



Home » Lid in de kijker: Fishway

Lid in de kijker: Fishway

donderdag 4 april 2024 - 22:05

Lid in de kijker: Fishway

Een interview met Nina Coolsaet, samen met Sam Van De Velde oprichters van Fishway. Een bedrijf dat kweekvis produceert, vandaag nog in het labo. Maar met ambitieuze plannen om tegen eind 2028 op industrieel niveau kweekvis voor de voedingssector te produceren. Nina Coolsaet en Sam Van de Velde zijn een mooie tandem. Zij werkte 25 jaar in de aquacultuurindustrie. Als Master in de Cel en Gen Biotechnologie en Master in de Aquacultuur brengt ze bakken ervaring en kennis binnen. Sam Van De Velde is met zijn ruim 25 jaar ervaring in de financiële wereld, van controle tot CFO-niveau in het MKB, multinationals en het adviseren van diverse start- en scale-ups in verschillende sectoren, de man om het financiële plaatje te stroomlijnen.

Waar ligt de oorsprong van Fishway?

Nina: “Het idee voor Fishway ontstond toen ik in de aquacultuurindustrie werkte en besepte dat het traditionele systeem van dieren kweken voor voedsel knaagde. Toen ik hoorde over kweekvlees, was mijn interesse zeer groot. Een gesprek met Mark Post bevestigde mijn overtuiging. Mijn ervaring als industrieel expert bleek waardevol, vooral toen ik betrokken raakte bij Mosa Meat. Het idee voor Fishway groeide, met Sam Van De Velde als financiële partner hebben we de basis gelegd voor een veelbelovend initiatief dat streeft naar innovatie en duurzaamheid in de voedingsindustrie.”



Wat is de missie van Fishway?

Nina: “Onze missie bij Fishway is duidelijk gedefinieerd: we streven ernaar om van kweekvis een alledaags product te maken en een significante impact te hebben door het op grote schaal te produceren. Ons doel is om hoogwaardige ingrediënten te leveren, in plaats van kant-en-klare visfilets, waardoor we geen directe concurrentie vormen voor traditionele visvangst en aquacultuur. We willen het bestaande hiaat in de markt van infant- en ouderenvoeding opvullen door ons te richten op de productie van gezonde en voedzame visproducten. Het voorspelde hiaat in de markt in 2050 van de totale visproductie wereldwijd is 70 miljoen ton. Ons doel is mee dit hiaat te dichten.

Waarom kweekvis?

Nina: “Vis is de logische keuze voor ons, gezien onze specialisatie en uitgebreide ervaring in de visindustrie. Bovendien biedt vis een breed scala aan voordelen die het uitermate geschikt maken voor onze doeleinden. Met meer dan 150 verschillende vissoorten die worden gekweekt in de viscultuur, is er een overvloed aan variëteit beschikbaar, waardoor de concurrentie binnen de sector beperkt blijft. Daarnaast zijn viscellen bijzonder robuust, kunnen groeien op kamertemperatuur en verouderen van nature niet, waardoor we efficiënt kunnen produceren zonder afhankelijk te zijn van levende dieren. Viscellen passen zich bovendien gemakkelijk aan verschillende omgevingsomstandigheden aan, wat resulteert in een stabiele productie en minder gevoeligheid voor fluctuaties. De gezondheidsvoordelen van vis, zoals omega 3-vetzuren en eiwitten, dragen bij aan de aantrekkelijkheid van ons eindproduct. Kortom, de combinatie van deze factoren heeft ons overtuigd om viscellen als onze belangrijkste grondstof te kiezen.”

Wat is het eindproduct van Fishway?

Nina: “Ons eindproduct bestaat uit een viscelbiomassa, die kan worden verwerkt tot een veelzijdige vispasta geschikt voor zowel humane voeding als petfood. Onze focus ligt voornamelijk op de markt van infant- en ouderenvoeding, waar strenge kwaliteitseisen gelden. Wij leveren een puur en uiterst gezond product dat voldoet aan deze strikte normen, in tegenstelling tot traditionele visvangst of kweekmethoden.”



In welk stadium bevindt de ontwikkeling van kweekvis zich bij Fishway?

Nina: “Momenteel hebben we succesvolle cellijnen ontwikkeld voor vier verschillende vissoorten, die allemaal een positieve groei laten zien. We zijn bezig met het opzetten van alle benodigde infrastructuren voor de productie en werken momenteel met kleine bioreactors van 250 ml. Onze plannen om op te schalen naar grotere volumes zijn gepland voor 2025, met als uiteindelijk doel om tegen eind 2028 op industriële schaal te produceren.”

Hoe verloopt de financiering?

Nina: “We hebben in eerste instantie financiering ontvangen van vrienden, kennissen en familie, gevolgd door een externe investeerder. We kijken positief naar toekomstige financieringsrondes. Op dit moment streven we naar een bedrag van 20 miljoen euro om op industriële schaal kweekvis te kunnen produceren. We voeren gesprekken met belangrijke spelers binnen de voedingsindustrie, die ook zeer geïnteresseerd zijn in ons project.”

Jullie zijn lid van Next Food Chain. Wat is voor jullie de kracht van NFC?

Als lid van Next Food Chain hechten wij veel waarde aan de mogelijkheid om ons te verbinden met andere spelers in de voedingsindustrie, zelfs als ze niet hetzelfde product maken. Dit biedt

ons de kans om van elkaar te leren en gemeenschappelijke uitdagingen aan te pakken, zoals opschaling en vermarkting. Aangezien wij de enige speler zijn in België die zich richt op kweekvis, is het voor ons niet vanzelfsprekend om alleen toegang te krijgen tot het beleid. Next Food Chain biedt tevens een uitstekende gelegenheid om elkaar te ontmoeten en te netwerken.

Ontdek meer over Fishway op hun [website](#).

Next Food Chain is een initiatief van Bond Beter Leefmilieu en ProVeg - [Contact](#) - [X](#) - [LinkedIn](#)

