



Week 9

Ontwikkelingen...

De tijd verstrijkt en de winter gaat langzaam maar zeker over in de lente. Steeds meer producten worden vervangen door Hollandse kasproducten of er komen gewoon weer producten bij die er een tijdje uit zijn geweest. Denk aan raapstelen bijvoorbeeld. Een paar maand zeer minimaal aanwezig geweest en nu zijn ze er weer volop. Een prachtig product, dat het verdient om op het juiste moment weer onder de aandacht van de consument gebracht te worden. Of, wacht u gewoon af tot 'men' begint te vragen? Nee, natuurlijk niet, u bent tenslotte de specialist die zo'n product weet te brengen!

En zo is er meer! Spaanse komkommers zijn wat ons betreft uit, lang leve de Hollandse! De productie van kassla wordt weer groter, de nieuwe oogst Hollandse Lambada aardbeien zijn er weer en zo druppelen er steeds meer producten in het assortiment waarmee u het onderscheid kunt maken ten opzichte van uw concurrentie. Maar dit alles gaat niet zomaar.

Het is uw werk en uw taak om de consument te adviseren. Dan gaat het er niet om dat het roer helemaal om moet, maar wat is het toch leuk om de consument die prachtige producten te laten zien en vervolgens de keus bij uw klanten te laten, want je hebt uiteraard te maken met prijs en volume verschillen.

Kortom, ook deze tijd is een mooie tijd en je kunt ergens aan werken, dat maakt ons vak zo leuk!

Succes deze week!

Quicks

Vanaf heden heeft u meer mogelijkheden om Quicks aardappelen in huis te krijgen. Quicks heeft een uitgebreid assortiment voorgebakken friet en andere bewerkte aardappelen.

Bestellen voor:

Dinsdag voor 7:30 uur

Donderdag voor 7:30 uur

Vrijdag voor 7:30 uur

Bij klant in huis:

vanaf donderdag ochtend

vanaf zaterdag ochtend

vanaf dinsdag ochtend

WEEKBERICHT

Week 9 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

Studiereis Parijs
3 t/m 5 april

Pasen
16 en 17 april

Kwaliteit en kwaliteit

Als je googled op internet kom je wel 25 verschillende definities tegen van kwaliteit. Als men in de AGF-wereld vraagt naar kwaliteit denkt men al snel aan gestelde minimumeisen van het product. Maar voordat de consument het product kan beoordelen op kwaliteit zijn er al heel veel stappen van kwaliteit doorlopen. Neem de kwaliteit van teelt, inkoop, verkoop en de kwaliteit van u als specialist! Kwaliteit geeft dus ook aan of je dingen goed doet.

De kwaliteit van onze inkopers en onze kwaliteitscontroleurs bepalen in sterke mate wat u in de winkel heeft. Het is natuurlijk moeilijk om precies te bepalen wat u zoekt. Als wij denken dat we gemakkelijk een trailer vol met aardbeien kunnen verkopen, dan hebben wij u wel nodig om dit af te nemen en weg te zetten. De landelijke kwaliteitsvoorschriften voor aardbeien zijn wat losgelaten, zodat je veel verschil in partijen kunt hebben. De specialist kan hier het verschil maken met de supermarkt. U heeft de beste kwaliteit of u heeft bijvoorbeeld gega-randeerd de goedkoopste met een nette partij wat kromme en/of kleinere aardbeien.

Onze inkopers doen hun best om de beste kwaliteit sinaasappelen in te kopen. Zijn dit dan bijvoorbeeld die met de beste smaak, beste vorm, beste merk of langste houdbaarheid van een product. Wij proberen zoveel mogelijk aan uw wensen te voldoen, en als we op onze prijslijst kijken dan hebben wij de meeste soorten/merken van Nederland. En dan kan het (in theorie) nog voor komen dat wij uw kwaliteit niet hebben.

Dus een goede communicatie met u als onze afnemer is van levensbelang om er voor te zorgen dat wij precies bieden wat u wilt. Dus wees duidelijk en positief-kritisch richting uw vaste verkoper en bedenk dat we elkaar nodig hebben om de juiste kwaliteit bij u in de winkel of op de markt te krijgen.

Sommige mensen vinden dat fastfoodketens een geweldige kwaliteit bieden. In principe weet je altijd wat je krijgt op iedere plek en op ieder tijdstip. Netheid en hygiëne is strak geregeld. Door een beperkt assortiment kunnen deze ketens de doorloopsnelheid van producten hooghouden. Als u bijvoorbeeld de beste kwaliteit sperziebonen wilt verkopen, zijn deze na één dag in de winkel te hebben gelegen nog steeds van de beste kwaliteit?

Tot slot; u als ondernemer moet de kwaliteit hebben om goed in te schatten wat uw klant wil kopen. U als ondernemer moet uw medewerkers goed selecteren en instrueren/opleiden om bij hen de kwaliteiten te ontwikkelen om het product top te kunnen bewerken en de klant altijd met een glimlach en vakmanschap tevreden huiswaarts te laten gaan. Dan neemt uw consument al uw kwaliteiten niet alleen mee in de boodschappentas, maar ook in het hart en het hoofd. Op basis van uw unieke kwaliteiten zal uw klant/consument dan zeker bij u willen komen voor *ECHTE KWALITEIT VAN DE SPECIALIST!*

En daar zijn wij dan ook weer heel blij mee!

Overdenkertje

Een probleem kan nooit groter zijn dan de oplossing die je ervoor bedacht hebt.

Omzetindex

Na de storm van gisteren is het weer nu aardig opgeklaard. Vandaag een wat drogere dag, maar daarna krijgen we weer een wisselvaliger weertype met van tijd tot tijd regen, maar wel temperaturen rond de 9 graden. 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	24 februari 2017			Datum	24 februari 2017		
ARTIKEL	TOEVOEGING	STUK/KILO	PRIJS	ARTIKEL	TOEVOEGING	STUK/KILO	PRIJS
ARTIKEL	TOEVOEGING	STUK/KILO	PRIJS	ARTIKEL	TOEVOEGING	STUK/KILO	PRIJS
Bloemkool		Per stuk	1,99	Bloemkool	AANBIEDING	Per stuk	1,49
Witlof		4 stuks	1,29	Witlof	AANBIEDING	3 stuks	0,79
Broccoli	BONUS	500 gram	1,10	Broccoli		500 gram	1,39
Komkommer		Per stuk	1,09	Komkommer		Per stuk	0,99
Courgette		Per stuk	1,19	Courgette		Per stuk	0,99
Champignons		250 gram	0,86	Champignons		250 gram	0,79
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	Kruimig	3 kilo	3,89	Aardappelen	Kruimig	3 kilo	3,49
Pompoen	Biologisch	Per stuk	2,99	Pompoen	Biologisch	Per stuk	2,99
Bospeen		Per bos	1,39	Bospeen		Per bos	1,37
Handsinaasappelen	Verpakt per net	2 kilo	2,59	Handsinaasappelen	Verpakt per net	2 kilo	2,59
Perssinaasappelen	Verpakt per net	2 kilo	2,79	Perssinaasappelen	Verpakt per net	2 kilo	2,79
Elstar		1,5 kilo	2,29	Elstar		1,5 kilo	1,79
Kiwi groen AH	BONUS	Kilo	2,78	Kiwi groen (Zespri)		Kilo	3,50
Chiquita bananen		Kilo	1,89	Dole bananen		Kilo	0,99
Mandarijnen	BONUS 2 voor 3,75	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	1,99
Druiven rood	Pitloos verpakt	500 gram	2,99	Druiven rood	Pitloos verpakt	500 gram	1,99
Mango		1 stuk	1,99	Mango	AANBIEDING	1 stuk	1,97
Ananas		Per stuk	2,19	Ananas		Per stuk	1,99
Galia Meloen	BONUS	Per stuk	1,89	Galia Meloen		Per stuk	1,99

Studiereis naar Parijs

Wat een mooie studiereis naar Parijs hebben wij gehad! Voor de mensen die niet mee konden deze reis, niet getreurd! Want er hebben zich al een aantal mensen aangemeld voor een tweede reis en bij voldoende aanmeldingen gaan wij deze reis nogmaals maken van maandag 3 april tot woensdag 5 april. Dus mocht u belangstelling hebben voor deze reis en komt deze datum u gelegen, geef u dan snel op door een email te sturen naar: lotte.huurenkamp@postuma.nl. Lees hieronder het reisverslag van onze eerste reis.

Reisverslag

Afgelopen maandag vertrok de bus vanuit IJsselmuideren eerst naar Breda om een bezoek te brengen aan de Jumbo Foodmarkt. Daar voeg-



Jumbo Foodmarket Breda



Rungis

de zich nog 20 AGF-specialisten toe aan de groep die Breda als opstapplaats hadden gekozen. Om 14:30 uur vertrokken we uiteindelijk naar Parijs. In de bus was gezorgd voor een drankje, hapje en fruit. Rond 18:00 uur is er met elkaar gegeten in een van de vele restaurants langs de weg in Frankrijk. Na een gezellige busreis waren we rond 20:30 uur in het hotel en na het inchecken was een ieder vrij. Wel

met de mededeling dat we de volgende morgen om 03:30 uur ontbijt hadden voor in de bus en direct zouden vertrekken naar Rungis.

Dinsdagochtend was iedereen wel/niet fit beneden in afwachting van de bus voor de rondleiding op de bekende nachtmarkt Rungis. Een bezoek dat niemand zal vergeten, zo indrukwekkend. Enkele getallen over Rungis: zo groot als 330 voetbalvelden, zo'n 3.300 vrachtwagen bewegingen, 12.000 bedrijven met 11 hallen AGF. Verder



Rungis

ook hallen met vlees, bio, vis, bloemen en kaas/delicatessen. Heel apart, maar ook wij moesten daar witte jassen aan en een hoofddeksel op. We zijn begonnen in de vishal waar toegelicht werd hoe de verkoop enz. werkt. Na het zien van de vele soorten vis was er op het terrein een verplaatsing met de bus naar een van de vleeshallen, wat ook zeer indrukwekkend was. Alle deelnemers waren verrast over de handel van zowel vis als vlees. Na de vleeshal zijn we per bus naar de AGF-hallen gegaan en daar kon een ieder zijn hart ophalen. Mooie handel, aparte handel en je gezellig thuis voelen tussen "je eigen" handel. Na de AGF zijn we ook nog even door een immense bloemenhal gelopen waar 80% van de bloemen uit Nederland komt. Het bezoek aan Rungis hebben we afgesloten met een gezamenlijk ontbijt aan fraai gedekte tafels.

En dan ben je om 9:00 uur weer in het hotel met het gevoel dat we al een stuk van de dag gehad hebben, maar eigenlijk ook dat de dag dan pas begint. Iedereen had even de tijd om zich op te frissen of nog even te slapen om vervolgens om 10:30 uur weer te vertrekken, Parijs in! De groep is eerst afgezet in de wijk waarin het warenhuis Au Bon Marche gevestigd is. Een warenhuis met ook een indrukwekkende delicatessesupermarkt. Een afdeling die eigenlijk het predicaat supermarkt niet mag hebben. Al het vers was ruim vertegenwoordigd. Ook in deze wijk verschillende groente- en fruitwinkels waar de handel van Rungis weer in terugkwam.



De AGF-afdeling in Au Bon Marche



Groepsfoto!

Nadat iedereen zich vrij door deze wijk begeven had zijn we met de bus, met een tussenstop voor foto's voor de Eiffeltoren, naar Place du Tertre gegaan, het plein van de kunstschilders en tekenaars. De daarbij gevestigde Sacre Coeur kon ook bezocht worden. Ook hier was iedereen vrij om te doen waar zijn/haar interesse lag. Rond de klok van 17:00 uur waren we weer terug in het hotel. De een nam een drankje, de andere ging

even slapen of zich even oprispen om vervolgens met elkaar te dineren in de buurt van het hotel. Na het gezellige diner deed een ieder zijn ding. Op tijd naar bed of nog een drankje doen, het kon allemaal.



Lizzy's Nieuwe Oogst

Woensdag 08:00 uur vertrokken we na een heerlijk ontbijt. Onderweg is er geluncht om vervolgens een bezoek te brengen aan Lizzy's Nieuwe Oogst in België. Wat daar gebeurde was mooi. Men was onder de indruk van de winkel en voelde zich direct weer thuis. Nadat iedereen uitgebreid rondgekeken had was het weer tijd om in de bus te stappen. Eerst nog even een gezamenlijk diner voordat de eersten weer werden afgezet in Breda. Daarna werd de reis vervolgd naar IJsselmuiden om daar om 21:15 uur aan te komen. Moe, maar onder de indruk van datgene wat we allemaal gezien hebben, namen we afscheid van elkaar om vervolgens de laatste kilometers naar huis te maken.

Postuma jubilarissen

Afgelopen zaterdag hebben wij met onze vaste medewerkers plus partners ons vijfjarig personeelsfeest gevierd. Wij kunnen terugkijken op een zeer geslaagde dag. Dankzij uw medewerking konden wij om half 2 vertrekken met bestemming Apenheul! Hier hebben wij de workshop 'Apenstreken op de werkvloer' gevolgd. In groepen zijn wij het park in geweest om het gedrag van de verschillende apensoorten te bekijken. Daarna volgde het theoretische gedeelte van de workshop. De koppeling tussen het apengedrag en ons gedrag op de werkvloer werd gelegd.

Naast dit leuke en leerzame onderdeel was een belangrijk onderdeel het in het zonnetje zetten van de jubilarissen. Wij hebben in ons team 9 mensen die 12,5 jaar of langer bij ons werken en 7 mensen die al meer dan 25 jaar bij Postuma/Voorinths werkzaam zijn. Voor iedere jubilaris was een persoonlijke toespraak voorbereid met een bijpassend cadeau. Hieronder de foto met onze jubilarissen.

Na dit mooie moment was het tijd voor een drankje met een Afrikaanse braai. Ondertussen werd beneden een zaal ingericht als casino. Na het eten was er volop gelegenheid tot het spelen van verschillende spellen. Al met al kijken wij terug op een zeer geslaagde dag!



Staan van links naar rechts: Gerald Voorinths, Roelof Rop, Wim Voorinths, Geert de Groot, Bennie Palland, Bert van de Kamp, Gerrit van de Berg, Bart Bastiaan, Henri Wolf, Bart Limburg. Zittend van links naar rechts: Rianne van Gelder, Jolanda Koops en Tomas Hummelink.

Niet op de foto: Chris Welling, Willem Elzen en Peter Schrijver.

Heropening het Groene Appeltje

Afgelopen donderdag heeft Naomi van Het Groene Appeltje in Kollum haar winkel heropent. Na een paar dagen verbouwen ziet de winkel er weer uit om door een ringetje te halen. Zie hieronder de foto's van het resultaat.



Te koop aangeboden

De Troefmarkt van Netten uit Gaastmeer biedt een groente eiland voor een groentespecialzaak aan. Het eiland is in zeer goede staat. Het bestaat uit 12 elementen van een meter die je tegen elkaar aanzet en een kopstelling. Het eiland is ongeveer 2 meter breed. Er zijn rekken voor kleine groentekisten bovenop. Hij is schoongemaakt en helemaal klaar voor gebruik. Voor meer informatie neem contact op met Auke op telefoonnummer: 0515-469653.

