

Beste vishandelaar,

We zetten het nieuwe jaar meteen stevig in, want in januari gaat niemand minder dan 'viskok van het jaar 2016', Rob Stevens, aan de slag met steenbolk, onze 'vis van de maand'. Dat doet Rob overigens niet alleen, ook collega en sterrenchef Jan Audenaert schrijft zijn naam onder de heerlijke recepten voor januari. Dat zijn **twee kampioenen van de keuken** die je klanten warm maken voor de 'vis van de maand'.



Steenbolk is een **culinaire topper** die overigens best wat meer aandacht verdient. Dat maakt van januari de ideale maand om deze lekker vis ook in de winkel op een voetstuk te plaatsen.

**Weten is winnen**, daarom vind je nu al de volledige vis-van-de-maandkalender voor 2016 in deze nieuwsbrief. Winnen doe je ook met een bezoek van de winkelcoach. De start van het jaar is het ideale moment om je winkel met de frisse ogen van een ervaren winkelexpert te bekijken.

Dat en veel meer lees je hieronder.

We wensen je alvast een verrukkelijk jaar toe.

Luk Huysmans  
Productmanager vis  
02 552 80 19



## MEDIA-VANGST DECEMBER

In december stond sint-jakobsvrucht 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



## VISSERSWIJSHEID: STEENBOLK

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

Steenbolk is familie van de kabeljauw. De beste steenbolk koop je van oktober tot februari. Dagvers is het een culinaire topper. Het visvlees is fijn van structuur en fragiel. Daarom bak je de vis best op lage temperatuur op vel in de pan, of op lage temperatuur in de oven. Zo vermijd je dat het visvlees uiteen zou vallen. Als je steenbolk bakt kan je hem nadien eventueel nog even onder de grill zetten. Leuk weetje: het vel is zeer smakelijk en oogt heel mooi op het bord, een eenvoudig decoratief element.



## STEENBOLK SCOORT IN JANUARI

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

- ★ Jan Audenaert en Rob Stevens (NorthSeaChef\*) van het restaurant **D'Oude Pastorie** in **Lochristi** doken de keuken in voor enkele overheerlijke gerechten met steenbolk. Het resultaat vind je volgende maand in, **Libelle-Lekker Magazine**, **Goed Gevoel**, **De Standaardmagazine** en het **vakblad Horeca Magazine**.

(\* 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](http://www.northseachefs.com)



- ★ **NIET TE MISSEN**: elke eerste woensdag van de maand zet een NorthSeaChef 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 opnieuw aan de slag met de vis van de maand.

### VIS VAN DE MAAND 2016

Ben je nu al aan het denken aan je winkelacties en –communicatie voor volgend jaar? Goed idee. Daarom vind je de volledige vis-van-de-maandkalender in deze nieuwsbrief. Zo kan je maximaal inspelen op de promotie die we volgend jaar zullen voeren in bladen en magazines.

JANUARI	FEBRUARI	MAART
 steenbolk	 rode poon	 rog
APRIL	MEI	JUNI
 hondshaai	 zeewolf	 pladijs
JULI	AUGUSTUS	SEPTEMBER
 zeetong	 tongschar	 pladijs
OKTOBER	NOVEMBER	DECEMBER
 grijze garnaal	 noordzeekrab	 griet



### Verhoog je omzet samen met onze winkelcoach

Met de **winkelcoach** tover je de winkel om tot een vlijmscherp verkoopinstrument. Coach Caroline geeft praktische tips en oplossingen voor een optimale verkoop op maat van jouw zaak.

Je leert hoe je probleemzonen in de winkel aanpakt en waar de extra verkoopkansen liggen. Resultaat: tevreden klanten die vaker langskomen.

Voor **slechts 75 euro** ontvang je de professionele coaching en een heldere samenvatting boordevol tips. Grijp je kans, want de normale prijs voor winkelcoaching is 430 euro, maar VLAM neemt alle overige kosten op zich.

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