

Beste vishandelaar,



Misschien hebt u ondertussen al de weg gevonden naar de nieuwe services van VLAM op maat van de visspecialzaak? Onder het motto "V.I.S. | Very Important Selection" lanceerde VLAM de nieuwe website www.visinfo.be, een gloednieuwe webshop met promotiemateriaal, én lokale marketing voor de visspecialzaak (denk maar aan een mystery shopper, een kant-en-klaar klantentevredenheidsonderzoek en andere praktische tools).

Ook de consument blijft niet in de kou staan: hij mag rekenen op www.vis.be om hem vertrouwd te maken met de visseizoenen en kennis te maken met al het lekkers dat de Noordzee te bieden heeft.

We stellen ook graag de nieuwe seizoensvis van de maand (april) voor: rode poon, een topper qua prijs-kwaliteitsverhouding samen met heel wat nieuws van onze partners.

Ik wens u alvast veel succes met de verkoop!

Luk Huysmans
Productmanager vis
02 552 80 19

P.S.: Volg visinfo.be op [facebook](https://www.facebook.com/visinfo) voor de laatste nieuwtjes!



RODE POON IN DE MEDIA

Van de populairste tv-kok tot een tweesterrenchef: heel wat professionele foodies scharen zich achter de duurzame keuze voor Noordzeevis van het seizoen.

★ De **NorthSeaChefs** zijn enthousiaste ambassadeurs voor vis van bij ons. Ze kiezen bewust voor minder bekende duurzame vissoorten en bijvangst uit de Noordzee. Wat hen bindt? Vakmanschap, verantwoordelijkheidsgevoel en liefde voor koken met duurzame Belgische vis. Boegbeeld Filip Claeys (De Jonkman **) nodigt elke maand een collega-chef uit om aan de slag te gaan met de vis van de maand. In april is dat David Martin van het bekende La Paix in Anderlecht en de Bozar Brasserie. "Ik werk graag met rode poon omwille van zijn vaste vorm en smaak. Hij valt niet uit mekaar tijdens het bakken en is daarom ideaal voor elk type bereiding. En inzake prijs-kwaliteit scoort hij erg hoog." Het verslag leest u in **Goed Gevoel, Nina**, (de weekendbijlage van Het Laatste Nieuws), **DMagazine** (de weekendbijlage van De Morgen), de weekendmagazines van **Gazet van Antwerpen** en het **Belang van Limburg**.



★ Ook Jeroen Meus maakt een duurzame keuze. In **Dagelijkse Kost** kiest hij voor vis van het seizoen. In april staat minimum 1 keer rode poon op het menu.

★ Ook de **vakbladen** Horeca Magazine, Ambiance, Smaak en Passion stelt maandelijks de vis van de maand voor.

★ In het Franstalige landsgedeelte werken we samen met **Femmes d'Aujourd'hui** en Martin Bonheur (met topchef David Martin van La Paix) op **RTL**.

> www.northseachefs.com



Rode poon heeft een heel typische vorm: een dikke en 'gepantserde' kop, en waaivormige borstvinnen waarmee hij over de zeebodem lijkt te lopen. Door het trillen van zijn zwemblaas brengt hij een knorrend geluid voort, daarom wordt hij ook knorhaan genoemd. Rode poon is ideaal om op vel te bakken, maar eigenlijk zijn alle bereidingstechnieken geschikt. Het seizoen van rode poon loopt van oktober tot en met april, dan is hij op zijn best. Recepten met rode poon kan je vinden op visinfo.be.



NIEUWS VAN ONZE PARTNERS

Doe mee met A l'Ostendaise...

... en maak als vishandelaar ook zelf kans op een Ostendaise diner mét overnachting in Oostende. Binnen het project A l'Ostendaise slaan Oostendse vissers en Oostendse chef-koks samen de handen in elkaar om bekende en minder bekende vissoorten en schaaldieren uit de Noordzee in de kijker te zetten.

Om de consument hier nog meer bij te betrekken wordt een wedstrijd georganiseerd in de winkel. Hoe werkt het? U kunt de deelnameformulieren bestellen in de webshop visinfo.be, deel deze uit aan je klanten die Noorzeervis aankopen en zo maken zij op hun beurt kans op 1 van de 10 unieke etentjes voor 2 personen in Oostende (deelnemen aan de wedstrijd kunnen ze online). Uit alle deelnemende vishandels worden ook 5 winnaars geloot, die een diner met overnachting voor 2 personen winnen! Voor meer info over deze wedstrijd, ga naar www.visinfo.be.

**Fish2Know4 professionals: breng een gratis en uniek bezoek aan de visveiling**

Fish2Know biedt professionals een blik achter de schermen van de Vlaamse Visveiling. "Met onze avond rondleidingen willen we tonen wat een visveiling is en wat ze doet, zodat de professional voeling krijgt met de veiling en met de producten die ze verkoopt," aldus commercieel manager Eddy Landuyt. Achteraf worden de bezoekers uitgenodigd in het kookatelier, waar een chef-kok enkele gerechten met minder bekende vissoorten klaarmaakt. De gerechten worden in het bijzijn van de bezoekers bereid en geproefd. Fish2Know is er voor de viskleinhandel, marktkramers, uitbaters van restaurants en hun personeel, kortom iedereen die professioneel actief is met vis. Interesse? Schrijf in via uw visgroothandel of rechtstreeks via www.fish2know4professionals.be.

Registreer voor gratis website

Op de nieuwe website www.vishandelaars.be – een initiatief van de Beroepsvereniging van Viskleinhandelaars – kunnen consumenten eenvoudig zoeken naar een vishandel in hun buurt. Bent u aangesloten bij Unizo? Dan heeft u recht op een eigen gratis pagina op de website én een plaats op de kaart van viskleinhandelaars. Stuur uw gegevens (naam, naam van uw vishandel, Unizo-lidnummer, adres, telefoonnummer, e-mailadres, openingsuren en website (niet verplicht) samen een korte beschrijving van uw zaak (niet verplicht) en een foto (min. 900 pixels breed, niet verplicht) naar sam@youngminds.be. Nog geen lid? Ga naar www.vishandelaars.be en voeg de Beroepsvereniging. Samen staan we immers sterker!

