

Beste vishandelaar,

Op 18 juni stelden we de **Vis van het Jaar** voor bij NorthSeaChef Michaël Vrijmoed in Gent. Er was heel wat media-belangstelling en zowel het VTM-Nieuws als het VRT-journaal besteedden aandacht aan zeetong. Persvoorstellung geslaagd dus. Maar niet enkel zeetong is op zijn best in de zomer, ook onder meer **koolvis, rog, schelvis, wijting, zeebaarbeel** en natuurlijk **pladijs** zijn zomertoppers. In **augustus** zetten we ook **tongschar** in de kijker. NorthSeaChef Matthieu Beudart van Table d'Amis ontwikkelde enkele lekkere en verrassend eenvoudige recepten met deze Noordzeevis. We verzamelden de 4 recepten in een handige fiche voor uw klanten.



MATTHIEU BEUDAERT

FLIP CLAEYS

Ik wens u alvast veel succes met de verkoop en (eventueel) een deugddoende vakantie!

Luk Huysmans
Productmanager vis
02 552 80 19

*P.S.: We zijn volop bezig met de voorbereiding van onze **digitale nieuwsbrief**. In de heel nabije toekomst kunt u met een eenvoudige klik dus alle folders, affiches en ander materiaal bestellen! Maar daarvoor hebben we uw **e-mailadres** nodig. Stuur een e-mail naar ria.pierlet@vlam.be en we voegen u toe aan het adressenbestand. Bedankt alvast!*



Seizoenskalender V.I.S.



Bestel de gratis seizoenskalender!

De Noordzee heeft het hele jaar door heel wat lekkers te bieden. Onze duurzame seizoenskalender – op handig plooibaar formaat – helpt je klanten bij hun keuze en vertelt welke vis van bij ons nu op zijn best is. De kalender houdt rekening met het paaiseizoen, de visbestanden en de aanvoer in onze Vlaamse veilingen. Ideaal om thuis aan het prikbord te hangen! Bestel nu de kalender via www.visinfo.be/shop.

Tijd om te herbronnen

De zomer is de ideale tijd om te herbronnen. Wilt u graag een nieuwe kijk op uw zaak? Nodig onze mystery shopper uit en ontdek hoe uw klanten uw zaak ervaren. Of maak gebruik van het kant-en-klaare digitale klantenonderzoek om uw klanten nog beter te leren kennen. Interesse? Op www.visinfo.be vindt u alle info.



EEN TERUGBLIK

In juli zetten we zeetong volop in de kijker. Dit was onder meer het resultaat:



Goed Gevoel



Libelle Lekker



Femmes d'Aujourd'hui



De Standaard
magazine



Femmes d'Aujourd'hui



Tongschar is ook bekend als melktong, steenschol en steenschar. Het visvlees lijkt op dat van zeetong, hoewel iets zachter van structuur en iets smeuijger. De vis is het hele jaar door verkrijgbaar maar hij is op zijn best tussen juni en oktober.



TONGSCHAR IN DE MEDIA

Van de populairste tv-kok tot een tweesterrenchef: heel wat professionele foodies scharen zich achter de duurzame keuze voor Noordzeevis van het seizoen.

- ★ De **NorthSeaChefs** zijn enthousiaste ambassadeurs voor vis van bij ons. Ze kiezen bewust voor minder bekende duurzame vissoorten en bijvangst uit de Noordzee. Elke maand duikt een NorthSeaChef in de keuken met een seizoensvis van bij ons. In augustus is dat Matthieu Beudaert van restaurant Table d'Amis in Kortrijk. Hedendaagse bereidingen op basis van een klassieke keuken zijn zijn trademark. In deze media ziet u het resultaat: **Goed Gevoel, Nina**, (de weekendbijlage van Het Laatste Nieuws), **DMagazine** (de weekendbijlage van De Morgen), de weekendmagazines van **Gazet van Antwerpen** en het **Belang van Limburg**.



> www.northseachefs.com

- ★ Ook de **vakbladen** Horeca Magazine, Ambiance, Smaak en Passion besteden aandacht aan de visseizoenen.



NIEUWS VAN ONZE PARTNERS

Vistournée tijdens Week van de Smaak

Tijdens de Week van de Smaak (13 tot 23 november) organiseert Vzw Vol-avent opnieuw een grote actie: De Vistournee. Met de vistournee willen we vis van Belgische aanvoer in de kijker zetten. De vistournee bestaat uit twee luiken: de Smaakmobiel en de Smaakboot.



- ★ De Smaakmobiel is een omgebouwde caravan die tijdens de weekends van de Week van de Smaak verschillende steden en gemeenten aandoet. Een plaatselijke chef maakt er vissoep en zijn versie van Fish & Chips! De gemeente zelf organiseert rond de Smaakmobiel nog een extra event. (Komen aan bod: Oostende, Zeebrugge, Arendonk, Riemst, Oudenaarde, Roeselare en Gent. **Tip aan de vishandel in die gemeente: neem contact op met de gemeente zodat u deel kan uitmaken van dit event.**)
- ★ De Smaakboot vaart net als vorig jaar een culinair traject tijdens de Week van de Smaak. Iedere dag scheept een nieuwe chef in die telkens voor 40 passagiers een driegangenlunch klaarmaakt met vis van bij ons. Uw klanten kunnen een plekje aan boord winnen door mee te doen met de wedstrijd, die loopt vanaf september. U ontvangt hiervoor tijdig de nodige info en materiaal.

Kijk voor meer info en contactgegevens op www.visinfo.be of op www.weekvandesmaak.be.

ZOMERACTIE:
verwen uw
klanten met
korting en
gratis tickets
voor Seafront!



Het maritiem themapark Seafront in Zeebrugge geeft u de mogelijkheid om uw klanten deze zomer extra te verwennen met gratis tickets en kortingsbonnen. Bestel de tickets en kortingsbonnen via www.visinfo.be/shop. Op zoek naar tips over hoe u met deze actie uw verkoop kan stimuleren? Lees meer op www.visinfo.be.