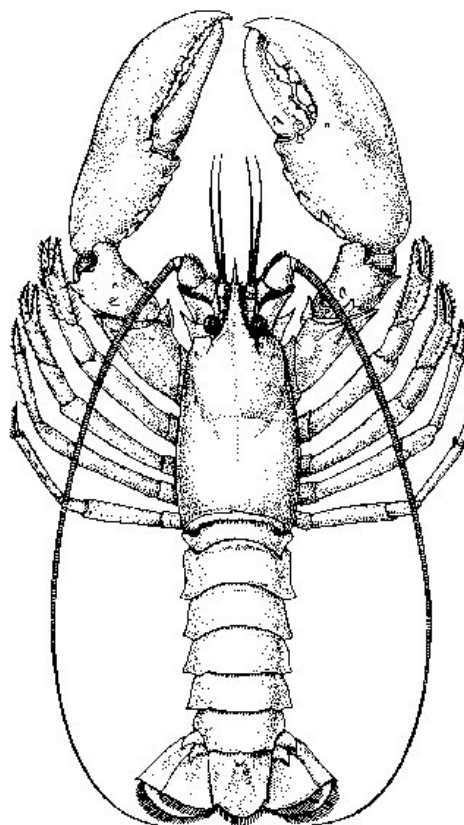


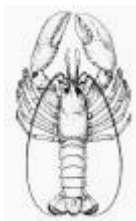


DE OOSTERSCHELDEKREEFT

Verslag 2003 van de Stichting
Promotie Oosterscheldekreft
Gevestigd te Zierikzee



Burgemeester Romeijnstraat 2 - 4305 AD Ouwerkerk
Tel: +31 (0)111 644030 - Fax: +31 (0)111 644980
GSM: +31 (0)6 53 353 843 - Email: info@jcom.nl
website : www.jcom.nl



1 TEN GELEIDE

Voor u ligt het verslag over het seizoen 2003 van de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft. Door middel van dit verslag proberen wij een beeld te geven van het werk van de stichting en de behaalde resultaten. Sedert haar oprichting heeft de stichting gewerkt aan de promotie van de Oosterscheldekreeft, het eiland Schouwen-Duiveland, Zeeland en Nederland in het buitenland.

Om dit doel te bereiken wordt bij de promotie niet alleen de Oosterscheldekreeft gebruikt, ook andere Zeeuwse culinaire producten worden hierbij betrokken. Naast de promotie van de Oosterscheldekreeft is ook de bescherming van deze kreeft van groot belang.

Wij zijn als bestuur blij dat de stichting niet meer als een "eendagsvlieg" wordt beschouwd, doch steeds meer wordt betrokken bij de toeristische-culinaire promotie van Schouwen-Duiveland en Zeeland. Het draagvlak voor het werk van de stichting is het afgelopen jaar toegenomen. Niet alleen bij de gemeente Schouwen-Duiveland en de Provincie Zeeland, doch ook bij het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit alsmede andere organisaties.

Wel zijn er zorgen over de financiën. Toename van de activiteiten leidt tot een groter beslag op de beperkte financiële middelen.

2 BESTUUR

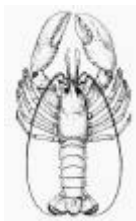
De bestuurssamenstelling bleef voor het seizoen 2003 ongewijzigd. Per 1 april 2003 was het bestuur samengesteld als volgt:

- ? Mr Robert Zonneville (voorzitter)
- ? Stefan Kalwij (secretaris/penningmeester)
- ? Dominique Deguelle (vice-voorzitter)
- ? Johan Brongers
- ? D.P. Arkenbout
- ? Ed van Dantzig
- ? Luit Ezinga
- ? Susan de Smit
- ? Jan van Westenbrugge
- ? Robert-Jan Bom
- ? Mr Hans van Geesbergen
- ? John van Dalsum

Drs Gerard Heerebout (kreeftdeskundige en adviseur)

Balth. Roessingh van Junction Communication (adviseur, voorlichting en publiciteit)

Het bestuur vergaderde in de verslagperiode 6 keer. In deze vergaderingen kwamen vele beleidsmatige onderwerpen, eenmalig of vaker ter sprake. Het financiële beleid en de financiële stand van zaken waren regelmatig terugkerende onderwerpen. Uitbreiding van het aantal deelnemende restaurateurs



blijft een punt van aandacht. Voorts is gesproken over de kreeftenstand en de bescherming daarvan, evenals de noodzaak van wetenschappelijk onderzoek daarnaar.

Tot slot hebben er diverse individuele gesprekken plaatsgevonden met de leden van het Comité van Aanbeveling.

3 DOELSTELLING

De Stichting Promotie Oosterscheldekreeft kent een hoofd- en een subdoelstelling:

Hoofddoelstelling

- Zeeland/Schouwen-Duiveland positionering
- Zeeland/Schouwen-Duiveland als een culinaire bestemming positioneren
- streekproducten promoten
- seizoenverlenging realiseren (kwaliteitstoerisme)

Subdoelstelling (meer aan de kreeft gerelateerd)

- bekendheid geven aan
 - o DNA-structuur
 - o versheid
 - o afkomstig uit de Zeeuwse wateren
- duurzame kreeftenvisserij bevorderen
- zorg voor kwantiteit en kwaliteit (certificering)

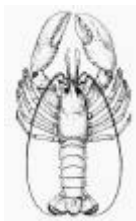
Realisatie

De realisatie van de doelstelling wordt gevormd door de organisatie van het jaarlijks openen van het kreeftenseizoen dat loopt van 1 april tot en met 15 juli. Met een speciale ontheffing van het Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Voedselkwaliteit werd dit jaar de eerste kreeft uit de Zeeuwse wateren gevangen. Hierbij zijn nationale- en internationale (culinaire) (vak) pers, afgevaardigden van het Ministerie van LNV, leden van diverse ambassades, provinciale politiek en politiek uit Schouwen-Duiveland aanwezig. Daarnaast zijn ook de diverse sponsors vertegenwoordigd.



Pers en genodigden aan boord (Foto: Junction Communication)

De bedoelde campagne is een primeur voor Nederland. Zo kent Yerseke de start van het mosselensei-



zoen, Venlo e.o. de asperges en Scheveningen de eerste haring. De Oosterscheldekreeft zal zo gekoppeld worden aan Zierikzee/Schouwen-Duiveland/Zeeland.

Het product voorziet in een vergaande integratie van de overige culinaire hoogstaande producten in relatie met de huidige ontwikkelingen. Hiermee wordt de provincie Zeeland, zoals in het geval bij de provincie Limburg met de asperges, geassocieerd met een culinaire lekkernij in de vorm van de unieke streekproducten. Immers men eet de producten het lekkerst in het gebied waar het vandaan komt. Men denke hierbij aan de Ouzo uit Griekenland die het lekkerst smaakt als die ook in Griekenland gedronken wordt.

4 KREEFTENBESTAND

4.1 Onderzoek

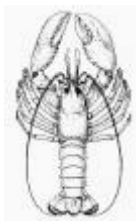
In het voorjaar 2003 is een bezoek gebracht aan het ministerie van LNV. Onderwerp van gesprek was een mogelijk basis-onderzoek naar de kreeft in de Oosterschelde: populatieopbouw, groei, bedreigingen, bestand e.d. Een concept onderzoeksvoorstel is daarbij aangeboden. Meegedeeld is dat wellicht de begroting 2004 enige financiële ruimte zou kunnen bieden voor z'n onderzoek. De naam van het ministerie bevat inmiddels niet meer de term "visserij". Dit geeft het beperkte economische belang van deze bedrijfstak aan. Het meeste onderzoek gebeurt naar economisch belangrijke takken van visserij: schol, tong, kabeljauw, haring en visteelt. Voor onderzoek naar kreeft is nog geen geld beschikbaar gesteld. Wel is interessant de nota kustvisserij met vaste vistuigen, waarin de kreeftenvisserij nadrukkelijk aan de orde komt. De Kamer wil nadrukkelijk regulering van de visserij om overbevissing te voorkomen door beperking van het aantal vergunninghouders. Probleem daarbij is dan wel dat er geen bestandsgegevens beschikbaar zijn. Wij zullen blijven aandringen op het uitvoeren van dit type onderzoek.

4.2 Merken

Het begrip "Oosterscheldekreeft" heeft inmiddels ruim ingang gevonden, zoals de zoekmachine google aangeeft. De stichting zet zich in om dit merk verder te versterken. Overleg met de vismijn te Colijnsplaat heeft geleerd, dat daar ook nadrukkelijk de kreeft onder de naam van herkomst verkocht wordt. Er is overleg gevoerd met de Marine Stewardship Council over certificering. Deze organisatie zet zich in voor duurzame visvangst. De Oosterscheldekreeft past prima in dit profiel. Op dit moment zijn enkele grote en economisch aantrekkelijke vissoorten en visserijen gecertificeerd. Voor onze stichting is dit op dit moment een te kostbare zaak. De Council ontwikkelt een plan om ook kleine visserijen en minder belangrijke soorten te certificeren tegen lagere kosten. Voor de kreeft kot dit dan mogelijk binnen bereik.

4.3 Seizoen splitsen

De paartijd van de kreeft valt middenin het vangstseizoen. De kreeften verschalen dan en zijn zeer kwetsbaar en bovendien onverkoopbaar. Het ministerie is bereid, als de kreeftenvisserij daarom vragen, het seizoen te splitsen zoals ook in de eerste helft van de 20e eeuw gebruikelijk was. Met de visserijorganisaties is hierover overlegd gepleegd en er lijkt een voldoende draagvlak te bestaan. De



producentenorganisatie zal uiteindelijk het verzoek moeten indienen.

4.4 Kreeften en duikers

De duikersorganisaties stellen veel in het werk om hun leden ervan te overtuigen dat kreeften (en andere zeedieren) niet meegenomen mogen worden.

Dit is stroperij. Welke omvang dit heeft is niet bekend. De stichting kan slechts signaleren; de politie zal met gerichte acties tegen stroperij moeten optreden. Overigens kan ook door regelgeving (onder bepaalde omstandigheden alleen groepsduiken) via sociale controle veel bereikt worden. Op dit terrein heeft de stichting maar een zeer beperkte taak: desgevraagd advies geven.

5 ACTIVITEITEN 2003

5.1 Opening kreeftenseizoen

Op donderdag 26 maart jongstleden heeft de opening van het kreeftenseizoen 2003 in Zierikzee plaatsgevonden. In totaal waren er 180 genodigden, Waaronder ruim 66 van de schrijvende- en audiovisuele pers, leden van de Nederlandse Ambassade te Brussel, afgevaardigden van het ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Voedselkwaliteit en sponsors.

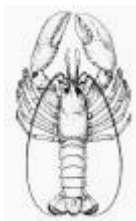


Overhandiging van de eerste Oosterschelde kreeft (Foto: Junction Communication)

De eerste Oosterschelde kreeft werd dit jaar aangeboden aan de heer ir. J. Odink, toenmalige Staatssecretaris van het ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Voedselkwaliteit. Het kreeftenseizoen liep van 1 april tot en met 15 juli 2003. In deze periode prijkte de Oosterschelde kreeft weer op de menukaarten van de (vis-) restaurants in Schouwen-Duiveland en de rest van Nederland.

Deze eerste Oosterschelde kreeft werd binnengehaald door de Zierikzeese kreeftenvisser, de heer J. van Westenbrugge met zijn vrouw met hun vissersboot ZZ14, vergezeld van de vissersboot ZZ18 en de 'Neptunes' van de firma Noordhoek Diving. Deze openingshandeling is elk jaar een absolute primeur voor Nederland.

De officiële opening van het kreeftenseizoen 2003 is een initiatief van de Stichting Promotie Oosterschelde kreeft, in samenwerking met de leden van 'De kring van de Zeeuwse kreeft', een viertal restaurants op Schouwen-Duiveland. De Stichting is in 2000 in het leven geroepen om de reputatie van deze lekkernij naar buiten toe uit te dragen, gekoppeld aan de overige streekproducten die Schouwen-Duiveland kent. Dit jaar was de gemeente Schouwen-Duiveland voor het eerst bereid om dit initiatief



financieel te ondersteunen.

Voor deze gebeurtenis heeft kreeftenvisser Jan van Westenbrugge wederom speciaal van het Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij ontheffing gekregen, om de eerste kreeft ter gelegenheid van de opening van het seizoen binnen te halen. Dit, omdat de feestelijke opening van het kreeftenseizoen plaats vond voor het officiële visseizoen.

Om 10:45 uur werd vanuit Zierikzee de vissersboot ZZ 14 en de oude klipper 'Bracksand' met een aantal genodigden van wal gestoken om richting Oosterschelde te gaan, om de eerste kreeft aan boord te halen. Nadat de scharen van de kreeft gebonden waren, heeft de heer Odink de eerste kreeft van het seizoen in ontvangst genomen. Chef-koks van 'De kring van de Zeeuwse kreeft' hebben vervolgens de kreeft aan boord bereid.



Jan van Westenbrugge haalt de eerste Oosterschelde-kreeft binnen (Foto: Junction Communication)

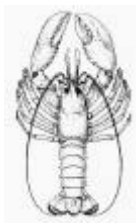
5.2 Kreeftenkookwedstrijd



Michel van der Kroft van Mangerie de Kersentuin te Amsterdam neemt de prijs in ontvangst uit handen van Peter Klosse, dir. Academie voor Gastronomie (Foto: Junction Communication)

Voor een delicaat product als kreeft is de goede combinatie van wijnen en gerechten van groot belang. Daarom werden chef-koks van ca. 250 Nederlandse en Belgische restaurants uitgedaagd om een speciaal gerecht met Oosterschelde kreeft te ontwikkelen dat goed past bij een ander verfijnd topproduct: 1996 Millésimé van Moët & Chandon. In 2002 werden 12 finalisten geselecteerd, die zijn uitgenodigd om aan de finale kookwedstrijd mee te doen. 4 Deelnemende restaurants hadden zelfs een Michelinster. De koks van de 'De Hoefslag' uit Bosch en Duin, wisten met hun tartaar van kreeft, gecombineerd met een oestercrème en kaviaar een prachtige balans te vinden.

In 2003 werd deze gastronomische wedstrijd wederom georganiseerd door de Academie voor Gastronomie te Hoog Soeren, in samenwerking met de Stichting Promotie Oosterschelde kreeft en Champagne Moët & Chandon. De finale van deze landelijke kookwedstrijd heeft in Renesse in slot Moermond op donderdag 8 mei 2003 plaatsgevonden. Als winnaar kwam Michel van der Kroft van "Mangerie de Kersentuin" te Amsterdam uit de bus.



Jury-rapport landelijke kookwedstrijd

Uitslag:

- ☞ Chaud-froid de homard "Maria do Ceu"
Ingezonden door: Mangerie de Kersentuin, Dijsselhofplantsoen 7, 1077 BJ Amsterdam. 020 - 5705600. dhr. Michel van der Kroft
- ☞ Oosterschelde kreeft in korianderfilo met zeegroenten Japanse eikenzwam en zachte rode curry
Ingezonden door: restaurant La Butte aux Bois, Paalsteenlaan 90, B-3620 Lanaken, 00 32 289 721286, dhr. Pieter Beurskens
- ☞ Tarte tatin van olivetti tomaten, zwarte peperkaramel en lavas met geroosterde Oosterschelde kreeft, gesmolten prei, Champagneschuim met basilicumolie
Ingezonden door: Rest. Kasteel Heemstede, Heemsteedseweg 20, 3992 LS Houten. 030- 2722207. dhr. Jeroen Kok

Deze drie gerechten eindigden bijna gelijk en op elk van deze inzendingen was enige kritiek. De Tarte tatin van kasteel Heemstede was het mooiste gerecht, maar net te zoet, waardoor de Champagne te lijden had. De saus van de Belgische inzending combineerde schitterend met de Champagne, maar de koriander domineerde het gerecht nogal sterk en deed afbreuk aan de combinatie. Bij het gerecht van de winnaar, de Chaud-froid van kreeft, had de smaak van de kreeft sterker naar voren mogen komen. Chef-kok Michel van der Kroft kreeg toch de prijs omdat de combinatie met de Champagne heel goed was. En daar gaat het om in deze wedstrijd.

Gert Crum,
Robert Kranenburg
Peter Klosse

5.3 Koninginnedag te Brussel

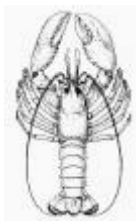
Op 30 april 2003 is een afvaardiging van het bestuur van de Stichting Promotie Oosterschelde kreeft naar Brussel vertrokken op uitnodiging van de Nederlandse Ambassadeur in België, de heer T. van Dongen.

In samenwerking met de Confrerie de L' Asperge Limbourgonde, heeft aldaar een presentatie plaatsgevonden van een Zeeuws oesterbuffet en een mousse van asperges gecombineerd met de Oosterschelde kreeft. De stichting heeft kans gezien om bij ca. 1.000 genodigden (waaronder Belgische pers) culinair Zeeland te promoten en om te netwerken!

Deze gezamenlijke presentatie met de Limburgse aspergevrinden is de voorloper van een voor te nemen huwelijk in 2004 tussen de koningin der groente en de koning van de zee.

5.4 Van 'verloving' tot een 'huwelijk' met de Asperges

Asperges en Oosterschelde kreeft gaan culinair erg goed samen. Het zijn twee top-producten die elk de nodige publiciteit weten te behalen. Zo heeft de Oosterschelde kreeft naam en faam in Nederland en België verworven. Bij de asperges is dat vooral het geval op de Duitse markt. Door een meerjarige samenwerking aan te gaan in de vorm van een 'huwelijk', kunnen beide partijen/producten van elkaars



netwerk en promotie-ervaring profiteren.



Voorbespreking met Pieter Smit van de Confrerie de L' Asperge Limbourgonde (Foto: Junction Communication)

De Stichting Promotie Oosterscheldekreeft heeft ervoor gekozen de eerste twee jaren de Nederlandse markt te bewerken, het derde jaar de Belgische markt en hoopt verder het vierde jaar de Duitse markt op te kunnen gaan. Inmiddels heeft in 2003 de 'verloving' tussen de koningin der groente - de asperges - en de koning van de zee - de Oosterscheldekreeft - plaatsgevonden. In 2004 wordt deze 'verloving' in een huwelijk bezegeld.

Door deze samenwerking zijn twee leden van het bestuur van de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft erelid van de Confrerie de L' Asperge Limbourgonde geworden.

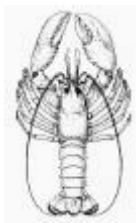
5.5 Slow Food

In 2003 heeft de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft een eerste aanzet gegeven om toegelaten te worden tot het presidium van Slow Food International. Om de producten weer 'op de kaart' te krijgen, worden Presidia opgericht: groepen van producenten die nog op ambachtelijke wijze deze traditionele en streekgebonden producten produceren. Met deze producenten worden strenge productie-eisen geformuleerd om het authentieke karakter van het product te kunnen waarborgen. Slow Food initieert deze Presidia en ondersteunt hen door brochures met achtergrondinformatie en door de producten op beurzen en proeverijen te presenteren.

Slow Food is een onafhankelijke internationale organisatie van, voor en door lekkerbekken, (top-)koks, kritische consumenten, eetgekken, ambachtelijke producenten, hobbykoks: kortom, iedereen die lekker eten en drinken belangrijk vindt.

Slow Food staat voor:

- ? Smaak
Behoud en ontwikkeling van diversiteit aan smaken, biodiversiteit, authentieke productiewijzen, kleinschalige productie.
- ? Cultuur
Bewaren van tradities en eetcultuur in de vorm van seizoensproducten en - gerechten en de sociale functie van eten.
- ? Scholing
- ? Kennis
Van ingrediënten, kwaliteit en bereidingswijzen als basis om te kunnen genieten, smaakontwikkeling en smaakeducatie.



5.6 Koken met kopstukken

Voor de derde maal organiseerde de Stichting Culinaire/Cultureel uit de randstad een kooksessie met een achttal burgemeesters en Tweede Kamerleden in het Groene Hart van Holland. Dit gebeuren vond plaats in Restaurant "Lekzicht" te Schoonhoven op 7 april 2003. Het thema waarvoor dit jaar werd gekozen was Oosterscheldekreeft. Tijdens deze happening, waar ook de nodige pers bij aanwezig waren, werd een film getoond van de opening van het kreeftenseizoen 2003 te Zierikzee.

Twee bestuursleden van de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft hebben die avond acte de presence gegeven. De avond werd gepresenteerd door oud NOS commentator en documentaire maker, de heer Frans van Dusschoten.



Gerard Heerebout geeft achtergrondinformatie over de Oosterscheldekreeft (Foto: Junction Communication)

5.7 Acquisitie, organisatie en begeleiding van persbezoeken op maat in Zeeland/ Schouwen-Duiveland

Door het jaar 2003 heen heeft de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft een vijftien-tal journalisten verworven en begeleid in de vorm van individuele persreizen op Schouwen-Duiveland. Tijdens deze persreizen werd meegevoerd met een kreeftenvisser, werden lamsoren/zeekralen gesneden, brachten men een bezoek aan o.a. de wijnhoeve 'De Kleine Schorre', een kaasboerderij "De Stolpe", viskwekerij 'Neeltje Jans' met de hangcultuur mosselen, boerderij 'De Stelle' en diverse restaurants die authentieke streekproducten op de kaart hebben staan.



Cameraploeg aan het werk (Foto: Junction Communication)

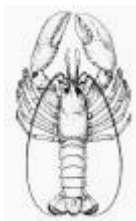
Daarnaast werden op verzoek van vele journalisten ook niet culinaire items opgenomen in het programma, zoals een bezoek aan het Watersnoodmuseum 1953, stadswandelingen door Zierikzee en Brouwershaven, wandel- en fietstochten, etc.

Uiteindelijk blijkt uit de vele publicaties dat de aanleiding van een persbezoek de Oosterscheldekreeft was, waaraan de diverse toeristisch/recreatieve mogelijkheden van Zeeland dan wel Schouwen-Duiveland werden gekoppeld.

5.8 Diverse uitnodigingen/relatienetwerk

Door de activiteiten van Stichting Promotie Oosterscheldekreeft is het netwerk van de Stichting sterk uitgebreid ten gunste van Zeeland/Schouwen-Duiveland promotie:

? Twee officiële ontvangsten op de Belgische ambassade te Den Haag ter gelegenheid van



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

- nationale feestdagen;
- ? Uitnodigingen van de Nederlandse Consulaat in Antwerpen en Gent;
 - ? Uitnodigingen om deel te nemen aan de top culinaire beurs 'Fine Food Fair' te Maastricht;
 - ? Uitnodiging om een Zeeuws buffet te presenteren bij de European Women Federation;
 - ? Netwerk gebruikt om een Belgische handelsdelegatie uit te nodigen voor een bezoek aan Schouwen-Duiveland en de bedrijvenbeurs Contacta 2003 te Goes;
 - ? Uitnodiging om twee recepten van Zeeuwse koks in te dienen voor een boekwerk van de Europese Unie met Europese streekgerechten dat in 2004 moet gaan uitkomen;
 - ? Lobby om de Europese top naar Zeeland te halen (2004 is het jaar dat het Europees parlement geleid wordt onder een Nederlands voorzitterschap);
 - ? Presentatie Stichting Promotie Oosterscheldekreeft bij Communicatienet Zeeland (club van Zeeuwse reclame-, marketing- en PR-mensen)
 - ? Presentatie Stichting Promotie Oosterscheldekreeft bij Ondernemingskring Schouwen-Duiveland (OSD);
 - ? Presentatie Stichting Promotie Oosterscheldekreeft bij alle directies van de Rabobanken Zeeland (5 mei 2004);
 - ? Realisatie van Zeeuwse streekproducten bij het Nederlandse Ambassadeursdiner voor de in Brussel gevestigde internationale ambassadeurs op 16 december 2003;
 - ? Netwerk gebruikt ten behoeve van het uitnodigingsbeleid van de eerste Nationale Zeeuwse Oesterpartij (tevens is de voorzitter van de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft als eerste lid geworden de "Gilde van de Gulden Oester").



Presentatie Zeeuws buffet in Luik (Foto: Junction Communication)

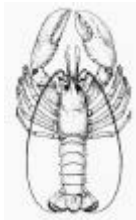
6 GEREALISEERDE PUBLICATIES

Publicitair gezien was 2003 een topjaar. Het verschil met de gerealiseerde publiciteit in het eerste en tweede jaar ten opzichte van het derde jaar is vooral gelegen in de audiovisuele pers, die in het 3^e jaar minder aandacht heeft besteed. De schrijvende pers heeft in het 3^e jaar daarentegen weer veel meer aandacht besteed aan de Oosterscheldekreeft, Zeeland en specifiek Schouwen-Duiveland. Het voordeel van de schrijvende pers is dat dit medium minder vluchtig is en langer blijft hangen.

Een greep uit de behaalde publiciteit:

Nederland

- ? Telegraaf (3 keer, twee maal Oosterscheldekreeft en één keer de landelijke kookwedstrijd)
- ? Trouw
- ? Volkskrant
- ? Algemeen Dagblad (2 x een spread van 1/1 pagina met de Oosterscheldekreeft en de kook-

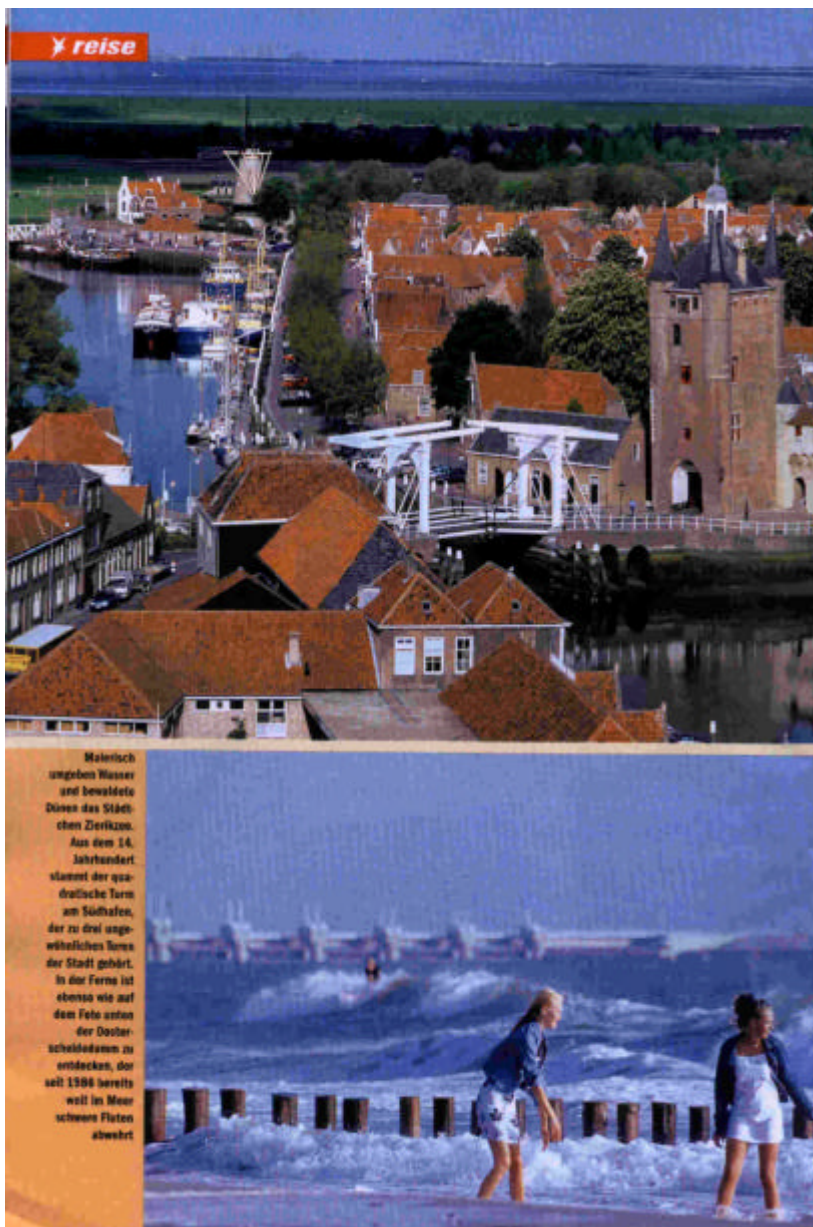


STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

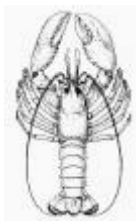
- wedstrijd)
- ? Spits
- ? Elegance
- ? Adformatie
- ? Wijn aan Tafel
- ? Nouveau
- ? Dagblad de Limburger
- ? Tip Culinaire
- ? De totale GPD editie (waaronder PZC, BN/De Stem, Utrechts Nieuwsblad, Deventer Dagblad, Amersfoortse Courant, Goudse Courant, Haagse Courant, Zwolse Courant, etc)
- ? Visserij Nieuws
- ? Misset Horeca
- ? Horeca Entree
- ? Huis aan huisbladen Schouwen-Duiveland en Zeeland
- ? Zeeland Business Magazine
- ? Kamer van Koophandelkrant Zeeland
- ? OSD Profiel
- ? SEPАЗ Nieuwsbrief
- ? Dordtenaar
- ? Eindhovens Dagblad, Brabants Dagblad, etc.
- ? KRO radio (kookwedstrijd)
- ? Omroep Zeeland
- ? Radio Schouwen-Duiveland
- ? ANP-persdienst
- ? Toerisme Recreatie Nederland digitale nieuwsbrief

België

- ? Reportage in Weekend Knack (te vergelijken met de ANWB-Kampioen)
- ? Nederlands/Belgisch Magazine
- ? Het Laatste Nieuws
- ? Financieel/EconomischeTijd
- ? Belgische Karaat (reiskrant)
- ? De wijde wereld vakantiegids (Gazet van Antwerpen)
- ? De Standaard
- ? Echo



Artikel in het Duitse blad Stern



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

- ? Lekker Dichtbij gids van Lannoo (boekje met tips, routes, accommodaties, etc) waarvan 28 f/c pagina's over Schouwen-Duiveland)
- ? Digitale Press Info (Belgische persdienst)

Duitsland

- ? De Stern (6 f/c pagina's over Zeeland en specifiek van Schouwen-Duiveland, 4,1 milj oplage)

Daarnaast hebben er in 2003 nog 2 persreizen plaatsgevonden waarbij de publicatie in 2004 zal plaatsvinden. Dit was een persreis voor het maritieme blad 'Nautique' en voor het glossy countryblad 'Seasons'.

7 SEIZOEN 2004

7.1 Acties

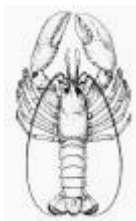
Momenteel wordt er achter de schermen hard gewerkt om de opening van het kreeftenseizoen op 1 april 2004 tot een succes te maken. Zo zal de samenwerking met de Confrerie de L' Asperge Limbourgonde een feit worden. Dit zal in 'Nieuwspoort' te Den Haag medio mei plaatsvinden.

Daarnaast zal er een mogelijke samenwerking worden gerealiseerd met het Duitse Wijnbureau te Breda, teneinde een Duitse kreeftenwijn van het jaar 2004 te kunnen introduceren.

Het streven is om medio december of begin januari 2004 de eerste vooraankondiging uit te kunnen sturen, zodat een ieder de openingsdatum in zijn/haar agenda kan noteren. Vervolgens zullen eind februari/begin maart de officiële uitnodigingen en persbericht worden verstuurd naar een bestand van respectievelijk 120 genodigden en ca. 300 media-adressen in Nederland, België en Duitsland.

In het jaar 2004 hoopt de Stichting ook meer duidelijkheid te krijgen over de volgende zaken:

- ? Onderzoek naar de Oosterscheldekreeft;
- ? Certificering van de Oosterscheldekreeft als kwaliteitsproduct, gekoppeld aan de duurzame visserij methode;
- ? Financiële mogelijkheid om in te gaan op de diverse uitnodigingen om de Oosterscheldekreeft met andere Zeeuwse streekproducten te presenteren bij politieke Nationale en Europese bijeenkomsten;
- ? Financiële mogelijkheid om deel te nemen aan diverse toeristische- en culinaire vakbeurzen in Nederland en België, waarbij de oorsprong van deze producten, Zeeland, centraal staat;
- ? Culinaire Zeeland wordt opgenomen in de Provinciale imagocampagne "Welkom in Zeeland";
- ? Aanmelding van de Oosterscheldekreeft bij de organisatie Slowfood international.



8 SAMENVATTING

Sinds de oprichting van de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft in 1999 heeft er veel plaatsgevonden. Diverse publicaties in nationale- en internationale media zijn in 2000 gerealiseerd. Hierdoor heeft Zeeland, vooral op gastronomisch gebied, veel bekendheid verworven. Daarnaast zijn bij de activiteiten van de Stichting telkenmale andere streekproducten meegenomen in de publiciteitssfeer, zoals lamsoren, zeekraken, mosselen (w.o. de hangcultuur), wijnen (w.o. van Zeeuwse bodem), oesters, ed.

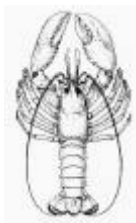
Tevens heeft de Stichting in de afgelopen drie jaar aangetoond dat de spin-off van de 'kreeftenpromotie' een bijzonder grote impact heeft gehad op de promotie van het toeristische product van Zeeland. In de diverse gerealiseerde publicaties werd naast de gastronomie van Zeeland gekoppeld aan de streekproducten, ook musea, attracties, hotels, VVV's genoemd, om de 'bestemming Zeeland' compleet aan te bieden.

Daarnaast maakt de Stichting zich sterk voor de duurzame vismethode (vaste vistuig), behoud van het kreeftenbestand (door de realisatie van het merken van de kreeftenvrouwtjes en de lobby om het kreeftenseizoen in tweeën te delen) en onderzoek naar het kreeftenbestand te realiseren.

Tot slot is door de werkzaamheden van de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft, een nationaal- en internationaal netwerk ontstaan, uit Belgische- en Nederlandse politici, beleidsbeslissers, topambtenaren en bedrijfsleven. Dit netwerk heeft o.a. bewerkstelligd dat Zeeland elk jaar een presentatie kan geven tijdens de viering van Koninginnedag op de Nederlandse Ambassade te Brussel, Zeeland presentaties zou kunnen houden bij het Europese parlement in Brussel, een presentatie zal worden gehouden op Nieuwspoort te Den Haag, het netwerk uitgenodigd werd bij de onlangs gehouden Oesterparty, een lobby op gang is gezet om de Eurotop (of een gedeelte ervan) in 2004 in Zeeland te doen laten plaatsvinden en een Belgische handelsdelegatie Schouwen-Duiveland en de bedrijvenbeurs Contacta hebben bezocht.

Kortom, momenteel bestaat er in Zeeland een krachtig promotie-instrument dat voor diverse doeleinden en functies kan worden ingezet; "De Oosterscheldekreeft"





9 SLOTBESCHOUWING

De Stichting Promotie Oosterscheldekreeft heeft in de afgelopen 3 jaar aangetoond dat met geringe middelen een groot doel gerealiseerd kan worden.

In dit kader is de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft van mening dat een Provincie als Zeeland - met de meeste authentieke streekproducten ten opzichte van de rest van Nederland - een groot potentieel in zich heeft. Een potentieel dat naar de mening van onze Stichting te weinig wordt benut en financieel wordt ondersteund.

Als voorbeeld: betreurenswaardig dat de start van het mosselseizoen te Yerseke is komen te vervallen. De opening van het seizoen van de hangcultuurmosselen zou een goed alternatief kunnen zijn.

Tot slot overweegt de Stichting "Nationale Zeeuwse Oesterpartij" op initiatief van de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft om de opening van het Oesterseizoen te koppelen aan de Oesterpartij in augustus/september te Middelburg.

© Junction Communication, Balth. Roessingh
Ouwerkerk, 20 december 2003



Comité van aanbeveling: Drs. W.T. van Gelder, Commissaris van de provincie Zeeland
Mr. J.J.P.M. Asselbergs, Burgemeester van Schouwen-Duiveland

Stichtingsbestuur: Mr. R. Zonneville (voorzitter), D. Deguelle (vice-voorzitter en initiatiefnemer), J. Brongers (initiatiefnemer), J. van Westenbrugge (kreeftenleverancier), mr. H. van Geesbergen (algemene zaken), B.P. Roessingh (pers en publiciteit), S. Kalwij (secretaris/penningmeester), S. de Smit (lid), L. Ezinga (lid), D.P. Arkenbout (lid), R. Bom (lid), E. van Dantzig (lid) en J. van Dalsen (lid)