

Beste vishandelaar,

Jong geproefd is oud gesmaakt. Onder dat motto is VLAM partner van het nieuwe programma 'Broodje Kaas', om 17u45 te zien op Ketnet. Het jonge publiek leert er een breder smakenpallet kennen en ook de seizoensvissen staan natuurlijk regelmatig op het menu.

Onze seizoensvis bij uitstek voor oktober is de Vlaamse grijze garnaal. We ontwikkelden enkele lekkere en eenvoudige garnalerecepten, in samenwerking met NorthSeaChef Stijn Bauwens. De handige receptfiche is vast en zeker een aanrader voor uw klanten! Tot 10 oktober loopt ook de Vistournee-actie waarbij uw klanten een duoticket kunnen winnen voor de Smaakboot. Meer info over deze wedstrijd vindt u achteraan in deze nieuwsbrief.



Ik wens u alvast veel succes.

Luk Huysmans  
Productmanager vis  
02 552 80 19

*P.S.: Bezorgde u ons reeds uw mailadres? Binnenkort sturen we ook **digitale nieuwsbrieven** uit, zodat u heel eenvoudig alle folders, affiches en ander materiaal kan bestellen. Stuur dus een **e-mail met vermelding van de naam van uw zaak en btw-nummer** naar [ria.pierlet@vlam.be](mailto:ria.pierlet@vlam.be) en wij zorgen ervoor dat u niets mist!*



## Proeven doet kopen



Uw bereidingen kunnen er bijzonder lekker uitzien, heerlijk ruiken en vakmanschap uitstralen, maar uiteindelijk zal vooral de smaak ervoor zorgen dat ze ook gekocht worden. Daarom hebt u er alle belang bij om producten te laten proeven en uw klanten zo te verleiden om ze te kopen. Mét resultaat overigens, want degustaties leiden tot hogere verkoopcijfers!

- TIPS:**
- Verzorg uw presentatie en bied actief aan.
  - Geef altijd een woordje uitleg bij uw proevertje.
  - Zorg altijd voor verse proevertjes.
  - Geef de kans om het product meteen te kopen.
  - Koppel eventueel een kortingsactie aan uw degustatie.

Meer tips om uw verkoop te stimuleren vindt u op [www.visinfo.be/actiefiches](http://www.visinfo.be/actiefiches).



## EEN TERUGBLIK

In september zetten we de pladijs volop in de kijker. Dit verscheen onder meer in de media:



Goed Gevoel



Libelle Lekker



De Standaard  
magazine



Horeca Magazine



Er wordt het hele jaar door op garnaal gevist, maar het hoogseizoen is ongetwijfeld de nazomer tot november. Dan zijn de garnalen op hun dikst. Garnalen worden direct op het schip gekookt in een grote ketel zeewater, waaraan een schep zout is toegevoegd. Elk schip heeft zijn eigen recept. Daar hangen zowel de roodbruine kleur, als de pittige smaak en knapperigheid van af.



## GARNAAL 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. Voor oktober is dat Stijn Bauwens van De Kruidenmolen in Klemsterke (De Haan). Stijn koos met De Kruidenmolen voor een laagdrempelige en kwaliteitsgedreven bistroformule. Het resultaat ziet u in publieportages 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](http://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](http://www.libelle-lekker.be) en op Libelle Tv lekkere recepten met garnaal aan bod.
- ★ Elke eerste woensdag van de maand zet NorthSeaChef Filip Claeys een seizoensvis in de kijker tijdens **De Madammen op Radio 2**, net na het nieuws van 11u.



## 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**, wwaarop tijdens de Week van de Smaak iedere dag een nieuwe chef een drieganglunch klaarmaakt met vis van bij ons. Klanten kunnen een foto insturen **nog tot 10 oktober** een foto insturen van een zelfbereid visgerecht via [www.vistournee.be](http://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 een van deze steden of gemeentes? En wilt u graag deel uitmaken van dit event?** Neem dan zo snel mogelijk contact op met het stadsbestuur.
- ★ Bij deze nieuwsbrief vindt u alvast een **kleurrijke vlaggenlijn**. Binnenkort ontvangt u van ons ook nog een mooie (gratis) **affiche**. De ideale manier om via de Week van de Smaak uw producten in de kijker te zetten! Denk hierbij aan de bovenvermelde leuze: "Proeven doet kopen".



### 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](http://www.visinfo.be) of op [www.weekvandesmaak.be](http://www.weekvandesmaak.be).