

ALFA FISH

Dé all-round vishandel voor horeca en grootverbruikers

Meer dan 70% van het aardoppervlak bestaat uit rivieren, zeeën en oceanen. Weten welke vissen, schaal-, en schelpdieren waar en wanneer te vinden zijn, daar is passie en talent voor nodig.



Alfa Fish is dé specialist qua vis en zeevruchten in de Belgische markt. Met kwaliteit, versheid en duurzaamheid tegen scherpe prijzen maakt dit familiebedrijf duidelijk het verschil.

Vis wordt wereldwijd bij de bron ingekocht, gaande van lokale Noordzeevisafslagen tot Maledivische tonijnvissers en Noorse zalmkwekers. “Een van de succesrecepten van het bedrijf is dat het zo veel mogelijk rechtstreeks aankoopt. Zo zit er slechts één stap tussen boot en bord. Op die manier gunnen we een deel van de marge aan de klant en hebben we controle over de versheid en beschikbaarheid”, vertellen broers Steven (33) en Christophe

(36), die zes jaren geleden het bedrijf van hun ouders overnamen.

Naast de inkoop, vindt ook de ‘just-in-time’ visverwerking bij Alfa Fish zelf plaats. Nadat de vis ’s avonds bruto, d.w.z. op zijn geheel, binnenkomt, kan deze razendsnel op maat van de klant versneden worden: filets, hazen, porties... met vel of zonder vel. Graag gevacumeerd? geen probleem! Met eigen transport wordt de bestelling de volgende ochtend nog tot bij de klant gebracht.

Een breed spectrum van klanten heeft reeds de weg naar Alfa Fish gevonden: van mosselen voor de frituur tot vis voor sterrenrestaurants. Ook hotels, traiteurs,

marktkramers, viswinkels, horecagroot-handels en zelfstandige supermarkten kopen bij Alfa Fish. Via cateraars belandt de vis zelfs op het menu in vliegtuigen en op festivals als Tomorrowland. Via het online bestelplatform kunnen klanten rechtstreeks bestellingen plaatsen aan transparante prijzen.

Ook particulieren kunnen terecht bij ‘De Vistafel’, een viswinkel van Alfa Fish, gelegen op hetzelfde adres, waar een gelijkwaardig en ruim aanbod beschikbaar is.

Net als NorthSeaChefs wil Alfa Fish Belgische vis in de kijker zetten. Het promoot minder bekende vissoorten die vaak als bijvangst worden bovengehaald. Bij gebrek aan voldoende vraag wordt in ons land jaarlijks meer dan 200 ton vis uit de markt gehaald, omdat de bodemprijs op de veilingklok niet is gehaald. “Het is zonde minder populaire vissoorten als hondshaai, poon, pieterman, steenbolk of wijting te moeten verwerken tot vismeel voor de kweekvis”.

Met een nieuwbouw state-of-the-art infrastructuur gaat niet alleen de kwaliteit van de vis verder omhoog, maar bouwt Alfa Fish ook aan een duurzame toekomst. Een innovatieve CO2-koelinstallatie zonder schadelijke F-gassen, een reinigingssysteem met water- en warmterecuperatie en 363 zonnepanelen zorgen voor een quasi net-zero impact op het milieu. Daarnaast worden reststromen van vis (graten, koppen,...) nog verder verwerkt als grondstof voor dierenvoeding. Gezonde vis met een lage ecologische afdrak gaan zo hand in hand.

MEER INFORMATIE?

Alfa Fish

Groot Veerle 3
2960 Brecht
T: 03 313 81 34
www.alfafish.be
info@alfafish.be
Instagram: Alfa.Fish



ALFA FISH