



Week 10

Het weer zit ons nog niet echt mee, maar toch heb je af en toe een moment dat je denkt: de lente komt eraan! Ondanks alle regen en stormen van de afgelopen week zijn de temperaturen niet onaardig en als dan een keer het zonnetje schijnt is het toch best aangenaam. Voor ons, als AGF-specialisten, is het begin van de lente toch altijd een mooi moment. Het Hollandse seizoen komt er weer aan en wat doen wij nou liever dan producten van eigen bodem verkopen.

Met 1 à 2 weken verwacht onze teler alweer de eerste niet belichte teelt tomaten, de Hollandse groene paprika's komen eraan en ook de kasbonen van Hollander zijn er met een paar weken weer. Dit maakt ons Hollandse assortiment steeds completer.



Maar laten we ook zeker de buitenlandse handel niet vergeten. Deze week hebben we de enige echt Algarve sinaasappelen weer binnen gekregen en we mogen wel zeggen dat het gelijk een succes is. De detaillisten die ze al eerder verkocht hebben weten wel waarom! De sinaasappel groeit in heel Portugal, maar als je een Portugees vraagt welke de lekkerste zijn dan is er maar één antwoord: de sinaasappels uit de Algarve! De Algarve kent een combinatie

van elementen die zorgen voor de unieke smaak. De bodemsamenstelling speelt een rol, maar het zijn vooral de zonuren die het hem doen. Met meer dan 3.000 zonuren en een gemiddelde temperatuur van 18 graden zorgen deze omstandigheden voor de uniek zoete smaak aan de sinaasappel. Ik zou zeggen bestel ze en oordeel zelf!



De meeste van jullie zullen wel bekend zijn met ons pand en hoe het hier binnen aan toe gaat, maar voor diegene die dat nog niet zijn, zou ik zeggen: maak zondagmiddag een half uurtje tijd vrij en neem een kijkje achter de schermen bij Postuma. Afgelopen maandag hebben wij TV

-opnames gemaakt voor het programma "Onderweg Naar" van RTL 4. Niet alleen bij ons zijn opnames gemaakt, maar ook bij onze huisteler 'Peter Hollander', onze burens 'Uitgekookt' en 'Van Marle vers en gemak'. Een mooi kans om eens te zien hoe de lekkerste raapstelen nu groeien en geoogst worden en een kijkje in de keuken te nemen bij onze leverancier van de lekkerste maaltijden en salades.

Succes deze week!



WEEKBERICHT Week 10 2017

Postuma AGF
Spoorstraat 47
8271 RG IJsselmuiden

T +31 (0)38 337 00 99
E agfinfo@postuma.nl



www.postuma.nl

AGENDA

Smaaktheater Deelen
28 maart, Themapark
Archeon

Pasen
16 en 17 april

De hele dag live televisie

Afgelopen maandag was compleet out of the box! De hele dag was ik met een cameraploeg op pad van RTL 4. Het Tv-programma "Onderweg Naar" wilde opnames maken om het traject van raapstelen langs te lopen. Elke tak die handelingen verricht aan het product kreeg de kans om zijn bedrijf uit te lichten. Hoe mooi is dat? Voor de één een ongemakkelijk situatie, voor de ander dé kans om het bedrijf in de spotlights te zetten.



Met RTL 4 praten we natuurlijk niet over de eerste de beste zender en dat was te merken. Waar een eerdere column sprak over "waar leg je de lat", wordt die hier, zoals het naar mijn mening hoort, op het, met de beschikbare middelen, hoogst haalbare gelegd! Hoe mooi is het dan, om bij een teler te kijken die dat voor zichzelf doet. De entree op zijn erf zegt al genoeg. De heg is keurig gesnoeid, de oprit is schoon en het bedrijf is al helemaal een plaatje. Voorafgaand aan het interview werd nog tegen me gezegd, nou als het interview niet lukt dan willen we graag dat jij het doet. De moeite kon dan wel liggen in het interview, maar door dicht bij jezelf te blijven is er een resultaat waar we blij mee zijn. Ingestudeerde praatjes hadden geen zin, het verhaal vertellen uit zijn passie en beroep zorgt voor het beste resultaat, ook al lukt het niet in één keer.

Zo'n dagje opnames begint daarom echt wel eens op de zenuwen te werken, want tevreden is men niet snel. Dan is iemand iets vergeten te zeggen, komt niet uit zijn woorden, schiet in de lach, is zijn tekst kwijt en noem maar op. De producer die continu op de achtergrond aanwezig was, houdt alles in de gaten. Je hebt dit niet benoemd, dus overnieuw en ja hoor weer en weer, eindeloos geduld is echt gewenst! Ik dacht na verloop van tijd echt wel eens, hoe moet dit als het LIVE televisie zou zijn? Want dat is iets wat u iedere dag mee maakt. U staat in de winkel, er komt iemand die iets van u verwacht. Het wordt dan weliswaar niet op TV uitgezonden, maar u heeft bij nieuwe klanten maar één kans om de eerste indruk achter te laten. Die is alles bepalend voor een vervolgbezoek!

Zo werkt het daar dus ook, alles moet TOP zijn anders doen we het over en over. De kijker moet denken, hé dit vind ik leuk! Ik kijk volgende week weer of ik wil dat product hebben! Daarbij moet ik de credits geven aan de presentatrice. Ik had eerlijk gezegd een overall vooroordeel van toneelspel voor de camera. Maar op deze dag, kwam het bij mij oprecht over. Het bedanken van een ieder zijn medewerking tot het helpen opruimen van de diverse materialen en alles met een glimlach. Makkelijk gezegd dan gedaan, maar dat is zoals het hoort. Zowel in de winkel als in uw keuken en in hun vak voor en achter de camera. In beide gevallen telt, wat "off the record" gebeurd kan altijd onverwachts op de voorgrond terecht komen. Zorg daarom altijd voor een positief geheel.

Na een volle dag van 10 uur opnames voor slechts 23 minuten uitzending zat het erop. Nu is het nog wachten op het resultaat. Veel knip- en plakwerk komt er natuurlijk aan te pas om alles naar wens te krijgen. We gaan het met zijn allen zien, zondagmiddag 5 maart om circa 15:30 uur en de herhaling op zaterdagmiddag 11 maart om circa 14:00 uur bij RTL 4.

Overdenkertje

Voor of achter de schermen, u bent nooit uit beeld!

Omzetindex

Na een 'warm' weekend met lokaal wel temperaturen van 16 graden, zakt het volgende week weer een beetje terug. Zeker de eerste dagen van de week geregeld buien en een temperatuur rond de 9 graden. We moeten nog even zonder de zon stellen. Wij zetten in op 85 punten.

Prijzvergelijking tussen Albert Heijn en Jumbo

Deze prijzvergelijking is bedoeld om inzicht te geven in de prijzen van de supermarket

Prijzen Albert Heijn				Prijzen Jumbo			
Datum	3 maart 2017			Datum	3 maart 2017		
ARTIKEL	TOEVOEGING	STUK/KILO	PRIJS	ARTIKEL	TOEVOEGING	STUK/KILO	PRIJS
Bloemkool		Per stuk	1,99	Bloemkool	AANBIEDING	Per stuk	1,49
Witlof		4 stuks	1,29	Witlof	AANBIEDING	3 stuks	0,79
Broccoli		500 gram	1,29	Broccoli		500 gram	1,39
Komkommer		Per stuk	1,19	Komkommer		Per stuk	1,09
Courgette	BONUS 2 voor 1,50	Per stuk	1,19	Courgette		Per stuk	1,09
Aubergine	BONUS 2 voor 1,50	Per stuk	1,39	Aubergine		Per stuk	1,29
Paprika rood		Per stuk	1,25	Paprika rood		Per stuk	1,19
Sperziebonen		500 gram	2,69	Sperziebonen		500 gram	2,39
Boerenkool	Gesneden	300 gram	1,79	Boerenkool	Gesneden	300 gram	1,49
Aardappelen	BONUS Kruimig	3 kilo	2,99	Aardappelen	Kruimig	3 kilo	3,49
Pompoen	Biologisch	Per stuk	2,99	Pompoen	Biologisch	Per stuk	2,99
Bospeen	BONUS	Per bos	1,19	Bospeen		Per bos	1,37
Handsinaasappelen	Verpakt per net	2 kilo	2,59	Handsinaasappelen	Verpakt per net	2 kilo	2,59
Perssinaasappelen	BONUS Verpakt per net	2 kilo	2,29	Perssinaasappelen	Verpakt per net	2 kilo	2,79
Elstar	BONUS	1,5 kilo	1,79	Elstar		1,5 kilo	1,79
Kiwi groen AH		Kilo	2,96	Kiwi groen (Zespri)		Kilo	3,50
Chiquita bananen		Kilo	1,89	Dole bananen		Kilo	0,99
Mandarijnen		Kilo	2,39	Mandarijnen		Kilo	2,39
Conference		Kilo	1,39	Conference		Kilo	1,49
Druiven wit	Pitloos verpakt	500 gram	2,39	Druiven wit	Pitloos verpakt	500 gram	2,19
Druiven rood	Pitloos verpakt	500 gram	2,99	Druiven rood	Pitloos verpakt	500 gram	2,79
Mango		1 stuk	1,99	Mango		1 stuk	1,97
Ananas		Per stuk	2,19	Ananas		Per stuk	1,99
Galia meloen		Per stuk	2,29	Galia meloen		Per stuk	1,99
Aardbeien	Hollandse	250 gram	3,59	Aardbeien	Hollandse	250 gram	3,45

Exoot van de maand maart

De exoot van de maand maart is vijgen! Vijgen zijn vruchten met een dunne leerachtige schil. De eetbare schil is bruin/groen van kleur. Het vruchtvlees van de vijg bevat kleine eetbare pitjes en is heerlijk zacht en zoet van smaak. De kleur van het vruchtvlees is roze met geel. De vrucht kan in zijn geheel gegeten worden, maar het vruchtvlees kan ook uit de vrucht gelepeld worden. De zoete smaak van de vijg is perfect voor in salades, heerlijk in bananenbrood en vormt een perfecte combinatie met aubergine.



De vijg is te vinden in de Mediterrane gebieden, maar ook in landen als Zuid-Afrika en Brazilië. De belangrijkste aanvoerlanden voor Nature's Pride met betrekking tot de vijgen zijn Brazilië en Israël. Deze landen hebben de perfecte combinatie van een vruchtbare bodem, de juiste temperatuur en de juiste regenhoeveelheid om vijgen te telen.

De vijg is lid van de fiscus familie en heeft een enorme groeikracht. De verschillende soorten vijgen worden geënt op een wilde onderstam en dan gesnoeid in een vorm die de teler fijn vindt. Na ongeveer 2 tot 3 jaar komt de vijgenboom in productie en dan kan de boom tientallen jaren mee. Het proces van bloem tot rijpe vrucht duurt ongeveer 3 maanden. De

vruchten worden met de hand geplukt en voorzichtig in manden gelegd. In het pakhuis worden ze geselecteerd op kwaliteit, rijpheid en grootte. Daarna wordt de vrucht verpakt en naar Nederland vervoerd.

