

Vis, van start tot finish!

**Met Visgilde BoZ
20 jaar**

**Met Adri & Zn
Visimperium**

**Restaurants over vis
van Arie Schot**



Beste Visliefhebber! Voor u ligt een krant die samen met vis gerelateerde ondernemers mogelijk gemaakt is. Als u van een haring, gebakken vis of een zelf bereide vismaaltijd geniet, dan is er een proces aan vooraf gegaan om dit te realiseren. Het begint bij de schippers die op verantwoorde wijze vis vangen, waarna het zijn weg vervolgt naar de visafslag, die verkoopt de vis voor de visser, en zo komt de vis bij de visspecialist, die het vervolgens aan u, de consument verkoopt.

Maar wat is er allemaal nodig om dit voor u te realiseren? Wij ontvangen de verse vis en schelp- en schaaldieren, moeten deze transporteren naar de winkels en maken er ook maaltijden van.

Als visspecialist heb je nodig: Een winkel, kassa en pinautomaat, verpakkingsmateriaal, en vele dure apparaten zoals de vitrines met koeling, een professionele frituur om vis te bakken maar ook vriezers. Dan is er promotiemateriaal zoals posters, adver-



tenties, tv-schermen en social media om u te informeren. Dan is er personeel van kok tot verkoop, de bedrijfskleding en daarom wasmachines. En als ondernemer heb je ook te maken met de accountant, communicatie adviseur, belastingdienst, keuringsdienst van waren. En tot slot U, de klant, de reden waar we het allemaal voor doen.

Je hebt vis in alle prijsklassen. Voor een mooi product moet je, als je kwaliteit wenst, iets betalen. Natuurlijk zijn er ook mooie vissoorten die tegen een relatief betaalbare prijs te koop zijn denk hierbij aan wijting en schar. Als u deze krant uitgelezen heeft zult u zien dat iedereen er alles aan doet om kwaliteitsvis tegen een passende prijs aan te bieden.

Ik wil via deze weg iedere klant van de afgelopen 20 jaar bedanken voor het vertrouwen dat ik heb gekregen en kijk dan ook uit naar de toekomst. Kom, kijk, proef en koop! ●

**ARIE SCHOT,
20 JAAR ONDERNEMER
IN VERSE VIS- EN
VISSPECIALITEITEN**



visgilde

Visgilde Oosterschelde

Lombardenstraat 2
4611 VZ Bergen op Zoom
T. 0164-255524
info@visgildeoosterschelde.nl

Visgilde de Zeeland

Markiezaatsweg 11b
4615 PA Bergen op Zoom
T. 0164-700260
info@visgildedezeeland.nl

www.visgildeoosterschelde.nl



Verantwoorde vis

We leven nu in een tijd waarin de herkomst van vis en duurzaamheid van onze voeding belangrijk is geworden. Onze klant wordt via allerlei media continu overspoeld met conflicterende berichtgeving van zowel betrouwbare als minder betrouwbare bronnen. De vraag naar betrouwbare informatie over de herkomst en duurzaamheid van vis als voedingsproduct is daarom alleen maar toegenomen.

Duurzaamheid

Duurzaamheid is een onderwerp waar wij de visspecialist maar ook de supermarkten en de horeca niet omheen kunnen. Het gaat hier om duurzaamheid maar ook om de methodiek van visvangst alsmede de herkomst. Wij zijn als versspecialist hier dagelijks mee actief, denk hierbij ook aan energiezuinige

verlichting en koeling, het bewust omgaan met verpakkingen, winkelmateriaal en afval. We werken daarom samen met partners, leveranciers, die aan deze voorwaarden voldoen. ●

door Arie Schot



verse zeeuwse mosselen

De vraag naar eerlijke en duurzaam geproduceerde producten neemt toe. **Zeker Zeeuws** staat voor kwaliteitsproducten met een duidelijke gegarandeerde afkomst. Zo zijn de mosselen met het **Zeker Zeeuws** keurmerk bijvoorbeeld échte Zeeuwse mosselen.

adri en zoon.com

ZOETELIEF

BETERE BEDRIJFSKLEDING
S E D E R T 1 8 9 1

Bedrijfskleding is een wezenlijk onderdeel van het imago! Zoetelief levert al meer dan 125 jaar vakwerk in bedrijfskleding.

J. Zoetelief BV

Van Slingelandtplein 5
1051 DD Amsterdam
T: 020 6246002
info@zoetelief.nl
www.zoetelief.nl

Omega 3

Er zijn veel vissen die je kunt eten. Toch is niet elke vis hetzelfde. Zo zijn er magere vissen, half vette vissen en vette vissen. De vette vis bevat meer omega 3 vetten dan magere vis, maar magere vis bevat weer meer proteïnen. Hier de top 5 vette vissen:

Haring

De haring bevat van dit lijstje het hoogste percentage gezonde vetten. Maar ook een flinke dosis vitaminen zoals vitamine A, B2, B6, B11, B12, C en D. Een haring eten is dus heel gezond.

Zalm

Zalm is een gezonde vis door zijn hoge gehalte aan omega 3 vetten en de vele vitamines. Tip: Hoe korter de bereidingstijd van de zalm, hoe meer voedingsstoffen er bewaard blijven.

Sardine

Sardines zijn rijk aan omega 3, eiwitten en een rijke bron van vitamine D. Ze zijn verwant aan de haring en behoren tot de vette vis. De sardine is betaalbaar, goed verkrijgbaar en op vele manieren te bereiden.

Makreel

Makreel is een vette vissoort en heeft een hoog gehalte aan omega 3 vetzuren en vitamine B12.



Vooraf gerookt is makreel een favoriet. Voor een beginnende kok is de makreelfilet een product wat niet mis kan gaan.

Ansjovis

Ansjovis is ook een vette vissoort die gekenmerkt wordt door de karakteristieke zoute smaak. En een product wat in vele toepassingen kan worden gebruikt.

Reserve: Forel

Op de resevebank staat de Forel. Forel is één van de gezondste vissen die je aan je dieet kunt toevoegen. Van de forelsoorten is de regenboogforel de bekendste. Deze vis zit boordevol omega 3 en proteïne.



De verpakking maakt het product aantrekkelijk

Verpak de Jong uit Middelharnis is een toonaangevende leverancier voor organisaties die actief zijn in de voedingsbranche, dus ook Arie Schot en zijn visspecialzaken in Bergen op Zoom. De technologische ontwikkeling heeft een belangrijke rol gespeeld in de verpakkings-industrie. Bakjes moeten magnetron en oven geschikt zijn. Ze moeten niet alleen functioneel zijn maar ook nog eens esthetisch verantwoord. Als U als consument in een vitrine kijkt dan moet het product in een bakje er smakelijk uitzien.



Had je vroeger nog standaard witte bakjes waar een folie overging in de vitrine liggen. Dit is echt verleden tijd. Nu heb je universele verpakkingen, wit wordt zilver en zwart. Geen folie maar transparante passende deksels. En een maaltijdsalade presenteren je anders dan een sushi, wrap of ovenschotel. We praten met Jos, die samen met broer Niels, verantwoordelijk is voor het bedrijf dat hun

Vis, van start tot finish begint bij de visser



De visafslagen in Nederland zijn in Urk, IJmuiden, Den Helder, Harlingen, Vlissingen, Stellendam, Lauwersoog, Den Oever, Breskens, Colijnsplaat en Scheveningen. In het algemeen is een visafslag gevestigd aan het water, zodat de visser de gevangen vis direct kan verkopen aan de handelaren, zonder dat er vervoerskosten bovenop komen.

Iedere visafslag kent zijn eigen specialiteit. Zo worden in Lauwersoog voor het overgrote deel garnalen verhandeld en is Urk voornamelijk bekend om zijn platvis.

Een visser die zijn vis in Nederland verkoopt, is voor de meeste vissoorten gebonden aan zogenaamde veilingplicht. Dit betekent dat hij de gevangen vis niet rechtstreeks aan de groothandel mag verkopen, maar dat de vis eerst in

de visafslag moet worden gezet om aldaar over de veilingklok te worden verkocht. In andere landen, bijvoorbeeld Frankrijk, is dit niet het geval.

De visafslag verdient zijn geld door een bepaald percentage van het geld dat de visser krijgt voor de verkochte vis in te houden als gemaakte onkosten. ●



vader begon. Verpakking is niet belangrijker dan het product wat je verkoopt, maar is zeker een belangrijk marketing- en verkoopinstrument geworden. Voortschrijdend inzicht is dat de marktontwikkeling ons heeft doen besluiten ons productpakket te verbreden naar wat nodig is in en om een bedrijfsproces. We leveren nu ook producten voor promotionele diensten. Dus als je een geschenkverpakking zoekt zijn wij ook de passende partner. We leveren producten om de winkelrichting vorm te geven, zowel standaardrichting als voor thema's. Zo zijn we van verpakkingsleverancier gegroeid naar een totaalleverancier op gebied van facility services. Met het doel dat onze relaties niet meer met 4-5 verschillende leveranciers te maken krijgt, maar een vaste bepalende partner. Het is plezierig samenwerken met vispecialist Arie Schot. Hij is zich bewust van het feit dat "zien" doet "verkoop". Zo is hij een van de initiatiefnemers als het gaat doorvoeren van nieuwe verpakkingen. En wil hij ook iets testen, hier leren wij weer van. Deze ontwikkelingen kan je alleen realiseren door goed te luisteren naar de klant en goed te kijken naar zijn wensen en productpakket. ●

door Wouter Boswinkel

HARING • ZEEVISGROOTHANDEL • ROKERIJ • INLEGGERIJ • DIEPVRIES

Ansjoovisweg 24, 3751 BL Bunschoten-Spakenburg: (T) 033 298 8044

Direkta is een service gerichte schoonmaakartikelen groothandel met een totaal assortiment van zo'n 2300 artikelen, materialen en machines.

8 redenen om bij Direkta te kopen:

1. Compleet schoonmaakassortiment, dus één aanspreekpunt
2. Snelle levering, voorraad producten binnen 24 uur, geen gesjouw meer vanuit winkel of groothandel
3. Gratis deskundig advies voor aankoop, zo kan men de juiste keus maken
4. Gratis inventarisatie en kostenbesparend advies van uw schoonmaakwerkzaamheden.
5. Snelle reactie op uw offerte aanvraag
6. Betaalbare producten en maandelijks leuke acties
7. Duurzame producten en oplossingen
8. Altijd nieuwe producten.

Direkta, één leverancier, één aanspreekpunt voor u

Klaverfeld 17a, 4698 PS Oud-Vossemeer | 0166 607 175 | www.direkta.nl

Arie, gefeliciteerd met jouw jubileum.
Bedankt voor de vele jaren van plezierig samenwerken!

vishandel TEL

Vis- en garnalenhandel & buitenlandse visspecialiteiten

Halkade 48, 1976 DC IJmuiden | 0255 820 220 | www.vishandeltel.nl

Beste Arie, gefeliciteerd met jouw jubileum! *Gjacco*

De Zeeuwse visgroothandel

Ambachtsweg 6, 4691 SC Tholen - T: 0166 604 262

De adviseur naast de ondernemer

Wij feliciteren Visgilde uit Bergen op Zoom met haar 20-jarig jubileum

www.SchipperGroep.nl

Schipper

Accountants » Fiscaal » Corporate Finance » Pensioen » Personeel & Organisatie

Uw Schipperkantoor » Welgelegen 2d » 4691SJ Tholen » 0166 60 12 60

DE PARADE

BERGEN OP ZOOM

De Parade feliciteert Arie Schot met zijn 20-jarig ondernemerschap

De Parade is een eigentijds winkelcentrum in het historisch centrum van Bergen op Zoom

Arie, gefeliciteerd met jouw jubileum

Bedankt voor de vele jaren van plezierig samenwerken!

van Beeck B.V.
tent & zeilmakerij
zonwering

Tenten & Zeilmakerij van Beeck
Olympialaan 2,
4625 CT Bergen op Zoom
T: 0164 235 315
www.van-beeck.nl

POLARIS

Polaris feliciteert Arie Schot met 20 jarig Jubileum!

Een schitterende mijlpaal van een trouwe Polaris klant.

Wij wensen Arie nog vele jaren.

verkoop@polaris.nl
+31 (0)70 300 00 88
POLARIS.NL

KOEVOETS

Service en Installatie

Een vertrouwd adres voor uw klein-installatiewerk zoals loodgieterswerkzaamheden en cv onderhoud en reparatie

Asterstraat 10a
4613 AG Bergen op Zoom

Tel: 0164 256535
www.koevoetsinstallatie.nl

De kant-en-klaar maaltijd

Er wordt meer en meer gevraagd naar een kant-en-klaar maaltijd. Als consument heeft u niet altijd de tijd een maaltijd zelf te bereiden en kiest u voor het gemak.

De visspecialist is, bij uitstek, (in)gericht op deze doelgroep want alle maaltijden worden vers bereid en verkocht. Een vers specialist of dit nu vlees, vis, brood of groente betreft is een ambachtsman.

Dus dagelijks in de weer met nieuwe en innovatie creaties. En de moderne vers specialist informeert u dan ook regelmatig via social media van zijn lekkere en nieuwe creaties. •



Koeling? Niemand kan zonder!

Ik spreek Thom Houg van Hougkoeling uit Halsteren. Met meer dan 70 jaar ervaring staat dit bedrijf garant voor verrassende maatwerkoplossingen in koel- en vriestechniek. Met een doelgerichte aanpak in staat milieuvriendelijke en energie-efficiënt te werken.

Voor een visspecialist, als Visgilde van Arie Schot, betekent dat de koeling van de vitrines maar ook koelcellen en vriesruimtes 24 uur per dag moeten werken. Het thema van deze krant is Vis van start tot finish en dan hoort ook koeling de aandacht te krijgen die het verdient. Koeling zorgt ten eerste voor de houdbaarheid van verse vis en visproducten die worden bewaard, ten tweede voor de voedselveiligheid ofwel verse vis en visproducten. Ten derde en net zo belangrijk zijn de kosten. Want alle kosten bepaald uiteindelijk de verkoopprijs van de vis. Onze taak is er voor te zorgen dat de kou in de ruimtes blijven, energie zuinige apparaten zijn aangesloten. En onderhoud up- to-date is. Belangrijk is dat je het onderhoud zo inplant en uitvoert dat de consument er geen last van heeft. Ofwel allemaal met het doel dat de vis betaalbaar kan worden aangeboden. Ook al is ons bedrijf een technisch bedrijf wil dit niet zeggen dat wij niet maatschappelijk verantwoord ondernemen. Wij bieden goede zorg voor de mens en ons milieu, door gebruik te maken van uitsluitend milieuvriendelijke koudemiddelen en te werken volgens de

Hougkoeling

strengste milieueisen. Wij zijn dan ook blij dat Visgilde op dezelfde manier denkt en werkt. En bij deze wil ik dan ook Arie bedanken voor de jarenlange samenwerking en hem hierbij feliciteren met zijn jubileum.

Particuliere diensten

Wat geldt voor een grote organisatie geldt ook voor een kleinere onderneming. Koel is iets en het apparaat gaat stuk dan is het afscheid nemen van je producten, maar Hougkoeling werkt voor groot en klein. Heeft u een probleem met uw eigen koel- en/of vriesinstallatie dan staan wij snel en betrouwbaar voor u klaar. Niet alleen voor de koudetechniek, maar ook voor een klimaatstelsel al dan niet met een warmtepomp bent u bij ons aan het juiste adres Houg Koeling: De makers van klimaatcomfort voor alle seizoenen van het jaar! •

door Wouter Boswinkel



De mythe van vis en houdbaarheid Hier enkele tips:

Verse vis bewaar je zo dicht mogelijk bij het vriespunt. In de koelkast is de temperatuur niet gelijk. Deze is onderin lager dan bovenin. Dus vis altijd onderin de koelkast bewaren.

Gerookte vis

Gerookte vis kan min of meer ongemerkt bederven. Daarom moet bij vacuümverpakte gerookte vis goed op de houdbaarheidsdatum gelet worden en moet het ook bewaard worden in de koelkast bij 4 °C. Na opening van de verpakking is gerookte vis nog 2 tot 3 dagen houdbaar in de koelkast. Dat geldt ook voor los verpakte gerookte vis.

Wat is t.h.t en t.g.t?

Op een verpakking staat een datum dit is vaak de t.h.t. Dit is niet de uiteindelijke datum dat u dit mag eten/drinken want dat geldt bij t.g.t. Koopt u een pak verse melk en de t.h.t datum is van dezelfde dag dan heeft u nog enkele dagen om dit te nuttigen. Bij t.g.t wat geldt voor gegaarde producten en dus ook maaltijden dan mag u dit nuttigen tot en met deze datum op het etiket. •

Vis van start tot finish

Wat is er nodig om een gezond en lekker visje op uw tafel te zetten. Nu de hoofdrolspeler van deze themakrant aan het woord. We spreken Arie en Johanna Schot die samen een dochter Laura (12) en een zoon Collin (9) hebben.

Arie is geboren in het Zeeuwse Tholen. En hij is nu de 4e generaties die actief is in de wereld van vis. De 1e generatie was schipper en dit ging zo verder van handelaar, transporteur, een eigen zaak en zo zijn we nu uitgekomen op 2 versspecializaten ofwel Schot van start tot finish. Eigenlijk wilde ik wel met een vrachtwagen door Europa reizen. Maar het is toch de winkel geworden waar zijn vader en moeder nog regelmatig te vinden zijn. Met een mooie zaak in het historisch centrum, verbouwd in 2015, en de nieuwe zaak, mei 2017, in het winkelcentrum de Zeeland kun je in Bergen op Zoom volop genieten van kwaliteitsvis.

Als ik terug kijk dan is het eigenlijk wel logisch dat ik actief ben in de vis. Je groeit er mee op en je raakt ermee bevlogen ofwel de zogenaamde paplepel. Iemand die niet uit deze wereld komt zal het wellicht minder snel begrijpen.

Er is de afgelopen 20 jaar veel veranderd. De consument is meer ervaren doordat ze kennis via de media opdoen. Vroeger kochten Marokkaanse en Turkse families verse vis nu zie je dat ook hier gekozen wordt voor maaltijden en kant-en-klaar producten. Niet alleen de markt ook het product veranderde. Was zalm een schaars product nu is dit een van de hardlopers het hele jaar door in al zijn diversiteiten. Vis en supermarkten gaan nog niet goed samen. Dit in tegenstelling tot vlees. Verpakte vis doet afbreuk aan de versheid beleving. Juist versheid en een breed assortiment bepalen het verschil met ons en de supermarkt. Zo is de weg naar de supermarkt voor verse producten langer dan naar de versspecialist. En ons aanbod is veel breder. Een supermarkt is niet onze bedreiging maar dat zijn we zelf. Daarom staat service, kwaliteit en breed assortiment in combinatie met duidelijke en eerlijke communicatie naar onze klant, u de consument, voorop. Vis is duur, dat hoor ik vaak! Als u deze krant leest dan snapt u wel wat er financieel nodig is om een simpel visje op tafel te zetten. Inderdaad zijn er luxevissoorten zoals tong, tarbot of garnalen. Maar er is ook betaalbare (verse) vis bij ons te koop. Vraag ons eens naar de mogelijkheden!

Wil je blijven meedraaien in de top dat moet je ontwikkelingen volgen. Voor mij betekent dit een aantrekkelijk en breed assortiment blijven bieden. En dat onze chefs verstand hebben van "Fish&Food" en ons verkoopteam kundig en representatief is. We bezoeken daarom colle-

ga's en bieden de jeugd een kans door ze samen met het SVO op te leiden. Ik merk wel dat het meer ondernemen is geworden nu we 2 winkels hebben wat betekend dat ik anders samenwerk met bedrijfsadviseurs en leveranciers.

Mijn instelling is altijd gaan voor de lange termijn. Dus naar mijn klant, leverancier en personeel. Daarom ben ik trots dat onze leveranciers het mede mogelijk maken deze krant, die u nu leest, te realiseren.



Ja, de AD haringtest heeft ons een landelijke bekendheid gegeven. We zijn 2x tot winnaar uitgeroepen en al meer dan 10 jaar de beste haringverkoper in Zuid-Nederland. Ik weet dat de AD-testen in het nieuws staan maar wij volgen regelmatig even een cursus om de techniek te onderhouden. Ook de verkiezing visspecialist van het jaar in 2011 was voor ons een bewijs dat we met ons concept op de juiste weg zijn. We zijn dus meer dan haring alleen. Nog nooit had een Visgilde winkel dit gerealiseerd. Het Visgilde en Arie Schot zijn nog steeds onafscheidelijk. Kies je voor de formule dan maak je gebruik van het logo, de winkeluitstraling en krijg je ondersteuning op website, instore, en een jaarplan met aanbiedingen. Maar iedere samenwerking moet je evalueren, toch? Want er is de laatste jaren wel wat veranderd. De toekomst zal het leren. Mijn werkdag begint met vroeg opstaan. Om 5 uur gaat mijn wekker en dan ga ik eerst naar onze loods waar de bestelde producten staan die leveranciers zoals Adri & Zn hebben

geleverd. Dan op weg naar winkelcentrum de Zeeland. Om 6 uur komt het personeel binnen en worden de vitrines gevuld. Als dat gereed is gaan we samen ontbijten. Daarna maken we ook producten/maaltijden gereed voor het centrum, dat iets later opengaat, en gaan we deze locatie bevoorraden.

De luiken gaan open en we ontvangen de klanten. Ik sta nog steeds in de winkel want je wil graag het contact met de klant blijven houden.



Tussendoor neem ik de telefonische bestellingen aan en plaats de orders bij de leveranciers. Maar in mijn agenda staan ook afspraken met de leveranciers en adviseurs ofwel dag met diverse activiteiten.

Zondag is de rustdag en die respecteer ik. Voor mij een motiverende reden zondag niet te openen. Voor de consument en collega's kan dit wel eens vervelend zijn en misschien niet meer van deze tijd, maar zo sta ik in het leven. In 2018 gaan we met de versmarkt de Zeeland onze identiteit vormgeven. We hebben besloten meer gezamenlijk naar buiten te treden. Ofwel meer samen en minder individueel. Er zou



Onze dineravonden

Wist u dat er bij ons, op de Visgilde locatie in het centrum, regelmatig dineravonden worden gehouden. Samen met de koks stellen we mooie en lekkere vis menu's samen. Volg onze Facebook pagina en blijf daarmee altijd op de hoogte let wel: vol=vol.



eigenlijk elke dag wel iets te beleven moeten zijn in versmarkt de Zeeland. Denk hierbij aan proeverijen, introducties, gecombineerde aanbiedingen. U zult het ervaren in 2018. Visliefhebber.nl is onze webwinkel. De webwinkel is goed ingericht voor de consument maar ook voor de omliggende bedrijven. Zo kunnen bedrijven hun lunches, overwerkmaaltijden bestellen. Wat het goed doet zijn onze visschotels en -salades.

Iedere ondernemer heeft wel een positief en negatief moment meegemaakt. Geldt dit ook voor Arie? Het project BergsVers met 7 ondernemers is niet goed uit de verf gekomen, dat was wel jammer. En wat ik als positief ervaren heb is de AD Haringtest resultaten en Visspecialist verkiezing van het jaar. En niet vergeten dat we nu werken met teams die het concept goed invullen. Succes is een combinatie van concept, doorzettingsvermogen en teamwork. Zo was het hartverwarmend te ervaren dat men tijdens de waterschade tijdens de kerst 2017 in de Zeeland hun kostbare familietijd even liet voor wat het was en gingen helpen om de winkel en om de kerstbestellingen op orde te krijgen.

Mijn tip aan de consument: Begin eenvoudig en heb je het eenmaal in de vingers ga dan naar wat moeilijker recepten. Ben je geen visliefhebber? Wist je dat er vissoorten zijn zoals gegrilde tonijn die zich zo voordoen als een stukje vlees. Kom eens langs en laat u overtuigen dat vis best lekker kan zijn. ●

door Wouter Boswinkel





Het Oosterscholletje
Ga naar visliefhebber.nl en bekijk hier de exclusieve webwinkel aanbieding!



GEEN TIJD OM TE HALEN! WIJ BRENGEN!
BESTEL ONLINE VIA: VISLIEFHEBBER.NL



Bij Visgilde
(Bergen op Zoom)
Palingactie!
200g paling
voor € 11,⁹⁵

Van maandag 5 maart tot en met donderdag 22 maart



Arie gefeliciteerd!

www.bozinbeeld.nl, Sonn Franken

BoZinBeeld.nl brengt al het nieuws uit de regio in Woord & Beeld op uw scherm!

Arie, gefeliciteerd met jouw jubileum.

Bedankt voor de vele jaren van plezierig samenwerken!

Remmerswaal Retail & Design
Ampereweg 7-9
2627 BG Delft, Nederland
T: 015 7370205




Namens ons hele team willen we Arie Schot feliciteren met het 20-jarige jubileum van Visgilde Oosterschelde.

Met het openen van de nieuwe winkel Visgilde De Zeeland is er weer een mooie stap richting de komende 20 jaar gemaakt.

Vishandel Schot Tholen is een visgroothandel gespecialiseerd in het belevener van horeca en detailhandel.

Zo goed als alle soorten vis, schaal- en schelpdieren van over de hele wereld zijn verkrijgbaar



Adri & Zoon, het succesverhaal van een familiebedrijf uit Yerseke

Het succesverhaal van Adri & Zoon uit het Zeeuwse Yerseke begon in de beginjaren 80. Adri Bruijnnooge sr. besloot voor zichzelf te beginnen met het verkopen van mosselen. De groei was daar en Adri sr. vroeg zijn zoon Adri jr. te helpen. Adri jr. in opleiding als politieagent (zijn droom), stond voor de keus, of eigenlijk niet want wat doe je als zoon als je vader vraagt je te helpen? Je luistert naar je vader. En dit is de start van Adri & Zoon (Adri). Samen dag en nacht in de weer met mosselen, orders noteren en leveren aan de visboeren en marktkramen. Ook Inge getrouwd met Adri jr. zag dat dit lange dagen en korte nachten waren en het duurde niet lang dat ook Inge betrokken raakte met het familiebedrijf. Toen het moment aanbrak dat vader ging stoppen, stond Adri opnieuw voor de keuze: ga ik zo verder of volg ik mijn jeugddroom? Achteraf bleek geen van beide het geval. Lees hier de start van het succesverhaal uit Yerseke. Adri zegt hierover: Voor iedereen is vooraf het pad bepaald alleen zie je dit pas later. Hier het verhaal van Inge en Adri jr.:

Bij toeval hoorde ik dat er een lokaal restaurant buiten het mosselseizoen toch heerlijke mosselen op tafel zette. Ik had in Amsterdam pizzeria's als klant die Paella op het menu hadden staan en hier horen verse smaakvolle mossels bij. Dus op zoek naar de leverancier!

Dit bracht ons naar Noorwegen waar deze mossel, buiten het seizoen, gekweekt wordt. En zodoende smaakvol geleverd kon worden. Alles begon dus met de mossel uit Noorwegen maar hier hadden ze ook de Noorse zalm. Transport ging samen en dit werd de start van ons succesverhaal. Nu een internationaal concern met meer dan 360 klanten en producten uit meer dan 20 landen.

Adri en Inge zijn samen gestart vanuit het woonhuis en staan nu aan een toonaangevend visimperium, waar visliefhebbers Nederland trots op mag zijn. Een bedrijf dat vele gezinnen in Yerseke en omstreken voorziet van de zogenaamde boterham. Een groot-handel dat vele bedrijven voorziet van verse vis en schelp- en schaaldieren die hun klanten, dus u de consument, laten genieten van internationale Seafood.

Vele landen leveren nu met liefde hun producten aan Adri & Zoon uit Yerseke. Zo is Inge, primair verantwoordelijk dat de Franse oester in Nederland een prominente rol heeft gekregen. Zij is bij uitstek onze oesterkenner. Inge kent iedere streek en weet iedere smaak te herkennen en spreekt haar talen. Zo keurt ze nog dagelijks de leveringen vanuit het buitenland. Terecht dat zij de auteur is van het Nederlandse oesterboek 'De Grand Cru van de Zee'. Het mooie is dat de familie Bruijnnooge met hun 4 kinderen allemaal houden van het bedrijf en de producten. Onze kinderen mogen zelf hun toekomst bepalen maar het is mooi om te ervaren dat iedereen dezelfde liefde en passie heeft voor dit vak en graag deel wil uitmaken van het bedrijf.

Tijdens het gesprek dat ik met Inge en Adri heb realiseer ik me hoe dankbaar ze omgaan met mij als persoon. Ze nemen hun kostbare tijd om met je te praten. Je hebt niet het besef dat je te maken hebt met de leiding van een mega concern. Ik heb kennisgemaakt met een familiebedrijf dat zich bewust is dat succes bepaald wordt door te geven en niet te nemen. Mijn kopje koffie kreeg ik van de dochter Marie-

Aniek die zonder na te denken haar enthousiasme deelde door met trots te spreken over het bedrijf. En dan komt tijdens het gesprek een zoon, ja ook Adri, even binnen om je te begroeten.

Wij staan voor kwaliteit, service, de wil en motivatie om er alles aan te doen om te leveren. Wij willen niet de grootste zijn maar de beste. We zijn actief maar niet agressief want dit past niet in onze overtuiging. Adri jr. is zich bewust van de discussie omtrent voedselveiligheid. Wij doen er alles aan om een verantwoord en gezond product te leveren. We investeren veel geld in onze kwaliteitscontrole en etikettering. Ik kan het mezelf nooit vergeven als ik iets aflever waar twijfel over kan bestaan. En ik moet eerlijk zeggen dat ik me soms schaam want niet iedereen in onze markt denkt hierover hetzelfde.

We spreken elkaar begin november 2017, het bedrijf heeft al de inkoopverzoeken van de internationale leveranciers voor de feestdagen. We moeten inkopen zonder dat we de verkooporders binnen hebben. Ik vraag me af: is dit een ondernemersrisico of gewoon kennis van zaken in combinatie met jaren ervaring? Het antwoord



is simpel: we hebben een goed team die onze inkoop regelt en een goed team die de verkoop verzorgt. Dan staan we nog voor de keuze hoe we de verse vis aanbieden. Een filet, moot of een haasje? We hebben zo man die vis fileren. Net als in de wereld van bakkers bakt niet iedereen meer maar bakt men af. Niet iedere vishandel heeft een goede fileerder in huis.

Wat eten we vanavond is mijn vraag? Het echtpaar kijkt elkaar aan en lacht, het zal wel vis worden, maar we houden ook van een lekker stukje vlees! Als we praten over klanten praten we natuurlijk over de hoofdpersoon van deze krant, Arie Schot. Onze klant Arie is een echte Zeeuw. Weinig woorden, kritisch, maar beslist geen vervelende klant. Arie is een ondernemer die het begrijpt. Hij weet dat we er alles aan doen om zijn wensen te verzorgen, maar als er een moment

door Wouter Boswinkel

Arie, gefeliciteerd met jouw jubileum.

Bedankt voor de vele jaren van plezierig samenwerken!



Versplatform

Wij helpen de ondernemer met de complete winkelondersteuning

Fokkerstraat 2, 3833 LD Leusden
033 495 3034
www.versplatform.com

Arie, gefeliciteerd met jouw jubileum.

Bedankt voor de vele jaren van plezierig samenwerken!



ATLANTIC
Haring & Zeevis Groothandel B.V.

Atlantic Groep
Zeesluisweg 45
2583 DP Den Haag
T: 070 328 28 20



De versmarkt

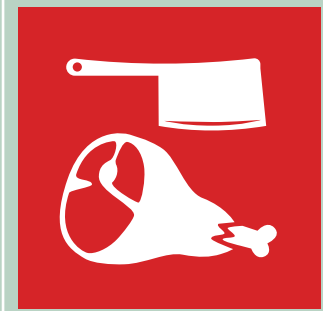
De definitie van een versmarkt is: Voedsel en versproducten gericht op dagelijkse boodschappen. Een unieke en prettige omgeving waar de winkeliers hun producten op aantrekkelijke wijze presenteren om de beleving te optimaliseren. Maar ook: Een plek voor ontspanning en vermaak met veel aandacht voor smaaksensaties en kooktechnieken. Denk aan met regelmaat evenementen, waaronder kooklessen, proeverijen en demonstraties.

De Zeeland versmarkt is overdekt en bestaat uit meerdere vers winkels die in elkaars verlengde liggen. De versmarkt is goed bereikbaar en u kunt hier gratis parkeren. U kunt dit jaar veel verwachten van de Versmarkt De Zeeland. Zet alvast in uw agenda de proeverij van donderdag 22 maart (avond): Met als thema Pasen 2018. •



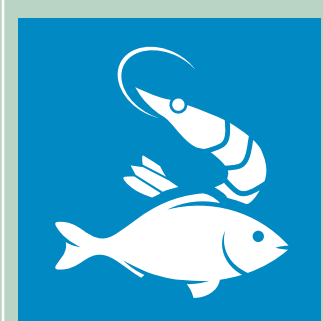
Bakkerij de Zeeland

ruime keuze gebak, brood en specialiteiten en nog veel meer!



Keurslager de Zeeland

zelfgemaakte, ambachtelijke vlees producten volgens traditionele recepten!



Visgilde de Zeeland

verse vis, schelp- en schaaldieren en natuurlijk dagelijks vers bereide maaltijden, visschotels en vissalades!



Slijterij de Zeeland

het grootste assortiment whisky, wodka en speciaal bier aan tegen scherpe prijzen!

Voedselveiligheid

Veilig voedsel betekent dat je het product kunt eten zonder dat je er op de korte of de lange termijn ziek van wordt. Bedrijven die voedsel bereiden zijn wettelijk verplicht te werken met een voedselveiligheidssysteem. Het controle orgaan is onze keuringdienst van waren. Om er voor te zorgen dat het proces van voedselbereiding op orde is en er volgens de juiste methode, hygiëncode, wordt gewerkt zijn wij ervoor om deze ondernemingen te ondersteunen.



HACCP wat staat voor Hazard Analysis Critical Control Points is ontstaan tijdens het Apollo ruimtevaart project. Je kon geen arts meesturen in de capsule naast de astronauten dus daarom is er een systeem bedacht om het voedsel wat de astronaut kreeg te borgen. Wij, SamondFood zijn de 1e onderneming (augustus 2017) die een HACCP-keurmerk mag voeren. Dit betekend dat onze adviezen, audits, webwinkel haccpiefhebber.nl en onze handboeken voldoen aan de gestelde criteria.

De winkels van Arie Schot maken deel uit van ons nieuw concept genaamd: Zorgeloos HACCP.

Dus volledige controle en beheersing, 365 dagen per jaar

We danken Arie Schot voor de lange samenwerking en wensen hem nog vele succesvolle ondernemersjaren met zijn visgildewinkels in Bergen op Zoom. •



SamondFood is bereikbaar via: food@samondfood.nl (T): 079 2600 097



Berry's Bloemenshop

Het juiste adres voor een mooie bos bloemen, een prachtig bloemstuk of een luxe boeket!

Ik spreek Berry van Berry's Bloemenshop

Met een vestiging op Zonneplein en mega vestiging in winkelcentrum de Zeeland is Berry met Berry's Bloemenshop een toonaangevende specialist van verse bloemen en planten in onze regio. Berry wil graag het uitleggen dat het proces vis van start tot finish ook geldt voor bloemen. Keyword is vers!

Hoe ziet een dag in het leven van Berry eruit?

Die begint om 3u40. Dan ga ik met mijn collega en broer naar Naaldwijk een van de grootste en toonaangevende bloemenveilingen. Je kan dit vergelijkbaar met de visspecialist die naar de visafslag gaat.. Ik bekijk de bloemen en planten en selecteer welke ik graag wil inkopen. Het is 6 uur en de klokken gaan draaien. Snijbloemen heeft 8 klokken en planten heeft er 3. Als een piepje af gaatop mijn laptop dan weet ik dat een selectie van mij wordt geveld. Ik ga niet voor koopjes maar voor de kwaliteit die we goedkoop willen inkopen. We komen met 2 wagens. De eerste gaat terug rond 8 uur en de 2e grote vrachtwagen rond 9u30. De wagens zijn voorzien van verwarming en isolatie. En dat is nodig omdat bijvoorbeeld orchideeën anders het nu in de winter met 1 graad niet overleven. Thuisgekomen gaan de bloemen en planten direct de koeling in. De ideale temperatuur voor houdbaarheid van bloemen is 5 graden. Vandaar gaat ze naar de winkel voor de verkoop. Is het druk dan blijf ik in de winkel tot deze gaat sluiten maar is het rustig dan ga ik rond 15u00 naar huis.

Wat is veranderd in de branche?

Bloemen en seizoenen gaan samen zoals tulpen tot eind maart. Dan de Pionrozen voor 2 maanden. En vervolgens komen in de zomer de planten. Nederland is nog steeds toonaangevend maar Afrika volgt ons op de voet. Hierdoor, import, kunnen we nu vele snijbloemen zoals rozen het hele jaar door verkopen. Maar ik zou zelf geen Zonnebloemen die horen bij de zomer in de winter op tafel zetten. De concurrentie komt uit een andere hoek zoals de supermarkt en bouwmarkt. Iets wat mijn food collega's ook al jaren ervaren. We moeten ons onderscheiden door diversiteit en kwaliteits.



teit. Voor ons is dat bijvoorbeeld snelle lijnen van de inkoop naar de verkoop zodat de klant lang kan genieten van hun bosje bloemen.

Je hebt een webwinkel, hoe maak je dit bekend bij de consument?

De webwinkel in onze website is een onderdeel van Fleurop. Zij houden dit ook bij. Bloemen worden nog steeds op zicht gekocht. Zien is kopen en dat krijg je niet bij een webwinkel. Maar de webwinkel is er voor iemand die even een bloemetje wil sturen omdat er om welke reden dan ook geen mogelijkheid is dit persoonlijk af te geven. Houdbaarheid en klachten, soms eerlijk soms minder eerlijk, hoe ga je hiermee om? Wij selecteren we op kwaliteit en houdbaarheid, ons transport zorgt ervoor dat ze in perfecte conditie in de koeling komen en in de winkel worden aangeboden. Onze temperatuur in de winkel is de winter 10 graden en de zomer 15 graden. We hebben een interne afspraak over de bewaardatum. Ook al zijn ze verkoopbaar we verkopen ze niet meer. En ja, een klacht die nemen we serieus. Er gelden geen zekerheden, dus geen discussie met onze klant. Maar we weten onze pappenheimers..... Heb je een "wist u dat" voor ons? Ja, dat is de mythe om de kerstroos. Vele weten niet dat dit een tropische plant en hierdoor totaal niet geschikt is om in de wintermaanden in huis te hebben. Wie en hoe dit ooit bedacht heeft dit een Kerstroos te noemen ik weet het niet!

Wat is positief en wat is negatief aan jouw beroep?

Naar de veiling gaan om de bloemen en planten te selecteren ze voor een mooie prijs te kunnen inkopen is super! Maar tevens is dit ook het minpunt omdat het vroeg opstaan is, en lichamelijk voor mij en ook mijn team een zwaar beroep is. Veel laden en lossen sjouwen en tillen. •

door Wouter Boswinkel



Het Vishuis: Belgische culinaire rokerij rookt met trots voor Arie

Ik spreek Siegfried, de man achter Het Vishuis. Hij vertelt mij dat het Vishuis is ontstaan vanuit hobby en passie voor vis.



“Ons team bestaat uit koks met een beroepsopleiding én ervaring. Dit is nodig om onderscheidende kwaliteit te produceren. Wij werken voornamelijk met zalm en paling. Onze mensen kunnen, in tegenstelling tot industriële visrokers, enorm improviseren en inspelen op de specifieke wensen en behoeften van onze klanten.”
Het Vishuis heeft meer dan 25 verschillende soorten zalm in het standaardgamma. Denk maar aan traditioneel koud en warm gerookt of gemarineerd. Restaurants kunnen bij Het Vishuis ook eigen recepturen onder private label laten produceren. “We werken vanuit het Belgische Meer op de grens bij Nederland wat logistiek goed past in het service profiel. Topkwaliteit en service zijn twee kenmerken van Het Vishuis.” Dit resulteert in de kwaliteit zoals u dit bij Arie in zijn winkels terugziet.
“Aan het begin van de week nemen wij de orders in ontvangst zodat wij aan het eind van de week kunnen

uitleveren. Wij produceren alles vers op order om de kwaliteit te waarborgen. Daarbij geven wij ook de nodige uitleg om de producten voor u thuis in piek van perfectie te kunnen genieten. U kan onze producten gebruiken als snack, aperitiefhapje of borrelgarnituur maar ook als lunch of hoofdspijs.
Ons volledige assortiment kan u terugvinden op de website (www.hetvishuis.be). Vindt u daar iets wat u graag wilt bestellen, dan kan u dit aan Arie doorgeven. Hij zorgt ervoor dat u deze bij hem in de winkel kan ophalen. Arie waardeert al jaren de kwaliteit die wij aanleveren. Wij wensen hem veel succes met deze jubileum uitgave. ●

door Wouter Boswinkel

Arie gefeliciteerd met jouw jubileum!
Wij kijken uit op een voortzetting van onze speciale samenwerking!

Het Vishuis

Via SVO van student tot volwaardig teamspeler in de foodbranche

Bij SVO vakopleiding food kun je een volwaardige mbo-opleiding volgen. We spreken John van de Sande, opleidingsadviseur SVO.

SVO wil dé opleider zijn in de voedingssector. Studenten maken kennis met de brede wereld van food via deeltijd- of voltijd-opleidingen zoals bijvoorbeeld de voltijd (BOL-)opleiding Generation Food. Als je deze opleiding hebt afgerond, kun je aan de slag als ondernemer, bedrijfsleider, manager of productieleider. Jongeren met passie voor food en gastvrijheid kunnen bij SVO komend schooljaar ook terecht voor de voltijd mbo-opleiding Food, Hospitality&Leadership. Met als doel manager in de fastservice sector worden.

gaan studenten één dag in de week naar school en leren zij de andere dagen in hun leerbedrijf. Het complete overzicht hiervan is te vinden op onze website: svo.nl.
SVO biedt meer dan 25 opleidingen en biedt ook verschillende trainingen voor de foodbranche. Deze geven we vanuit meerdere locaties in Nederland zoals Breda, Goes, Rijswijk en Rotterdam.

Er is genoeg werk in de wereld van food, en je kunt er snel carrière in maken. De docenten van SVO vakopleiding food komen zelf uit het vak en kennen de wereld van food. De opleidingen sluiten goed aan op de praktijk en het onderwijs is kleinschalig en persoonlijk, iets waar SVO zich in onderscheidt. ●



KIES JIJ VOOR EEN CARRIÈRE IN FOOD?

Volg dan een mbo-opleiding bij SVO vakopleiding food in Breda, Goes, Rijswijk of Rotterdam

Ga voor meer informatie naar www.svo.nl



Arie Schot heeft 2 visspecialiteiten in Bergen op Zoom en is primair gericht op U de consument. Maar voor een aantal horeca gelegenheden maakt hij een uitzondering. Het is een compleet andere manier van organiseren. Want de vragen en de behoeftes zijn niet met elkaar te vergelijken, aldus Arie. Ons team moet ingespeeld raken op deze wensen. Het is mooi om te zien dat onze producten gebruikt worden in soms spectaculaire en vooral lekkere gerechten. Voor mij een mooie gelegenheid deze toppers aan u te presenteren.

Ristorante Napoli is een traditioneel Italiaans restaurant dus pasta's en pizza's. We richten ons op iedereen, dus jong en oud als rijk of minder rijk is welkom. Door de weeks zien je ook het zakenleven genieten van onze maaltijden. Ons restaurant heeft plek voor 65-70 klanten.
Alfonso Castaldo heeft liefde voor pasta want het is gemakkelijk te maken en de toepassing is zo veelzijdig. Mijn voorkeur voor vlees is Ossenhaas en voor vis Yngole. We kiezen producten van Arie omdat hij kwaliteit levert, altijd verse producten en bereikbaar is. Zo kan hij snel anticiperen op onze vraag en veranderingen.

Mijn tip aan de lezer:
Kwaliteit daar moet je voor betalen, vertrouw en verwacht niet teveel van een goedkoop product als het gaat om smaak en bereiden. Als het kan ga dan voor vers!

www.napolibergenopzoom.com

Zoomvliet College

Mijn tip aan de lezer:
De prijs vergeet je maar de kwaliteit nooit!

Zoomvliet college is een opleiding instituut voor jongens en meisjes die in de Foodbranche willen werken. Naast de producten die er voor de opleiding nodig zijn heeft het college een restaurant voor lunch & diner, waarbij studenten een 4-5 gangen menu samenstellen en vervaardigen. En heeft het college de Brasserie die open is van maandag tot en vrijdag waar ik kunt kiezen van de lunchkaart. Iedereen kan hier langskomen en genieten van de producten maar wel even bellen voor beschikbaarheid om teleurstelling te voorkomen.
André Huijsmans, negen jaar werkzaam bij het College in Roosendaal, kan zelf genieten van slow cooking. Het langzaam garen op lage temperatuur zorgt voor de ideale smaaksensatie. We kiezen producten van Arie omdat hij kwaliteit levert en kennis van het product heeft. Hij zit in om de hoek de dus korte en snelle lijnen. Is er te kort dan kunnen we direct ophalen of wordt het nog gebracht. Voorheen ging het via een groothandel. Daarnaast doet Arie ook mee aan workshops zodat onze studenten top1 van hem kunnen leren, een betere leermeester is er niet.

www.zoomvliet.nl

Mijn tip aan de lezer:
Gebruik eens olijfolie in plaats van boter. Het is gezonder en smaakt beter.

Ristorante la Grotta staat voor ambachtelijke en verse pasta's en pizza's. Onze 2 koks zijn ook rasechte Italianen. Ons restaurant is toegankelijk voor jong en oud. Via onze Facebook pagina en Instagram houden we een grote schare aan liefhebbers op de hoogte en we krijgen hierop positieve reacties.
Thijmen van Gorkum heeft een voorkeur voor Yngole en voor Ossenhaas (Angus) die uit het Belgische Hoogstraten komt. We kiezen voor de producten van Arie omdat hij de visboer is van Bergen op Zoom, er korte communicatielijnen zijn en we dus snel kunnen schakelen. Als verse vis gebruiken we met name de kabeljauw en zalm.

www.lagrottaberzenopzoom.nl

Mijn tip aan de lezer:
Vis is gezond! Volg de seizoenen dan krijg je de beste prijs-kwaliteit als consument.

Non Plus Ultra, wat staat voor tot hier en niet verder beschikt over feestzalen voor verschillende mogelijkheden, cafe en een terras voor meer dan 120 personen. Als het om eten gaat dan is het (hier) elke dag anders. Hier vinden trouwerijen, jubilea plaats voor een gemêleerd publiek.
Kees Palinckx kan genieten van zalm- of kabeljauwhaasje. Vis in pure vorm en als je het in de vingers hebt eenvoudig te bereiden. We kiezen voor producten van Arie omdat hij ook ondernemer is. Verse vis, vandaag in en uit. Dagelijks geleverd dus niet voor 2 dagen in onze koeling. Arie zegt ik kom liever morgen terug met vers gemaakte haring dan dat deze bij jou een dag in de koeling moet liggen. Het is inderdaad 20 jaar geleden, wij Non Plus Ultra, bestonden 5 jaar. We gaven bij zijn start van de winkel elkaar de hand en zeiden we gaan elkaar helpen. Zo regelt hij regelt het portioneren en vacumeren wat ons helpt om grote projecten te realiseren. Ons motto is samen sterker!

www.cafenonplusultra.nl

Brasserie Bernard is nu 25 jaar een vertrouwd gezicht in Bergen op Zoom. Ria de Jager is de dame achter dit typisch Brabants horeca bedrijf. Een uitgebreide en veelzijdige menukaart ligt hier voor u klaar met een Bourgondische inslag. Met als absolute topper het broodje Bernard (vlees of vis). De doelgroep is nu nog 40-70 jaar maar ook jonger publiek wordt nu benaderd.
Ria de Jager heeft liefde voor vlees op een mooi broodje. Maar ja, hoe kan het ook anders want ik heb de slagersvakschool gevolgd. En ik heb een voorkeur voor verse producten. We kiezen producten van Arie omdat hij om de hoek zit met zijn winkel in de Lombardenstraat. Daarnaast is hij net als ik een geboren Zeeuw en Zeeuwen helpen elkaar. Arie weet altijd mooie producten te leveren en komt soms met nieuwe opties, en dat weet je te waarderen als restauranthouder. Natuurlijk is kwaliteit en versheid de basis want dit is voorwaarde voor ons en onze klanten.

Mijn tip aan de lezer:
Eet niet om te eten maar eet om te genieten. Maak iets klaar en kijk ernaar uit om het op te eten. En probeer is te variëren. Durf te veranderen.

www.boulangeriebernard.nl

Party restaurant Rozenoord de naam dekt de lading. Wij zijn er voor het verzorgen in onze locatie met hapjes koud en warm en mooie buffetten voor de feesten en partijen. Of dit nu een trouwerij, jubileum of bedrijfsfeest is. En tegenwoordig ook voor trieste momenten zoals een begrafenis. Alles gaat op afspraak en we verzorgen wat de klant wenst!
Pieter Heijmans heeft een voorkeur voor gepocheerde zalm - open op tafel en zelf afschrapen. Vlees in een buffet moet al vaak in een saus want anders, denk aan biefstuk, droogt het snel uit en koud smaakt niet. Vis daarentegen is vaak gekoeld ook zeer smaakvol.
We kiezen producten van Arie omdat zijn producten passen op onze wens van de klant. Super is zijn haring en ook paling. We kiezen voor kwaliteit i.p.v. de prijs. En onze klant wil graag voor kwaliteit betalen. Arie geeft ook regelmatig aan als hij mooie producten heeft zodat we deze kunnen verwerken in de buffetten.

Mijn tip aan de lezer:
Gebruik eens iets anders dan alleen zout. Er zijn mooie kruiden, aromaten en smaakversterkers om je kookkunsten te verbeteren.

www.rozenoord.com

Mijn tip aan de lezer:
Neem niet een te moeilijk product en houdt de bereidingswijze simpel ofwel bak, stoof of pocheer. Kies voor plaatselijke ofwel de Ecologische voetprint!

Restaurant de Bloemkool staat voor streekproducten en seizoen gerichte producten. Producten uit het seizoen komen qua smaak en emotie beter tot hun recht. Daarom hebben we weinig import nodig hiervoor heb je de supermarkt. Stond de Bloemkool bekend als met name een zakelijk restaurant dit is nu niet meer het geval. De bloemkool kiest voor weinig voorraad ofwel altijd verse producten waar we mee werken. Meerendeel van onze klanten zijn 40+.
Toon Bosters heeft een voorkeur voor vers want dit is fijn om mee te werken en heeft smaakgarantie. Als ik voor vis kies dat uit de Noordzee of Oostzee want dat past binnen mijn filosofie. We kiezen voor producten van Arie omdat hij meedenkt en ook kan leveren. Toen er nog lunch was leverde hij 2x per dag. En je kan hem in de avond een app sturen en de weet je dat het de volgende dag wordt geleverd. En natuurlijk kwaliteit iets wat nog teruggaat naar zijn vader.

www.debloemkool.nl



de ZEEELAND



Wonen &
Lifestyle

Shopping

Leisure



**De Zeeland en alle ondernemers
feliciteren Visgilde uit Bergen op Zoom
van harte met het 20-jarig jubileum!**

Action • Albert Heijn • BCC • Bergse Dumphal • Berry's Bloemenshop • Beter Bed
Big Bazar • Bowling Resto-Lounge • Carpetright • C•Cinemas • Différance • Etos
Henders & Hazel • Jumper diersuper • Jysk • Keuken Kampioen • Kwantum
Leen Bakker • Loempiakraam • Praxis • Sanidump • TMC • van der Garde
Versmarkt • Watertuin

www.winkelcentrumdezeeland.nl

Van Konijnenburgweg, Markiezaatsweg, Burgemeester van de Laarstraat, Bergen op Zoom