

Dagelijks open met vis van de afslag

Klanten schuiven aan bij Fishkings

In hartje Den Haag zijn Ben en Abdulslam Sanhaji sinds 1 mei 2017 Fishkings gestart. Ze combineren hier de verkoop van kraakverse vis van de afslag met het aanbieden van broodjes en (internationale) maaltijden. De opvallend grote winkel heeft 55 zitplaatsen en is maar liefst zeven dagen per week open van 11.00 tot 23.00 uur.



Zo'n 55 zitplekken telt Fishkings, met name de stoelen aan de raanzijde zijn goed bezet.



De vis komt rechtstreeks van de visafslag in Scheveningen.



Zijn ervaring als kok en visspecialist brengt Ben Sanhaji samen in Fishkings.

Wie plaats neemt aan een van de vele tafeltjes aan het raam bij Fishkings, verveelt zich geen moment. Per auto, op de fiets of lopend trekken allerlei mensen aan het oog voorbij. Van gezin tot diplomaat en van groepje vriendinnen tot kantoorpersoneel. Je ziet meteen dat je midden in een multiculturele wijk bent, vlakbij Chinatown. "De hele dag is hier wat te beleven. Dat vind ik heerlijk", vertelt Ben Sanhaji, de kersverse eigenaar van Fishkings. De ligging op de hoek van de Gedempte Burgwal en de Lutherse Burgwal noemt hij ideaal. "Ik had dit pand al tien jaar op het oog."

Na 17 jaar een viswinkel met de naam De Zeespiegel te hebben gerund, wilde Sanhaji naar een groter pand uitwijken. Bovendien was het zijn grote wens om meer horeca-activiteiten toe te voegen. "Ik had in mijn vorige zaak, hier zo'n honderd meter vandaan, maar drie tafeltjes en zag dat mensen wegliepen omdat ze niet konden zitten."

Buiten de deur eten

De viswinkelier ziet veel toekomst in het combineren van de verkoop van verse vis met een horecafunctie. Zo is het mogelijk om ter plekke bereide broodjes en (internationale)

maaltijden in zijn zaak te nuttigen. "Je merkt dat veel buitenlandse mensen zoals de Marokkanen steeds meer buiten de deur eten, samen met de hele familie", weet Sanhaji, die zelf van Marokkaanse komaf is.

In mei van dit jaar was het tijd voor een volgende stap. Samen met zijn broer opende hij Fishkings. Daarin komt zijn ervaring als visspecialist en kok samen met de wens om een horecafunctie aan zijn zaak toe te voegen.

'Allerlei mensen trekken hier voorbij, van gezin tot diplomaat'

Zo'n 35 jaar geleden kwam de Haagse ondernemer naar Nederland. Via een oom belandde hij op zijn zestiende in de visbranche. Het begon met het schoonmaken van vis: uitsnijden, fileren, verpakken en haring kaken. De eigenaar van Fishkings werkte zelfs op een boot, in de viswerking aan boord. Nadat hij getrouwd was, bleef hij aan wal en was zo'n 16 jaar werkzaam bij vishandel Roeleveld in Scheveningen.

Na een uitstapje van zeven jaar als kookassistent in een instellingskeuken, zocht Sanhaji een nieuwe uitdaging en startte De Zeespiegel.

165 vierkante meter

Het pand waarin Fishkings zit, is in slechts zes weken tijd verbouwd tot een heldere, lichte winkel met gladde witte tegels aan de muur. Wat opvalt, is de grootte van maar liefst 165 vierkante meter winkelloppervlak. "Bij mijn vorige zaak had ik 68 vierkante meter." Samen met een architect, koelspecialist Climate32 uit Nunspeet en bakwandleverancier De Kuiper uit Woerden hebben de broers Sanhaji de winkel ingericht. Climate32 zorgde onder meer voor de in het plafond weggevoerde airconditioning. "Afgelopen zomer was het op



Vanuit een special au bain mariemeubel worden de internationale maaltijden, sauzen en soepen op warm gehouden tot het serveermoment.



Ben Sanhaji: "Als een klant bij mij bestelt, voer ik alle handelingen uit en gaat de vis niet door verschillende handen. Dat vinden klanten fijn."



De vis ligt voor het grijpen in deze koellades.



Fishkings ligt op een hoek in hartje Den Haag bij de multiculturele wijk Chinatown.

warme dagen heerlijk koel hier. De mensen van Climate32 hebben precies de juiste capaciteit berekend." Dat geldt ook voor de energiezuinige motor die heel efficiënt is en vier koelapparaten aanstuurt. Verder zijn de koellades voor de visvoorraad een uitkomst. Alles ligt binnen handbereik van de bakwand. Dat scheelt

twee voor lekkerbekjes, een voor ansjovis en sardines en een gloeiplaat voor het grillen van tong, tonijn, zeebaars en dorade. In de hoek van de zaak is een keukenunit geplaatst met fornuis en bakplaten voor het bereiden van de maaltijden. Dat gebeurt 's ochtends vanaf half acht tot een uur of elf.

een winstmaker." Het eten van haring is helemaal ingeburgerd, ook bij de klanten van niet-Nederlandse komaf, vertelt Sanhaji. "35 jaar geleden vond ik het niet lekker maar inmiddels wel."

Over de lengte van de hele winkel is de vitrine van bijna negen meter geplaatst. In de koeltoonbank met verneveling ligt kraakverse vis in allerlei soorten en maten. Bij de bakwand staan medewerkers te grillen en te bakken. "Verse vis fileren en à la minute bereiden, dat is de basis van het vak. We houden hier alles in één hand. Als een klant bij mij bestelt, voer ik alle handelingen uit en gaat de vis niet door verschillende handen. Dat vinden klanten fijn." Sanhaji weet waar hij over praat. Hij is een

echte vakfanaat. Van maandag tot en met vrijdag bezoekt hij dagelijks de visafslag in Scheveningen. "Ik ben net een 'gokverslaafde'; zo mooi vind ik het spel van bieden en kopen."

Corvina

Door zijn dagelijkse bezoeken is de vishandelaar bovendien op de hoogte van marktontwikkelingen. "Je krijgt kennis en als ik hoor dat de prijs van heek omhoog gaat, koop ik die in." Het visafslagbezoek levert bovendien 'nieuwe', wat minder bekende visvondsten op. "Ik heb hier een corvina uit de Noord-Atlantische Oceaan. Over de hele lengte van de vitrine, pal voor het raam en achterin de zaak, zijn in totaal zo'n 55 zitplaatsen gerealiseerd. Vooral 's avonds tussen half zes en negen uur zijn de tafels goed bezet

met gasten. Ze hebben een ruime keuze. Naast allerlei soorten gebakken en gegrilde vis zoals dorade, slibtong en kibbeling met frites en salade, zijn de mixschotels voor twee personen (à 22,95 euro) of vier personen (voor 39,95 euro) populair.

Op een soort tapasachtige manier worden deze schotels geserveerd. De bestellers krijgen een schaal met 200 gram kibbeling, calamares, ansjovis of 300 gram gamba's en schol. Daarbij komt frites, salade en een blikje fris per persoon. "Vroeger op de markt in Marokko zag je al dat mensen zo samen een maaltijd aten en nu is het hier een succes."

24-uurs economie

De mede-eigenaar van Fishkings schat dat zo'n zestig procent van zijn klanten in de winkel blijft om hun bestelling op te eten. De avondopenstelling is succesvol. Vanaf de start, is de Haagse viszaak zeven dagen per week open. Een bewuste keuze. "De supermarkten zijn ook elke dag open, dus waarom wij niet? We hebben een 24-uurs economie." Vooral tijdens de lunch, 's avonds en op vrijdag, zaterdag en zondag is er een piek in de verkoop. Ook afhalen is populair. "Klanten komen voor broodjes en verse vis. Ze laten deze zelfs à la minute afbakken om het warm mee naar huis te nemen. Bij ons hoeven ze maar een paar minuten te wachten."

Het klantenbestand is heel divers, net als de wijk waarin Fishkings ligt. "Van kantoor mensen tot hele gezinnen. Iedereen komt hier. Zelfs mijn oude klanten weten me hier inmiddels te vinden." •



Voorbijgangers kunnen zien dat de haring à la minute wordt schoongemaakt.

'Alles ligt binnen handbereik'

onnodig lopen en de vis blijft goed gekoeld. Om de horeca activiteiten te ondersteunen, is een extra grote bakwand met led-verlichting aan geschapt. Deze heeft een bakpot voor patat,

Winstmaker

Bij binnenkomst stuit de klant meteen op het haringverkoopmeubel. "Dat is de basis. Als je geen haring verkoopt, kun je inpakken. Het is



De gebakken vis wordt geserveerd met friet en salade.



Zestig procent van de klanten neemt plaats in de zaak om een hapje te eten.

Internationale maaltijden

De Marokkaanse achtergrond van eigenaar Ben Sanhaji is terug te zien in de maaltijden die hij aanbiedt. Zo verkoopt hij bij Fishkings huisgemaakte Marokkaanse erwtensoep (bissara) en tomatensalsa (charmilla). Daarnaast staan andere gerechten uit de mediterrane keuken op het menu zoals paella, witte bonensoep en linzensoep. Vanuit een special au bain marie meubel worden deze verkocht. "Ik merk dat vooral veel Spanjaarden, Marokkanen en Portugezen gewend zijn om vis te eten." Sanhaji krijgt weleens verzoeken van klanten voor gerechten die ze op vakantie in Marokko hebben gegeten. "Sommige ken ik zelf niet eens, maar dan ga ik naar het recept op zoek."