De Noordzee verandert sneller dan ons bord; Delhaize past zijn visaanbod hieraan aan.

Datum	26.8.2026
Subjekt	Delhaize De Leeuw
Autor	Sarah De Meester
E-mail	sdemeester@delhaize.be
Telefon	+32 497466713
Kontakt	Sarah De Meester External Communications Manager sdemeester@delhaize.be +32 497 46 67 13
Region	Belgicko
Kategorie	Maloobchod, Potravinársky priemysel, Chov zvierat a rybolov

Kobbegem, 26 augustus 2026 – De Noordzee verandert. Door de opwarming van het zeewater verandert ook het mariene ecosysteem en evolueren visbestanden.* Om consumenten een aanbod te bieden dat beter aansluit bij wat lokaal beschikbaar is, investeert Delhaize verder in lokale vis. De retailer breidt zijn assortiment uit met minder bekende Noordzeesoorten en wil de verkoop van lokale vis de komende jaren met meer dan 20% laten groeien.

Delhaize zet daarbij in op twee complementaire pijlers: wild gevangen Noordzeevis, met prioriteit voor Belgische vissersboten, en lokale aquacultuur uit België en Nederland. Zo wil de retailer consumenten meer keuze bieden uit producten van dichtbij, de Belgische visserijsector ondersteunen en de rijkdom van de Noordzee beter benutten.

Een aanbod dat meebeweegt met de Noordzee

De visconsumptie van veel Belgen blijft vandaag geconcentreerd rond een beperkt aantal bekende soorten, terwijl de Noordzee voortdurend evolueert. Daarom breidt Delhaize zijn assortiment uit met minder bekende soorten zoals hondshaai, rode poon en pijlinktvis uit wilde vangst, aangevuld met Ardense forel en King Fish (geelstaartvis) uit lokale aquacultuur.

Deze soorten vormen volwaardige alternatieven voor meer traditionele vis. Zo heeft hondshaai een stevige witte structuur en is hij bijzonder geschikt voor bereidingen waarin vaak kabeljauw wordt gebruikt. Tegelijk wordt hondshaai lokaal gevangen, terwijl kabeljauw meestal wordt ingevoerd.

Vandaag verkopen tong, rog en Ardense forel samen ongeveer 220 ton lokale vis per jaar bij Delhaize. Door het assortiment verder uit te bouwen en consumenten te inspireren om ook minder bekende soorten te ontdekken, wil Delhaize de verkoop van lokale vis de komende jaren met meer dan 20% laten groeien.

Samen met NorthSeaChefs ontwikkelt Delhaize recepten, degustaties en inspirerende bereidingen om consumenten kennis te laten maken met deze soorten. Zo krijgen meer Noordzeevissen een plaats op het bord en wordt de druk op een beperkt aantal populaire soorten verminderd.

> "De Noordzee is één van onze meest lokale voedselbronnen, maar veel consumenten kennen slechts een beperkt aantal vissoorten. Terwijl de Noordzee verandert, willen wij ons assortiment mee laten evolueren met wat lokaal beschikbaar is. Zo maken we lokale vis toegankelijker, ondersteunen we Belgische vissers en helpen we klanten nieuwe

> smaken ontdekken," zegt Vinciane Cerckel, Head of Category Management Fish bij Delhaize.

Samen bouwen aan een toekomst voor Belgische Noordzeevis

Delhaize ondersteunt al jaren actief de Belgische visserij. Sinds 2021 werkt de retailer via een samenwerkingscharter samen met BFPO, de Vlaamse Visveiling en Gadus om Noordzeevis gevangen door Belgische vissersvaartuigen sterker te verankeren in de Belgische winkels.

Door langdurige partnerships uit te bouwen creëert Delhaize meer afzetmogelijkheden voor Belgische vissers, vergroot de retailer de zichtbaarheid van lokale vis en stimuleert hij een toekomstgerichte Belgische visserij.

> Volgens Marc Geselle, Strategy & Innovation Director bij Gadus, sluit die aanpak aan bij de evolutie van de Noordzee. "Het aanbod in de Noordzee evolueert voortdurend. Door consumenten kennis te laten maken met een bredere waaier aan lokale soorten brengen we vraag en aanbod opnieuw dichter bij elkaar. Dat is goed voor de visser, de consument én de Noordzee."

Lokale herkomst en verduurzaming gaan hand in hand

Voor Delhaize gaan lokale herkomst en verduurzaming samen. Alle vis in het assortiment voldoet aan de criteria van het Delhaize Seafood Charter via erkende certificeringen zoals MSC en ASC, Fishery Improvement Projects (FIP's) of een validatie door ILVO.

Daarnaast gelooft Delhaize dat een duurzamere visconsumptie begint bij meer variatie op het bord. Door consumenten kennis te laten maken met minder bekende lokale soorten wordt een groter deel van de Noordzeevangst benut en sluiten consumptiekeuzes beter aan bij wat lokaal beschikbaar is.

* *Bron: ILVO, Kleinere tongen door opwarming oceanen (15 juni 2026). Het onderzoek toont aan dat stijgende zeewatertemperaturen een impact hebben op de groei, levenscyclus en populatiedynamiek van tong (Solea solea), en illustreert hoe klimaatverandering de Noordzee beïnvloedt.*

https://press.delhaize.be/de-noordzee-verandert-sneller-dan-ons-bord-delhaize-past-zijn-visaanbod-hieraan-aan