



VIS MET EEN GOED VERHAAL

*Samen
sterk
en
duurzaam*



Puurvis

Damlaan 69a

2265AM

070-3278103

www.puurvis.com

info@puurvis.com



De afgelopen jaren is voor veel ondernemers niet de makkelijkste tijd geweest.

De crisis slaat/sloeg hard om zich heen. Nu er veel tekenen komen dat we beginnen met de crisis langzamerhand achter ons te laten, komt er ook voor veel ondernemers weer ruimte en energie om nieuwe stappen te ondernemen. Als ondernemer is het belangrijk om te blijven vernieuwen en de onderneming aan te passen aan de wensen van de klant. Veel

consumenten/klanten Kijken steeds meer naar puur en duurzame producten. Voor u als ondernemer geeft dat veel nieuwe mogelijkheden en kansen. Wat is mooier dan wanneer u samen met lokale ondernemers hierop in kan spelen? Samen met puurvis kunt u werken met verse, mooie, lekkere, pure en duurzame visproducten. Geef uw klant iets extra's mee en vertel het verhaal achter het product.

Ik hoop dat u de tijd wilt nemen om deze brochure door te lezen en misschien ziet u net zoals Visgilde Leo de Jong de kansen voor de toekomst

Martijn Jasper
(eigenaar)

puurvis



Inhoudsopgave

- Puurvis
- Waarom duurzame vis
- Waarom lokaal ondernemerschap
- Uw personeel als visspecialist
- Wat kunt u van Puurvis verwachten
- Assortiment



PUUR VIS

VIS MET EEN GOED VERHAAL

Puurvis



PUURVIS is een visspecialist die is opgericht in 1984. De winkel is gevestigd op de damlaan in Leidschendam.

PUURVIS wordt gerund door Martijn Jasper en zijn vrouw. Een jong en enthousiast ondernemers echtpaar die samen met 8 personeelsleden
PUURVIS

PUURVIS heeft in het 30 jarige bestaan vooral een goede naam opgebouwd vanwege het grote en goede verse vis assortiment.

Nu ik, als nieuwe eigenaar, enige tijd aan het roer sta ben ik een tijd terug een nieuwe weg ingeslagen. Het uitgebreide verse vis assortiment is gebleven, alleen op een nieuwe manier die past bij deze tijd en de toekomst.

Elke dag kopen wij verse vis in op de visafslag van Scheveningen. Door de nieuwe weg die wij zijn ingeslagen < duurzaam > , kopen wij nog steeds de verse vis in op de afslag van Scheveningen. Nu echter uitsluitend van boten die op een duurzame manier vis vangen. De klanten van PUURVIS waarderen deze manier van ondernemen. Hiermee zie ik niet alleen kansen voor PUURVIS, maar ook voor u als lokale mede-ondernemer!



Waarom duurzame vis

De visserij is een belangrijk onderdeel van de Nederlandse cultuur. Daar mogen we met zijn allen best trots op zijn. De vissector brengt niet alleen een breed palet aan producten als vis, schaal- en schelpdieren voort dat culinair wordt gewaardeerd, maar ook vanuit het oogpunt van gezondheid dat van groot belang is.

Goede VIS staat voor 'vis eten met een goed geweten'. Veel mensen vinden vis lekker. Maar lang niet alle vis is duurzaam gevangen of duurzaam gekweekt. Consumenten kiezen steeds vaker voor dier- en milieuvriendelijk geproduceerd voedsel. In het afgelopen jaar gaven zij hier € 257 miljoen meer aan uit ten opzichte van 2012: een stijging van 10,8%. Mensen kopen vooral meer duurzame vis (+21%). De groei van duurzaam voedsel in speciaalzaken, zoals de groenteboer, viswinkels, bakkers, delicatessenwinkels ligt op ruim 9%.

Bij cateringbedrijven, restaurants en instellingen valt de groei van duurzame producten lager uit met bijna 3%. Restaurants blijven hiermee achter ten opzichte van andere ondernemers. Dit is voor u als ondernemer een kans om mee te liften op de stijgende trend van duurzame vis.

Duurzame vis duur? Nee, duurzame vis is niet duurder dan niet duurzame vis. Door de vele duurzame vis die tegenwoordig beschikbaar is, is er bijna geen prijsverschil met geen duurzame vis.

Tegenwoordig zijn er tal van keurmerken. PUURVIS bundelt deze keurmerken in zijn eigen keurmerk PUUR VIS. Dat betekent dat alle vis die bij ons verkocht wordt met het label PUUR VIS een duurzaamheid certificaat heeft.



Waarom lokaal ondernemerschap

U wilt graag de klanten vertellen wat ze eten. De klant daarnaast, vindt het ook steeds belangrijker om te weten waar het eten vandaan komt en hoe het op het bord is gekomen. Door een samenwerking aan te gaan met lokale ondernemers is de aanvoerlijn kort met weinig schakels_. Bij alle geleverde vis van PUURVIS ontvangt u informatie over:

- Waar de Vis is gevangen
- Welke boot de vis heeft gevangen
- Met welke vistechniek de vis is gevangen

Door deze informatie kunt u zich onderscheiden tegenover u concurrenten. Laat uw klant zien dat u bezig bent met de toekomst!



Uw personeel als visspecialist?

Voor een professionele uitstraling van uw personeel bieden wij een korte cursus aan. Dit zijn leuke en leerzame cursussen.

Bedienend personeel

Cursus van een halve dag of avond. de cursisten leren in een korte tijd alles over vis. Hierbij leren ze vis herkennen, verschillende vangstmethodes, smaakverschillen van vis en duurzaamheid

Door deze cursus is uw personeel voorbereid op vragen van gasten.

Keuken personeel

Cursus van een halve dag of avond. Tijdens de cursus wordt er uitleg gegeven over vis en duurzaamheid, worden de technieken bijgeschaafd van het fileren van vis en worden de verschillende smaken en structuren van vis besproken.



Wat kunt u verwachten van PUURVIS

- Duurzame vis met een verhaal
- Dagverse producten van de Scheveningse visafslag voor een prijs conform de markt
- Hele vis, filet, geportioneerd en/of vacuum
- Voor 24:00 uur besteld, de volgende dag in huis
- Zes dagen per week bezorgen, ook op zaterdag
- Snelle levering door korte afstand
- Eenvoudig bestelformulier
- Telefonische hulp
- Opgeleid personeel voor het maken van u bestelling
- Haccp verwerking voor het maken van u bestelling
- Digitale factuur
- Workshop voor het bijscholen van uw personeel over Duurzame vis
- Gebruik maken van het PUUR VIS label op kaart!



Assortiment

Hieronder vindt u een kleine greep uit ons assortiment

Duurzame Verse vis

Heek	Haring	Heilbot	Kabeljauw	Makreel	Bot	
Haai	Dorade	Ansjovis	Paling	Sardine	Zwaardvis	
Griet	Harder	Leng	Marlijn	Meerval	Inktvis	Rode
Poon	Rode Mul	Schelvis	Tonijn	Zeewolf	Tarbot	
Tong	Wijting	Zeebaars	Pieterman	Zeeduivel		

Assortiment duurzame gekweekte vis

Zalm	Dorade	Paling	Forel	Rode Forel
Regenboogforel	Tilapia	Zeebaars		

Assortiment Schaal en Schelpdieren

Mosselen(verschillende maten)	Vongole(verschillende maten)		
Kokkels	Scheermessen	Krab	Kreeft(Noordzee en
Canadese	Langustine	Oesters(verschillende soorten en maten)	
Garnalen(verschillende soorten en maten)			



Assortiment

Duurzaam Gerookte Vis

Paling Noorse Zalm Schotse zalm Wilde Canadese zalm
Makreel BokKing Schotse zalm gerookt in Whisky Schotse Zalm
gerookt op redwood
Schotse Zalm gerookt met rode bieten

Diverse conserven

Tropische vis

Kaviaar

Diverse haring producten

PUURVIS



PUURVIS

Damlaan 69a

2265AM Leidschendam

070-3278103

www.puurvis.com

info@puurvis.com