



Spanje!

Het citrus seizoen is weer van start! De eerste Navelinas zijn de afgelopen week gearriveerd. Best wel vroeg, de kwaliteit is nog jong maar acceptabel, en het gebrek aan navelina's zorgt toch voor een redelijke belangstelling. In de loop van volgende week zullen de eerste Sunaran Navelinas arriveren en iets later de bekende Cordero's. Voorlopig lijkt de opbrengst goed, maar de maat van de sinaasappelen valt 1-2 maten kleiner uit dan afgelopen jaar. Dat is het gevolg van een droge zomer. Misschien kan de najaarsregen nog voor enige zwelling van het fruit zorgen, maar dat is even afwachten. Wel is de verwachting dat het product veel smaak heeft. Er past immers evenveel smaak in een wat kleiner stuk fruit dan in een uit z'n voegen gegroeide vrucht, zoals onze Spaanse vriend José zegt.



Mandarijnen zijn er al weer volop! Met de okitsu en satsuma hebben we het hoogtepunt alweer gehad, maar de clauselina van Bonaparte zijn deze weken op hun best. Vandaar ook onze week actie!

Dan de clementines. Daar kunnen we wel een boek over schrijven, maar dat zullen we u besparen.

Wij zijn afgelopen week begonnen met de clementines met blad van CIBEL. Niet de goedkoopste in het land, maar wel een topper! Deze mensen kiezen bewust voor lekker fruit. Zoals u weet zijn er vele clementine rassen en het is een kunst om de mindere rassen niet onder je topmerk te vermarkten, want de verleiding van het geld is groot.

Feiten: de Marisol Clementine is het ras dat in bijna alle merken deze week geleverd wordt. Wat al geweest is: Clemenrubi, een nieuw vroeg ras, dat dit jaar kwalitatief niet goed scoorde. De uitstraling was er wel, maar veel droog fruit. Nu aan de markt een zusje van deze Clemenrubi, de Arufatina, maar kleine aantallen. Wat wij onder ons nieuwe merk CIBEL binnen krijgen zijn de smakelijke Clemenule. Dit fruit is Top van smaak, daar wordt een consument blij van (daarom ook de herkenbaarheid van een lekker vers blaadje aan het fruit). Het wordt niet gestookt (anders zou het blaadje verdord zijn). De kleur kan daarom aan de buitenkant nog iets terughoudend zijn, maar de Spanjaard garandeert een optimale smaak. En daar gaat het om.

Ook Spaanse citroenen en grapefruits doen hun intrede in het assortiment. Waar we nog even op moeten wachten zijn de bloedsinaasappelen, die zullen rond de kerstdagen binnenkomen, maar voor de echte "bloed" kleur is het pas tijd in januari.

Succes de komende week!

WEEKBERICHT Week 43 2016

Postuma AGF
Spoorstraat 47
8271 RG IJsselmuiden

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



www.postuma.nl

AGENDA

25 oktober

Power boost avond
bij Postuma AGF

20 december

Kerstkoopavond bij
Postuma AGF

Met zijn allen de schouders eronder

Het is niet de leukste tijd van het jaar, omzetten lopen terug, het weer wordt grauwer, de dagen korter, kortom het is wel eens zoeken naar de motivatie die in het voorjaar zo vanzelfsprekend lijkt. Het is algemeen bekend dat ook de consument last heeft van deze bekende najaars of winterdip. Gelukkig is de AGF-handel bij uitstek de branche waarin ALLE seizoenen anders zijn en kans bieden tot een beleving.

Deze week las ik een column van een trendwatcher; Anneke Ammerlaan. Alhoewel haar betoog voornamelijk richt op supermarkten is het denk ik een leuk perspectief vanuit de consument. In haar opening waan je jezelf de vermoeide consument die na een dag hard werken nog even snel boodschappen moet gaan doen voor het avondeten. Zeer actueel in deze tijd van het jaar volgens mij. Haar column is getiteld: Laat me toch 's wat zien in die winkel. Aansluitend hierop heb ik gelukkig in de afgelopen periode al een heleboel foto's van prachtige paddenstoelenpresentaties voorbij zien komen. Bij het zien van zulke foto's wordt je als vanzelf trots op het prachtige vak waar wij elke dag mee bezig zijn. Daarom moeten we haar wellicht tippen om eens bij een passie geleide AGF-specialist binnen te lopen en de logistiek geleide supermarkt lekker links te laten liggen!



Professioneel ben ik de hele dag bezig met eten, maar als ik boodschappen ga doen, ben ik gewoon een consument. Net als ieder ander. Misschien is mijn kookrepertoire wat groter dan dat van de gemiddelde Nederlander, maar ook ik moet elke dag bedenken wat er die avond op tafel komt. Net als voor iedere andere consument is dat voor mij ook niet altijd even simpel.

'Ik laat me wel in de winkel inspireren', denk ik vaak en eigenlijk is dat iedere keer weer een foute gedachte. De supermarkt is namelijk een logistiek geleid bedrijf, dat alle productgroepen keurig bij elkaar zet. Groente bij groente, vlees bij vlees, kip bij kip, brood bij brood; eigenlijk heeft elke productgroep een eigen 'hokje' in de supermarkt. En dat is eerlijk gezegd heel ouderwets. De meeste consumenten denken niet meer in de hokjes van aardappelen, groente en een stukje vlees voor de avondmaaltijd of brood met vleeswaren voor de lunch. Ze denken, net als ik, in gerechten. Of in: eerste aanzetten tot een idee, een stamppot, 'iets met pasta', een wokgerecht. Dáár zoeken ze net als ik inspiratie voor. Ik zou, terwijl ik boodschappen doe, even in een recepten-app kunnen kijken. Dat is op dat moment alleen net te veel gedoe, er is bij boodschappen doen altijd een zekere haast in het spel. Maar ik heb ook het gevoel dat het de taak van de supermarkt is om mij te helpen met mijn keuze. Soms doet de supermarkt dat wel, met een gecombineerde aanbieding. Maar dat is toch veelal gestoeld op pakjes & zakjes in zo'n bancarella. Weinig sfeer of inspiratie dus.

Ik zou zo graag zien dat de supermarkt mij slechts in een oogopslag inspireert en 'beeld' doet dat. Smaakmakende foto's van simpele gerechten met een onverwachte twist. Een steak sandwich bijvoorbeeld met een wortelsalade of een stamppot met andijvie, gedroogde tomaat en merguez worstjes. Wel elke week andere voorbeelden, zodat het nooit saai wordt, maar de gerechten mogen zeker herhaald worden. Het liefst zou ik alle ingrediënten bij elkaar zien staan, maar als ze op de verschillende afdelingen uitgelicht zijn, vind ik het ook goed. De supermarkt zou mij ook kunnen helpen in mijn keuze door een voorbeeld te nemen aan bestelsites als Amazon of Bol.com. Zoek je daar naar een product, dan krijg je een lijstje wat anderen kochten of variaties op het product dat je zoekt. Vertaal dit nu eens naar een gerecht. Je hebt een hoofdingrediënt, bijvoorbeeld andijvie, daar heb je een mooie foto van op een poster en op diezelfde poster laat je daar je drie andere ingrediënten of componenten zien, waarmee je een simpel, maar spannend gerecht maakt. Dus gedroogde tomaat, merguez worstjes en aardappels. Dat is nog breder dan een gerecht, want die merguez worstjes op zich kunnen mij al inspireren.

En dan nog een wens: gebruik deze methode ook op jullie bestelsite. Ook dat helpt me weer om die dagelijkse maaltijd nog leuker te maken.

Overdenkertje

Van passie en vakmanschap wordt een ieder blij!

Omzetindex

Deze week was, op een mooie zondag na, een onstuimige herfstweek te noemen. Het heeft de meeste dagen best flink geregend, maar daarna kon het zo ook weer opknappen. Na een droog weekend verwachten ze volgende week weer wisselvalliger weer met iets hogere temperaturen. Wij zetten in op 90 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	21 oktober 2016			Datum	21 oktober 2016		
ARTIKEL	TOEVOEGING	STUK/KILO	PRIJS	ARTIKEL	TOEVOEGING	STUK/KILO	PRIJS
ARTIKEL	TOEVOEGING	STUK/KILO	PRIJS	ARTIKEL	TOEVOEGING	STUK/KILO	PRIJS
Bloemkool		Per stuk	1,59	Bloemkool		Per stuk	1,49
Witlof		4 stuks	1,29	Witlof		3 stuks	0,99
Broccoli		500 gram	0,99	Broccoli	AANBIEDING	500 gram	0,69
Komkommer	BONUS	Per stuk	0,65	Komkommer		Per stuk	0,65
Courgette		Per stuk	0,55	Courgette		Per stuk	0,49
Champignons		250 gram	0,86	Champignons		250 gram	0,79
Sperziebonen		500 gram	1,49	Sperziebonen		500 gram	1,39
Boerenkool	Gesneden BONUS	300 gram	0,99	Boerenkool	Gesneden	300 gram	1,17
Pompoen	Biologisch	Per stuk	2,99	Pompoen	Biologisch	Per stuk	2,99
Bospeen		Per bos	1,39	Bospeen		Per bos	1,33
Handsinaasappelen	Verpakt per net	2 kilo	2,99	Handsinaasappelen	Verpakt per net	2 kilo	2,69
Perssinaasappelen	Verpakt per net	2 kilo	2,99	Perssinaasappelen	Verpakt per net	2 kilo	2,98
Elstar		1,5 kilo	1,99	Elstar		1,5 kilo	1,79
Kiwi groen AH		Kilo	3,29	Kiwi groen (Zespri)		Kilo	2,58
Chiquita bananen		Kilo	1,89	Dole bananen		Kilo	0,99
Mandarijnen	BONUS 2 netten voor €3,-	Kilo	2,89	Mandarijnen		Kilo	1,49
Conference		Kilo	1,19	Conference	AANBIEDING	Kilo	0,99
Druiven wit	Pitloos	500 gram	1,99	Druiven wit	Pitloos verpakt	500 gram	1,69
Druiven rood	Pitloos BONUS	500 gram	1,99	Druiven rood	Pitloos verpakt	500 gram	2,29
Ananas		Per stuk	2,19	Ananas		Per stuk	2,08
Galia Meloen		Per stuk	2,29	Galia Meloen		Per stuk	1,99

Te koop aangeboden door Appeltje voor de Dorst uit Wouw

Wegens verbouwing aan onze winkel af te halen in ruil voor:

6 flessen goede rode wijn en een kratje bier.

Wandkoelmeubel

Hoogte: 146 cm, breedte: 200 cm, diepte 80 cm.

Bodemplaat 60 cm.

Drie verstelbare schappen van 40, 30 en 20 cm.

Inclusief verlichting en handbediend rolgordijn.

Exclusief koelmotor.

Wandkoeling is werkend te zien en logboek is aanwezig.

Voor meer informatie:

Jos Kerstens

0165-855247 of 06-27225514



Te koop aangeboden door Vitamientje uit IJsselmuiden

Carrier Koelmeubel in de kleur geel

Te Koop wegens overcompleet.

Met plaat en lucht koeling.

Kan volledig open gebruikt worden of bij warmte met plexiglasplaten half open.

Geplaatst op verzonken stevig onderstel dat is makkelijk te verrijden met pompwagen.

Met lang krulsnoer van 3,5 meter.

1 ruit aan zijkant is kapot (zie foto).

Afmetingen buitenwerk: 134 x 90 cm en 1,00 meter hoog

Afmetingen binnenzijde: 122 x 75 cm en 33 cm hoog

Koelt verder prima en past veel in door de diepte.

Voor meer informatie:

Bertjan Westerink 06-13469358



Inschrijving Groenteman met Ster verkiezing is geopend!

Inschrijven voor de Groenteman met Ster verkiezing 2017 is weer mogelijk! Inschrijven kan tot eind november.

Postuma AGF en Groenteman met Ster



De ster voor uw AGF-speciaalzaak biedt niet alleen voordelen voor uw eigen bedrijf, maar

voor onze gehele branche. Wij, Postuma AGF, hebben samen met u het algemene belang om de kwaliteit binnen onze branche te verhogen en het imago van AGF-specialist te verhogen.

Wij als groothandel ondersteunen dit initiatief van ADN en willen onze relaties helpen met hun deelname aan de Groenteman met Ster verkiezing. Wanneer u zich aanmeldt voor de Groenteman met Ster verkiezing, sponsoren wij wederom **50%** van de inschrijfkosten voor onze relaties (rekening houdend met de korting voor ADN-leden en/of subsidies).



De titel 'Groenteman met Ster' wordt uitgereikt aan 'ambachtelijke' groente en fruit speciaalzaken die zich onderscheiden door uitstekende prestaties op het gebied van kwaliteit, service, organisatie en klantgerichtheid.

Voordelen deelname

Groenteman met Ster draait natuurlijk om het behalen van sterren. Maar eigenlijk dient de verkiezing een veel belangrijker doel. Dat is om het inzicht van de ondernemer in zijn eigen onderneming te verbeteren. De sterren worden toegekend door deskundigen na maandenlange nauwkeurige en professionele beoordelingen.

Meedoen aan deze verkiezing kent vele voordelen. We hebben de vijf belangrijkste even voor je op een rijtje gezet.

1. Jouw ondernemerschap centraal
2. Teamprestatie
3. Je kunt niet verliezen
4. Professioneel & onafhankelijk
5. Reclame voor je bedrijf

Inschrijven

Om u in te schrijven voor de Groenteman met Ster verkiezing ga naar:

www.groentemanmetster.nl. Daar treft u ook de algemene voorwaarden en het reglement aan. Bent u een relatie van Postuma en schrijft u zich in voor de verkiezing stuur dan ook even een mail naar: lottehuurenkamp@postuma.nl, zodat wij uw korting kunnen verrekenen.