

Beste vishandelaar,

Wat hebben **zeekat**, **zeewolf** en **zeeduivel** gemeen? Inderdaad, het zijn aanraders voor de maand maart. Extra aandacht in de winkel is daarom meer dan verdiend.

In de media leggen we deze maand de nadruk op zeeduivel. De notoire lelijkerd is in tegenstelling tot zijn verschijning een bijzonder smaakvolle vis. **NorthSeaChef Stijn Bauwens** bedacht voor VLAM 3 overheerlijke recepten met zeeduivel. Een fikse dosis inspiratie die je klanten zal doen watertanden. De receptenfolder vind je alvast bij deze nieuwsbrief en iets verder lees je welke magazines en andere media zeeduivel in maart een ereplaats geven.



Luk Huysmans
Productmanager vis
02 552 80 19

Niet vergeten: heb je nieuwe folders, toogkaarten of affiches nodig? Stuur een bericht met vermelding van je zaak en btw-nummer naar ria.pierlet@vlam.be en we bezorgen je alles meteen.



Tevreden klanten kopen vaker en meer



Een tevredenheidsonderzoek is de uitgelezen manier om te weten te komen wat klanten echt van je zaak denken. Een onderzoek doen is niet duur en het resultaat is bijzonder waardevol. Je leert je klanten beter kennen, je ontdekt waar de verbeterpunten liggen én hoe goed de concurrentie scoort. Geef toe: dat is cruciale info voor elke ondernemer.

Successtips:

- Maak er iets leuk van: geef **een kleine attentie** als bedanking.
- **Vertel klanten waarom** je een onderzoek doet
- **Informeer je medewerkers** grondig
- **Laat je klanten weten wat je geleerd hebt** en welke initiatieven je zal nemen

Check zeker www.visinfo.be/actiefiches voor extra verkoopstips.

NIEUW! Bestel het kant-en-klaar klantenonderzoek dat het VIS-team van VLAM heeft klaargestoomd. Helemaal gratis: visinfo@vlam.be of 02 552 81 34.



EEN TERUGBLIK

In februari zetten we **hondshaai, de vis van het jaar**, in de kijker. Jeroen Meus maakte in **Dagelijkse kost** papilloten met hondshaai en in magazines en kranten verschenen onder andere deze bijdrages:



Smaak



Horeca Magazine



De Standaard
magazine



Goed Gevoel



Femmes
d'Aujourd'hui

Met positief resultaat. Door de extra aandacht kwam veel meer hondshaai ook effectief in de winkels terecht. En de klanten? Die wisten de nieuwe ontdekking bij hun vishandelaar te smaken.



Zeeduivel is een allemansvriend, de ideale vis voor wie niet van vis houdt. Het heeft geen vervelende graten, enkel een dik bot in de rug. Het vlees van de staart is vast en zit boordevol smaak. Voor de bereiding verwijder je het sterke vlies om het visvlees. Garen doe je, omwille van de smaak, best op het bot. Nadien is het bot makkelijk te verwijderen. Zeeduivel kan je perfect **marineren, stoven, bakken of pocheren**. En door de vaste structuur schittert deze vis ook in een stoofpotje of op een BBQ-spies.



ZEEDUIVEL 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 maart is dat Stijn Bauwens van restaurant De Kruidmolen uit Klemskerke in De Haan. Het resultaat lees je in publiereportages 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**, **Het Nieuwsblad** en **De Standaard**. www.northseachefs.com



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

- ★ In Libelle, Libelle Lekker Magazine, op Libelle Online en op Libelle Tv komen ook nog lekkere recepten met schelvis aan bod. www.libelle-lekker.be

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



NIEUWS VAN ONZE PARTNERS

VISTRAJECT: Belgische visserijsector kiest resoluut voor duurzaamheid

Vissers en natuurbeschermers hebben elkaar gevonden in 'Vistraject'. Het project schetst 7 doelstellingen om visserij ecologisch duurzaam én economisch leefbaar te maken. De bondgenoten kiezen via 'Vistraject' voluit voor een zee die vandaag, maar ook morgen nog vol vis zit. Opvallend en inspirerend is dat niet enkel ecologische doelen nagestreefd worden, maar dat ook sociale en economische ambities waargemaakt worden.

Wie duurzaam werkt moet daarvoor gewaardeerd worden. Daarom worden er ook verbanden gelegd met het project **VALDUVIS** dat de duurzaamheid van de aangeboden vis op de veiling zichtbaar maakt. Zo worden de inspanningen van de vissers beloond met extra marktwaarde.

Wil je meer weten over de 7 manieren om visserij ecologisch duurzaam en economisch leefbaar te maken? Kijk zeker eens op www.rederscentrale.be, www.visinfo.be, www.ilvo.be, www.natuurpunt.be, of lv.vlaanderen.be

