

Beste vishandelaar,

Hondshaai is terug van nooit weg geweest! Sinds hij 'Vis van het jaar' werd in 2015 surft hondshaai op een hoge golf van persaandacht en culinaire interesse. In geen tijd werd hondshaai een echte BV, een Bekende Vis.

Op diezelfde hoge golf surfen we nog even verder, want in maart is hondshaai 'Vis van de maand'. We stellen alles in het werk om de vis van de maand opnieuw op de radar van pers en chefs te brengen. Het ideale moment dus om hondshaai ook in de winkel goed te laten opvallen.

Er is ook belangrijk nieuws over onze winkelcoachbezoeken. Coach Caroline gaat vanaf april enkele maanden in zwangerschapsverlof. Dat betekent dat we tijdelijk geen winkelcoachbezoeken en tevredenheidsonderzoeken zullen inplannen.

Op onze mysteryshoppers kan je evenwel nog altijd beroep blijven doen.

We wensen je je alvast een succesvolle verkoop toe.

Luk Huysmans
Productmanager vis
02 552 80 19



MEDIA-VANGST FEBRUARI

In februari stond rode poot 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



Horeca Magazine



Goed Gevoel

14 maart 2016!

HOU JE AGENDA VRIJ IN MAART

Heel binnenkort ontvang je een persoonlijke uitnodiging, maar we zijn enthousiast, dus daarom nu al een tipje van de sluier.

Op 14 maart organiseren we een groot evenement rond winkelcommunicatie en winkeltrends. Het wordt een avond boordevol info, tips en tricks voor een succesvolle winkel en rendabele zaak.

Hou je brievenbus in de gaten!



Hondshaai is een kraakbeervis die leeft van Noorwegen tot helemaal in Senegal en het westen van de Middellandse Zee. Het is een kleine slanke haai met korte brede snuit en bruine vlekjes op de huid. De vuilwitte buik is ruw als schuurpapier.

SPANNEND

Van hondshaai is het een heel jaar genieten. Vroeger werden ze, gestroopt en in moten, verkocht als 'zeepaling'. Het visvlees lijkt namelijk sterk op dat van paling. Die benaming mag echter niet meer. Waarom zou je die ook gebruiken. Hondshaai klinkt minstens even lekker en is net iets spannender.

IN DE KEUKEN

Met het smakelijke en stevige vlees kunnen je klanten echt alle kanten op. Hondshaai is heerlijk in ragout of dikke wintersoep. Ook gerookt of in zuur opgelegd is het fantastisch. Raad je klanten zeker aan om hondshaai ook gelakt of gesmoord te proeven; of om een flinke moot op de BBQ te leggen. Succes gegarandeerd.

EVENEMENTEN GEVEN EEN BOOST AAN JE IMAGO ÉN OMZET

Als je een leuke activiteit organiseert in de winkel dan trek je meteen de aandacht van nieuwe klanten. Meer nog, ook de band met je trouwe fans wordt versterkt. Een evenement geeft een boost aan je imago en, als je het slim speelt, schiet ook de omzet de hoogte in. Leuke bonus, voor je medewerkers is zo'n dag extra motiverend.

5 gouden tips

1. Geef je medewerkers voldoende gesprekstof voor een klantenpraatje.
2. Voorzie een stand met specialiteiten. Dat is goed voor je naamsbekendheid én omzet.
3. Plaats een ideeënbus om de betrokkenheid van je klanten te vergroten.
4. Een unieke dagkorting is ideaal om iedereen over de streep te trekken.
5. Mik op persaadacht. Een telefoontje of mail naar streeknieuws is vaak al voldoende.
6. Vergeet de kids niet!

Check alle do's en dont's voor een succesvol evenement op www.visinfo.be/actiefiches.

DIT JAAR PAKKEN WE HET ANDERS AAN

Je had het al gezien, de vertrouwde rubriek 'Vis van de maand scoort in...' zit niet in deze nieuwsbrief. Daar is een goede reden voor. We geven namelijk een heel nieuwe invulling aan ons medialuik. In plaats van alles in te zetten op kranten en weekbladen werpen we de komende maanden ons net uit richting digitale communicatie.

Breed bereik met Knack Weekend Online

Zo krijgen de recepten van de NorthSeaChefs een tweede leven op Knack Weekend Online. Op die manier bereiken we een nieuw en breed publiek in het hart van onze doelgroep, namelijk jullie klanten en toekomstige klanten.

Smullen met Lekker van bij ons

Ook gaan we samenwerken met Lekkervanbijons.be. Deze kooksite met producten uit eigen land heeft jaarlijks meer dan een 1 miljoen bezoekers, een wekelijkse nieuwsbrief met meer dan 65.000 abonnees en een hele reeks drukbezochte socialmediakanalen. Kortom, Lekkervanbijons.be is de perfecte partner voor de vishandelaar. In een volgende nieuwsbrief lees je alles over deze nieuwe samenwerking.

Bijbestellen themarecepten

We hebben helaas ook minder goed nieuws. Na drie succesvolle edities (zomerrecepten, kidsrecepten en feestrecepten) zullen er voorlopig geen nieuwe boekjes met themarecepten gemaakt worden. Wel kan je de bestaande boekjes nog steeds bijbestellen via visinfo@vlam.be of visinfo.be/shop.