

### Vis waar je trots op kan zijn

Lekker eerlijk, dat is Vallei vis! De basis van het bedrijf is de kweek van diverse soorten vis met exceptionele aandacht voor onze dieren en het milieu. Er zal gestart worden met de kweek van 250 ton regenboogforel. En waarom we trots op onze vis zijn, lees je hier onder...

### We gebruiken water, maar verbruiken het niet

- / We gebruiken een gesloten kweekstelsel. Water wordt hierin continue gezuiverd, waardoor meer dan 99,5% van al het water in de kwekerij zal worden hergebruikt. Hierdoor dragen we niet bij aan verdroging van de omgeving.
- / Vallei vis maakt gebruik van grondwater. In de eerste fase zal dat ongeveer 80.000m<sup>3</sup> jaar zijn.
- / Het restwater (effluent) zal gezuiverd worden en vervolgens door middel van infiltratievijvers teruggebracht worden in de bodem. Hierdoor wordt verdroging van de bodem voorkomen.

### We houden de lucht schoon

- / In tegenstelling tot landbouwhuisdieren vindt er bij de kweek van vis geen uitstoot van ammoniak of andere stikstofverbindingen plaats. Dit komt doordat alle stikstofverbindingen zich in opgeloste vorm in het water bevinden.
- / Levende vis ruikt niet. We hebben dan ook geen geur-emissie. Onze vis wordt op een visverwerking elders in Nederland verwerkt.

### We willen uiteindelijk toe naar positieve milieu impact

- / Wij maken gebruik van duurzaam geproduceerd (biologisch) voer.
- / Al sinds Maart 2018 is Vallei vis in overleg met de Omgevingsdienst Regio Arnhem voor alle milieutechnische zaken om te waarborgen dat aan alle milieueisen zal worden voldaan
- / Door diverse certificaten (Milieukeur/ASC) bewijzen we dat we doen wat we zeggen.
- / Reststromen uit de nazuivering zullen in eerste instantie worden afgevoerd via de riolering. Op termijn wordt dit afgevoerd voor gebruik in vergistingsinstallaties of als meststof voor de agrarische sector.

### We zijn blij als onze vissen dat ook zijn

- / Dankzij ons kweekstelsel kunnen we optimale omstandigheden voor onze vis creëren. Daardoor is ook geen preventief medicijngebruik (zoals bijvoorbeeld met antibiotica) nodig.
- / Met de Dierenbescherming werken we aan de ontwikkeling van het Beter Leven keurmerk voor forel.

### Innovatie zit in ons DNA

- / Forel wordt nog nauwelijks gekweekt in gesloten recirculatiesystemen en in Nederland zijn we zelfs helemaal uniek.
- / Door intensief samen te werken met handel en verwerking kunnen we distributieketen verkorten. Dat is financieel interessant en zorgt voor een vermindering van transport.
- / We gaan samenwerking met insectenkwekers om ons voer verder te verduurzamen.
- / Door onze locatie nabij Wageningen University kunnen we ons innovatieve concept blijven verbeteren.

### Optimale landschappelijke inpassing

- / We willen toegevoegde waarde bieden aan onze omgeving. We dragen bij aan de agrarische productie in de Renkumse enclave, bieden extra recreatieve voorzieningen en versterken zo de lokale economie.
- / We vinden het belangrijk dat onze kwekerij past binnen het landschap. Voor de ruimtelijke inpassing werkt Vallei vis dan ook samen met tuin- en landschapsarchitect Jeroen Heij van adviesbureau HaverDroeze uit Amersfoort. Samen met hem en in afstemming met het geldende beleid zoek we naar een optimale landschappelijke inpassing.
- / We zullen onze bebouwing compenseren met een kwaliteitsimpuls in omliggende natuur.

## Producten die je wil beleven

Vis kweken is supermooi en dat vinden niet alleen wij, maar dat willen we ook graag delen met iedereen die er interesse in heeft. Onze deuren staan dan ook open voor bezoekers. Vanaf het begin betrekken we onze klanten en gasten actief via crowdfunding en sociale media bij het bedrijf, want elke klant is een potentiële ambassadeur voor onze lekkere en duurzame vis. Op termijn ontwikkelen we een bezoekerscentrum en onderwijsprogramma.

## Onze vis wordt verkocht aan restaurants, groothandels, visboeren en supermarkten

Voor verkoop van onze vis werkt Vallei vis samen met Delisalm. De eigenaar van Delisalm, Bert-Jan de Bondt, is ook mede-eigenaar van Vallei vis.

## We dragen bij aan lokale werkgelegenheid

In de eerste startfase zal er voor 3fte aan werkgelegenheid zijn binnen het bedrijf. Werken met dieren brengt een 24/7 verantwoordelijkheid met zich mee voor het welzijn van de dieren. Vanwege alarmdiensten zullen medewerkers lokaal gezocht worden. Op termijn zal er werkgelegenheid zijn voor 6 tot 8 fte op onze kweeklocatie.

## We kweken uiteindelijk meerdere soorten vis

- / Vallei vis gaat diverse soorten vis kweken. We starten met de kweek van 250 ton regenboogforel. We kiezen voor forel omdat kwaliteit belangrijk is, het een bekende vis op de Nederlandse markt is en een verkoopprijs heeft die ruimte geeft voor een gezonde marge. Na enkele jaren breiden we onze kweek uit tot 650 ton vis per jaar met andere vissoorten zoals beekforel en zalm.
- / Voor de eerste fase zal er een gebouw worden gerealiseerd van ongeveer 2000m<sup>2</sup>. We groeien op de locatie bij Sinderhoeve tot ongeveer 6.000 m<sup>2</sup>.

## Start in 2019

Begin 2019 willen we starten met de bouw van de kwekerij. In de zomer komen dan onze eerste vis die we later in dat jaar kunnen gaan verkopen.

## Een team met bewezen ervaring

- / Jeroen Schuphof heeft ruim 10 jaar ervaring als manager van kwekerijen en heeft wereldwijd bedrijven geadviseerd en hun productie helpen optimaliseren.
- / Bert-Jan de Bondt is eigenaar van een goed lopende vishandel en een succesvolle verkoper. Zijn bedrijf levert aan sterrenrestaurants zoals de Librije en aan diverse groothandels.
- / Harm Luisman heeft geadviseerd bij opzet van diverse bedrijfsconcepten en heeft ruime ervaring in communicatie met overheden en maatschappelijke organisaties.

## Meer weten?

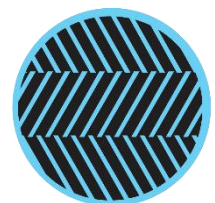
[www.valleivis.nl](http://www.valleivis.nl)

Of stuur een mail naar [Lekker@valleivis.nl](mailto:Lekker@valleivis.nl)

Of bel ons voor een afspraak.

Jeroen Schuphof (06-13393228)

Harm Luisman (06-40075487)



**Vallei vis**