

Beste vishandelaar,

Deze maand liggen er tips & tricks klaar voor een geweldige winkelverkoop. Maak zeker gebruik van onze dienst mystery shopper. Voor slechts €30 ontvang je een helder rapport dat je feilloos richting **super tevreden klanten en een topverkoop** leidt. Twijfel je nog aan de troeven van een folder? Onze actiefiche wijst je de weg.

Niet vergeten, in oktober is **tongschar de vis van de maand**. In de mediacontracten hebben we bijgestuurd. We leggen nu de focus op een goed bereik in de Vlaamse pers gekoppeld aan een sterke impact op de lezer/kijker. We zitten in Dagelijks Kost op Eén, Radio 2, Libelle, Libelle-Lekker en Goed Gevoel. Daarnaast zetten we dubbel in op onze relatie met culinaire journalisten voor meer gratis media aandacht.

Ook het **verkoopmateriaal voor de winkel** krijgt extra aandacht. De receptenboekjes 'Lekker zomers' en 'Kookkunstjes voor kleine chefs' zijn hiervan uitstekende voorbeelden. In november mag je een **feestthema** verwachten waar je klanten duimen en vingers bij zullen aflikken. En volgend jaar, na het feestgedruis, wanneer iedereen een lege portemonnee heeft, staat een thema met goedkopere vissoorten op stapel. Zo blijven we klanten op elk moment stimuleren om lekkere verse vis bij jou te kopen.

We wensen je alvast geweldige verkoopcijfers toe.

Luk Huysmans
Productmanager vis
02 552 80 19



Benieuwd naar wat klanten denken als ze jouw winkel bezoeken?

Optimaliseer je 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.

SCHRIJF JE IN!

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

Op zoek naar meer verkoopstips?

Check ook de actiefiches op www.visinfo.be/actiefiches.



VISSERSWIJSHEID: TONGSCHAR

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

Tongschar is, net als zijn neef de pladijs, een platvis én een uitstekend alternatief voor de bekendere zeetong. Het visvlees van beide soorten is vergelijkbaar al is tongschar nog iets smeuïger en heeft het een net iets zachtere structuur.

In de winkel heeft de ovale vis met kleine kop en mond doorgaans een lengte van 20 tot 30 cm. Opvallend is dat de filets een zeer witte kleur hebben, vandaar ook de bijnaam 'melktong'. Tongschar is een culinair veelzijdige vis. Gefrituurd, gepocheerd, gestoomd of simpelweg gebakken, tongschar is altijd heerlijk.



MEDIA-VANGST SEPTEMBER

In september stond pladijs centraal in de culinaire rubrieken van de 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



Délices Femmes d'Aujourd'hui



Libelle Lekker



TONGSCHAR 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.

- ★ In oktober duikt **Dimitry Lysens**, chef en zaakvoerder van **restaurant Magis**, in Tongeren én **NorthSeaChef** de keuken in voor een gerecht met tongschar. Het resultaat van Dimitry's gastronomisch vernuft vind je volgende maand in **Libelle**, **Libelle-Lekker Magazine**, **Libelle-lekker.be**, **Goed Gevoel**, **De Standaard** en de **vakbladen Horeca Magazine** en **Smaak**.



De **NorthSeaChefs** zijn enthousiaste ambassadeurs voor vis van bij ons. Ze kiezen bewust voor minder bekende, duurzame vissoorten en bijvangst uit de Noordzee. www.northseachefs.com

- ★ **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.



Informeer én verleid je klanten met een folder

Klanten snakken naar informatie. Hoe meer ze weten, hoe beter de vis smaakt. Als specialist ben je de perfecte persoon om kleur te geven aan je producten. Een mooie folder zet je vakmanschap in de kijker, informeert de klant en is een buitengewoon visitekaartje voor de winkel. Geef een woordje uitleg bij het uitdelen van de folder voor een dubbel effect.

6 successtips

Klaar om een folder te maken? Deze aandachtspunten zetten je op weg. Een goede folder:

- valt op
- is relevant en leerrijk
- heeft een heldere boodschap
- bevat je huisstijl
- is professioneel opgemaakt
- heeft korte, eenvoudige teksten

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

BESTEL DE SCHEUR-KALENDER MET VIS-RECEPTEN



Onze super-de-luxe visrecepten kan je nu ook als scheurkalender bestellen. **Ideaal voor marktkramers.** Klanten scheuren het overheerlijke recept af, terwijl ze hun bestelling doorgeven. En je kan gerust zijn dat de boel niet gaat vliegen of dat de toog overvol komt te staan.

De scheurkalender en andere winkel-materiaal bestellen is makkelijk. Surf naar de webshop van visinfo.be of stuur een mailtje naar visinfo@vlam.be.