



WWW.AMFISH.NL

AMfish
convenience

AMFISH VIS-IE 2

Ambachtsweg 8
2222 AK
Katwijk aan Zee

CONTACT

P : +31 71 408 0808
E : info@amfish.nl
www.amfish.nl



DE VIS-IE VAN AMFISH

VOORWOORD

Met groot enthousiasme ben ik op 1 juni 2024 gestart als commercieel directeur van AMfish BV. In de afgelopen maanden heb ik de bijzondere kans gehad om ons dynamische team en de indrukwekkende producten die wij ontwikkelen beter te leren kennen. Wat mij meteen opviel, is de toewijding en passie waarmee wij bij AMfish werken, altijd met als doel om onze klanten volledig te ontzorgen.

Onze missie "Alles op visgebied" weerspiegelt perfect wat wij dagelijks nastreven. Iedere tak in de foodbranche heeft zijn eigen specifieke wensen, en daarom leveren wij visproducten aan foodservice, maaltijdbereiders, catering en retail geheel op maat. Deze maatwerkoplossingen omvatten niet alleen een breed scala aan productdiversiteit, maar ook diverse verpakkingsmogelijkheden.

De nadruk ligt bij ons sterk op convenience. Wij voeren alle voorbereidende stappen al uit,

zodat onze producten die warm geserveerd worden, eenvoudig en snel kunnen worden opgewarmd in de magnetron, airfryer, frituur of oven. Hierdoor kunnen onze klanten erop vertrouwen dat hun gerechten niet alleen heerlijk smaken, maar er ook aantrekkelijk uitzien.

Bij AMfish maken we het onze klanten zo makkelijk mogelijk. Wij zorgen ervoor dat zij in één bestelling hun gehele order compleet kunnen maken, inclusief aanverwante visproducten. Zo kunnen zij zich concentreren op wat echt belangrijk is: het creëren van geweldige gerechten die hun gasten zullen verrassen.

Ik kijk ernaar uit om samen met dit fantastische team de vele kansen die voor ons liggen te grijpen en ons verder te ontwikkelen als dé partner voor alles op visgebied.

Met vriendelijke groet,

Pieter de Boer
Commercieel Directeur AMfish BV



INHOUDSOPGAVE

05 OVER AMFISH

07 DUURZAME INZET VAN MEDEWERKERS

09 ENERGIE-EFFICIËNTIE EN INFRASTRUCTUURVERBETERINGEN

11 VERVOERSMANAGEMENT EN MOBILITEIT

11 GRONDSTOFFEN EN AFVALBEHEER

12 ONTWIKKELEN VAN NIEUWE AFZETKANALEN EN INVESTERINGEN

15 VEILIGE, INNOVATIEVE EN GEZONDE PRODUCTEN

17 SAMENWERKEN

19 INTERVIEW MET DISTRIVERS

23 ONZE TOEKOMSTVIS-IE

25 OVER VIS-IE

OVER AMFISH

AMfish is in 2019 ontstaan uit de fusie tussen VisSpecialist Almelo en Vishandel van Meines. Beide visbedrijven hebben een rijke historie en veel ervaring binnen de foodservice. In de productiekeuken worden producten ontwikkeld, gestoofd en gegrild. Gebakken vis wordt geproduceerd middels volautomatische baklijnen en daarna direct terug gekoeld, gewogen en verpakt. Productontwikkeling is een belangrijke pijler binnen onze organisatie. Er worden regelmatig nieuwe, unieke recepturen ontwikkeld, gebaseerd op trends. Hierbij valt te denken aan visdelicatessen en nieuwe gebakken visconcepten. Wij leveren maatwerk, of het nu gaat om het aantal stuks per verpakking of het leveren van verse dan wel diepgevroren producten.



AMfish is producent van verse en bereide visproducten. Wij zijn marktleider binnen de foodservice en bedienen zowel de groothandels-, de zorg- en cateringmarkt als ook de retailmarkt.



KWALITEIT & DUURZAAMHEID

Waar mogelijk gebruiken we de vis die vlakbij binnengebracht wordt. Tevens streven wij ernaar om maximaal ASC-, MSC-gecertificeerde en overige duurzame vis te gebruiken. Daarbij beperken wij snijverlies door restjes in andere producten te verwerken.



ASSORTIMENT

Het assortiment is enorm breed. De producten worden afgestemd op de wensen van onze klanten en de ontwikkelingen in de markt.



PRODUCT-ONTWIKKELING

Geïnspireerd door onze klanten, trends en door wat wij horen en zien, ontwikkelen onze voedingsdeskundigen nieuwe producten. Daarnaast kunnen producten in samenwerking met de klant ontwikkeld worden.



BETROUWBAARHEID

Wij staan bekend om onze leverbetrouwbaarheid. Je krijgt geleverd wat je besteld hebt, in de verpakking zoals jij dat wil. Om dat te kunnen garanderen, hebben wij grote voorraden.



Het 2000m² grote pand aan de Ambachtsweg huisvest de productielocaties voor gebakken en verse vis. Op de productielocatie aan de Scheepmakerstraat, die 1000m² meet, worden gegrilde en gepocheerde vis en visspecialiteiten bereid.



Duurzame inzet van medewerkers

Ons HR-beleid is gericht op het aantrekken en behouden van talent en het welzijn en de ontwikkeling van onze medewerkers staan centraal in ons beleid. We stimuleren persoonlijke ontwikkeling door opleidingen en trainingen aan te bieden. Daarnaast hebben we verschillende initiatieven geïntroduceerd om de gezondheid van onze medewerkers te bevorderen, waaronder een 'fitplan' dat toegang biedt tot sportscholen, een fietsplan en vers fruit op de werkplek.

Bij AMfish geloven we dat een sterke teamgeest en een positieve werkomgeving de basis vormen voor succes. Daarom organiseren we regelmatig borrels, personeelsfeesten en uitjes voor onze medewerkers. Deze momenten bieden de gelegenheid om in een informele setting bij te praten en simpelweg te genieten van elkaars gezelschap. Het zijn niet alleen leuke evenementen, maar ook waardevolle momenten om relaties binnen het team te versterken, wat bijdraagt aan een positieve sfeer en betere samenwerking op de werkvloer.

Om een gezonde en productieve werkomgeving te waarborgen, hechten we veel waarde aan de

feedback en ideeën van onze medewerkers. We gaan actief in gesprek om te monitoren wat er speelt op de werkvloer. Dit doen we door regelmatige overlegmomenten/individuele gesprekken. Op deze manier kunnen we snel inspelen op mogelijke knelpunten en gezamenlijk werken aan oplossingen die bijdragen aan het welzijn en de tevredenheid van ons team. Samen zorgen we ervoor dat AMfish een plek blijft waar iedereen met plezier en motivatie werkt.

Om ergonomisch werken te faciliteren, zijn nieuwe bureaus aangeschaft die verstelbaar zijn, zodat medewerkers zowel zittend als staand kunnen werken. We moedigen medewerkers ook aan om verantwoordelijkheid te nemen voor hun eigen werk en inbreng te leveren voor procesverbeteringen.

We hebben ook een belangrijke stap gezet in het verminderen van ons afval door wegwerpbekers te vervangen met afwasbare keramische mokken. Door te kiezen voor herbruikbare opties, verminderen we de hoeveelheid afval die we produceren en bevorderen we een mentaliteit van duurzaamheid onder onze medewerkers.



Energie-efficiëntie en infrastructuurverbeteringen

In 2024 hebben we aanzienlijke stappen gezet om onze energie-efficiëntie te verbeteren en onze ecologische voetafdruk te verkleinen. Een van de belangrijkste maatregelen was de volledige omschakeling naar ledverlichting in al onze kantoren en productieruimtes. Ledverlichting is niet alleen energiezuiniger, maar heeft ook een langere levensduur, wat bijdraagt aan lagere onderhoudskosten en een vermindering van ons energieverbruik.

Om het energieverbruik verder te optimaliseren, hebben we automatische aan/uitschakelingen geïmplementeerd met bewegingssensoren in diverse ruimtes, waaronder koel- en vriescellen. Deze sensoren zorgen ervoor dat de verlichting alleen brandt wanneer er daadwerkelijk iemand aanwezig is, wat onnodig energieverbruik voorkomt.

In onze koelapparatuur hebben we elektronisch gestuurde expansieventielen geïnstalleerd. Dit systeem zorgt voor een efficiëntere werking van de koelinstallaties door de koelmiddelstroom nauwkeuriger te reguleren.

Er zijn leidingen geïsoleerd om warmteverlies te minimaliseren. Om onze verwarmingssystemen verder te optimaliseren, hebben we een weersafhankelijke regeling geïnstalleerd. Deze technologie past de verwarmingsinstellingen automatisch aan op basis van de buitentemperatuur, wat zorgt voor een efficiënter gebruik van energie tijdens de koude maanden.

Een belangrijke innovatie is de aanschaf van een luchtsluis voor ons vrieshuis. Deze luchtsluis wordt geactiveerd zodra de deur geopend wordt en vormt een scheiding tussen de warme en koude lucht. Dit voorkomt niet alleen dat de koude lucht ontsnapt, maar ook dat warme, vochtige lucht de vriezer binnendringt. Hierdoor wordt rijpvorming op de motoren voorkomen, wat de energie-efficiëntie van de vriezer aanzienlijk verbetert.

Bij nieuwe investeringen geven we de voorkeur aan regionale bedrijven om onze lokale economie te ondersteunen en onze CO₂-uitstoot te minimaliseren.



Vervoersmanagement en mobiliteit

Ons vervoermanagement is gericht op het verminderen van de milieu-impact en het optimaliseren van logistieke processen. Daarnaast zijn we voortdurend op zoek naar efficiënte combinaties van eigen en extern transport om transportkosten en emissies te minimaliseren.

We hebben meerdere volledig of deels elektrische auto's aangeschaft en laadpalen geïnstalleerd om de transitie naar elektrisch vervoer te ondersteunen.

Daarnaast onderzoeken we momenteel de mogelijkheden voor elektrische bussen en vrachtwagens, wat een verdere stap zou zijn in de richting van een duurzamer wagenpark. Onze huidige vrachtwagens voldoen aan strenge emissienormen en maken gebruik van AdBlue om schadelijke uitstoot te verminderen.

Grondstoffenbeheer en afvalpreventie

Wij streven ernaar om zoveel mogelijk duurzame grondstoffen in te kopen, waarbij we gebruik maken van certificeringen zoals MSC, ASC en DUPAN. Door zorgvuldig inkoopbeleid en receptuurontwikkeling, voorkomen we verspilling van producten. Een voorbeeld hiervan is de verwerking van restproducten in speciale recepturen zoals vismixen van zalm, witvis en eventueel garnalen.

Daarnaast hebben we maatregelen genomen om verpakkingsmateriaal te verminderen. De grondstof voor de kibbeling wordt nu aangeleverd in boxen van 600 kg in plaats van in kleinere dozen, wat leidt tot minder verpakkingsafval.

Wat afvalbeheer betreft, hebben we een strikt beleid voor preventie en scheiding van afvalstromen. Categorie 3 materiaal, karton en restafval worden apart ingezameld en verwerkt, wat bijdraagt aan een vermindering van de hoeveelheid afval die naar de stort gaat.

Ontwikkelen van nieuwe afzetkanalen en investeringen

De (thuis)-consumptie van vis als maaltijdcomponent en snack is de afgelopen jaren sterk gegroeid, en wij verwachten dat deze trend zich de komende jaren zal voortzetten. Vis wordt steeds vaker gezien als een gezond en veelzijdig alternatief voor andere eiwitbronnen in ons dagelijks eten. Als AMfish spelen we proactief in op deze ontwikkeling door ons assortiment van hoogwaardige, voorgegaarde en vorgebakken visproducten verder uit te breiden en nieuwe afzetkanalen te benaderen.

Nieuwe afzetkanalen

Om aan de toenemende vraag naar gemak te voldoen, hebben we met succes een breed assortiment van 'ready-to-heat' gebakken visproducten gelanceerd. Deze producten, waaronder gepaneerde pangasius en vissnacks zoals inktvisringen en torpedogarnalen, zijn inmiddels beschikbaar bij diverse retailkanalen in Nederland en Duitsland. Deze introducties hebben bewezen dat er een sterke markt is voor hoogwaardige visproducten die eenvoudig en snel te bereiden zijn, zonder dat dit ten koste gaat van de smaak en textuur.

De uitbreiding van ons afzetgebied naar de internationale markt, met name in samenwerking met grote retailketens, is een belangrijke stap in onze groeistrategie. Door onze producten op deze manier beschikbaar te maken, bieden we consumenten in verschillende landen de mogelijkheid om op een gemakkelijke manier te genieten van heerlijke visproducten.

Naast de supermarkten richten we ons ook op andere distributiekkanalen zoals e-commerce platforms en gespecialiseerde viswinkels. Dit zorgt ervoor dat onze producten nog toegankelijker worden voor een breed publiek, en dat we kunnen inspelen op de veranderende koopgewoonten, waarbij steeds meer consumenten hun boodschappen online doen.

Investeringen in automatisering

Om de groei in vraag en de uitbreiding van onze afzetkanalen te ondersteunen, investeert AMfish fors in automatisering. Deze investeringen zijn gericht op het optimaliseren van onze productieprocessen en het verhogen van de efficiëntie, waardoor we in staat zijn om onze producten in grotere hoeveelheden en met constante kwaliteit te leveren.

Automatisering speelt ook een cruciale rol in het waarborgen van de voedselveiligheid en het voldoen aan de strenge eisen van de IFS-certificering. Door geavanceerde technologieën te implementeren, kunnen we de traceerbaarheid van onze producten en onze productieprocessen verbeteren. Dit is niet alleen belangrijk voor het voldoen aan de huidige regelgeving, maar ook voor het behouden van het vertrouwen van onze klanten en consumenten.

De investeringen in automatiseringen maken het bovendien mogelijk om sneller in te spelen op trends en consumentenvragen. Denk hierbij aan de ontwikkeling van nieuwe visproducten met unieke smaken of speciale verpakkingen, zoals retailverpakkingen in verschillende maten, en innovatieve toevoegingen zoals sauszakjes met ravigotte-, remoulade- of chilisaus.

Kortom, door te investeren in nieuwe afzetkanalen en geavanceerde automatisering, is AMfish klaar om de groeiende vraag naar duurzame, smaakvolle en gemakkelijke visproducten in zowel binnen- als buitenland te ondersteunen. Ons doel is om met onze visproducten een vaste plek te veroveren in het dagelijks leven van consumenten, en zo een positieve bijdrage te leveren aan een gezonder en duurzamer voedingspatroon.



Veilige, innovatieve en gezonde producten

Kwaliteit is het uitgangspunt bij AMfish. Wij borgen deze bijvoorbeeld middels traceerbaarheid van grondstoffen door inkoop bij vaste partners en het reduceren van afval door inzet van snijverlies bij nieuwe producten. Amfish beschikt over diverse kwaliteitscertificaten waaronder IFS, MSC, ASC en DUPAN.

Productontwikkeling is een belangrijke pijler binnen onze organisatie. Wij streven naar het leveren van de beste kwaliteit producten aan onze klanten. Daarnaast zoeken wij altijd naar mogelijkheden om de consument gezonder te kunnen laten eten. Zo hebben wij een o.a. nieuwe productlijn sous-vide vis (vacuümgegaard), waardoor de vis nog beter de smaak en textuur behoudt. De vis hoeft slechts enkele minuten in de magnetron opgewarmd te worden en kan vervolgens worden geserveerd met de handige porties saus die in de verpakking meegeleverd worden.

Wij leveren ook gebakken vis met porties saus in zowel een retail-als groothandelsverpakking. Daarnaast hebben wij een productlijn 'vistapas'. Dit zijn gekruide en gepaneerde/gebatterde

stukjes hoogwaardige vis of schaal- en schelpdier, bijvoorbeeld zalmbites. Ideaal om bij de borrel of als snack te serveren.

Met gezondheid als uitgangspunt zijn wij op dit moment druk bezig met de ontwikkeling van vernieuwde battermixen voor onze gebakken visproducten. Wij hebben diverse varianten ontwikkeld, waaronder fishbites en zalmbites Kentucky.



SAMENWERKEN

Bij AMfish hechten wij veel waarde aan het ontwikkelen van een langdurige relatie met onze klanten. Een belangrijk aspect is hierbij om gezamenlijk te werken aan het realiseren van de doelstellingen voor zowel klant als AMfish. Volgens onze visie is het echt noodzakelijk om goed zicht te hebben op de uitgangspunten van de klant, om zo een optimale invulling te kunnen geven aan de wensen en verwachtingen van de klant.

Vanuit onze samenwerking worden er regelmatig nieuwe of aangepaste recepturen ontwikkeld voor onze klanten. Denk hierbij bijvoorbeeld aan het verlagen van het zoutgehalte, het aanpassen van kruiden en specerijen of een speciale batter.

In ons wekelijkse interne overleg worden eventuele aandachtspunten en/of knelpunten besproken, wordt met alle betrokken afdelingen gezocht naar de beste oplossingen voor de klanten. Op deze wijze kunnen wij snel en adequaat reageren op bijvoorbeeld een logistiek vraagstuk.

AMfish is al vele jaren gespecialiseerd in het leveren van convenience specialiteiten en heeft veel kennis in de organisatie op dit gebied. Graag willen wij deze expertise delen en samen met de klanten streven naar perfecte invulling en uitvoering van het convenience assortiment.

In de praktijk betekent dit dus geregeld met elkaar afstemmen of het assortiment goed aansluit bij de wensen en verwachtingen. Daarnaast is ook het gehele operationele traject van belang om de producten met de juiste houdbaarheid te kunnen leveren op de gewenste tijden. Uiteraard is de borging van de voedselveiligheid voor beide partijen eveneens een belangrijk aandachtspunt. Het leveren van de juiste bereidingsadviezen is ook van groot belang om te zorgen dat de producten op de juiste wijze worden geconsumeerd.





INTERVIEW MET DISTRIVERS

Een Belangrijke klant van ons is Distrivers. Om u een beter beeld te geven wat er met onze producten gebeurt nadat ze onze faciliteit(en) verlaten, hebben wij culinair adviseur Henk Storm bij Distrivers geïnterviewd.

Wie is Distrivers?

Van een toonaangevende leverancier van eten en drinken aan de zorgsector zijn we door de jaren heen uitgegroeid tot een waardevolle partner voor zorginstellingen. Wij begrijpen hoe belangrijk gezond en lekker eten is voor het welzijn van bewoners en cliënten, en waar mogelijk voor een sneller herstel van patiënten.

Ons verhaal begon in 2000, toen we voortkwamen uit de Ambachtelijke Slager Van der Zee, een familiebedrijf dat al sinds 1925 bekend staat om kwaliteit. Als slager werden we benaderd door zorginstellingen met de vraag of we verspakketten konden bundelen. In 2007 voegden we het droge kruidenierswarenpakket toe en werden we onderdeel van HANOS.

Wat doet Distrivers?

Bij Distrivers stemmen we ons aanbod af op de persoonlijke wensen, behoeften en voorkeuren van bewoners, cliënten en hun gasten. Maar we gaan verder dan alleen het leveren van ingrediënten. Wij weten dat bewoners en cliënten die gezond eten, vitaler zijn en zich gelukkiger voelen. Eten en drinken draagt bij aan vitaliteit en geluk, en dat is precies waar wij ons op richten. Onze culinair adviseurs helpen zorgorganisaties bij het creëren van maaltijdmomenten die niet alleen voedzaam zijn, maar ook een glimlach op ieders gezicht toveren. Voor ziekenhuizen bieden wij een voedingsconcept met een persoonlijke en op maat gerichte aanpak. Wij toetsen ons concept met patiënten, artsen, verpleegkundigen, voedingsassistentes en staf rondom eten en drinken om het voedingsconcept continu te optimaliseren. We bieden minimaal zes eetmomenten waarbij we verrassen en verleiden met een aantrekkelijke presentatie om patiënten te stimuleren te eten, zelfs als ze niet altijd trek hebben.

Wie zijn de afnemers van Distrivers?

Elke dag bezorgen we aan honderden zorginstellingen, van verpleeghuizen tot ziekenhuizen en kleinschalige woongroepen.



Henk Storm
Culinair adviseur bij Distrivers

Kunt u iets vertellen over de producten van Distrivers?

Distrivers biedt een uitgebreid assortiment aan verse, koelverse en diepvriesproducten, droge kruidenierswaren, non-food artikelen en convenience maaltijden uit eigen keuken. De gebakken, gestoofde en gerookte vis wordt door Amfish bereid. Wij bieden onze klanten diverse concepten aan, waaronder een menucyclus in hybride vorm: een combinatie van convenience, halffabricaten en verse producten, waarbij de klant in een gemakkelijke bestelomgeving zelf keuzes kan maken. Om een voorbeeld te noemen: het sukadelapje wordt door ons gegaard en de groenten worden gesneden, maar de aardappelen schillen en koken wordt door de cliënten zelf gedaan.

Welke producten nemen jullie af van AMfish en waarom?

De gebakken lekkerbek en kibbeling staan bij ons met stip op één, daarna komen al snel de gestoofde en gebakken producten zoals zalm, kabeljauw, heek en scholfilet. Dit zijn allemaal herkenbare en gewillige producten voor onze doelgroep en zalm is natuurlijk rijk aan omega-3 vetzuren, hoogwaardige eiwitten, essentiële vitaminen en mineralen, antioxidanten en laag in verzadigd vet.

Hoe beschrijft u de samenwerking met AMfish?

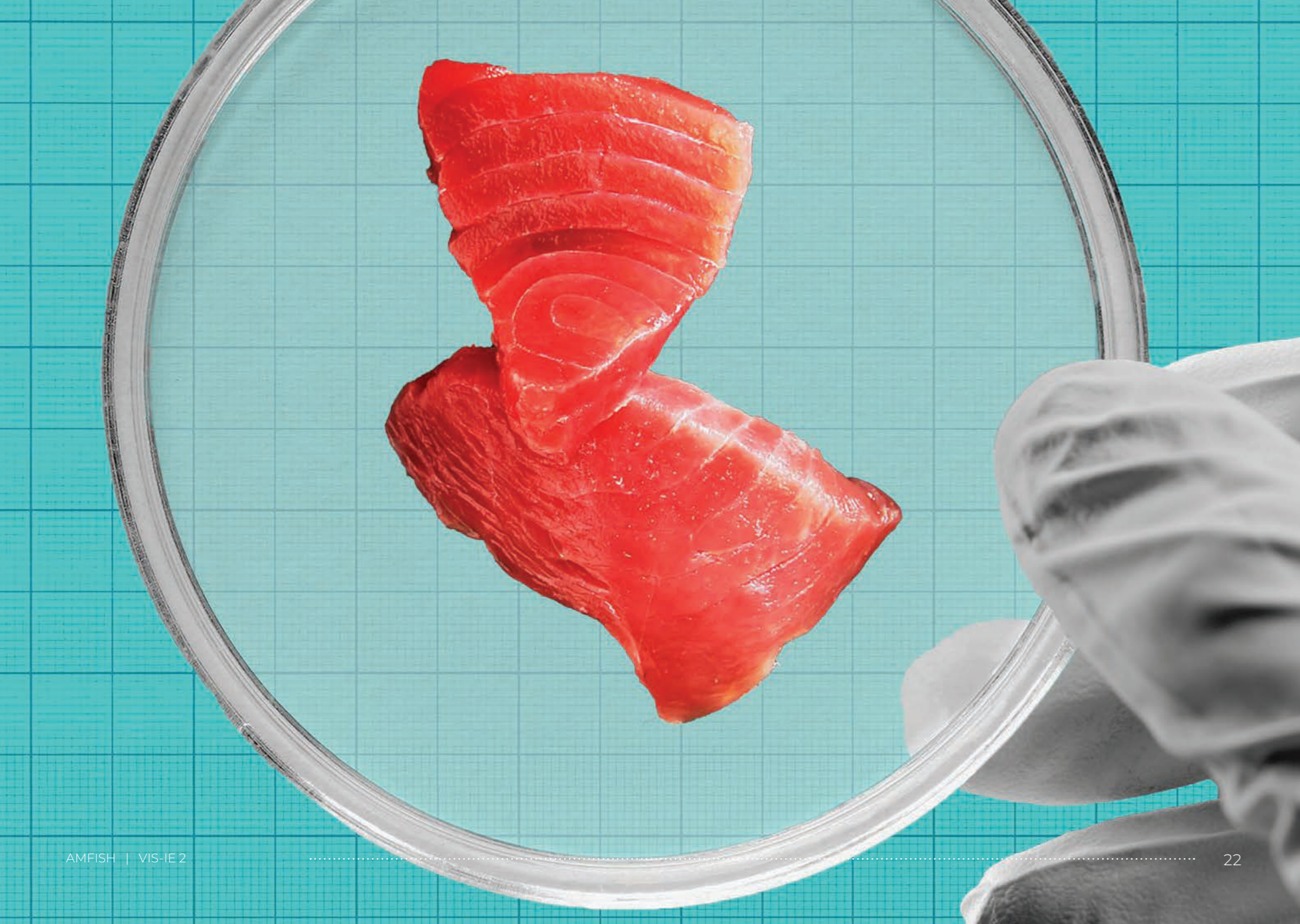
We hebben een fijne en professionele samenwerking met Amfish, zij kennen de behoeften van onze klanten en weten daar met hun producten op in te spelen. Amfish levert ons op klantniveau op maat aan.

Wat doen jullie met betrekking tot duurzaamheid?

“Wij gaan op verantwoorde wijze om met levensmiddelen en energie. Dagelijks werken we aan oplossingen om onze milieu-impact zoveel mogelijk te beperken. Dit realiseren wij door gebruik te maken van energiezuinige apparatuur, milieuvriendelijke verpakkingen en het scheiden van afvalstromen. Om voedselverspilling tegen te gaan, koken wij alleen maaltijden op bestelling.”

Hoe garanderen jullie kwaliteitsproducten?

De kwaliteit borgen we door actief bij de productie van eten en drinken betrokken te zijn. Wij staan voor vakmanschap, en vakmanschap staat volgens ons voor ambacht, betrokkenheid en kwaliteit. Hierbij stellen we de cliënt centraal, door van begin van de keten tot het eind de beste kwaliteit te borgen. Wij kijken op het gebied van kwaliteit niet alleen naar onze eigen processen. Wij werken nauw samen met onze klanten en partners en streven ernaar om de kwaliteit in de keten verder te verbeteren.



ONZE TOEKOMSTVIS-IE

De trendverwachtingen voor de visindustrie in 2025

De visindustrie in 2025 zal sterk gericht zijn op duurzaamheid en innovatie. Duurzame visserij en aquacultuur krijgen meer aandacht, met methoden die overbevissing tegengaan en ecosystemen beschermen. Technologie zoals precisiefermentatie kan worden ingezet voor alternatieve visproducten, zoals kweekvis. Transparantie in herkomst en productieprocessen blijft cruciaal, waarbij blockchain vaker wordt gebruikt. Lokale en regeneratieve aquacultuur, zoals zeewierkweek met schelpdieren, wint aan populariteit. Convenience visproducten, zoals gezonde kant-en-klare maaltijden, ontwikkelen zich verder.

De visconsument in 2030

De consument van 2030 zal hyperbewust van de impact van visconsumptie op gezondheid en milieu zijn. Ze verwachten duurzame, klimaatpositieve producten met een traceerbare herkomst. Ethiek speelt een grotere rol: consumenten kiezen voor merken die ethisch en transparant zijn. Technologie zoals apps en wearables helpt bij het monitoren van voedingswaarden en herkomst. Jongere generaties omarmen circulaire initiatieven, zoals verpakkingsvrije of herbruikbare oplossingen. Innovatieve merken en nicheproducten, zoals labgekweekte vis worden populairder.





OVER VIS-IE

Vis-ie is een uitgave van AMfish. In de Vis-ie wordt er teruggeblikt op de afgelopen periode van AMfish met betrekking tot duurzaamheid, innovatie, kwaliteit etc.

Daarnaast worden er toekomstverwachtingen besproken, gebaseerd op markttrends & ontwikkelingen.

Ambachtsweg 8
2222 AK
Katwijk aan Zee

CONTACT INFO

P : +31 71 408 0808
E : info@amfish.nl
www.amfish.nl



BEDANKT VOOR UW AANDACHT EN TOT
DE VOLGENDE VIS-IE!