



Kwaliteit.  
Service.

*Quality. Service.*



# 'WIJ BLINKEN ECHT UIT IN SERVICE EN ENTHOUSIASME'

## Vishandel Schot biedt méér dan alleen verse vis, schaal- en schelpdieren

Vishandel Schot in Tholen creëert dankzij een bezielde aanpak mooie samenwerkingen met uiteenlopende klanten. Deze houding of visie, weet eigenaar Arnoud de Jager, komt neer op een grote klantbetrokkenheid en vakkennis. 'Natuurlijk moet de kwaliteit top zijn, dat staat buiten kijf! Daarnaast is het bij ons zo, dat wij echt klaarstaan voor onze klanten. Wij zijn leverancier én adviseur. In een notendop: een servicegerichte gesprekspartner voor de horeca en detailhandel', legt Arnoud gepassioneerd uit.

### TEAMWORK EN PASSIE

Met teamwork, passie en een enthousiaste mentaliteit is het bedrijf de afgelopen jaren flink gegroeid. Zo is de productielocatie in Tholen (Zeeland) recentelijk geheel gemoderniseerd en uitgebreid. 'Onze service en enthousiasme hebben bijgedragen aan deze groei, daar blinken we in uit. Door onze teamspirit hebben wij een stabiel netwerk van klanten in binnen- en buitenland weten op te bouwen', vertelt Arnoud. 'Daar ben ik best trots op!'







## 'WE GENUINELY EXCEL IN SERVICE AND ENTHUSIASM'

Vishandel Schot offers more than just fresh fish, crustaceans and shellfish

Thanks to its impassioned approach, Vishandel Schot in Tholen, the Netherlands, develops successful partnerships with a wide range of clients. This mindset or vision comes down to a high level of customer engagement and expertise, according to owner Arnoud de Jager. 'Naturally, you must offer top quality, there is no question about that! In addition, we are truly at the service of our customers. We function as a supplier, as well as an advisor. In a nutshell: a service-oriented partner for the catering and retail sectors,' Arnoud explains enthusiastically.

### TEAMWORK AND PASSION

The business has grown exponentially in recent years thanks to teamwork, passion and an enthusiastic mindset. Recently, the production facility in Tholen (Zeeland) was completely modernised and expanded. 'Our service and enthusiasm contributed to this growth – two characteristics we excel in. Thanks to our team spirit we have developed a stable network of national and international clients,' says Arnoud. 'And that is something I am exceptionally proud of!'





# VAN ZILTIGE OESTERS EN LEVENDE KREEFTEN TOT LIJNGEVANGEN ZEEBAARS

Ons visaanbod is grenzeloos; van lijngevangen zeebaars en ziltige oesters tot levende kreeften en allerlei soorten zeewier. Zolang wij de herkomst kennen en goedkeuren, kopen wij de vis of partij schaaldieren in en bezorgen het bij u op de zaak als vers, bevroren of levend eindproduct. Hiernaast houden wij met het oog op duurzame visserij zo veel mogelijk rekening met seizoensgebonden producten en de vangstmethoden.

## INKOOP DICHTBIJ DE BRON

Wij staan vooral bekend om onze dagverse producten die direct uit het water bij onze klanten worden uitgeleverd. Zo zijn wij onder andere gespecialiseerd in lijngevangen zeebaars en halen we elke ochtend verse mosselen en oesters op bij onze partners Koninklijke Prins & Dingemanse en de Oesterij in Yerseke. Veel beter kan je het niet krijgen! 'Aan de basis van ons werkwijze ligt een drang naar versheid en puurheid. Daar draait het om. Onze creatieve en kwalitatieve samenwerking met partners helpt daar enorm bij', vertelt Arnoud. 'Er is niets mooiers dan samen bezig te zijn met prachtige pure producten als mosselen en oesters.' Deze transparante werkwijze en inkoop dichtbij de bron, is typisch Vishandel Schot!







## FROM SALTY OYSTERS AND LIVE LOBSTERS TO LINE-CAUGHT SEA BASS

Our range of fish is limitless: from line-caught sea bass and salty oysters to live lobsters and all kinds of seaweed. As long as we know and approve of the origin, we buy in the fish or crustaceans and supply the end product to your business fresh, frozen, or live. With a view to sustainable fishing, we consider seasonal products and take into account the methods of catching as far as possible.



### PURCHASING CLOSE TO THE SOURCE

We are known primarily for our day-fresh products that are delivered to our customers straight from the water. For example, we specialise in line-caught sea bass, amongst others, and we collect fresh mussels and oysters from our partners Koninklijke Prins & Dingemanse and Oesterij in Yerseke every morning. You cannot do much better than that! 'At the heart of our methodology lies a quest for freshness and purity. That is what it is all about. Our creative, high-quality partnerships are a great help in that respect,' explains Arnoud. 'There is nothing as satisfying as working with beautiful, pure products such as mussels and oysters together.' This transparent process and purchasing close to the source is what Vishandel Schot is all about!





## *Maak gebruik van onze unieke allround service!*

- Inkoop bij de bron, direct beschikbaar voor klanten
- Digitaal bestelgemak via onze eigen 100% up-to-date app
- Zes dagen in de week geopend en op zondag spoedbestellingen mogelijk
- Vóór middernacht besteld, is de volgende dag in huis!
- Gastronomisch advies; welke vissen en schaaldieren voor welk seizoen?
- Moderne HACCP-gecertificeerde productielocatie in Tholen, Zeeland
- Koeling, verwerking en planning geschiedt door de inzet van hightech machines en IT-systemen

## *Make the most of our unique all-round service!*

- Purchasing at the source, immediately available to customers
- Convenient digital ordering using our own 100% up-to-date app
- Open six days a week with express delivery possible on Sundays
- Order by midnight for next day delivery!
- Gastronomic advice: which fish and crustaceans are suitable for which season?
- Modern HACCP-certified production facility in Tholen, in the Dutch province of Zeeland
- Refrigeration, processing and planning with high-tech equipment and IT systems





## WHAT OUR CUSTOMERS SAY...

*'Ik laat me graag door Vishandel Schot adviseren. Ze werken eerlijk, leveren kraakverse producten en laten precies zien waar ze alles vandaan halen. Net als Arnoud en Leen ga ik graag op zoek naar de basis van het product. De kwaliteit die Schot brengt, daar ben ik gerust in. Daar twijfel ik nooit aan. En zij willen net als ik dat mijn klanten tevreden zijn.'*

Chef Seppe Nobels van Graanmarkt 13 in Antwerpen, uitgeroepen tot Beste Groenterestaurant van Vlaanderen door Gault&Millau en lid van NorthSeaChefs.

*'I am happy to be advised by Vishandel Schot. They are honest, they deliver super-fresh products and tell you exactly where they source everything. Like Arnoud and Leen, I like to know the origins of the product. I have full confidence in the quality provided by Schot. I never doubt it. They want my clients to be satisfied, just as I do.'*

Chef Seppe Nobels of Graanmarkt 13 in Antwerp, Belgium, declared 'Beste Groenterestaurant in Flanders' (non-vegetarian restaurant serving the best quality vegetables) by Gault&Millau and member of NorthSeaChefs.



*'Het is heel prettig werken met Arnoud; hij staat altijd voor je klaar. Ook in het weekend! Desnoods komt hij samen met zijn vrouw een partij kreeften brengen. Die flexibiliteit is heel waardevol voor ons. Zeker omdat wij drie bedrijven hebben, met drie verschillende concepten. Ze weten bij Schot altijd het juiste visje voor te stellen en houden daarbij rekening met het seizoen en je budget.'*

Patron cuisinier René Selier van 't Jagthuijs, Uitspanning de Fazanterie en Mirabelle in Breda en Ulvenhout.

*'I very much enjoy working with Arnoud; he is always at your service. Including weekends! He and his wife will even deliver an order of lobsters if you would ask him. That flexibility is exceptionally valuable to us, because we have three businesses with three different concepts. At Schot, they always recommend the best fish, taking into account the season and your budget.'*

Restaurateur and Chef René Selier of 't Jagthuijs, Uitspanning de Fazanterie and Mirabelle in Breda and Ulvenhout.



Connect with us.

*We helpen u graag verder met passende visproducten en advies op maat!*

*We would be delighted to recommend suitable fish products and provide you with customised advice!*

Vishandel Schot  
Slabbecoornweg 66  
4691 RZ Tholen  
The Netherlands

T +31 (0)166-602540  
E info@vishandel-schot.nl

[WWW.VISHANDEL-SCHOT.NL](http://WWW.VISHANDEL-SCHOT.NL)



**Koeltransport op maat.**

Verkoop  Verhuur  
Nieuw • Gebruikt • Ombouw



vdheuveelbedrijfswagens.nl Direct contact? ☎ (0165) 555 640

**Heuvel**  
BEDRIJFSWAGENS

Sterk in elk merk!

**Rabobank Oosterschelde** Uw partner in risicobeheersing en financiële dienstverlening

TeamZakelijkeRelaties.oosterschelde@rabobank.nl  
[www.rabobank.nl/oosterschelde](http://www.rabobank.nl/oosterschelde)  
Tel. (0113) 24 84 00

Een aandeel in elkaar 



**BEN JIJ AL IN FINANCIËLE TOPCONDITIE?**

Joost laat geen kans onbenut om samen met jou het maximale uit jouw onderneming te halen. Je krijgt inzicht in je huidige financiële situatie en in de toekomst, met behulp van de Volgend Jaarrekening©. Dit alles voor een scherpe, vaste prijs per maand. En, de traditionele jaarrekening geeft Joost je er gratis bij!

**BEN JIJ KLAAR VOOR FINANCIËLE TOPPRESTATIES?**

[www.hallojoost.nl](http://www.hallojoost.nl)

**joost**  
accountants & adviseurs