

Beste vishandelaar,

Mul, zeebaars of horsmakreel, het zijn stuk voor stuk vissoorten die het uitstekend doen in april, maar er kan slechts één de titel 'Vis van de maand' dragen. Dat is rode poon geworden. De vis van de maand krijgt extra aandacht in alle media. Een uitstekende gelegenheid om rode poon ook in de winkel een ereplaats te geven.

Chef Lode De Roover van Fleur de Lin, één van onze NorthSeaChefs, creëerde vier topgerechtten met de vis van de maand. Voor ieder wat wils, want zowel voor de gezinskok met weinig tijd als voor de ambitieuze hobbykok heeft Lode een recept klaargestoomd om duimen en vingers bij af te likken. De recepten vind je bij deze nieuwsbrief en binnenkort in de culinaire rubrieken van de Vlaamse dag- en weekbladen.



LODE DE ROOVER

Lees hieronder alles over de media-aandacht die de 'Vis van de maand' in maart verzamelde.

Luk Huysmans
Productmanager vis
02 552 80 19

Niet vergeten: heb je de VIP-uitnodiging voor Seafood Expo gevonden bij deze nieuwsbrief?



Overtuig je klant met productinfo!



Door een beetje extra informatie te geven bij de vis help je de klant niet alleen bij zijn keuze, maar bevestig je ook jouw meerwaarde als visspecialist. Klanten kopen meer én komen graag terug.

Overtuigen doe je zo:

- Wees to-the-point
- Mondeling is super, maar denk ook aan een scherm of bord in de winkel
- Een extra regel tekst op de naam- of prijskaartjes werkt ongelooflijk goed
- Vergeet je medewerkers niet. Maak een productlijst met kook- en bewaartips als geheugensteuntje voor hen.

Succesthema's! Vertel over:

- Herkomst (→ uit onze Noordzee!)
- Invloed op de gezondheid (→ boordevol omega 3)
- Versheid (→ deze nacht opgevist)
- De band met het seizoen (→ rode poon is deze maand op z'n best)
- Bereidingstips (→ heerlijk in een voorgerecht met strandkrabbetjes)

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 maart stond zeeduivel centraal in de culinaire rubrieken van de Vlaamse dag- en weekbladen. Jeroen Meus maakte in **Dagelijkse kost** een Oosterse soep met zeeduivel en in magazines en kranten verschenen onder andere deze bijdrages:



Goed Gevoel



Femmes d'Aujourd'hui



NINA



Libelle



De Standaard
magazine



Rode poon herken je uit de duizend dankzij z'n dikke 'gepantserde' kop en waaivormige borstvinnen. Door die borstvinnen lijkt hij over de zeebodem te wandelen. Op het vel gebakken doet de rode poon elke BBQ ontvlammen in een culinair feestje. Maar ook in een stoofpotje smaakt het stevige visvlees minstens evengoed.

Op rode poon bestaat geen visbeperking en hoewel de vis traditioneel als bijvangst wordt aanzien, trekken meer en meer vissers er specifiek voor op uit. Een geluk, want daardoor kennen onze veilingen een uitzonderlijk goede aanvoer van erg hoge kwaliteit.



RODE POON IN DE MEDIA

Van populaire tv-koks tot bekende sterrenchefs en professionele foodies, onze keuze voor promotie van duurzaam gevangen vis uit de Noordzee kent veel bijval.

- ★ 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 één van de chefs in de keuken met een seizoensvis van bij ons. Voor april is dat Lode De Roover van restaurant Fleur de Lin uit Zele. Het resultaat vind je in onze 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**, **Het Nieuwsblad** en **De Standaard**. www.northseachefs.com



- ★ Niet vergeten dat ook de vakbladen **Horeca Magazine**, **Ambiance**, **Smaak** en **Passion** aandacht besteden aan vis van het seizoen.
- ★ We gaan helemaal crossmediaal met Libelle. In Libelle, Libelle Lekker Magazine, op Libelle Online en op Libelle TV verschijnen volgende maand heerlijke recepten met rode poon. www.libelle-lekker.be

- ★ 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. En natuurlijk gaat ook Jeroen Meus in Dagelijkse kost aan het werk met de vis van de maand.



NIEUWS VAN ONZE PARTNERS



Seafood Expo

GLOBAL 21 – 23 APRIL 2015 | BRUSSEL

Promotie voor onze vis in het buitenland

Op Seafood Expo Global, 21 – 23 april in Brussel, verzamelt de internationale vissector. De beurs is de ideale gelegenheid voor onze visbedrijven om hun kwaliteit en vakmanschap voor te stellen aan een internationaal publiek. Zin om een bezoek te brengen aan de beurs? Jouw VIP-kaart vind je alvast bij deze nieuwsbrief.