



Week 18

Koningsdag 2017 zit er weer op. Voor sommige van u een vrije dag, voor anderen een dag om juist eens extra te werken. Elke stad/dorp heeft zo zijn vrijmarkten. Naast de kledjies, speelt eten ook een belangrijke rol op de vrijmarkt. Op elke hoek, in elke straat is er wel iets van eten te vinden. Voor warm eten was dit jaar, mede door het weer, een hoofdrol weggelegd. Jammer, voor diegene van u die met een pallet aardbeien of twee naar de vrijmarkt zijn gegaan of voor diegene die hun winkel open hadden. Met mooi weer, 20 graden en een zonnetje, is het nu eenmaal makkelijker verkopen. Hopelijk is het u toch niet tegengevallen en hebben de mensen die vrij waren genoten van hun vrije dag.



Maar dan nu, het weekend staat weer voor de deur. Sommigen maken er een lang weekend vrij van, anderen zijn vandaag gewoon weer aan het werk. Wij hebben in ieder geval iets bijzonders voor u om het weekend mee in te gaan. Heel Nederland lag dan wel op zijn gat gisteren, maar in Spanje werd er gewoon

doorgewerkt. Vandaar dat wij u vandaag de eerste KERSEN van het seizoen aan kunnen bieden! Jonge kersen, dat wel, maar daarom niet minder bijzonder. Wij lopen graag voorop met ons assortiment en zonder onszelf op de borst te slaan, zijn we van mening dat dat hiermee gelukt is, vraag uw verkoper erna.

Ook Hollands nieuws kunnen wij u melden. U hebt ze de afgelopen week waarschijnlijk al wel voorbij zien komen op de prijslijst, social media of uw verkoper erover gehoord, de Polderkoninkjes. Het seizoen daarvan is ook weer begonnen. De komende week zal de productie aardig oplopen, zodat we u hopelijk allemaal kunnen bedienen. Voor volgende week is ook de verwachting dat er veel bladgroenten op de markt zal zijn. Maak er daarom een Hollandse week van met de mooiste aardbeien, bladgroenten en de tomaten van de weekactie, maar vergeet ook zeker niet onze buitenlandse topers. Ze zeggen niet voor niets: wat je van ver haalt, is lekker!



WEEKBERICHT Week 18 2017

Postuma AGF
Spoorstraat 47
8271 RG IJsselmuiden

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



www.postuma.nl

AGENDA

Hemelvaart
25 mei

Pinksteren
4 en 5 juni

Sterrenuitreiking Groenteman met Ster
7 oktober

Koffietijd wordt groentetijd

Koffietijd wie kent het niet, een programma wat al (bijna) sinds mensenheugenis op televisie rond de klok van 10 wordt uitgezonden. En juist dit icoon van de televisie wil haar naam associëren met “onze” groente.

Het lijkt wel of iedereen graag met onze branche wil meeliften tegenwoordig, want gezondheid gaat momenteel boven alles en begint steeds meer elementen van een langdurige hype te bevatten. Dat biedt ons als groente- en fruitbranche echt een onvoorstelbaar scala aan mogelijkheden.

Ik denk dat wij ons de groente niet van het brood moeten laten eten. Het is onze branche en bij ons zit het spreekwoordelijke bietensap in de aderen. Hoe het precies vorm moet krijgen, dat is iets waar we met zijn allen de komende maanden goed over na moeten denken, brainstormen en vooral sparren als groentemannen en vrouwen met dat bietensap in de aderen onder elkaar!

Wat zijn de trends op dit moment? Ik zie de volgende: in ieder geval moet groente vaker op tafel komen dan alleen bij de hoofdmaaltijd. Dus andere eetmomenten met groente moeten we gaan promoten. Denk aan het ontbijt en de lunch, maar ook als borrelhapje met een (gezonde) dipsaus.

Ook ben ik er van overtuigd dat een groeiend deel van de groenteaankopen niet meer prijs gedreven zal zijn. Steeds meer consumenten willen het gezond, maar dan wel echt lekker, verantwoord en van een heel hoge kwaliteit. En laten we eerlijk zijn, de groente is de laatste jaren door supers verworpen tot een van hun prijsdumpartikelen, waar ook bijna de hele teeltindustrie in mee is gegaan.

Daarbij, wat betaal je nu eigenlijk gemiddeld voor een kilo groente, zo’n twee à drie euro. Dus als dat nu eens het dubbele zou worden voor een super kwalitatief product, dan is het ten opzichte van andere voeding nog steeds goedkoper. Denk maar eens aan wat kaas en vlees en alle bereide “verse” voeding per kilo kost in de supermarkt. Neem van mij aan, veel en veel meer.

Nee, ik weet nog niet precies hoe we hier optimaal van kunnen profiteren als branche, maar wat ik wel weet is dat de echt onderscheidende groenten die we nu al hebben een beter podium verdienen dan dat ze krijgen. Alle groenten die in Nederland namelijk geteeld worden zijn haast biologisch. Denk maar eens aan raapstelen en kasbonen van Hollander, unieke kwaliteit voor een unieke prijs. Gelukkig weet de consument ze steeds beter te waarderen.

Ik daag u en mijzelf allen uit om over de grenzen van onze dagelijkse praktijk heen te kijken en het bietensap haar werk te laten doen.

Overdenkertje

Rare ideeën bestaan niet, ze zijn vaak het begin van iets nieuws.

Omzetindex

Ook met Koningsdag was het kouder dan met kerst. Een koude voorjaarsvakantie kunnen we zeggen. Echter ze beloven voor volgende week hogere temperaturen. Gemiddeld rond de 15 graden met zo nu en dan zon en af en toe een bui. Wij zetten in op 105 punten.

Prijzvergelijking tussen Albert Heijn en Jumbo

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

Prijzen Albert Heijn				Prijzen Jumbo			
Datum	28 april 2017			Datum	28 april 2017		
ARTIKEL	TOEVOEGING	STUK/KILO	PRIJS	ARTIKEL	TOEVOEGING	STUK/KILO	PRIJS
ARTIKEL	TOEVOEGING	STUK/KILO	PRIJS	ARTIKEL	TOEVOEGING	STUK/KILO	PRIJS
Bloemkool		Per stuk	1,79	Bloemkool	AANBIEDING	Per stuk	1,49
Witlof		4 stuks	1,49	Witlof		3 stuks	1,39
Broccoli	BONUS	500 gram	0,89	Broccoli		500 gram	1,75
Komkommer	BONUS 1 + 1 gratis	Per stuk	0,79	Komkommer		Per stuk	0,69
Courgette		Per stuk	0,54	Courgette		Per stuk	0,49
Aubergine		Per stuk	0,89	Aubergine		Per stuk	0,88
Paprika rood		Per stuk	0,99	Paprika rood		Per stuk	0,99
Sperziebonen		500 gram	2,39	Sperziebonen		500 gram	1,89
Asperges	BONUS	500 gram	3,49	Asperges	AANBIEDING	500 gram	2,99
Asperges	Geschild	400 gram	5,99	Asperges	Geschild	400 gram	5,95
Aardappelen	Kruimig	3 kilo	3,89	Aardappelen	Kruimig	3 kilo	3,85
Raapstelen	Per bos	100 gram	1,29	Raapstelen		200 gram	2,55
Bospeen		Per bos	1,39	Bospeen		Per bos	1,38
Rabarber		300 gram	3,99	Rabarber		750 gram	3,99
Handsinaasappelen	Verpakt per net	2 kilo	2,39	Handsinaasappelen	Verpakt per net	2 kilo	2,38
Perssinaasappelen	Verpakt per net	2 kilo	2,59	Perssinaasappelen	Verpakt per net	2 kilo	2,49
Elstar		1,5 kilo	2,29	Elstar		1,5 kilo	1,99
Kiwi groen AH		Kilo	2,49	Kiwi groen (Zespri)		Kilo	3,50
Chiquita bananen		Kilo	1,89	Dole bananen		Kilo	0,99
Mandarijnen		Kilo	2,69	Mandarijnen		Kilo	2,68
Conference		Kilo	1,39	Conference		Kilo	1,59
Druiven wit	Pitloos verpakt BONUS	500 gram	1,69	Druiven wit	Pitloos verpakt AANBIEDING	500 gram	1,79
Druiven rood	Pitloos verpakt	500 gram	2,99	Druiven rood	Pitloos verpakt AANBIEDING	500 gram	1,79
Mango		1 stuk	2,05	Mango		1 stuk	1,99
Avocado		1 stuk	1,15	Avocado		1 stuk	0,99
Ananas		Per stuk	2,19	Ananas		Per stuk	2,15
Galia meloen		Per stuk	2,19	Galia meloen		Per stuk	1,99
Aardbeien	Hollandse	500 gram	4,79	Aardbeien	Hollandse AANBIEDING	400 gram	2,99
Frambozen		125 gram	2,79	Frambozen		125 gram	2,78
Blauwe bessen	BONUS 1 + 1 gratis	150 gram	2,99	Blauwe bessen		125 gram	2,48

Exoot van de maand mei

De exoot van de maand mei is de maracuja! De maracuja is ovaal van vorm. De leerachtige schil is geelgroen van kleur en niet eetbaar. De vrucht bevat geeloranje geleichchtig vruchtvlees dat veel kleine eetbare pitjes bevat. Maracuja heeft een intens zoetzure smaak. Maracuja is een echte smaakmaker in desserts, gebak en smoothies. Het is zeer verfrissend, aromatisch en ideaal om te mengen met andere vruchten, zoals mango.



Maracuja is het geelgroene zusje van passiefruit. Net als passiefruit importeert Nature's Pride maracuja uit Colombia. In centraal Colombia wordt de maracuja verbouwd. Deze streek kent een tropisch regenwoudklimaat en is gelegen tussen de 350 en 1.500 meter boven zeeniveau. De temperatuur varieert tussen de 30 en 40 graden. Maracuja groeit in lagere en warmere gebieden dan passiefruit en is het hele jaar rond verkrijgbaar.

De maracujaplant is een meerjarige, groenblijvende klimplant met wisselend blad. De plant groeit tot een aantal meter hoog. Na het planten duurt het zes tot zeven maanden voor er voor het eerst geoogst kan worden. De plant heeft een levenscyclus van ongeveer 2,5 jaar. Het oogstmoment heeft drie kenmerken: het fruit begint van geel naar groen te kleuren, de schil begint gladder te worden en de stam krijgt een gele ring. Met behulp van een schaar wordt de maracuja geoogst. In het pakhuis worden ze gecontroleerd op kwaliteit, grootte en verpakt om vervolgens te worden vervoerd naar Nature's Pride.

