



VOOR  
BEREIDEN.  
VOOR  
BEDIENEN.



**SCHOONDERGANG  
VAN ZWANENBURG**

SINDS 1845



# Voor bereiden.

Wat is Schoondergang zonder Van Zwanenburg?  
Schoondergang is sterk in grootkeukentechniek.  
De kundigen op het gebied van professionele  
keukens. Waar ervaring decennia teruggaat.  
Waar afspraak ook altijd afspraak is en waar niet  
te tornen valt aan het hoge kwaliteitsniveau.  
Vakmanschap tot in de puntjes. De generaties  
hiervoor hebben die lat toen al hoog gelegd. In  
een branche waar zoet niet zonder zuur kan en  
koud nu eenmaal afgewisseld wordt met warm.  
Schoondergang. Voor bereiden.



# Voor bedienen.

Wat is Van Zwanenburg zonder Schoondergang? Van Zwanenburg loopt al zo lang mee dat we bijna gaan denken dat het aan de wieg van alle restaurant- en keukenartikelen heeft gestaan. Artikelen waar Van Zwanenburg alles van af weet. Kenners zijn het. Van servies. Van glas. Van al die andere duizenden producten voor op tafel of in de professionele keuken. In een branche waar het voorafje in balans moet zijn met het nagerecht en waar sfeervol vraagt om praktisch. Van Zwanenburg. Voor bedienen.



# DAAROM ZIJN WE SAMEN.



Toen Schoondergang en Van Zwanenburg mekaar destijds voor het eerst aankeken, was het alsof ze elkaars spiegelbeeld zagen. Met identieke ideeën over hoe je acteert in de markt van professionele keukens (de kunde van Schoondergang) en horecabenodigdheden (waar Van Zwanenburg alles van af weet). Met het besef dat er hetzelfde werd gedacht over aanpak, over service naar de klant. Over visuele perfectie en gewenste technieken. Aanvullend door het verschil te maken.

Gelijke principes over kwaliteit en vakmanschap. We hebben overeenkomsten in opvoeding zelfs. Onze beroepsmatige opvoeding die samen een slordige twee en een halve eeuw teruggaat. Toen keukens nog met 'sch' werd geschreven en benodigdheden nog 'gereij' werd genoemd, werd het er bij beiden al met de paplepel ingegoten. De één noemt het doorgewinterd. De ander ervaring. Voor bereiden. Voor bedienen.

**O**nze meerwaarde zit 'm in het feit dat de kenners van restaurant- & keukenartikelen één zijn met de kundigen in professionele grootkeukentechniek. Aanvullend door het verschil te maken. En daar komt onze complete dienstverlening in service & onderhoud, nog bovenop.

GROOT-  
KEUKEN-  
TECHNIEK

RESTAURANT-  
EN KEUKEN-  
ARTIKELEN

SERVICE EN  
ONDERHOUD



A photograph of a professional commercial kitchen. In the foreground, there is a stainless steel countertop with a sink and a stack of plates. Behind it, a large stainless steel range hood is mounted above a cooktop with multiple burners. Several pendant lights hang from the ceiling. The background shows more kitchen equipment and a window.

# GROOT- KEUKENTECHNIEK

Elke tafel en elk meubel bouwen we zelf.  
Dat zegt wat over ons bedrijf.

Eigen ontwerpers. Eigen tekenaars. Eigen productie. Eigen planners. Eigen projectleiders. Eigen installateurs. Eigen monteurs. Eigen service en onderhoud. Omdat het ontwerpen van professionele keukens altijd maatwerk is, heeft Schoondergang Van Zwanenburg alles en iedereen die daar een belangrijke rol in speelt, in eigen huis. Omdat we geen half werk leveren.

**S**teeds meer grootkeukens in bijvoorbeeld gezondheidszorg, bedrijfsrestaurants, horeca, of in scholen, kennen de professionele wijze waarop wij met grootkeukentechniek omgaan. Vanaf de eerste dag dat we met een nieuwe keuken aan de slag gaan, merkt een opdrachtgever dat we het rigoreus anders aanpakken. Gedegen. Doordacht. Niet alleen naar binnen kijkend maar ook altijd afgestemd op wat er buiten de keuken aan de orde is. Zeer nauw betrokken. Voor Schoondergang Van Zwanenburg de enige manier om de juiste grip op het traject te houden. De enige manier om de kwaliteit te borgen die u vraagt. Wij denken bij een keukenplan direct na over de materialen die nodig zijn om het geheel te laten werken. Van het geheel naar het detail. En van het detail naar het geheel.

## Ontwerpen van professionele keukens, is altijd maatwerk.

Flexibel zijn waar het moet. Wat doe je bijvoorbeeld als je vandaag moet installeren en de vloer op de locatie blijkt niet klaar? Terug naar de planning en zorgen dat die opnieuw aansluit op de aangepaste planning bij de klant. Gewoon doen. Net zoals we gewoon kiezen voor de beste oplossing. Altijd voor kwaliteit kiezen. Net zoals we altijd kiezen voor merken die jarenlange service en garantie verlenen en op diverse productkenmerken zelfs ongeëvenaard zijn. De 'Service for Food' is bij ons geen product. Het is bij ons een cultuur, een missie, een bloedgroep zo u wilt. Het is een mentaliteit die nu eenmaal in ons zit.



### ALLE FOCUS OP KWALITEIT

Om kwaliteit te leveren moet je het hele plaatje overzien. Zo kunnen we altijd vanuit het geheel focussen op het detail. En van de details weer terug naar het complete overzicht. Fabricage in eigen beheer helpt daarbij. Met korte lijnen naar adviseurs en ontwerpers. Om kwaliteit en exact passende constructies te garanderen.





## RESTAURANT- EN KEUKENARTIKELN

Alles in de directe omgeving als extra ingrediënt om van een lekkere maaltijd een geweldige ervaring te maken.

---

U bent food professional. Wij zijn kenners van restaurant- & keukenartikelen. Hotel-porselein, bestek, glaswerk, aankleding van uw couverts, buffetartikelen of keukenartikelen voor de professionele kok. We voeren naast onze eigen merk Grocier, nog veel meer A-merken in ons assortiment. Bovendien heeft u een 'leverancier van A-merk kwaliteit' nodig. Omdat de betere kwaliteit en service zich op lange termijn altijd uitbetalen.



Schoondergang Van Zwanenburg heeft zo'n twee-en-een-half duizend verschillende tafel-, keuken- en buffetartikelen op voorraad. Het uitgekiende, logistieke netwerk dat we hebben, maakt het ons mogelijk dat we binnen zeer korte tijd over enkele veelvouden van deze artikelen beschikken. Dan hebben we het niet in de laatste plaats over ons eigen merk Grocier. Als er één merk is dat als het ware de belichaming van onze 'Service for Food' is geworden, dan is het Grocier wel. Met diverse lijnen hotelporselein, bestek, melamine, presentatieartikelen, koksessen en andere keukenartikelen. Een compleet pakket geschikt voor (bedrijfs)restaurants, catering- en hospitality-services, evenementen en (zorg)instellingen. Stuk voor stuk artikelen waarmee wij onze meerwaarde tonen. Omdat we bij alles en elke opdracht het hele plaatje overzien. Daar altijd goed over nadenken. Meedenken. Zodat alles dat wij doen integraal kan worden toegepast. Artikelen die uw gedekte tafel net dat beetje meer geven. Een fantastische inrichting van bijvoorbeeld uw uitgiftebuffet. Of wellicht het meest uitgebreide assortiment artikelen voor professionele koks. Duurzaam doordacht en altijd gefocust op een optimaal rendement. Net zoals we altijd vanuit het geheel focussen op het detail. En van de details weer terug naar het complete overzicht.

## Voor een luxere of standaard (aan)gelegenheid.

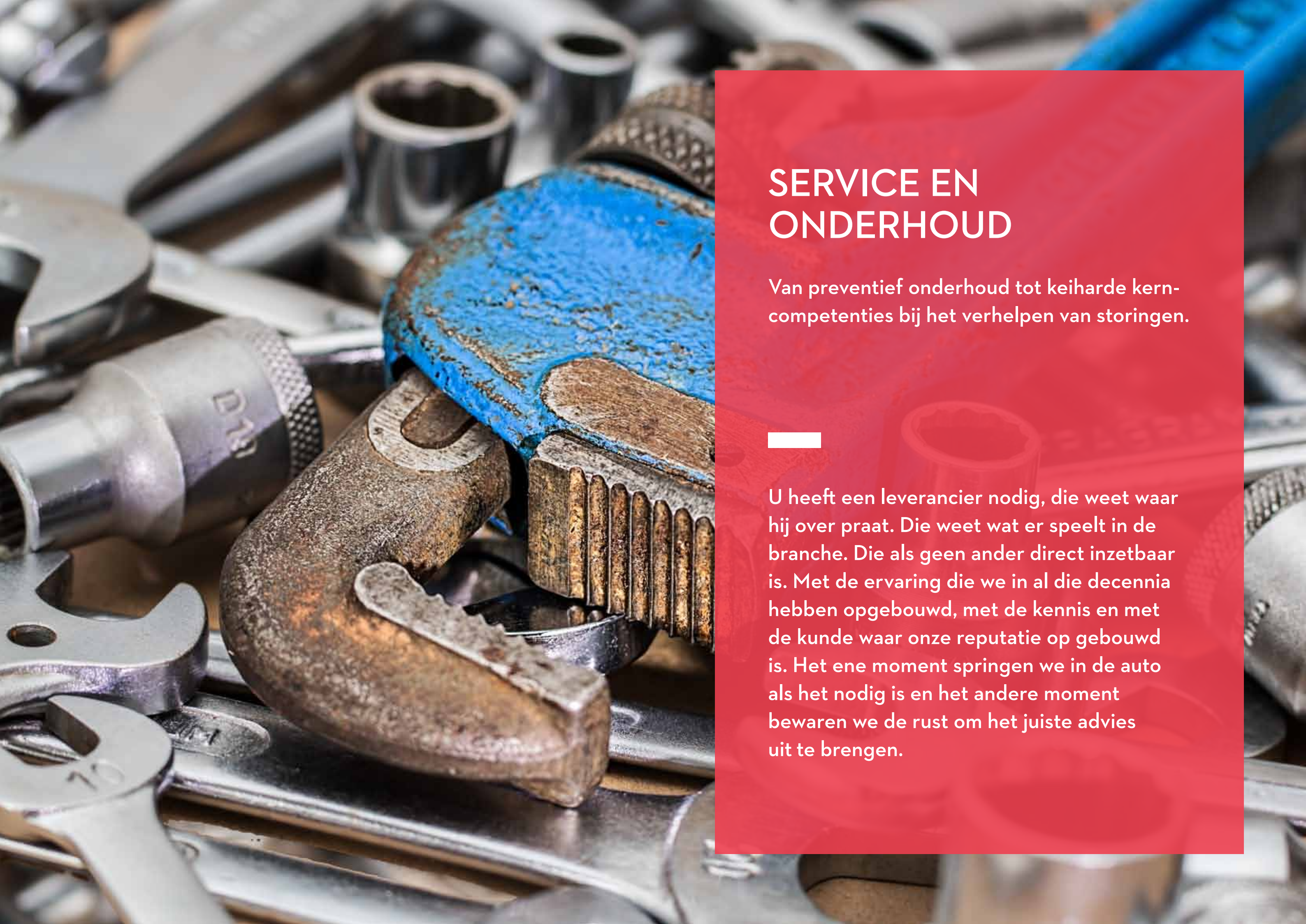


### SOURCEN NAAR GEWOON EN BIJZONDER

Bij Schoondergang Van Zwanenburg besteden we jaar in jaar uit heel veel aandacht en tijd aan onze leveranciers. Een beslissing aan leverancierszijde is nooit op 'de blauwe ogen', of de bruine, of de groene. Maar altijd op basis van kwaliteitsniveau en consistentie. En altijd op zoek naar gewoon bijzonder, en bijzonder gewoon.



Heen en weer. In- en uitzoomen. Als een goed doordachte routing. Zowel in de keuken, als om en op de tafel. Voor elke locatie of voor elk soort gelegenheid weten we precies wat het beste past. Of het nu een standaard of een luxere (aan)gelegenheid betreft. We maken de meerwaarde gewoon tastbaar. Door de producten die we leveren. Door de wijze waarop onze eigen chauffeur de aflevering op een persoonlijke wijze verzorgt. Of door de manier waarop we nadenken als het om een gecombineerde zending gaat. Onze orderverwerkingsafdeling ondersteunt u met uitgebreid (product)advies, offerte-aanvragen en de begeleiding van orders zodat u alles optimaal en op de juiste tijd geleverd krijgt. En dan vergeten we bijna onze inkoopafdeling, die door haar contacten met leveranciers, de spin in het web is met haar niet te evenaren kennis van de producten in de restauratieve markt.



## SERVICE EN ONDERHOUD

Van preventief onderhoud tot keiharde kern-competenties bij het verhelpen van storingen.

---

U heeft een leverancier nodig, die weet waar hij over praat. Die weet wat er speelt in de branche. Die als geen ander direct inzetbaar is. Met de ervaring die we in al die decennia hebben opgebouwd, met de kennis en met de kunde waar onze reputatie op gebouwd is. Het ene moment springen we in de auto als het nodig is en het andere moment bewaren we de rust om het juiste advies uit te brengen.



Of we nu advies geven over preventief onderhoud of alles in het werk stellen om storingen in rap tempo op te lossen, de divisie 'Service en Onderhoud' staat klaar. Continu paraat. De volledige 365 dagen in het jaar. De complete 24 uren in het etmaal, alle zeven dagen per week. We hoeven maar één trap af te lopen en we raadplegen onze technische collega's of onze eigen monteurs zijn de weg al op. Indien nodig met apparatuur dat bij ons op voorraad is. Wij zorgen ervoor dat uw business altijd doordraait. We kennen de lopende contracten. We kennen de relevantie ervan. We weten wanneer het urgent is. We weten hoe we de zaken moeten plannen. En we weten ook hoe we het beste van diezelfde planning kunnen afwijken, als er een aanleiding of moment is dat daar om vraagt. Met eigen service-monteurs voor kook- en koelapparatuur en vaatwassystemen.

## Wij zorgen ervoor dat uw business altijd doordraait.



### DE SLEUTELS VOOR SUCCES

Met eigen installateurs, eigen ervaren STEK koelmonteurs, weten we zeker dat we er met onze eigen handen aan zitten. Schoondergang Van Zwanenburg is in het bezit van een F-gassen certificaat (volgens Europese regelgeving het certificaat om koeltechnische handelingen te verrichten).



In dit traject hechten wij bij Schoondergang Van Zwanenburg heel veel waarde aan de communicatie. U moet namelijk weten waar u aan toe bent op het moment dat service en onderhoud evident zijn. Altijd bereikbaar zijn, is daarbij belangrijk. Bovendien gaat het om de juiste informatie, op het juiste moment. Soms brengen we u per mail op de hoogte, soms hangen we aan de telefoon, en soms staan we dus bij u op de stoep. Waar in de Benelux dat ook is. We komen zelfs opdraven als u storing heeft aan apparatuur die niet door ons geleverd is. Of dit nu kook- of bakapparatuur is, vaatspoelsystemen betreft, of koel- of vriesinstallaties. Alle afspraken houden we netjes bij, in ons ERP pakket dat voldoet aan de ISO 9001-procedure.



SINDS 1845

Ons grote avontuur begon toen Salomon van Zwanenburg zich in 1845 vestigde in Breda en een galvanisch bedrijf begon voor het verbronzen, vergulden en verzilveren van oorijzers. Zelfs het Koningshuis raakt gecharmeerd van zijn werk en de burgerij van Amsterdam vraagt hem zo rond de eeuwwisseling om onderdelen van de gouden koets te vergulden. In de decennia daarna legt het bedrijf zich steeds meer toe op de

specialiteiten, die vandaag de dag nog tot onze activiteiten behoren, de in- en verkoop van handelsgoederen voor restaurants. Inmiddels is het 1922 en wordt Schoondergang opgericht. Het bedrijf dat langzaam maar zeker uitgroeit tot een toonaangevende speler in de Nederlandse grootkeukenmarkt.

Schaftlokalen werden bedrijfsrestaurants. Keukenapparatuur wordt verfijnder en professioneler. In 2015 nog het jaar waarin Van Zwanenburg de krachten bundelt met het in het jaar 2000 opgerichte ATK Grootkeukentechniek. In 2017 wordt er op 1 april – tussen alle grappen door – serieus werk gemaakt van misschien wel de belangrijkste fusie in de markt, tot dan toe. Twee gevestigde namen in de wereld van professionele keukens. Twee namen die vanaf dat moment samen één van de langste bedrijfsnamen van Nederland gaan voeren: Schoondergang Van Zwanenburg. De ‘Service for Food’ in optima forma. Yin en Yang op professionaliteit en dienstverlening. Voor bereiden. Voor bedienen.

**SCHOONDERGANG  
VAN ZWANENBURG**

**SHOWROOM**  
Restaurant- & keukenartikelen  
Rivium 3e Straat 7  
2909 LH Capelle a/d IJssel  
010 288 57 77

**SHOWROOM**  
Grootkeukentechniek  
Produktieweg 44  
3282 PC Zoeterwoude-Rijndijk  
071 589 93 53

[info@svz.nl](mailto:info@svz.nl)  
[www.svz.nl](http://www.svz.nl)



**SCHOONDERGANG  
VAN ZWANENBURG**

SINDS 1845