

Beste vishandelaar,

We zetten 2015 meteen goed in met de lancering van de Vis van het Jaar. Die stellen we op 14 januari voor aan de pers. We laten u uiteraard op voorhand per mail weten welke de gekozen vis is. U ontvangt bovendien ook promotiemateriaal voor de Vis van het Jaar. Ondertussen zetten we in januari nog schelvis in de kijker. NorthSeaChef Bart Desmidt van restaurant Bartholomeus in Knokke geeft alvast enkele suggesties in de nieuwe receptenfolder.

Ik wens u alvast een mooi eindejaar en een fantastisch 2015!

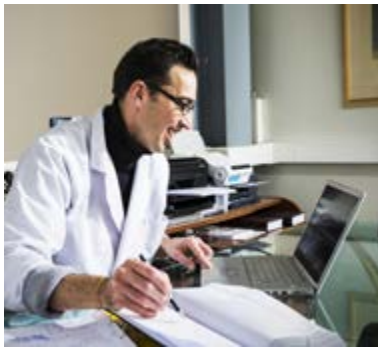


Luk Huysmans
Productmanager vis
02 552 80 19

*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 en wij zorgen ervoor dat u niets mist!*



Actie in de kijker: Digitale nieuwsbrief



In een concurrentiële omgeving wordt het contact met je klanten steeds belangrijker. Een nieuwsbrief om je acties aan te kondigen, een product in de kijker te zetten of extra informatie over je zaak te geven, versterkt dit contact met je klant.

Tips:

- Prikkel de nieuwsgierigheid met een sprekend beeld of een sterke openingszin.
- Integreer een foto, illustratie of een toffe cartoon. Kies wel voor lage resolutie zodat je e-mail niet te zwaar wordt.
- Less is more! Hou je nieuwsbrief overzichtelijk, bondig en informatief.

Meer tips om uw verkoop te stimuleren vindt u op www.visinfo.be/actiefiches.



EEN TERUGBLIK

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



Goed Gevoel



Passion (6 pagina's)



De Standaard
magazine



Libelle



Femmes
d'Aujourd'hui



Het visvlees van schelvis is iets zachter dan dat van kabeljauw, maar zeer smakelijk en het is eveneens voor alle bereidingen geschikt. Gerookte haddock is een klassieker in Engeland, waar schelvis op vrijwel alle menukaarten is terug te vinden. Schelvis heeft veel en grote schubben en wordt daarom vooral in visfilet verkocht. Het seizoen van schelvis loopt van juni tot februari.



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 januari is dat Bart Desmidt, van sterrenrestaurant Bartholomeus in Knokke. 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.
- ★ In Libelle, op www.libelle-lekker.be en op Libelle Tv komen ook nog lekkere recepten met schelvis aan bod.

- ★ **NIET TE MISSEN:** elke eerste woensdag van de maand zet NorthSeaChef **Filip Claeys** (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

Workshop "100% Vis: vis van vangst tot bord"

Het Vlaams Huis van de Voeding organiseert binnenkort workshops rond vis van bij ons. Onder leiding van professionele lesgevers leert u meer over kwalitatieve Noordzeevis en de visserijsector. De deelnemers leren vis fileren en komen te weten wat er met de rest van de vis kan gebeuren op culinair vlak. Als afsluiter wordt de vis bereid en gedegusteerd.

Meer info over deze workshops vindt u op www.miummm.be.