

Beste vishandelaar,

Verwarring is het codewoord voor de maand mei. Niet alleen is de vis van de maand geen vis; als je de Brusselaars mag geloven dan is het zelfs een landslak. **Ik heb het natuurlijk over wulken** die in de regio van de hoofdstad soms als escargots door het leven gaan. Op kermissen worden ze dan weer, drijvend in een pikante bouillon, tot caracoles omgedoopt.

*Maar als we alle verwarring aan de kant schuiven dan houden we een heerlijke zeeslak over waar de Noordzee het ganse jaar bijzonder gul mee is.*



Michiel Rabaey, NorthSeaChef en leraar aan hotelschool Ter Duinen in Koksijde, liet zijn creativiteit de vrije loop en creëerde **vier fantastische recepten** met wulken. Combinaties met onder andere hondshaai staan op het menu. Heel erg de moeite. De hele maand promoten we wulken en de recepten van Michiel in de Vlaamse pers en op radio en tv. Het uitgelezen moment om ook in de winkel wulk in de schijnwerper te zetten.

Hieronder lees je alles over de media-aandacht die de 'Vis van de maand' in april verzamelde en waar de wulkrecepten in mei zullen verschijnen.

Luk Huysmans  
Productmanager vis  
02.552.80.19



### Benieuwd wat je klanten zien als ze de winkel bezoeken?

Optimaliseer de winkel dankzij een bezoek van onze mystery shopper. Tevreden klanten zijn de sleutel tot een succesvolle zaak, maar objectief blijven is moeilijk als je elke dag in je zaak bezig bent. Onze mystery shopper schiet te hulp.

De mystery shopper bezoekt de winkel anoniem en schrijft een verhelderend verslag. De inzichten die je zo aan de haak slaat, leggen de vinger op de wonde, maar tonen ook je sterke kanten. Je leert kortom hoe je de winkelervaring verbetert waardoor de tevredenheid stijgt en klanten nog liever langskomen.

Op zoek naar meer verkoopstips? Check ook de actiefiches op [www.visinfo.be/actiefiches](http://www.visinfo.be/actiefiches).

### SCHRIJF JE IN!

Voor de prijs hoeft je het niet te laten. Het bezoek van de mystery shopper, samen met het rapport kosten slechts € 30 (excl. BTW).



## MEDIA-VANGST APRIL

In april stond rode poon centraal in de culinaire rubrieken van de Vlaamse dag- en weekbladen. Jeroen Meus ging in Dagelijkse kost aan de slag met onze vis van de maand en in magazines en kranten verschenen onder andere deze bijdrages:



Libelle



Goed Gevoel



Femmes d'Aujourd'hui



Libelle Lekker



De Standaard  
magazine



We kennen wulk als kleine lekkere slakjes, maar wist je dat ze een schelphoogte van wel 12 cm kunnen bereiken? Meer nog, wulken met zo een grote schelp kunnen 20 tot zelfs 30 jaar oud zijn.

Wulk heeft geen specifiek seizoen en **komt algemeen voor in de Noordzee**. Ook in IJsland, het noordoosten van Noorwegen en helemaal tot in de Golf van Biskaje kom je ze tegen.

In Normandië en Bretagne worden wulken koud met mayonaise gegeten en natuurlijk vind je ze altijd terug in de legendarische schotels met zeevruchten. Wulk is vaak een **plaatselijke delicatessen**, maar wordt evengoed massaal naar het Oosten geëxporteerd. Hoog tijd dus om de interesse voor deze lekkernij uit de Noordzee ook bij ons opnieuw op te voeren.



### WULK SCOORT DEZE MAAND

Van populaire tv-koks tot bekende sterrenchefs en professionele foodies, onze keuze voor promotie van duurzaam gevangen vis uit de Noordzee kent een grote 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 mei is dat Michiel Rabaey van hotelschool Ter Duinen in Koksijde. Het resultaat vind je in onze 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**, **Het Nieuwsblad** en **De Standaard**. [www.northseachefs.com](http://www.northseachefs.com)



- ★ Niet vergeten dat ook de vakbladen **Horeca Magazine**, **Ambiance**, **Smaak** en **Passion** aandacht besteden aan vis van het seizoen.
- ★ Libelle zet al haar mediakanalen in. In **Libelle**, **Libelle Lekker Magazine**, op **Libelle Online** en op **Libelle TV** verschijnen volgende maand heerlijke recepten met wulken. [www.libelle-lekker.be](http://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.