



Het wintert weer lekker!

En dat kun je in januari gewoon verwachten. Het is ook niet altijd even leuk, maar gelukkig kunnen we het weer niet zelf regelen, en als dat wel zou kunnen was er nog veel meer oorlog in de wereld.

Wat ook naar is, zijn de achteraf onnodige weer-alarmen. Mensen en dus ook uw klanten wordt soms afgeraden om de weg op te gaan, omdat het waait, vriest, regent, sneeuwt, hagelt, stormt, onweert of noem maar op. En natuurlijk is het goed om de mensheid te waarschuwen voor datgene dat komt, maar in veel, heel veel gevallen is de boodschap een beetje overtrokken en was het onnodig geweest zo ernstig te waarschuwen. Maar dat is de huidige bureaucratie, die geen enkele verantwoording wil dragen in het geval er iets misgaat en men wordt verondersteld gewaarschuwd te hebben en er gaat iets mis.

Maar, uw klanten, die er wel uitkomen met dit weer verdienen een pluim! En wat is er nu leuker dan het uitdelen van een pluim! Laat je klant weten dat je het waardeert dat ze gekomen zijn. Dat geldt overigens ook als het wel mooi weer is, maar dan is het gewoon logisch dat de mensen erop uit gaan.

Wij zijn deze week benieuwd naar de leukste pluim die u uitgedeeld heeft, en daar natuurlijk uw eigen zaak mee in de picture heeft gebracht. U kunt uw uitgedeelde pluim mailen naar orders@postuma.nl en voor de leukste hebben wij een leuk presentje klaar liggen!

Zuid-Afrika

Een mooi en groot land, van noord naar zuid bijna zo groot als Nederland, België, Frankrijk en Spanje, dus er is sprake van enorme afstanden. In dit land worden de druiven geteeld die we op dit moment verkopen. Door de grote afstanden kun je spreken van diverse teeltgebieden. Globaal gezien heb je Namibië, Midden-Afrika en het zuiden van Zuid-Afrika. En wij hebben vroege, middel en late rassen in de aanbieding door de loop van de tijd heen. Dan zie je uit het noorden al late rassen en uit het midden middel late, en uit het zuiden nog vroege rassen. Dan zijn er ook nog witte, met en zonder pit, rode, blauwe, dus soms is het gewoon een wirwar van druivenrassen. En dan werkt het in Zuid-Afrika ook nog eens andersom dan in Europa (zuidelijk en noordelijk half rond). U kunt ervan op aan dat we een goed overzicht hebben van datgene dat beschikbaar is en komt, en we zullen de beste keuzes voor u maken.

Succes deze week!

WEEKBERICHT Week 3 2017

Postuma AGF
Spoorstraat 47
8271 RG IJsselmuiden

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



www.postuma.nl

AGENDA

31 januari
Informatiebijeenkomst
Groenteman met Ster

7 februari
Workshop social media

Hulp gezocht!

Eten en voedsel is een zeer trendgevoelige markt en al jaren is gezondheid en gezond eten de trend. Echter het valt op dat de laatste tijd met name de voedselverwerkende industrie behoorlijk inboet aan consumentenvertrouwen.

Enige jaren geleden hebben we het paardenvlees schandaal gehad. Daarbij worden door de industrie toegevoegde E-nummers ook stelselmatig in het verdomhoekje geplaatst. Daar zijn nu zout en suikers bijgekomen, waar vroeger de focus meer op vet lag, zijn zout en suikers nu de boosdoeners. Eind vorig jaar verscheen er in het nieuws dat er in bewerkte producten en met name kant en klaar maaltijden, sauzen en brood veel meer zout zit dan de dagelijks aanbevolen hoeveelheid.

Als consument denk ik goed bezig te zijn, maar dan lees ik dit:

Ontbijt: een bruine boterham met twee plakken salami en een met een plak Edammer-kaas. Als avondeten neem je een kant-en-klare maaltijdsalade, want je wilt wel gezond wat groenten eten. Waar je mogelijk niet bij stil hebt gestaan, is dat je waarschijnlijk nu al te veel zout voor een dag op hebt.

Het is een groot probleem. Volgens het Voedingscentrum krijgt 85 procent van alle Nederlanders dagelijks te veel zout binnen. Vandaag werd bekend dat het brood van ambachtelijke bakkers vaak zouter is dan wettelijk toegestaan. Volgens de Consumentenbond bevatten sommige sneetjes brood tot wel 0,8 gram zout. Dat terwijl in de supermarkt het gemiddelde op 0,35 gram ligt.

Ook suiker is een goedje dat continue negatieve aandacht krijgt. Albert Heijn heeft al aangekondigd minder suiker toe te gaan voegen aan hun eigen merk. En onlangs produceerde televisie kok Jamie Oliver een documentaire waarin hij de gevaren van teveel suikerconsumptie aangaf.

Het probleem is dat heel veel producenten van voedsel suiker en/of zout toevoegen aan hun producten om de smaak te verbeteren. Ook in producten waar je dat niet meteen zou verwachten. We hebben het dan over bijvoorbeeld ketchup, magere yoghurt, BBQ-saus, vruchtensappen en muesli.





Ik, als consument, bereik het punt dat ik door de bomen het bos niet meer zie. Als een product niet teveel suiker bevat, dan zijn het wel verzadigde vetten of zout. Een ding is zeker; alles wat uit een fabriek komt daar kan van alles mee aan de hand zijn. Op Discovery Channel draait een programma genaamd Food Factory. Welk item ze daarin ook behandelen er staan altijd aluminium apparaten te draaien en te malen waar allerlei droge stoffen of vloeistoffen met rare kleuren worden gebruikt om iets te produceren. Ook worden er altijd producten toegevoegd om de houdbaarheid te vergroten. Kortom alles behalve puur en ambachtelijk!

Zelf maken is daarom het beste advies, met verse ingrediënten, vers van de specialist. Maar dat kost veel tijd! Of u als specialist moet mij kunnen garanderen dat u zich onderscheidt van de massa door zelf eerlijke en pure producten te maken, geen houdbaarheid van weken en etiketten met allerlei E-nummers. Gewoon puur en ambachtelijk eten. Of adviseer mij eerlijk om het dan gewoon lekker zelf te maken. Maar help mij als consument met het goede voorname om gezond te eten en maak mij wegwijz in de jungle van gezondheidsadviezen, etiketten en keuzes!

<https://www.google.nl/amp/nos.nl/googleamp/artikel/2146721-twee-boterhammen-en-een-maaltijdsalade-te-veel-zout.html>

<https://www.google.nl/amp/nos.nl/googleamp/artikel/2122576-ah-minder-suiker-in-producten.html>

<http://www.jamieoliver.com/theplan/>

<http://www.distrifood.nl/assortiment/nieuws/2016/12/foodwatch-hekelt-suikergebruik-groenteconserven-101104233>

Overdenkertje

Van ongezonde ingrediënten kun je geen gezonde maaltijd maken.

Omzetindex

Het belooft een winters weekend te worden. Er trekken (winterse) buien over het land en vandaag wordt het stormachtig. Na het weekend houdt het winterweer aan. De temperaturen gaan een stuk omlaag, ook overdag lichte vorst, maar het zonnetje laat zich wel weer wat vaker zien. 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

BONUSPrijzen Albert Heijn				Prijzen Jumbo			
Datum	13 januari 2017			Datum	13 januari 2017		
ARTIKEL	TOEVOEGING	STUK/KILO	PRIJS	ARTIKEL	TOEVOEGING	STUK/KILO	PRIJS
Bloemkool	BONUS	Per stuk	1,69	Bloemkool		Per stuk	1,99
Witlof		4 stuks	1,29	Witlof		3 stuks	1,09
Broccoli		500 gram	1,09	Broccoli		500 gram	1,09
Komkommer		Per stuk	1,09	Komkommer		Per stuk	0,99
Courgette		Per stuk	1,09	Courgette		Per stuk	0,79
Champignons		250 gram	0,86	Champignons		250 gram	0,79
Sperziebonen		500 gram	1,96	Sperziebonen		500 gram	1,65
Boerenkool	Gesneden	300 gram	1,19	Boerenkool	Gesneden	300 gram	1,17
Aardappelen	Kruimig	3 kilo	3,89	Aardappelen	Kruimig	3 kilo	3,79
Pompoen	Biologisch	Per stuk	-	Pompoen	Biologisch	Per stuk	2,99
Bospeen		Per bos	1,09	Bospeen		Per bos	1,05
Handsinaasappelen	Verpakt per net BONUS 2 voor 3,50	2 kilo	2,75	Handsinaasappelen	Verpakt per net	2 kilo	2,29
Perssinaasappelen	Verpakt per net	2 kilo	2,79	Perssinaasappelen	Verpakt per net	2 kilo	2,79
Elstar		1,5 kilo	1,99	Elstar		1,5 kilo	1,79
Kiwi groen AH		Kilo	2,96	Kiwi groen (Zespri)		Kilo	2,98
Chiquita bananen		Kilo	1,89	Dole bananen		Kilo	0,99
Mandarijnen		Kilo	2,19	Mandarijnen		Kilo	1,49
Conference		Kilo	1,09	Conference		Kilo	1,39
Druiven wit	Pitloos verpakt	500 gram	2,19	Druiven wit	Pitloos verpakt AANBIEDING 2 voor 3,50	500 gram	1,99
Druiven rood	Pitloos verpakt BONUS	500 gram	2,39	Druiven rood	Pitloos verpakt AANBIEDING 2 voor 3,50	500 gram	2,79
Ananas		Per stuk	2,19	Ananas		Per stuk	1,99
Galia Meloen		Per stuk	2,08	Galia Meloen		Per stuk	1,99

Workshop Social Media

Veel gestelde vragen: hoe werkt adverteren op Facebook? Welke social media moet ik gebruiken en waarom? Hoe onderhoud ik een zakelijke Facebookpagina? Allemaal onderwerpen die wij regelmatig bespreken met onze klanten. Wij begrijpen dat hier veel onduidelijkheid over bestaat.

Wij geven hier graag onze visie op, in een interactieve workshop op dinsdag 7 februari! Tijdens deze bijeenkomst zullen wij hier uitgebreid bij stilstaan en de do's en dont's met u bespreken. Verder komen de ins en out rond het gebruik van social media aan bod. Dus bent u geïnteresseerd? Geef u dan vandaag nog op door een mailtje te sturen naar: lotte.huurenkamp@postuma.nl. Graag onder vermelding van het aantal personen waarmee u wilt komen.

Locatie: Spoorstraat 47, IJsselmuiden

Aanvang: start 19:30 uur (inloop vanaf 19:15 uur)

Verwachte eindtijd: 21:30 uur

Te koop aangeboden: vaatwasser

De Vitaminetuin uit De Lier biedt een vaatwasser die nog steeds in gebruik is, maar vervangen gaat worden voor een groter machine, aan. Een top machine van vier jaar oud met een automatisch zeep doseerpomp. Altijd perfect onderhouden en recent bij onderhoud een spoelpomp en deurveren vervangen.

Algemeen:

- Eenknopsbediening: eenvoudig in gebruik
- Temperatuurweergave
- Afmeting van de machine: 870x600x885(h)mm
- Reverserend was systeem voor optimale oppervlaktebedekking
- Viervoudige waswaterfiltratie: continu schoon water
- Zelfreinigingsprogramma
- Thermostop: het naspoelen begint pas als de boiler de juiste temperatuur heeft bereikt
- Spatwaterbeveiliging

Voor meer informatie neem contact op met Dick van der Ende. Mail naar: vitaminetuin@ziggo.nl of bel naar: 0174-518302.



Zespri® Winteractie!

Grijp je kans om 4 bioscoopbonnen van €10 te winnen!

Ook dit jaar verwent Zespri bestaande en nieuwe klanten met een schitterende spaar –en win actie.

Van 16 januari tot en met 26 februari 2017 kunnen je klanten Zespri® stickertjes verzamelen op een spaarkaart om kans te maken op 4 bioscoopbonnen. We geven elke week 25 van die pakketjes weg.

Alle info en voorwaarden vindt u vanaf 16 januari op www.zespri.nl



Zespri®
Kiwifruit

Zespri®
Green
Kiwifruit

www.zespri.nl

Grijp je kans!
Download je spaarkaart op Zespri.nl.

**Spaar 10 Zespri stickers
en grijp je kans om
4 bioscoopbonnen van € 10
te winnen.**
Elke week geven we 100 bioscoopbonnen weg.

Afbeeldingen van Zespri en Zespri kiwi's kan u steeds downloaden op:
<http://www.zespri.eu/imagelibrary>

Het paswoord is zesprimage

Wij zijn trots op onze nieuwe zaak!

**Graag nodigen wij je/jullie uit om
hierin een kijkje te nemen op**

dinsdag 17 januari 2017 vanaf 19:00 uur.

**Erik Berends
Jettie de Weerd**

en medewerkers

Vitnodiging



Berends

als je aan vers denkt...

Ons nieuwe adres is:

**Anjerplein 6
9753 GT Haren**

**tel.: 050 5350334
06 11799404**

erik@berendsgroentenenfruit.nl