

Beste vishandelaar,

De vis van de maand is deze keer een rare snuiter. Het is geen zwemmer, maar een golvende buik-schuiver. En hij heeft geen vinnen, maar vleugels. Je raadt het al, de vis van de maand van april is de verrukkelijke rog. Geef hem zeker een opvallende plek in je winkel.

Wegenwerken en de bijhorende kopzorgen, ze zijn zo oud als straat. Om de negatieve gevolgen te minimaliseren, en waar mogelijk zelfs een paar extra punten te scoren bij je klanten, vind je nu een actiefiche met tips en tricks op visinfo.be. In deze nieuwsbrief lichten we alvast een tipje van de sluier.

Ter herinnering: coach Caroline is enkele maanden in zwangerschapsverlof. Dat betekent dat we tijdelijk geen winkelcoachbezoeken en tevredenheidsonderzoeken zullen inplannen.

Onze mysteryshoppers staan evenwel nog steeds paraat.

We wensen je alvast een succesvolle verkoop toe.

Luk Huysmans
Productmanager vis
02 552 80 19



VISSERSWIJSHEID: ROG

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

Rog is een kraakbeenvis met een grote familie. Wereldwijd bestaan er zo'n 460 verschillende soorten. Voor onze vissers is stekelrog echter de belangrijkste. Na zeetong en pladijs sluit rog de top 3 van de aanvoer naar onze vismijnen af. Belangrijk: roggevleugels moeten zo vers mogelijk gegeten worden. Zo niet krijgen ze een ammoniakgeur. De vleugels moeten roodroze zijn en een stevige textuur hebben.

Niet alleen de vleugels zijn lekker. Ook de wangen en levers gelden als een ware delicatessie. Verder is rog heerlijk in koude bereidingen, maar ook lauwwarm, gebakken of gepocheerd is het stevige vlees een streling voor de tong.

WACHT NIET BRAAF TOT DE WEGENWERKEN VOORBIJ ZIJN

Als de straat openligt dan geraken klanten niet meer tot aan de winkel. Wat doe je dan? Hoe beperk je de omzetzijding en motiveer je klanten om trouw te blijven aan je zaak?

Zo begin je eraan

- Vraag een inkomens-compensatievergoeding aan bij het Participatiefonds
- Beloon klanten die ondanks de werken toch langskomen, bijvoorbeeld met een proevertje.
- Bied een spaarkaart aan om de klantentrouw te stimuleren
- Organiseer een leuke promotie-actie
- Check mobieltvlaanderen.be voor alle info over wegenwerken
- Roep de hulp in van de bereikbaarheidsadviseur van Unizo

Meer tips vind je op www.visinfo.be/actiefiches.

SUCCESSVOLLE WORKSHOP EN NETWERKEVENT

Op 14 maart was de Palm brouwerij in Steenhuffel the-place-to-be voor de visserijsector. De workshop verkooptechnieken, waar de deelnemende vishandelaars succesvolle verkooptechnieken leerden van rasverkoper Rudy Begas, was zelfs helemaal uitverkocht.

Daarna werden de invloedrijkste consumententrends tegen het licht gehouden door onderzoeksbureau GfK en werd antwoord gegeven op de vraag 'Gaat het goed met de visserijsector?'.

Het afsluitende netwerkmoment was ideaal om met iedereen na te kaarten over de marktcijfers en ideeën uit te wisselen met collega's onder het genot van een frisse pint.



ONZE VIS IN DE MEDIA

In april trekken we opnieuw alle registers open om de vis van onze vissers onder de aandacht te brengen van de consument.

De recepten van de NorthSeaChefs verschijnen op Knack Weekend Online. Zo bereiken we een breed publiek in het hart van de doelgroep. Op de populaire website Lekkervanbijons.be wordt stevig uitpakket met onze vis en natuurlijk gaan ook Jeroen Meus in Dagelijkse Kost en De Madammen op Radio 2 aan de slag met de 'Vis van de maand'. Kortom, sterke media-aandacht voor een sterk product.