

## Juryrapport

Gemeente(n): Den Haag

Omroep: St. Stadsomroep Den Haag

Inzendcategorie: video

Programmanaam: Eigen vis eerst

Programmabeschrijving:

Vis en Scheveningen zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. In aanloop naar het culinaire visfestival Vissch nam Den Haag TV een kijkje in de wereld van de Scheveningse vis. In de documentaire 'Eigen vis eerst – Noordzeevis uit Scheveningen' komen verschillende personen uit de viswereld aan het woord. Zo leidt Wim Hartevelde ons rond op de visafslag. Hij is daar locatiemanager en veilingmeester. Ook nemen we een kijkje bij een groothandel en blikken we vooruit op Vissch. Daarnaast komt Suzanne van der Pijll van communicatiebureau Schuttelaar & Partners aan het woord. Uit hun onderzoek blijkt dat in Haagse strandtenten nauwelijks vis van eigen bodem wordt geserveerd.

# De Lokale Omroep Awards initiatief van O | O | N

Jurybeoordeling:

Inhoud

goed  redelijk  kan beter

Vorm

goed  redelijk  kan beter

Techniek

goed  redelijk  kan beter

Muziekgebruik

goed  redelijk  kan beter

Originaliteit en creativiteit

goed  redelijk  kan beter

Vorbereiding

goed  redelijk  kan beter

Lokale verbondenheid / betrokkenheid

goed  redelijk  kan beter

Positieve Punten

De jury is onder de indruk van deze inzending. Het geeft een mooie inkijk in een verborgen industrie waar nog veel Nederlanders in werkzaam zijn. Een industrie die heel vaak ontoegankelijk is, dus hier wordt het middel, documentaire, fantastisch ingezet. Je wilt blijven kijken, het is heel boeiend. Alles is er prima aan, het camerawerk, het geluid, de montage, de inhoud. Hier is goed over nagedacht. Deze productie is een mooi voorbeeld van de samenwerking tussen Omroep West en Stadsomroep Den Haag. Complimenten van de jury!

Verbeter Punten

De centrale vraag van deze inzending gaat over de Scheveningse vis. Maar de vis wordt niet gegeten! Het advies van de jury is dan ook: maak het verhaal af, eet die vis op het eind. Zorg dat je verhaal rond wordt. Datzelfde geldt voor de constatering uit het rapport: er wordt dus weinig Scheveningse vis gegeten aan het Scheveningse strand, maar waar kan je terecht als je graag die Scheveningse vis wil proberen? Pak die lokale verbondenheid! De stijlkeuze bij de introductie van mensen valt op, maar het werkt eerder afleidend dan versterkend. Het geeft zeker aan dat er met veel zorg aan deze productie is gewerkt.