenkomsten, voor vergader-arrangementen, met catering i.s.m. lokale horeca.

De BFCW Ontmoetingsplaats bestaat uit een kantoor voor de BFCW organisaties met het Collectief Innovatie Atelier, alsmede een ruimte voor bijeenkomsten, presentaties, veraderingen en onderwijsactiviteiten van partners vanuit het BFCW netwerk en derden.

De BFCW Ontmoetingsplaats zal grenzen aan het kantoren complex van de Coöperatieve Visafslag, met huurders zoals de PO (nu NVA, hopelijk straks ook NVB), NVWA en Kaan. Het is ook mogelijk dat de havenmeesters van de gemeente Hollands Kroon hier kantoor gaan houden.