

Beste vishandelaar,

November – de herfstmaand bij uitstek – heeft heel wat lekkers in petto: zowel **griet, Noordzeegarnaal, poon, scharretong als sint-jakobsvrucht** zijn nu op hun best. En wat smaakt er beter dan een visstooftopje, een ovenschotel of een vissoep na een stevige herfstwandeling?

We zetten in november, samen met **NorthSeaChef Maarten Bouckaert**, scharretong extra in de kijker. Maarten Bouckaert is de souschef van het Hof van Cleve en kookt dagelijks zij aan zij met chef Peter Goossens op het allerhoogste gastronomische niveau. Voor VLAM ontwikkelde Maarten enkele iets eenvoudiger recepten met scharretong, zeker haalbaar voor uw klanten!



Luk Huysmans  
Productmanager vis  
02 552 80 19

*P.S.: Binnenkort sturen we ook **digitale nieuwsbrieven** uit, zodat u heel eenvoudig alle folders, affiches en ander materiaal kan bestellen. Stuur ons 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!*



## Stimuleer uw verkoop met klantenkaarten



Een spaarkaart is een **efficiënte (en eenvoudige) actie** om je klanten vaker te laten terugkomen. Uit recent onderzoek blijkt dat één op vier van de Vlaamse gezinnen geregeld bij hun vishandelaar over de vloer komen, maar dat ze nog altijd voor 71% van hun aankopen van vis, week- en schaaldieren naar de supermarkt gaan. Het is dus cruciaal om je klanten aan je zaak te binden.

- TIPS:**
- Geef **elke klant** de kans om een spaarkaart te ontvangen.
  - Bepaal **op voorhand** de regels en geldigheidsduur en vermeld deze gegevens duidelijk op de kaart.
  - Brief je **medewerkers** over de spaarkaart, de regels, wanneer de actie van start gaat en wat het doel is.
  - **Communiceer** over je actie!
  - VLAM biedt spaarkaarten met bijhorende stempeltjes aan via de webshop [www.visinfo.be/shop/](http://www.visinfo.be/shop/). Deze spaarkaart kan je personaliseren door je stempel op de achterzijde te zetten.

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



## EEN TERUGBLIK

In oktober zetten we Noordzeegarnalen volop in de kijker. Dit verscheen onder meer in de media:



Femmes  
d'Aujourd'hui



Culinaire Ambiance



De Standaard  
magazine



Horeca Magazine



De scharretong is een vrij vette vis met zacht visvlees. Bij ons is hij te weinig gekend, zeker in de gastronomie. Scharretong kan je bakken, frituren, grillen of pocheren. Scharretong is op zijn best van september tot en met februari.

PS: Voor de consument kan het wat verwarrend zijn, maar scharretong, tongschar en schar zijn drie verschillende vissen...



## SCHARRETONG 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 november is dat Maarten Bouckaert, souschef van het Hof van Cleve in Kruis-houtem. 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](http://www.northseachefs.com)



- ★ Ook de **vakbladen** Horeca Magazine, Ambiance, Smaak en Passion besteden aandacht aan de visseizoenen.
- ★ In Libelle, op [www.libelle-lekker.be](http://www.libelle-lekker.be) en op Libelle Tv komen ook nog lekkere recepten met scharretong aan bod.
- ★ NIET TE MISSEN: 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**. Op de Smaakboot maakt elke dag een andere chef een drieganglunch klaar met vis van bij ons. 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.



**ACTIE!** Bij deze nieuwsbrief vindt u alvast één exemplaar van het Week van de Smaak-krantje, met een uitgebreid luik over vis en heel wat gerechten van chef-koks. Wenst u graag krantjes aan te bieden aan uw klanten? Bestel dan gratis het gewenste aantal krantjes via [visinfo@vlam.be](mailto:visinfo@vlam.be).

Kijk voor meer info en contactgegevens op [www.visinfo.be](http://www.visinfo.be) of op [www.weekvandesmaak.be](http://www.weekvandesmaak.be).