

Maak van je keuken een winstmachine met Koninklijke Schmidt Zeevis

Bespaar op personeels- en inkoopkosten en geef je gasten de meest verse vis die er in Nederland is met de vis van Koninklijke Schmidt Zeevis.



Wie zijn wij?

Wij zijn Koninklijke Schmidt Zeevis, waar alleen het beste goed genoeg is. Als Koninklijke Schmidt Zeevis Rotterdam voelen we de verantwoordelijkheid om duurzaamheid in de visketen te waarborgen. Door innovatie en moderne vistechnieken te ondersteunen, streven we naar een duurzame toekomst voor de visserijvloot. We streven naar continue verbetering op alle fronten en werken aan een positief imago voor de visserijsector, met focus op flyshootvisserij.

Inkoop van vis is cruciaal. We kennen de visafslagen door en door en weten welke schepen de beste vis leveren. Of het nu gaat om levering via onze eigen winkel aan consumenten, of om levering aan de scheepvaart, restaurants en cateringbedrijven, bij Koninklijke Schmidt Zeevis staat de vis altijd garant voor versheid en hoogwaardige kwaliteit.



Bij Koninklijke Schmidt Zeevis Rotterdam geloven we in vis in de seizoenen en hebben we een eigen viskalender, hierover lees je in deze brochure meer. De viskalender is samengesteld door onze vakmensen die dagelijks met vis werken. Hierop staat per vissoort aangegeven in welke maand en/of seizoen de vis het beste gegeten kan worden. Dit is ideaal om te weten voor de verkoop van vis in jouw restaurant.



**“Landelijk roemen zowel restaurants
als particulieren onze vis”**



Wij matchen jouw inkooplijst tegen een goedkopere prijs

Wij begrijpen als geen ander het belang van het inkopen van topkwaliteit vis. Daarom bieden we nu een unieke kans: stuur ons je inkooplijst voor vis en wij garanderen een prijs die lager is dan wat je momenteel betaalt!

Met ons uitgebreide assortiment van 133 soorten verse vis, heb je altijd toegang tot het juiste aanbod. We zijn trots op onze unieke versheid en flexibele besteltijden. Jouw tevredenheid staat voorop en we zullen er alles aan doen om aan je specifieke wensen te voldoen.

Aarzel niet en vraag vandaag nog je inkooplijst aan via de onderstaande link en ontdek waarom Koninklijke Schmidt Zeevis de favoriete visleverancier is van ondernemers zoals jij. Laat deze kans niet liggen. Help verspilling tegen te gaan en verzeker jezelf van de meest verse vis.

[Vraag hier jouw inkooplijst aan!](#)



Waar zijn wij trots op?

'Schmidt Zeevischhandel' is omstreeks 1916 opgericht door Oma Schmidt. Heel bijzonder is dat het bedrijf al 100 jaar op precies dezelfde locatie gevestigd is geweest. In 2015 is Schmidt Zeevis verhuisd naar de Spaanse Polder.

Sinds 1993 is de officiële bedrijfsnaam SCHMIDT ZEEVIS ROTTERDAM B.V. Van 2000 tot 2012 was Schmidt Zeevis onderdeel van de Kennemervisgroep. Sinds december 2012 is Schmidt Zeevis weer zelfstandig.

Wij zijn natuurlijk trots op heel veel dingen. Onderstaand lees je enkele feitjes over Koninklijke Schmidt Zeevis:



Aantal personeelsleden: Met 140 personeelsleden die allemaal tweetalig zijn, vormt onze organisatie een dynamisch en veelzijdig team;



Hygiëne: Wij werken onder de strengste HACCP & BRC normen;



Controle: Elke vis die binnenkomt wordt gescand en van een barcode voorzien. Zo blijft hij de hele route traceerbaar, van kotter tot keuken;



Inkoop: Inkopers op alle belangrijke visafslagen, zowel in binnenland als in buitenland;



Telefonische verkoop: Wij zijn tot 17.00 uur telefonisch bereikbaar. Tot 24.00 uur kan de klant zijn bestelling doorgeven via de mail of via InOne (bestelplatform) voor de volgende dag leveren;



Vloeroppervlak: 5800 vierkante meter (geheel gekoeld). Vrieshuis met een capaciteit van 2 miljoen kilo op +- 20 graden Celsius;



Koninklijke opening: In 2015 is ons nieuwe pand geopend door Koningin Maxima.



Duurzaamheid

Duurzaamheid staat bij Koninklijke Schmidt Zeevis hoog in het vaandel. We zijn trots op het succesvol doorlopen van het traceerbaarheidscertificeringsproces van de Marine Steward Council (MSC). Dit betekent dat we producten uit MSC-gecertificeerde visserijen mogen verkopen onder het MSC-keurmerk, waaronder de befaamde MSC-gecertificeerde maatjesharing van de Astrid Fiske North Sea Herring visserij. Daarnaast zijn wij BRC-gecertificeerd en ASC-gecertificeerd. Hiermee verzekeren we onze klanten van verantwoord gevangen vis van de hoogste kwaliteit. Meer over ons duurzaamheidsbeleid lees je in [deze brochure](#).

Vele onderscheidingen

Wij hebben een rijke geschiedenis van erkenning en waardering. We zijn vereerd met meerdere onderscheidingen, waaronder de Ondernemersprijs Rotterdam, de Philips Lightingprijs en maar liefst drie keer de Nationale Haringtest van het Algemeen Dagblad. Dit is een bewijs dat onze vissen (en medewerkers) tot echte winnaars behoren!



Wat maakt ons uniek?

Bij Koninklijke Schmidt Zeevis staan we bekend om onze toewijding aan topkwaliteit visproducten. Onze prijzen liggen over het algemeen iets hoger dan bij sommige concurrenten, maar daar is een goede reden voor. Meer hierover weten? Bekijk dan [deze video](#). Onze vis wordt zorgvuldig geselecteerd en voorbereid, zodat je elke gram van het product kunt benutten voor je restaurant. Bovendien wordt de vis pas gesneden op het moment dat dit nodig is. Hierdoor is de vis niet alleen voor 100% bruikbaar, maar ook nog eens veel verser, wat de houdbaarheid ten goede komt.

Bij veel andere visleveranciers lijkt de prijs wellicht gunstiger, maar schijn bedriegt. Als de vis wordt geleverd, dien je vaak nog 10-15% van de vis weg te snijden. Bij Koninklijke Schmidt Zeevis geloven we in het minimaliseren van waste (verspilling). Wij bieden vis die je voor 100% kunt gebruiken, zonder de noodzaak van extra bewerkingen door jouw personeel. Dit bespaart niet alleen op kostbare arbeidstijd, maar vermindert ook de hoeveelheid weggesneden vis die anders verloren zou gaan.

Kort gezegd, kiezen voor onze vis betekent dat je niet alleen het beste krijgt, maar ook bespaart op kosten en verspilling. Kies voor Koninklijke Schmidt Zeevis en maak een duurzame keuze voor jouw keuken.



Feitjes over Koninklijke Schmidt Zeevis

Bij Koninklijke Schmidt Zeevis komen passie en kwaliteit samen. Al meer dan een eeuw zijn wij een betrouwbare leverancier van de beste vis. Onze vakmensen behandelen de vis met zorg en de benodigde kennis, waardoor enkel de allerbeste vis wordt geleverd. Onderstaand lees je wat ons nog meer uniek maakt:

- α Al meer dan 100 jaar een vertrouwd visleverancier aan de horeca;
- α Elke dag 133 soorten verse vis in huis;
- α We bezorgen 6 dagen per week, ook op zaterdag;
- α 20 vrachtwagens met gescheiden koel/vriescompartiment rijden elke dag door het land naar jou;
- α We kopen in op alle belangrijke Europese afslagen, waardoor je altijd verzekerd bent van een breed scala aan super verse vis;
- α Vis die bij ons binnenkomt krijgt een unieke barcode en tot in de keuken worden getraceerd;
- α Bestellen kan telefonisch, via de mail en online. We zijn 24 uur bereikbaar!

- ⌘ Orders vóór 24.00 besteld zijn de volgende dag in jouw keuken;
- ⌘ Geen filets op voorraad, omdat we elke vis naar jouw wens schoonmaken. Hierdoor voorkomen wij waste;
- ⌘ Deskundig team van visadviseurs, waarvan sommigen zelf achter de kachel hebben gestaan, die de taal van de kok spreken;
- ⌘ BRC-A gecertificeerd;
- ⌘ Wij hebben een speciaal mosselpannetje, wat de beleving in restaurants nog unieker maakt;
- ⌘ Je ontvangt wekelijks interessante prijsaanbiedingen en weetjes uit de viswereld.

“De enige vis die verser is, zwemt nog”



Ons aanbod

Bij ons ben je verzekerd van een uitgebreid assortiment aan hoogwaardige visproducten. We bieden **verse vis** van goede kwaliteit, rechtstreeks uit de zee. Daarnaast bieden wij **schaal- en schelpdieren**, waarbij elk exemplaar zorgvuldig is geselecteerd om jou de beste smaakbeleving voor in je restaurant te bieden. Bij Koninklijke Schmidt Zeevis vind je voor iedere culinaire wens de perfecte oplossing. Ontdek ons assortiment en geniet van de buitengewone smaken die de zee te bieden heeft. Ons toegewijde team staat zes dagen per week paraat om jouw horecazaak door heel Nederland te voorzien van de meest verse vis.



Een greep uit onze klanten

Bij Koninklijke Schmidt Zeevis zijn we er trots op dat we een uitgebreide klantenkring bedienen en hen voorzien van de allerbeste verse vis. Enkele van onze gewaardeerde klanten zijn:

- OCEANS Beach House Scheveningen
- Kita Hendrik Ido Ambacht
- Kyatcha
- Goud Rotterdam
- Koetshuis Bennekom
- Broederenklooster Zutphen
- Le Jardin Ruchpen
- Kaatmossel Rotterdam
- Pesca
- De Rozario Helmond
- Kasteel Vanenburg
- Villa Augustus Dordrecht
- Kromme Dissel Heelsum
- Olijfboom Barendrecht
- Beluga Maastricht
- Hofstedemeerzicht Zoetermeer
- Leeuwtje Noorden
- 't Nonnetje Harderwijk
- 't Schippershuis
- Ron Gastrobar



Ons pand in Rotterdam

Ons unieke pand is een mooie plek voor liefhebbers van verse vis en delicatessen. We zijn er buitengewoon trots op dat nergens ter wereld zo'n uitgebreid assortiment te vinden is als hier.

Locatie en openingstijden

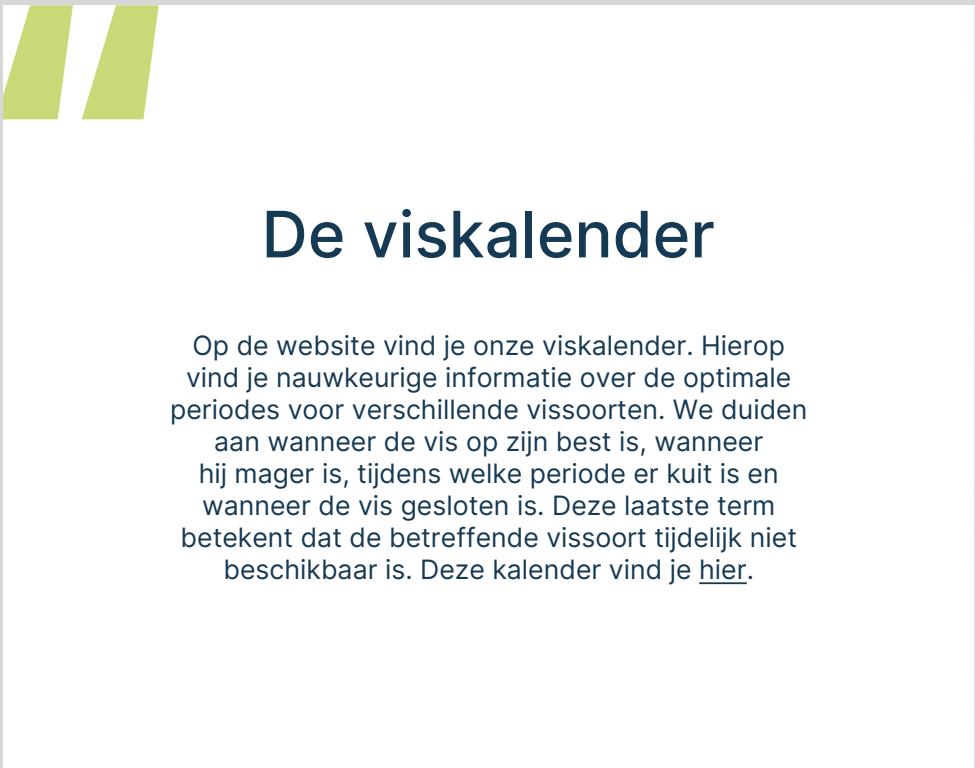
Je vindt ons pand aan de Matlingeweg 333 te Rotterdam. Dit opvallende schip is een ware blikvanger en een must-visit voor liefhebbers van verse vis en smaakvolle delicatessen. Ons pand is zeer geschikt om een hapje of drankje te doen met één van onze accountmanagers. Ook is er de mogelijkheid om een rondleiding te krijgen door het volledige pand, om zo een nog beter beeld te krijgen van Koninklijke Schmidt Zeevis.

We kijken er naar uit om je te verwelkomen!



De viskalender

Op de website vind je onze viskalender. Hierop vind je nauwkeurige informatie over de optimale periodes voor verschillende vissoorten. We duiden aan wanneer de vis op zijn best is, wanneer hij mager is, tijdens welke periode er kuit is en wanneer de vis gesloten is. Deze laatste term betekent dat de betreffende vissoort tijdelijk niet beschikbaar is. Deze kalender vind je [hier](#).



Maak je visbeleving compleet

Bij Koninklijke Schmidt Zeevis geloven we in het versterken van jouw visbeleving dankzij ons assortiment van mooie producten. Ontdek onze handige cocktailvorkjes, speciaal ontworpen voor het genieten van sardines. Of maak gebruik van ons professionele oestermes om de heerlijke smaken van oesters volledig tot hun recht te laten komen.

Voor wie graag zelf de culinaire wereld van vis verkent, bieden wij het Schmidt Originals Zeevis Kookboek aan, vol met inspirerende recepten en tips van onze experts.

Met deze hoogwaardige producten willen we jou de tools in handen geven om jouw visbeleving naar een nog hoger niveau te tillen. Zo hebben wij bijvoorbeeld een uniek mosselpannetje, voor extra uitstraling. Ontdek het assortiment en maak van elke maaltijd met vis een bijzondere ervaring.



Promotiemateriaal

Koninklijke Schmidt Zeevis biedt een uitgebreid scala aan promotiematerialen om de totale beleving in de horeca completer te maken. Restaurants kunnen gebruikmaken van diverse materialen, waaronder posters, mosselpannetjes en zelfs een authentieke haringkar om de sfeer te versterken. Daarnaast is het mogelijk om een vismarkt te organiseren bij jouw restaurant, wat een unieke ervaring biedt aan gasten. Bovendien ondersteunen we onze klanten op het gebied van social media, waarbij we samen content creëren om online te groeien. Voor meer informatie verwijzen we graag naar onze [evenementen brochure](#).



Wij matchen jouw inkooplijst tegen een goedkopere prijs

Wij hebben een aanbod dat je niet wilt missen! We zijn ervan overtuigd dat we de perfecte vispartner voor jouw bedrijf kunnen zijn. Wij begrijpen als geen ander hoe belangrijk het is om topkwaliteit vis in te kopen. Daarom bieden we nu een speciale kans: stuur ons jouw inkooplijst van vis en wij matchen deze tegen een prijs die lager is dan je nu betaalt!

Dankzij ons uitgebreide assortiment van maar liefst 133 soorten verse vis, beschik jij altijd over het juiste aanbod. Wij zijn trots op onze unieke versheid en flexibele besteltijden. Jouw tevredenheid staat bij ons op nummer één en we zullen er alles aan doen om aan jouw specifieke wensen te voldoen.

Vraag vandaag nog jouw inkooplijst aan via onderstaande link en ontdek waarom Koninklijke Schmidt Zeevis de favoriete visleverancier is van ondernemers zoals jij. Laat deze kans niet aan je voorbijgaan. Maak van je keuken een winstmachine en verzekeer jezelf van de meest verse vis.

[Vraag hier jouw inkooplijst aan!](#)



- *Het team van Koninklijke Schmidt Zeevis*

Contact

Heb je vragen of wil je meer informatie? We staan klaar om je te helpen! Hieronder vind je onze contactgegevens. Aarzel niet om contact met ons op te nemen. We kijken ernaar uit om van je te horen en je verder te assisteren.

☎ 010 444 3 555

✉ horeca@schmidtzeevis.nl

📍 Matlingeweg 333, 3044 EV
Rotterdam

📘 [Schmidt Zeevis Zakelijk](#)

📷 [@schmidtzeeviszakelijk](#)

📌 [Koninklijke Schmidt Zeevis Rotterdam](#)

