

Beste vishandelaar,

In het najaar bieden onze vissers een zeer gevarieerd aanbod van topkwaliteit aan in de veiling. Pladijs is echter de topper in aanvoer, tot meer dan 600 ton, van uitstekende kwaliteit voor de versmarkt. Deze vis zetten we dan ook traditiegetrouw in de kijker in september. We ontwikkelden enkele lekkere en eenvoudige recepten met pladijs, in samenwerking met NorthSeaChef Pieter Lonneville. De handige receptfiche is vast en zeker een aanrader voor uw klanten!

Ik wens u alvast veel succes.

Luk Huysmans
Productmanager vis
02 552 80 19



P.S.: We zijn volop bezig met de voorbereiding van onze **digitale nieuwsbrief**, zodat u heel eenvoudig alle folders, affiches en ander materiaal kan bestellen. Stuur een **e-mail met vermelding van de naam van uw zaak, mailadres en btw-nummer** naar ria.pierlet@vlam.be en we voegen u toe aan het adressenbestand. Bedankt alvast!

..... ★★★



Bestel de gratis seizoenskalender!

De Noordzee heeft het hele jaar door heel wat lekkers te bieden. Onze duurzame seizoenskalender – op handig plooibaar formaat – helpt uw klanten bij hun keuze en vertelt welke vis van bij ons nu op zijn best is. De kalender houdt rekening met het paaiseizoen, de visbestanden en de aanvoer in onze Vlaamse veilingen. Ideaal om thuis aan het prikbord te hangen! Bestel nu de kalender via www.visinfo.be/shop.



EEN TERUGBLIK

In augustus zetten we tongschar volop in de kijker. Dit verscheen onder meer in de media:



Goed Gevoel



Libelle Lekker



Libelle



Horeca Magazine



Pladijs hoeven we u uiteraard niet voor te stellen. Een topproduct uit de Noordzee, gemakkelijk te bereiden en altijd verkrijgbaar. Maar op zijn best in de (na)zomer!

Tip: Neem een kijkje tussen de vele recepten met pladijs op www.visinfo.be en gebruik ze in uw nieuwsbrief of zaak.



PLADIJS 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. Elke maand duikt een NorthSeaChef in de keuken met een seizoensvis van bij ons. In september is dat Pieter Lonneville van eethuis Tête Pressée in Brugge. Het resultaat ziet u in publireportages 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**.

> www.northseachefs.com



- ★ Ook de **vakbladen** Horeca Magazine, Ambiance, Smaak en Passion besteden aandacht aan de visseizoenen.

- ★ Verder komen er in Libelle, op www.libelle-lekker.be en op Libelle Tv lekkere recepten met pladijs aan bod.



NIEUWS VAN ONZE PARTNERS

Doe mee met de Week van de Smaak!

Tijdens deze editie van de Week van de Smaak (13 tot 23 november) heeft u als visspecialist een streepje voor. Vzw Vol-au-vent organiseert namelijk een grote actie: **De Vistournee**.

- ★ Uw klanten kunnen een duoticket winnen voor de **Smaakboot**, waarop tijdens de Week van de Smaak iedere dag een nieuwe chef een driegangenlunch klaarmaakt met vis van bij ons. Klanten kunnen tussen 10 september en 10 oktober een foto insturen van een zelfbereid visgerecht via www.vistournee.be. **Speel als vishandelaar in op deze actie door gebruik te maken van de gratis wedstrijdflyers en prikkers waarmee u specifieke vissoorten in de kijker kunt zetten.**



- ★ De **Smaakmobiel** doet tijdens de weekends van de Week van de Smaak verschillende steden en gemeenten aan: Oostende, Zeebrugge, Arendonk, Riemst, Oudenaarde, Roeselare en Gent. **Ligt uw vishandel binnen één van deze steden of gemeentes? En wilt u graag deel uitmaken van dit event? Neem dan zo snel mogelijk contact op met het stadsbestuur.**

TIP: Tijdens de Week van de Smaak kan u proevertjes aanbieden aan uw klanten. Kleed de actie in door de (gratis) affiche en de vrolijke vlaggetjes op te hangen die u van ons tijdig ontvangt.

Waarom deelnemen?

De actie brengt niet alleen leven in de winkel door de aanwezigheid van promomateriaal, het geeft u ook de gelegenheid om gedurende deze maanden verschillende vissoorten in de kijker te zetten. U creëert zo de ideale context om uw verkoop te stimuleren.

Kijk voor meer info en contactgegevens op www.visinfo.be of op www.weekvandesmaak.be.