

Beste vishandelaar,

Het najaar wordt een knaller! Onze **nieuwe dienst, de winkelcoach**, is gelanceerd en we staan klaar om de eerste inschrijvingen in goede banen te leiden. Afgaande op de positieve reacties van de testgroep denken we dat je best niet te lang wacht om een afspraak vast te leggen.

Bij deze nieuwsbrief vind je ook het **nieuwe receptenboekje**. Thema is ditmaal 'koken met kids'. En natuurlijk lees je alles over onze inspanningen om de vis van de maand in alle media te laten verschijnen.

Luk Huysmans  
Productmanager vis  
02 552 80 19



### Verkoop meer met de hulp van de winkelcoach

Met de **winkelcoach**, een **nieuwe dienst van VLAM**, tover je de winkel om tot een vlijmscherp verkoopinstrument. Coach Caroline toont je de kansen en valkuilen voor een optimale verkoop en geeft praktische tips en oplossingen voor een hoge klanttevredenheid op maat van jouw winkel.

**“Het zijn handige tips die je zaak ten goede komt.”**

LUC VIS, VISHANDELAAR

8,6/10, dat is de score die de vishandelaars uit de testgroep gaven aan de nieuwe dienst. Of zoals Luc Vis het in een reactie verwoordde: “Het zijn handige tips die je zaak ten goede komen.”

Niet twifelen! Schrijf je meteen in via [www.visinfo.be/winkelcoach](http://www.visinfo.be/winkelcoach).

### Actie met koeltas tot eind september

Je klanten kunnen nog tot eind september 2015 volle spaarkaarten binnenbrengen voor hun koeltas.



Niet vergeten: koeltassen, spaarkaarten en receptenfiches kan je doorlopend bijbestellen via [www.visinfo.be/shop](http://www.visinfo.be/shop).

### Visrecepten voor kleine chefs

Bij deze nieuwsbrief vind je meteen ook het nieuwe receptenthema: 'Kookkunstjes voor kleine chefs'. Het vorige thema 'Lekker zomers' bood inspiratie voor een heerlijk picknick of BBQ met vis. Ditmaal gaat alle aandacht naar jonge chefs. Het receptenboekje dat zowel kinderen als volwassenen het water in de mond doet komen. In het pakket vind je een display met 100 receptenboekjes en een prachtige winkelposter.





## MEDIA-VANGST JULI EN AUGUSTUS

In juli en augustus stonden rog en zeetong centraal in de culinaire rubrieken van de Vlaamse dag- en weekbladen. Jeroen Meus werkte in Dagelijkse kost met de vis van de maand en in magazines en kranten verschenen onder andere deze bijdrages:



Libelle



Goed Gevoel



Femmes d'Aujourd'hui



Libelle Lekker



Libelle



Goed Gevoel



Femmes d'Aujourd'hui



Libelle Lekker



## VISSERSWIJSHEID: PLADIJS

PLADIJSSEIZOEN JAN FEB MA APR MEI JUNI JULI AUG SEP OKT NOV DEC

Gestoofd, gepocheerd of krokant gebakken op het vel, met pladijs kan je alle kanten uit. Het fijne, malse en bovenal smaakvolle visvlees is heerlijk in alle bereidingen. Een echte aanrader voor je klanten.

Vanaf augustus/september is pladijs dikker dan ooit, met stevig visvlees en een gedroomde smaak. Onze vissers varen nu dan ook vooral op pladijs met meer dan 1000 ton aanvoer in onze veilingen. **Een opportuniteit om nu aan te kopen!**

Onze Vlaamse vissers halen pladijs binnen recht uit de Noordzee, het Engels kanaal en zelfs de Ierse zee. Er worden overigens enorme inspanningen gedaan om de visserijtechniek zo duurzaam mogelijk te maken.



## PLADIJS 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 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 de keuken in met een seizoensvis van bij ons. Voor september is dat Vilhjalmar Sigurdarson, chef en eigenaar van restaurant Souvenir in Ieper. 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** en **Smaak** aandacht besteden aan de vis van het seizoen.
- ★ We gaan helemaal crossmediaal met Libelle. In **Libelle**, Libelle Lekker Magazine, op [Libelle-lekker.be](http://Libelle-lekker.be) en in de Libelle Lekker nieuwsbrief verschijnen deze maand heerlijke recepten met pladijs. [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.