

HET DIEPVRIEZEN VAN VIS ALS REGELAAR VAN DE MARKT.

Door dhr. Maurice VAN DEN ABBEELE,

Lid van de « Groepering der Visnijverheden ».

Bij de steeds evoluerende verbruikswijze der voedingswaren en de aanpassing der nijverheid aan de moderne bewaringstechniek, is het diepvriezen de nieuwste vorm die nu ook voor vis- en visserijproducten wordt aangewend.

In het buitenland is het procédé sedert enkele jaren op industriële schaal in de practijk; hiertoe waren meerdere omstandigheden de aanleiding:

- dagelijkse en massale aanvoer van verse vis;
- warm klimaat dat een normaal bewaren verhindert;
- nabijheid der visgronden, waar de vangst omzeggens levend kan worden ingevroren en een eerste rangs-product oplevert;
- uitgestrektheid van het grondgebied, met rijke binnenlandse markt, of aanwezigheid van een ruim hinterland waar langere afstanden ook beter bewaarvermogen vergen.

Een van in het begin verzekerde rentabiliteit heeft er de nijverheid bovendien aangespoord om zich aan dergelijke nieuwe of verbeterde methodes aan te passen.

Er weze terloops opgemerkt dat de verfijnde producten, door deze bewerking voortgebracht, hoofdzakelijk afzet vinden in landen met hoge levensstandaard, en ook daar waar de levenstrant der verbruikers sterk naar die van de geïndustrialiseerde grootstad is geëvolueerd. Hiermede wordt dan bedoeld de aanpassing aan het verbruik van vóórbereide en gestandaardiseerde merk-producten.

Dit zijn de vele redenen waarom sommige landen ons op dit gebied reeds zo ver vooruit zijn, en een ervaring bezitten die aanleiding heeft gegeven tot de vestiging en de groei hunner visbevrozing-industrie.

De toepassing van het « snelvriezen » van vis was in België vrijwel onbestaand, tot vóór zeer korte tijd baanbrekend werk werd verricht en namelijk hier te Oostende een uiterst modern bedrijf uit de grond rees dat enig is ten onzent en wellicht ook op het gehele vasteland.

Het bewaren van vis door de koude was evenwel niet onbekend.

Enkele bedrijven beroemden zich op een zekere specialisatie in het vak: dit alles geschiedde echter meestal met eenvoudige middelen, waarbij inrichtings- en productiekosten beperkt bleven.

Koeling met pekels, met koude lucht, of invriezing in blokken, werden vaak met goede uitslag bekroond, maar toch staat het vast dat geen enkele dezer werkwijzen volmaakt was.

In de onderscheidene gevallen werd steeds op onvoldoende temperaturen gewerkt, zodat ò bij bevroering, ò bij bewaring zelden beneden -10° C werd gedaald.

Wat enerzijds voordeel bood in de kostprijs der fabricatie bleek anderzijds kwalitatief nadelig voor het bewerkte product.

Het is immers een gekend verschijnsel dat bij het bevroeren de vochtstoffen uit het visvlees zich in kristallen vastzetten, dewelke bij traagvriezen de weefsels van het bevroren product letterlijk uiteenscheuren, terwijl bij een terugkeer tot de natuurlijke vorm de vochtstoffen gaan ontdooien, langs de poriën van de huid ontsnappen en zich niet meer met het vlees verenigen. Hierdoor ontstaat dubbele ontaarding:

- smaak en voedingswaarde gaan verloren met het dooiende vocht;
- het doorkerfde en gescheurde visvlees verliest vastheid en glans, waardoor alle vergelijking met vis in verse toestand verdwijnt.

Daar bij alle vóórnoemde methodes het gevaar voor dergelijke ontaarding aanwezig is, bestond er geen ernstige kans hierop een nijverheid van belang te bouwen. Er kon dan ook geen sprake zijn de bevroren vis als noemenswaardig vervangingsproduct voor verse vis op de markt te brengen.

Het moderne diep- of snelvriezen nu, verhindert dit phenomeen van ontaarding, en meteen worden de vroegere methodes voor goed verdrongen. Temperaturen tot -45° C veroorzaken een bliksemsnel vastzetten der vochtstoffen en verzekeren aldus een hooggewaarborgde kwaliteit die terecht toelaat vis van prima hoedanigheid na het « diepvriezen », met verse vis gelijk te stellen.

Kan een dergelijk product, in economisch voldoende voor-

waarden en op industriële schaal voortgebracht, in zich de mogelijkheid dragen om uit te groeien tot een regelaar der markt?

Dit is de vraag die wij in deze bespreking zullen trachten te ontleden.

De meningen hierover kunnen zeer uiteenlopend zijn: men gelieve dan ook de hiernavolgende beschouwingen als louter persoonlijk te willen aanzien.

Omwille van een zekere klaarheid zou dienen te worden nagegaan:

- welke de toestand was in het verleden;
- welke doeleinden in de toekomst kunnen worden nagestreefd of bereikt;
- welke de grenzen zijn binnen dewelke het arbeidsveld is gelegen.

Indien wij een ogenblik terugkeren naar de oorzaken die in andere landen aanleiding hebben gegeven tot het ontstaan en de groei der visbevriezings-nijverheid, zullen wij bemerken dat geen enkele er van zich bij ons voordoet.

Inderdaad:

- het warm klimaat is hier kort, zeer voorbijgaand en onzeker;
- de visgronden zijn ver afgelegen;
- de eigen markt is begrensd;
- de natuurlijke afzetgebieden zijn om economische of andere redenen beperkt of volledig afgesloten.

Darentegen laat een andere factor zich gelden, met name: de onstandvastigheid in de aanvoer.

Het is genoegzaam gekend dat de marktbevoorrading der vissershavens doorgaans zeer onregelmatig is.

Vandaag schaarste, met als gevolg overdreven top-prijzen.

Morgen overrompeling en inzinking tot op een peil dat voor de producent zelfs niet meer lonend is.

De ene dag, overlast van aanvoer, waarvoor geen afzet te vinden is. Handel en nijverheid slorpen op tot boven een normale verbruikscapaciteit, en bij ontstentenis van uitvoer bestaat geen verder uitweg voor het overtollige. Dan zien we kostbare ladingen de weg der vismeelfabrieken inslaan, of bij de handelaars onverkocht te niet gaan.

Op andere dagen zijn de kansen gekeerd, en is er volledig gebrek aan bevoorrading. Dan klimmen de prijzen —

zelfs voor de meest democratische soorten —, tot boven het bereik van een normaal gezinsbudget.

De handel kan zich niet genoegzaam voorzien en voor de visverwerkende nijverheid, — grootafnemer van bepaalde soorten — werkt dergelijke toestand eveneens storend.

Natuurlijk wordt hier dan gemakkelijker beroep gedaan op de invoer.

Niemand zal beweren dat zulke toestanden wenselijk zijn voor het bedrijf: om dergelijke schommelingen tegen te werken heeft men in andere takken — en vaak met succes — de opvangregeling gebruikt. Verse vis was nu echter een koopwaar bij dewelke deze vorm van marktordening niet denkbaar was.

Dank zij de volmaakte bewaring door het diepvriezen verzekerd, behoort de marktregeling van verse vis voortaan tot het domein der mogelijkheid, meer nog; tot het domein der werkelijkheid.

Misschien is het nog wat voorbarig om aan de hand van cijfers deze bewering te willen staven. De aanwezigheid echter van de vriesnijverheid, als grootafnemer op de markt, heeft nu reeds bewezen de ineensstorting der prijzen te kunnen remmen.

Welke doeleinden kan de diepvriezing aldus nastreven?

Ten overstaan ener overlaste markt treedt zij op als opvang van de overtollige aanvoer. Zij houdt aldus de prijzen enigszins stabiel, waardoor zij lonend blijven voor de producent.

Door hare bewerking, *veredelt zij een product* dat anders tot veevoeder zou dienen te worden aangewend.

Ook de handelaar is er bij gediend. Het is immers verkeerd te denken dat wanneer de vis aan spotprijzen van de markt weggaat, de handelaar er rijker aan verdient. Het tegenovergestelde is bewezen, ongerekend dan nog het verlies door onverkochte waar opgelopen. Bovendien zijn de voorraden in de handel alsdan onevenwichtig groot tegenover de vraag. De vis blijft langere dagen onverkocht, en de consument koopt dikwijls vis van bedenkelijke versheid, wat hem van verder verbruik afkeert.

Bij een onvoldoende aanvoer daarentegen, wanneer de kooprijzen te hoog lopen, kan de vriesinrichting teruggeven wat aan de markt ontbreekt. Door haar optreden en haar genormaliseerde prijzen remt zij de al te hoge vlucht der

markt, en stelt zij de gemiddelde burger in staat zich tegen schappelijke prijs een vismaaltijd aan te schaffen.

Vissoorten die op dit ogenblik misschien van de invoer zouden moeten worden verwacht, kunnen nu van eigen vangst aangeboden worden.

Wat de consument bij top-aanvoer niet kan slikken, wordt hem alzo op langer termijn en in de beste voorwaarden aangeboden.

De verbruiker die, omwille van te hoge prijzen, zich van de vis afkeert, kan zich nu gerust verder laten bedienen. Hij wordt aldus een « terug-gewonnen » klant, hetgeen verdienstelijk werk voor groter visverbruik daarstelt.

Een kijkje even in de sector van de visverwerkende nijverheid. Uit haar eigen reeds een seizoenbedrijf is zij bovendien steeds afhankelijk geweest van de onregelmatigheid in aanvoer van hare grondstoffen.

Doorgaans heeft dit steeds een normaal regelen van het werk onmogelijk gemaakt, met gevolg hogere bedrijfskosten, overwerk voor het personeel, ontreddering der diensturen. Met de steeds toenemende eisen der sociale wetgeving, de klimmende lonen e.d.m. is men er meer en meer van bewust het bedrijf te moeten rationaliseren.

Hier nogmaals kan de bedrijfsleider zich steunen op de vriesnijverheid die hem in staat moet stellen een vast en verzekerd programma op langer termijn uit te werken, zijn werklieden renderend op te stellen, en zijn productie te verhogen.

Zeer dikwijls heeft de nijverheid op de invoer moeten beroep doen, als wanneer enkele weken vroeger de aanvoer van eigen vloot waardeloos van de markt moest worden verwijderd.

Economisch, en ook sociaal beschouwd, heeft de vriesnijverheid aldus een gezonde taak te vervullen.

Doch spijts dit alles ben ik de mening toegedaan dat de diepvriezing is, en steeds moet blijven : « de aanvuller van het tekort aan verse vis ».

Belast door hare kosten van bewerking-, bewaring-, verpakking-, speciaalvervoer en andere kosten, eigen aan de aard van het product, kan de diepgevroren vis zich op de binnenlandse markt moeilijk opstellen als een mededinger voor de verse vis. Immers :

— onze doorsnee aanvoer is te rijk en te goedkoop ;

- ons grondgebied te weinig uitgestrekt ;
- de verbruikscentra al te gemakkelijk vatbaar voor dagelijkse bevoorrading in verse vis ;
- onze gewoonten er te veel op ingesteld een schotel vis onder de natuurlijke « vorm » van vis opgediend te zien.

Daarom meen ik dat de onmiddellijke taak van de vriesnijverheid zou dienen te blijven : de opslag- en bewaring van de overtollige aanvoer, waarin handel- en nijverheid dan zullen kunnen putten op ogenblikken van schaarste. Vooral op die tijdstippen waarop het gebrek aan vis ons zou noodzaken op de invoer beroep te doen, zal de eigen vloot, en met haar onze nationale economie, de taak van de vriesnijverheid dankbaar weten te waarderen.

In een tijd waarin wij met zoveel belangstelling op zoek zijn naar het scheppen van nieuwe bedrijven is de « diepvriezing » er een dat nuttig onze visserij- en viswerkende nijverheid is komen aanvullen.

Mochten eerlang de grenzen wijder komen open te staan, dan breekt misschien de tijd aan waarop deze nieuwe nijverheid tot hare werkelijke ontplooiing kan komen, tot meerder welzijn van onze visserij, onze vishandel, onze viswerkende nijverheid en van al diegenen die leven van het zware maar schone vissersbedrijf.

Aan dit laatste mede te ijveren is, zo meen ik, het hoofddoel dat wij allen moeten nastreven, en het zal zeker een rijke beloning zijn voor de diepvriesnijverheid hiertoe het hare te hebben bijgedragen.