

Postuma

't verst met groente en fruit

Week 44

Traditioneel een week waarin veel vaste afspraken wisselen van wacht. Hollandse groente wordt vervangen door meestal Spaanse. Ook als je naar de betreffende producten kijkt zie je dat het er tijd voor is. De komende week gaan bijvoorbeeld de komkommers, paprika's en de ijsla definitief over naar Spaanse aanvoer. De afgelopen weken zijn ze al voor gegaan door courgette, aubergine, bleekselderij en venkel. Later volgen nog bloemkool, andijvie, spitskool en tomaten.

Spanje, wat een land...

Naast alle groente barst het land van heerlijke citrus in alle soorten en maten. Wie er in deze tijd van het jaar wel eens is geweest weet ervan. Het lijkt wel onkruid. Langs iedere weg en op iedere hoek van de straat zie je citrus. Mandarijnen, citroenen, sinaasappelen. Het is er gewoon gemeengoed.

De afgelopen week zaten we te filosoferen omtrent de houdbaarheid van de mandarijnen op dit moment. De een zegt: Spanje is zo dichtbij en toch zijn de mandarijnen niet zo sterk als de laatste oude mandarijnen die van ver moeten komen. We zijn met elkaar de feiten op een rijtje gaan zetten en als je dat eens doet, constateer je dat dat klopt, maar je gaat ook zien waarom....



Spaanse citrus staan bekend om een goede en rijke smaak. Een spanjaard wil graag exporteren, zodra het kan, want er moeten centjes in het laatje komen. Ze gaan daar rassen kweken die eerder rijp zijn dan gewoon of die je na de pluk kunt stoken.... Wenselijk? Ja en nee. De consequentie is dat de houdbaarheid over het algemeen kort is, maar qua smaak is de citrus vaak heerlijk. De consument wil ze kopen en wij zoeken met ons allen altijd weer naar omzet. Kijk je naar de natuur, dan zijn de mandarijnen in Spanje nu pas echt geschikt om te plukken en staan we aan de vooravond van "het grote mandarijnen seizoen". Dat is dan ook het moment dat de houdbaarheid beter wordt, maar in Spanje hebben ze te maken met behoorlijke klimaatveranderingen, als gevolg van het opwarmen van de aarde. Dat zorgt voor meer en onregelmatige regenval en dat is weer slecht voor de houdbaarheid van onze mandarijnen. Niet plukken in de regen is de beste optie, maar wordt zelden uitgevoerd. Wachten tot het ergste voorbij is komt vaker voor. U moet ook bedenken dat het gehele apparaat achter de mandarijnen pluk klaar staat. De handen worden ingehuurd en moeten betaald worden. Een dag niet inpakken kost ook geld. En..... er is nog geen staande geplukte voorraad, omdat er zo kort gestuurd wordt. Vaak wordt op dit laatste punt (maar ook op andere) het verschil gemaakt tussen gespecialiseerde producenten en massaproductanten, die op contract grote hoeveelheden moeten leveren op dag X. Ga er maar vanuit dat ze dat gewoon regelen: iets rauwer plukken, gewoon zorgen voor voldoende bulk voorraad en denk erom... snel werken, niets doorplukken, alle producten in een keer van de boom af!

Als u dit leest, ziet u denk ik best wel waarom die laatste "oude mandarijnen" dus beter houdbaar zijn: De mandarijnen hebben daar tijd gekregen om uit te groeien. Het klimaat kan beter zijn. Risico's operving worden bewuster en beter ingeschat. Rassen worden niet prematuur geoogst en bij gerijpt. Arbeid is vaak goedkoper en wordt gemakkelijker afgezegd op het moment dat er niet gewerkt kan worden en zo kunnen we nog wel even door filosoferen.

Voor nu zijn we blij met de mandarijnen uit Spanje die we in huis hebben. Kwaliteitsmerken en vakmensen die met de producten van onze vaste merken, zoals V-ROS en Bonaparte, bezig zijn. Zoals gezegd, het seizoen is pas begonnen en er staat nog veel te gebeuren. Nog diverse mandarijnen variëteiten zullen de revue passeren de komende maanden. Een pracht product waarmee u het verschil kunt maken en dat met name in de voor- en naseizoenen. Geniet er vooral van!

WEEKBERICHT

Week 44
2017

Postuma AGF
Spoorstraat 47
8271 RG IJsselmuiden

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



www.postuma.nl

AGENDA

Smaaktheater Deelen

31 oktober
Themapark Archeon

Beurs

"Warme winterdeken"
Boonstra Verswaren
1 november
Euroborg, Groningen

Informatieavond

Eenvoudig onderscheiden, 7 november
Gorinchem

Wat verwacht de consument nu eigenlijk in een winkel?

Deze vraag is vrij hot op dit moment. Als ik naar mezelf kijk, dan verwacht ik verrassingen, acties, adviezen en gemotiveerd personeel in een winkel. In veel winkels zie je dit niet terug. Af en toe is het gewoon leuk om door een winkel als de Action te lopen, je vindt er altijd wel iets nieuws. Alleen voor advies hoef je hier niet te zijn. In andere (luxere) huishoudelijke winkels krijg je meer advies, maar er zijn maar weinig verschuiving in het assortiment. Je moet de klant toch prikkelen om ze regelmatig bij jou in de winkel te krijgen.

In de supermarktwereld zie je hierin ook grote verschillen. In mijn woonplaats heb je meerdere supermarkten maar ze lijken steeds meer op elkaar. Ondanks dat ze onderdeel zijn van een formule heeft elke ondernemer toch een bepaalde vorm van vrijheid. Hoe vul je dat in en wat verwacht je klant?

Bij de visboer is het altijd gezellig druk. De vis is altijd goed en het is netjes. Onze slager heeft altijd een leuke specialiteit en goed vlees. Onze bakker heeft heerlijk brood en bezorgt dit 3 keer per week aan de deur. De AGF-specialist bij ons in het dorp heeft gemotiveerd en kundig personeel. Een goede kwaliteit, leuke acties en het is er altijd netjes. Daarnaast heeft hij wekelijks actuele producten in het oog staan, zodat je wordt verleid met producten waar je zin in hebt. Zo zie je dat aardbeien nu steeds meer uit de mond raken en men meer zin heeft in ander fruit.

Voor mij is het dus van belang dat je goede en lekkere producten kunt kopen, dat het netjes is en dat gemotiveerd personeel actuele producten aanbiedt tegen aantrekkelijke prijzen. Ik denk dat veel consumenten hetzelfde verwachten. Weet u wat uw klant verwacht? Of anders gezegd, weet u wat de consument verwacht die nu niet bij u komt?



Het gevoel dat je alles kunt verkopen zolang de prijs maar laag is, is wel een beetje weg. Je verwacht geen rommel te kopen bij een speciaalzaak. Onze handel is iedere dag anders. Laat u inspireren door ons assortiment, het advies van uw verkoper en uw collega's in de rest van het land. Samen met deze en andere handvatten proberen wij met u ervoor te zorgen dat u altijd iets leuk heeft in de winkel.

De verschuiving van AGF-speciaalzaak naar een maaltijdwinkel is voor velen een logische stap. Andere specialisten richten zich meer op onbewerkte AGF. Op de markt is het eigenlijk hetzelfde verhaal. Men verwacht lekkere handel voor een nette/scherpe prijs. Het is dus belangrijk om u af te vragen wat een klant van u verwacht. En juist wat de consumenten verwachten die nog niet bij u komen. Onze buitendienst helpt u hier graag bij!

Veel Succes!

Team Postuma AGF

Overdenkertje

Een goede mogelijkheid om onderscheidend te zijn, is een klant niet aan te bieden wat hij vraagt, maar wat hij nodig heeft. Ga daarom opzoek naar de vraag achter de vraag en stem uw aanbod af op het echte probleem van uw klant.

Omzetindex

We zijn uit de vakanties en met redelijke temperaturen die bij het jaargetijde aansluiten, maakt het echt stampot weer. Maak gebruik van die Bildstar-actie! Wij zetten in op 95 punten.

Prijsvergelijking tussen Albert Heijn en Jumbo

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

Prijzen Albert Heijn				Prijzen Jumbo			
Datum	27 oktober 2017			Datum	27 oktober 2017		
ARTIKEL	TOEVOEGING	STUK/KILO	PRIJS	ARTIKEL	TOEVOEGING	STUK/KILO	PRIJS
ARTIKEL	TOEVOEGING	STUK/KILO	PRIJS	ARTIKEL	TOEVOEGING	STUK/ KILO	PRIJS
Bloemkool	BONUS	Per stuk	1,-	Bloemkool	Altijd lage prijs	Per stuk	1,25
Witlof		4 stuks	1,49	Witlof	Altijd lage prijs	3 stuks	1,09
Broccoli		500 gram	1,29	Broccoli	Altijd lage prijs	500 gram	0,99
Komkommer		Per stuk	0,69	Komkommer	Altijd lage prijs	Per stuk	0,65
Courgette	BONUS	Per stuk	1,09	Courgette		Per stuk	1,05
	2 voor €1,50						
Aubergine	BONUS	Per stuk	0,89	Aubergine	Altijd lage prijs	Per stuk	0,89
	2 voor €1,50						
Paprika rood		Per stuk	0,89	Paprika rood		Per stuk	0,89
Sperziebonen		500 gram	1,79	Sperziebonen	Altijd lage prijs	500 gram	1,49
Bospeen		Per bos	1,19	Bospeen		Per bos	1,18
Sla		Per stuk	0,89	Sla		Per stuk	0,88
Trostomaten		5 stuks	1,99	Trostomaten	Altijd lage prijs	5 stuks	1,00
Opperdoes	BONUS	2 kilo	2,-	Opperdoes		2 kilo	-
Boerenkool	BONUS	300 gram	1,19	Boerenkool	Altijd lage prijs	300 gram	1,00
	2de gratis						
Handsinaasappelen	Verpakt per net	2 kilo	2,99	Handsinaasappelen	Verpakt per net Altijd lage prijs	2 kilo	2,79
Perssinaasappelen	Verpakt per net	2 kilo	2,99	Perssinaasappelen	Verpakt per net	2 kilo	2,99
Elstar	BONUS	1,5 kilo	1,99	Elstar		1,5 kilo	2,89
Kiwi groen AH		Kilo	3,99	Kiwi groen (Zespri)		Kilo	3,89
Kiwi gold (Zespri)		750 gram	3,99	Kiwi gold (Zespri)		Kilo	4,98
Chiquita bananen		Kilo	1,89	Dole bananen	Jaaraanbieding	Kilo	0,99
Mandarijnen	BONUS	Kilo	2,99	Mandarijnen	AANBIEDING	Kilo	1,99
	2 voor 3,50						
Conference	BONUS	Kilo	1,19	Conference	AANBIEDING	Kilo	1,39
Druiven wit	Pitloos verpakt	500 gram	1,99	Druiven wit	Pitloos verpakt Altijd lage prijs	500 gram	1,99
Druiven rood	Pitloos verpakt BONUS	500 gram	1,99	Druiven rood	Pitloos verpakt	500 gram	1,99
	vanaf maandag						
Mango		1 stuk	1,99	Mango		1 stuk	1,98
Avocado	BONUS	1 stuk	0,99	Avocado	Altijd lage prijs	1 stuk	0,99
Ananas		Per stuk	2,19	Ananas	Altijd lage prijs	Per stuk	1,99
Galia meloen	BONUS	Per stuk	1,99	Galia meloen	Altijd lage prijs	Per stuk	1,98
Aardbeien	Hollandse	250 gram	2,19	Aardbeien	Hollandse	500 gram	3,78
Frambozen		140 gram	2,99	Frambozen		125 gram	2,65
Blauwe bessen		150 gram	3,09	Blauwe bessen	Altijd lage prijs	125 gram	2,48



DUURDER? ZEG NEE!



Bericht van Foodwatch:

Allereerst: Bedankt Nog nooit kreeg een foodwatch emailactie zoveel steun als onze emailactie tegen de btw-verhoging en voor btw-vrije groente en fruit. Dat viel de pers ook op! Het was overduidelijk een krachtig signaal richting de nieuwe ministersploeg.

Alexander Pechtold (coalitiepartij D66) zat gelijk in de verdediging en haastte zich te zeggen dat hij btw-vrije groente en fruit heel ingewikkeld vond, want hoe moet je dan omgaan met de groente op bijvoorbeeld een pizza quattro stagioni? Onzin natuurlijk, veel landen in Europa laten al zien dat differentiatie in btw-tarieven kan en werkt.

Wij, als Postuma AGF, hebben deze actie vanaf het eerste uur gesteund en gepromoot en proberen op deze manier nogmaals u steun hierin te vinden. Probeer zelf u klanten, medewerkers en consumenten te porren om de petitie te tekenen. Als iedereen dit doet met medewerkers en partners zitten we zo weer op 1000 extra handtekeningen en krijgt iedere klant 25 anderen zo gek om ook te tekenen, dan komen er zo 10.000 extra handtekeningen bij! Stel je eens voor!! Dus stem <https://www.foodwatch.org/nl>. Vanaf midden volgende week stelt Postuma AGF een poster beschikbaar en krijgt elke klant bij een volgende levering deze poster om dit onderwerp nog meer aandacht te geven. Hangt u hem ook in de winkel?

Gezocht!

Wie o wie heeft er 2 planken voor in de koeling over. Graag zou dhr. Wouter Averdijk deze overnemen. Afmetingen zijn: 30 cm diep, 125 cm breed. Neem contact op via Wezenberg Gorssel
Mob: 0622915937 of wouter_averdijk@hotmail.com



Thema-avond "Eenvoudig onderscheiden"

Afgelopen dinsdag hebben wij met groot succes onze thema-avond "Eenvoudig onderscheiden" gepresenteerd. We hebben bijzonder veel enthousiaste reacties mogen ontvangen na afloop van de avond en velen van u zijn meteen de volgende dag met deze nieuwe ideeën aan de slag gegaan. Bent u ook benieuwd naar de onderwerpen die wij behandeld hebben?



U krijgt een tweede kans om deze inspirerende avond bij te kunnen wonen. Wegens groot succes organiseren wij namelijk een tweede avond op 7 november te Gorinchem! Meld u aan via gonnie.doff@postuma.nl

Nieuw in ons assortiment

Verse smoothies en groentesappen, de supermarkten en tankstations liggen er vol mee en wellicht dat u zelf ook al aan het persen geslagen bent. Een nieuwe trend waar we graag als specialist op willen inspelen, maar die in de praktijk bijzonder arbeidsintensief is. Daarom zijn wij voor u op zoek gegaan naar een partner die ons hierin kan ondersteunen. Wij hebben dan ook vanaf deze week pure groente- en fruitsappen in ons assortiment. Deze sappen zijn zonder toevoegingen, bovendien zijn ze niet gepasteuriseerd. Door middel van een nieuwe techniek van koude persing en het behandelen onder een heel hoge druk (6000 bar), hebben de sappen toch een lange houdbaarheid van 28 dagen vanaf het moment van persen. Het voordeel van deze techniek is dat de vitamines en structuur van de sappen behouden blijven. Wij leveren de flesjes blanco aan zodat u uw eigen etiket kunt gebruiken en de sappen een ambachtelijke uitstraling behouden naar de consument toe.

Wij hebben het volgende assortiment voor u op voorraad staan:

Sinaasappelsap	250ml	€1,07
Sinaasappelsap	500ml	€1,59
Sinaasappelsap	1 liter	€2,55
Appel-peer-framboos sap	250ml	€1,12
Ananas-meloen-mangosap	250ml	€1,12
Sinaasappel-aardbeien sap	250ml	€1,12
Appel-spinazie-bleekselderijsap	250ml	€1,12
Biet-granaatappel-appelsap	250ml	€1,12
Sinaasappel-wortel-gembersap	250ml	€1,12
Smoothie Mango-passiefruit	250ml	€1,12
Smoothie Yoghurt-Tropischfruit	250ml	€1,12





Maaltijden- verpakkingsactie

Naar aanleiding van de maaltijdenpromotie van dinsdag 24 oktober bieden we u een speciaal pakket aan. De actieprijs is geldig in week 44 en 45.



C-PET maaltijdschaal 840 stuks

~~€ 74,76~~

Art.nr. 22029



Nu Actie:
€ 63,-



CAS Afrolapparaat

€ 225,- Art.nr. 91555

Folie Rol 40cm x 2000 meter

€ 41,- Art.nr. 80150



Partner in al uw verpakkingen

Tasveld 21
8271 RW IJsselmuiden

Tel 038 - 33 196 33
info@driepakverpakkingen.nl

driepakverpakkingen.nl