

Beste vishandelaar,

Deze maand zetten we griet in de belangstelling. Bart Tastenhoye van visrestaurant Kelderman heeft hiervoor enkele verrassende gerechten met griet uit zijn gespecialiseerde koksmouw geschud.

Met die recepten laten we je klanten in dag- en weekbladen een hele maand lang kennismaken met griet, een heerlijk vis die nu op zijn best is. Het uitgelezen moment dus om griet ook in de winkel in de schijnwerper te plaatsen.

Niet vergeten dat de postbode deze maand een extra vroeg en extra lekker kerstcadeautje brengt voor je klanten, een receptenbundel met zeven zalige visgerechten.

We wensen je alvast geweldige verkoopcijfers toe.

Luk Huysmans
Productmanager vis
02 552 80 19



★ ★ ★



Nieuw! Feestmenu met vis

Zet je schrap voor een nieuwe receptenbundel. Dit keer schakelen we voluit in feestmodus. De postbode speelt voor Kerstman en brengt je een pakket met 100 smakelijke receptenfolders. In elke bundel staan zeven gerechten met vis, schaal- en schelpdieren. Een verrukkelijk cadeautje voor je klanten.



MEDIA-VANGST OKTOBER

In oktober stond tongschar 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:



De Standaard
magazine



Goed Gevoel



Horeca Magazine



Libelle Lekker



Griet is familie van tarbot en daar lijkt hij ook wel een beetje op, al is zijn lijf wat ovaler. Griet is de paracommando van de zee, een meester in de camouflage. De slimmerds nemen de kleur van hun omgeving aan, waardoor ze bijna onzichtbaar worden in het water.

Griet laat zich heerlijk op de graat bakken. Ook gegrild in de oven is het een ware delicatessen. Heb je een lekker recept voor tarbot liggen dan moet je het zeker ook eens met griet proberen.

Op de rugzijde heeft griet opvallend meer visvlees dan de op de buikzijde. Een gefileerde griet levert daardoor altijd twee lichte buikfilets en twee dubbel zo zware rugfilets op. Sowieso zijn het vier stukken om van te smullen.



GRIET SCOORT IN NOVEMBER

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 **Bart Tastenhoye**, chef van **visrestaurant Kelderman in Aalst** én **NorthSeaChef**, de keuken in voor enkele goddelijke gerechten met griet. Het resultaat van Bart'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.



Een efficiënt bestelsysteem doet je omzet stijgen

Druk, druk, druk, je hoort het bijna dagelijks. Mensen zijn altijd op zoek naar tijdswinst. Daarom gaan ze soms naar de supermarkt, hoewel ze liever bij jou zouden kopen. Met een slim bestelsysteem geef je die klanten een extra reden om bij jou te winkelen.

5 succes tips

- Gebruik sms, e-mail of een bestelpagina op je website
- Coach je personeel over de werking van het bestelsysteem
- Laat mensen die hun bestelling komen ophalen niet aanschuiven
- Maak een overzichtelijke folder met je aanbod
- Promoot de bestelservice met een overtuigende poster in de winkel

Wil je meer tips voor een geweldig bestelsysteem? Kijk op www.visinfo.be/actiefiches. In de actiefiche 'Bestellingen efficiënt opnemen en verwerken' vind je alles wat je weten moet.

Laat de winkel (nóg) beter verkopen

Als je iedere dag in de winkel staat dan zie je de kleine gebreken niet meer. Een frisse blik van buitenaf doet dan wonderen. Onze winkelcoach checkt de winkelcommunicatie (€ 75 excl. BTW) en de mysteryshopper toont je hoe klanten je winkel ervaren (€ 30 excl. BTW).

Dat zijn twee helpende handen voor een optimale winkelervaring. **Schrijf je meteen in via www.visinfo.be/lokale-marketing.**

