

Bezoek ook eens onze website



Informatie

Kunt u (tijdelijk) hulp gebruiken? Wilt u meer rendement?
Wilt u meer weten over onze scherpe tarieven, per kilo of per uur?
Of een vrijblijvende offerte? Wilt u dat we ons uitgebreide netwerk
benutten om zelf vis voor u in te kopen?

Neem dan contact met ons op.

Heijvis Visverwerking is ook beschikbaar in het buitenland.



Heijvis Visverwerking
Bergeend 2
3752 KL Bunschoten- Spakenburg
Utrecht, Nederland
www.heijvis.nl
info@heijvis.nl
+31 (0) 33 260 02 08
+31 (0) 6 46 28 1447



www.heijvis.nl

Heijvis Visverwerking

Heijvis Visverwerking is een modern visfileerbedrijf dat vis verwerkt op locatie. Dus in uw groothandel, visspeciaalzaak of restaurant. Als organisatie zijn wij gespecialiseerd in een efficiënte verwerking van vis. Ze doen dit snel, schoon en scherp geprijsd. Met een hoog rendement dus.

Rendement

Zoals u waarschijnlijk weet, is de aanvoer van vis niet continue. Op sommige dagen komt de vis met grote partijen binnen, op andere dagen is de aanvoer minder. Wij kunnen u op drukke dagen ondersteunen met extra mensen. Zo kunt u het hele jaar werken met minder vast personeel. Dat scheelt enorm in uw personeelskosten. Ook heeft u dan minder hinder van ziekteverzuim. Heijvis Visverwerking zorgt dat uw werk gedaan wordt. Altijd. Met ervaren mensen die snel en zuinig werken. Tegen een lage prijs. Zo is Heijvis Visverwerking Heijnen onmisbaar voor uw rendement.



Voor wie?

De fileerders van Heijvis Visverwerking verwerken alle soorten vis voor een groot aantal zeevisgroothandels, visspeciaalzaken en horecaleveranciers in binnen- en buitenland. Soms runnen ze de gehele fileerafdeling, soms doen ze een deel van het werk. Ook werken ze in de keukens van de gerenommeerde restaurantketens. Om te fileren maar ook te portioneren in de gewenste aantallen en grootte. Natuurlijk weten ook visspeciaalzaken en ambulante vishandelaren de ambachtelijke fileerders uit Spakenburg te vinden.



Kwaliteit

Fileren is een vak apart. Pas na jarenlange ervaring leert een fileerder om snel en schoon en dus met veel rendement te werken. Heijvis Visverwerking is opgericht door de familie Heijnen, een familie die al tientallen jaren in de vis zit, en ook meer dan 40 jaar ervaring in het fileren en verwerken van vis. Ze beschikken over een grote groep ambachtelijke fileerders en ervaren vismedewerkers. Vakmensen die zorgen dat de textuur en het natuurlijk aroma behouden blijft. U proeft het verschil met machinaal verwerkte filets. En uiteraard werken ze netjes volgens de HACCP-normen.

Visverwerking

Heeft u zelf geen verwerkingsruimte. Dan hebben wij de beschikking over eigen verwerkingsruimtes. Ook kunnen we via ons uitgebreide netwerk tegen aantrekkelijke prijzen vis inkopen, verwerken en verkopen. We leveren de filets van deze vissoorten in alle soorten en maten, al naar gelang wat de klant wenst. Zeg maar wat u wilt.

