

Verrassend verse vis

Crisis? Niet bij Visgilde Vermaas. De visspecialzaak, gevestigd in winkelcentrum Prinsenland, ziet na vierenhalf jaar het klantenbestand nog altijd groeien. Het geheim? Kwaliteit en klantvriendelijkheid.

'Kijk', zegt John Vermaas, terwijl hij naar zijn toonbank wijst. 'Zalmsoesjes. Gevuld met gerookte zalm, crème fraîche en verse dille. Dat vind je dus nergens anders.' Het recept bedacht hij op zomaar een avond, samen met zijn zoon Kevin, die ook in de zaak werkt. Als ze de deur achter zich dichttrekken, houdt het niet op voor de twee. Dag en nacht zijn ze met de zaak bezig, bijna letterlijk. 'Ik heb maar één hobby en dat is mijn zaak', vertelt John. 'Ik ben geboren met schubben. Mijn ouders hadden een viskraam op de markt, waar ik als klein jongetje ook altijd rondliep. Vis is mijn leven.'

Voor zoon Kevin is het niet anders. Hij werkte als chef-kok voor diverse gerenommeerde restaurants, waaronder Kaat Mossel, maar toen zijn vader in mei 2008 de deuren opende van zijn viszaak, was meteen duidelijk dat Kevin er óók zou gaan werken. 'Kevin en ik zijn altijd bezig met het verzinnen van nieuwe recepten en verrassende combinaties', zegt John. 'In mijn ogen móét er een chef-kok staan in een visspecialzaak. Alleen dan krijg je producten van topkwaliteit, zoals de zalmsoesjes, waarmee je je kunt onderscheiden.'

De vis die bij Visgilde Vermaas in de toonbank ligt, is op een duurzame manier gevangen en wordt iedere dag vers aangeleverd vanuit binnen- en buitenland. 'Verser krijg je het niet', zegt John. 'Onze toonbank is de voorraad. Wij maken ook alles zelf, zoals de vissoep en kreeftensoep, die zeer geliefd zijn. En we werken alleen met verse ingrediënten. De krabsalade is bij ons echt van krab, niet van surimi. In onze kreeftensalade zit echt kreeftenvlees. En de kibbeling is van verse kabeljauwfilet. Klanten proeven en waarderen dat.'

Dat geldt ook voor de wijze waarop Visgilde Vermaas zijn klanten behandelt. 'Eigenlijk spreek ik liever niet over klanten, maar over

gasten', zegt John. 'Wij behandelen mensen op de manier waarop we zelf graag behandeld zouden willen worden. Hoe druk het ook is, de klant die aan de beurt is, wordt van A tot Z geholpen. We fileren de vis als mensen dat willen en geven ze advies over het bereiden. Is het zomer en moet een klant een eindje rijden naar huis? Dan verpakken we de vis gekoeld. Dat soort dingen wordt gewaardeerd. Regelmatig horen wij van klanten dat het plezier er vanaf spat achter de toonbank en dat ze zich daardoor erg welkom voelen.'

Die benadering zorgt ervoor dat zelfs mensen uit Leiden, Hoek van Holland en 's-Hertogenbosch naar Visgilde Vermaas rijden voor hun vis. John Vermaas: 'Via via zijn zij in contact gekomen met onze producten en dat is zó goed bevallen, dat ze graag een uur of langer in de auto zitten om hun vis te komen halen. Dat is het grootste compliment dat we kunnen krijgen.'



VISGILDE VERMAAS
MIA VAN YPERENPLEIN 101
T. 010 850 90 09
WWW.VERMAAS.VISGILDE.NL