

Beste vishandelaar,

De eindejaarsfeesten staan voor de deur. Het ideale moment dus om uit te pakken met uw vakmanschap! Heel wat vissoorten van bij ons lenen zich perfect tot feestelijke bereidingen: denk maar aan zeeduivel, tarbot of sint-jakobsvruchten. Maar ook griet, die we in december volop in de kijker zetten, kan op de feestdis. Deze vis van bij ons is het alternatief bij uitstek voor de duurdere tarbot. NorthSeaChef Jason Blanckaert van restaurant j.e.f. in Gent geeft alvast enkele suggesties in de nieuwe receptenfolder.



Ik wens u alvast een drukke eindejaarsperiode!

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!*



## Hoe omgaan met klachten



Zelfs de meest klantvriendelijke vishandel krijgt soms met klachten te maken. Beschouw het als een positieve zaak, want als vishandelaar kan je, door actief in te spelen op een klacht, de relatie met je klant niet alleen behouden en versterken, maar ook je aanbod nog beter afstemmen op zijn verwachtingen. Gemiddeld kost het vijf tot tien keer zoveel energie en geld om een nieuwe klant te winnen dan om een oude te behouden. Een gegronde reden om de klachten van je klanten ernstig te nemen!

Heeft je klant een klacht? Volg deze 4 stappen:

- 1: **Luisteren:** de klant stoom laten afblazen
- 2: **Meeleven:** de klacht ernstig nemen
- 3: **Vragen:** de juiste informatie winnen door gerichte vragen te stellen
- 4: **Oplossen:** afspreken wat er gaat gebeuren en de klant oplossingen bieden

Verzin zeker geen uitvluchten of excuses en begin ook geen welles-nietes-discussies. Je zal altijd verliezen: ofwel de discussie, ofwel de klant...

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



## EEN TERUGBLIK

In november zetten we scharretong volop in de kijker. Dit verscheen – dankzij uw bijdrage – onder meer in de media:



Goed Gevoel



Passion (6 pagina's)



Gazet van  
Antwerpen



Libelle Lekker



Griet is een magere platvis en behoort tot de familie van de tarbotachtigen. Het visvlees lijkt zeer sterk op dat van tarbot. In tegenstelling tot tarbot heeft griet echter (huid)schubben, is hij eerder ovaal van vorm en grijsbruin van kleur.

De meeste griet wordt aangevoerd in de wintermaanden. Griet is op zijn best van juli tot en met januari.

Grietfilet kan u op dezelfde manier bereiden als (de duurdere) tarbot. Griet kan u bakken, grillen, stoven, frituren en gebruiken bij visfondues. Opvallend bij griet is dat de rugzijde meer vlees bevat dan de buikzijde. Een gefileerde griet levert m.a.w. altijd twee lichte en twee zwaardere filets op. De zwaarste filets wegen makkelijk het dubbele dan de lichtere filets.



## GRIET 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 december is dat Jason Blanckaert van restaurant j.e.f. in Gent. 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 griet aan bod.

- ★ NIET TE MISSEN: elke eerste woensdag van de maand zet NorthSeaChef **Filip Claey**s (de chef van het jaar volgens GaultMillau!) een seizoensvis in de kijker tijdens **De Madammen** op Radio 2, net na het nieuws van 11u.



## NIEUWS VAN ONZE PARTNERS

## Langverwachte 'Vis- en zeevruchtengids voor professionals' gelanceerd

Denk je als vishandelaar ook na over een duurzamer aankoopbeleid? En wil je graag beter communiceren naar klanten over jouw keuze voor duurzame soorten? Neem dan zeker een kijkje op [www.zeevruchtengids.org](http://www.zeevruchtengids.org)!

Het Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ) lanceerde samen met SeaWeb Europe en het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) deze **onmisbare gids voor iedere professional**, die op een verantwoorde manier vis, schaal- en schelpdieren wil inkopen. Welke soorten gebruiken? Welke vangst- en productiepraktijken zijn te verkiezen? Hoe groot moet een vis zijn om de bestanden voldoende kans te bieden zich te hernieuwen? Op deze vragen biedt de vis- en zeevruchtengids **concrete antwoorden op maat van de professionele gebruiker**.



De gids is vrij beschikbaar in het Nederlands en het Frans via [www.zeevruchtengids.org](http://www.zeevruchtengids.org). De gedrukte versie kan online besteld worden via deze link: [www.zeevruchtengids.org/nl/bestelformulier](http://www.zeevruchtengids.org/nl/bestelformulier).