

De Zilte Zee viert eenjarig bestaan

Vishandel De Zilte Zee is deze vrijdag de 13e, normaal gesproken toch een dag van ongeluk, alweer een jaar in winkelcentrum De Buitenhof gevestigd. In dat jaar heeft de zaak al een schare vaste klanten opgebouwd en er lijken er elke dag weer meer bij te komen. De kracht van De Zilte Zee? Klantenservice. "Het leukste is als we de mensen terug zien en horen dat de vis heerlijk was! Daar doen we het voor."

Eigenlijk liet Vishandel De Zilte Zee al direct zien wat zij allemaal in huis had. Ook al hadden zij toen al ruim assortiment verse vis en diverse soorten gerookte, gestoomde en luxe vissoorten, toch kwam er in de eerste week al een bijzonder verzoek binnen. Een dame wilde graag verse pulpo (inktvis). Zij was al bij verschillende vishandels in Delft geweest, maar kon nergens de pulpo vers krijgen. Vishandel De Zilte Zee kon haar daar wel bij helpen. Nog geen week later kon bedrijfsleider Dion Ruigrok de dame dan ook bellen met het goede nieuws dat de pulpo uit Italië binnen was gekomen. Vishandel De Zilte Zee vindt het heerlijk om het net even anders dan de andere vishandelaren te doen. Ze vinden het geweldig om de toonbank zo prachtig als mogelijk op te maken. Regelmatig vinden we dan ook een wilde zalm (uit Schotland of Canada), een hele kabeljauw, een levende kreeft of een haai in de toonbank. Deze ligt er niet alleen voor de show. Bij vishandel De Zilte Zee kunnen ze ook vertellen waar de vis wordt gevangen en hoe het beste tot zijn recht komt. Eén jaar na de opening kunnen we wel stellen dat Vishandel De



Chantal Taal staat regelmatig naast haar partner Dion Ruigrok achter de balie bij De Zilte Zee en allebei helpen ze klanten graag met het uitzoeken van de lekkerste vis.



Aad en Greet Taal tonen met trots een papegaavis uit Suriname die in De Zilte Zee verkrijgbaar is. De vishandel biedt een groot aantal verse, gerookte, gestoomde en luxe vissen aan.

Zilte Zee een succes is. "Nog wekelijks zien we nieuwe klanten of horen we dat mensen niet wisten dat in Winkelcentrum De Buitenhof een vishandel zit. Het leukste is als we de mensen dan later terug zien en te horen dat de vis heerlijk was! Daar doen we het tenslotte voor." Als extra service deed de Zilte Zee tijdens de feestdagen in december ook aan bestellingen. Toen bereidde de winkel onder andere gourmetschotels, tapas en luxe zalsalades. Dat is toen

goed bevallen. "De reacties van mensen daarop waren positief," vertelt Dion. "Ze vonden het leuk. Daar hebben we best wel wat van gehoord." Niet alleen de klantenkring, maar ook het assortiment is het afgelopen jaar uitgebreid. Op zaterdag kunnen we de ouderwetse gebakken bokking en de gebakken kuit in de winkel verkrijgen. Verder heeft de Zilte Zee sinds kort ook verschillende traiteur artikelen als; ovenschotels met vis, groente en pomme

duchënne, quiche in vijf verschillende soorten, zalmtom-pouces en garnalenbrochettes. Zo kan Vishandel De Zilte Zee ook voor de snelle, lekkere en gezonde hap zorgen. Over de toekomst is Dion ook positief: "Ja, we gaan zo wel nog wel even verder." Wordt de kredietcrisis een probleem? "Nee. Wij gaan er natuurlijk wel wat van voelen, maar ik denk dat bijvoorbeeld restaurants dat sneller zullen merken. Als je geen zin hebt om te koken, dan kies je toch eerder voor de snackbar. Dat is toch anders en dat zal niet veranderen. En ja, als het allemaal op zijn gat gaat, dan wij natuurlijk ook, maar dat zal toch niet." Zo verwachten we dan ook over vier jaar te kunnen berichten over het eerste echte jubileum van De Zilte Zee.

Bij Vishandel De Zilte Zee staan ze elke dinsdag tot en met vrijdag van 9.00 – 18.00 uur en zaterdag van 9.00 – 17.00 uur met dagverse producten en tips voor u klaar.



ADVERTORIAL

Hoera! De Zilte Zee 1 jaar!

Feestelijke aanbiedingen
vrijdag 13 t/m vrijdag 20 maart 2009

- Lekkerbekken**
3 stuks voor € 4,50
- Haring**
4 stuks voor € 5,00
- Kibbeling**
500 gram voor € 5,50
- Gestoomde makreel**
€ 2,75 per stuk

... vishandel ...
De Zilte Zee

Vrijheidslaan 10
2625 RD Delft
tel. 015 - 256 80 50