AARKANT© aktions-timer

Ausgabe 07/2019





OKTOBERFEST

Herzhaftes aus Bayern

Nicht zuletzt der jährliche Ansturm auf das Oktoberfest beweist die Beliebtheit von kulinarischen Produkten «Made in Bavaria». Mit aufmerksamkeitsstarken Platzierungen und Aktionen bieten Sie jetzt zusätzliche Kaufanreize.

SORTIMENTE Gemüse ☐ Meerrettich (Kren) ☐ Rettich, Radieschen ☐ Kürbisse (versch. Sorten) ☐ Zwiebeln ☐ Knoblauch ☐ Zitronen ☐ Frische Kräuter ☐ Pilze, versch. Sorten wie Champignons, Pfifferlinge Fleisch, Wurst & Fisch ☐ Weisswürste (auch Putenfleisch) ☐ Nürnberger Rostbratwürste ☐ Schweins- und Kalbshaxen ☐ Hähnchen (Hendl) ☐ Leberkäse und -knödel ☐ Bauchspeck (Wammerl) ☐ Bierwurst und -kugeln, Gelbwurst ☐ Schweine-, Kalbs-, Rinderbraten ☐ Weissfische (ganz), Makrelen (für Steckerlfisch) Käse ☐ Obazda Allgäuer Emmentaler, Bergkäse Limburger, Romadur ☐ Frischkäse ☐ Blaukraut, Sauerkraut ☐ Gewürzgurken

☐ Krautsalat

☐ Schmalz

☐ Meerrettich im Glas

☐ Süsser Senf, Senfvarianten

☐ Gewürze wie Pfeffer, Kümmel etc.

Beilagen

- ☐ Knödel (versch. Varianten)
- ☐ Spätzle, Leberspätzle
- ☐ Schupfnudeln, Dampfnudeln
- ☐ Kartoffeln, versch. Zubereitungen (Pellkartoffeln, Pommes frites)



Brot und Backwaren

Brezeln, sonstiges Laugengebäck Bayerisches Landbrot, Bauernbrot



Getränke

- Bier, Biermischgetränke
- Bayerische Obstbrände
- Bayerischer Kräuterlikör
- ☐ Alkoholfreie Getränke



Nonfood

- Servietten und Tischtücher
- Masskrüge, Weizengläser
- Schnapsgläser
- Vesperbretter und Vespermesser
- Bänke, Tische, Sitzkissen
- ☐ Dekoartikel zum Oktoberfest
- ☐ Rettichschneider/-schäler
- ☐ Bekleidung und Accessoires zum Oktoberfest (T-Shirts, Hemden, Halstücher, Hüte, Schmuck etc.)

STEP-BY-STEP

1. Zeitpunkt festlegen.

Das Oktoberfest beginnt dieses Jahr am 21. September und endet am 6. Oktober. Nicht nur währenddessen, sondern bereits vor dem Start der Wiesn lohnt es sich, mit einer Oktoberfest-Aktion am Point of Sale zu beginnen.

2. Alternativen bieten.

Traditionsgerichte der Wiesn wie «Haxn» kommen nicht für jeden in Betracht. Bewerben Sie auch weniger fleischlastige, aber typische «Schmankerl» wie Fischspezialitäten (Steckerlfisch), deftige Suppen, Pilzgerichte oder die Vielfalt für eine zünftige «Brotzeit».

MARKANT-TIPP

Weltweit: Der Imagewert des Münchner Volksfestes



Mehr als 2000 «Oktoberfeste» werden

weltweit veranstaltet. Die Grössten finden in Brasilien und Kanada mit jeweils rund einer Million Besuchern statt. Ebenfalls Besucherzahlen in Millionenhöhe erreichen die «Bierfeste» in Peking, Dalian und Quingdao (China). Etwa 350 000 Besucher füllen in Frankenmuth/ Michigan (USA) die Zelte.

Quelle: Referat für Arbeit & Wirtschaft, München

geplanter Termin: KW



OBST UND GEMÜSE

Alles für die Einweckzeit

Egal ob es die Verarbeitung von Obst oder Gemüse ist, der Trend zu selbst hergestellten Marmeladen, Sossen, Chutneys oder Essig-Saurem ist ungebrochen. Sorgen Sie mit einer Vielfalt an Zutaten und Ideen für Inspiration am Point of Sale.

SORTIMENTE

Obst Brombeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren Äpfel, Pflaumen, Birnen, Feigen, Mirabellen, Pfirsiche, Quitten Exotische Früchte wie Mangos, Papayas, Kumquats, Melonen Zitrusfrüchte
Einlegegurken) Bohnen, Möhren, Kürbis Zucchini, Paprika, Auberginen Weisskohl, Spitzkohl
Feinkost Essig (versch. Sorten) Essig-Essenz Öl (versch. Sorten)

 □ Senfkörner □ Einmachgewürze (versch. Sorten) □ Pinienkerne □ Nüsse (versch. Sorten; ganz, gemahlen, gestiftelt) □ Gelierzucker, Zucker, Vanillezucker
Getränke als Zutat Obstbrände (versch. Sorten) Liköre (versch. Sorten) Rum Reiner Alkohol (96 % Vol.) Wein (Rot, Rosé, Weiss) Säfte, Direktsäfte
Nonfood-Verbundartikel Weck-Gläser und Twist-off-Gläser (versch. Grössen) Holzlöffel Einkochtöpfe (auch elektrisch) Geschirrtücher Etiketten und Deckelbezüge Glasheber Trichter, Kelle Gemüse- und Obstmesser
☐ Entkerner für Pflaumen ☐ Gemüseschäler ☐ Saftpressen ☐ Schneidbretter, Schüsseln

1. Spontankäufe anregen. Marmelade aus Feigen, Zitrusfrüchten oder Johannisbeeren wird vielerorts zu Käse gereicht. Richten

Sie daher an der Käsetheke eine Verkostung ein. So können Sie zu Spontankäufen von Marmeladen und Gelees animieren.

2. Trends bedienen.

Bedienen Sie die Verbraucherbedürfnisse nach saisonalem Obst und Gemüse aus der Region und halten Sie auch Bio-Qualität bereit. Folgen Sie auch dem Trend nach «lokalen Spezialitäten». Stellen Sie hierzu Rezepte für die regionalen Klassiker zur Verfügung.

MARKANT-TIPP

Gewusst wie: Einkochen, einmachen, einlegen



Beim Einkochen werden Obst oder Gemüse roh in Gläser gefüllt, die dann im Wasserbad erhitzt werden.

Beim Einmachen werden Obst und Gemüse gekocht und heiss abgefüllt. Zum Einlegen wird bevorzugt Gemüse verwendet, roh, getrocknet, gekocht oder gegrillt und mit Öl und/oder Essig oder einem Sud übergossen. Kräuter lassen sich mittels Öl konservieren.

geplanter Termin: KW



NONFOOD-AKTION

Alles für den Outdoor-Trip

Mit Ende des Sommers und der Badesaison beginnt mit gemässigteren Temperaturen eine der bevorzugten Zeiten zum Wandern. Für den Handel ist dies ein guter Anlass, die Ausrüstung für Wandertrips in den Fokus zu rücken.

SORTIMENTE Wandern ☐ Wanderschuhe / -stiefel ☐ Hüte, Mützen, Caps ☐ Rucksäcke (Wandern, Trekking) ☐ Wander-/Nordic-Walking-Stöcke ☐ Funktionskleidung, Sonnenbrillen ☐ Wasserfeste Sonnencreme mit verschiedenen LSF ☐ Thermos-/Trinkflaschen in mehreren Grössen Reiseverbandskästen, Blasenpflaster, kühlende Salben ☐ Herz-Frequenz-Messer ☐ Mobile GPS-Geräte, Software ☐ Mücken- und Zeckenspray ☐ Schweissbänder (mehrere Farben)

- ☐ Aufbewahrungsboxen (Plastik, Glas) ☐ Messer, Essbesteck
- ☐ Wanderkarten, Wanderführer

STEP-BY-STEP

1. Aktion und Personal planen.

Planen Sie Ihre Aktion rechtzeitig, um möglichst früh fehlende Artikel bestellen zu können. Optimal ist es, wenn Sie wanderfreudige Mitarbeiter in Ihrem Team haben, die den Kunden während der Aktion fachkundig mit Rat und Tat zur Seite stehen können.

2. Zielgruppen ansprechen.

Mit einer Themenplatzierung zum Thema Wandern sprechen Sie eine grosse Zielgruppe an; Experten zufolge ist Wandern ein beliebter Freizeitsport in der DACH-Region. Neben der Wander-Ausrüstung sind auch Ideen für die Verpflegung gefragt. Gerade Snacking-Formate sind für unterwegs geeignet, es lohnt sich also, in den verschiedenen Segmenten gezielt auf die Proviant-Vielfalt hinzuweisen.

geplanter Termin: KW

Technik- und Praxis-Tipps

STEP-BY-STEP

☐ Sitzkissen, -decken

- Abfalllogistik prüfen: Welche Abfallmengen fallen tatsächlich in Ihrem Markt an? Passen Sie gegebenenfalls Behältergrössen und Entsorgungsrhythmen den Abfallmengen an. Mit dem Austausch eines Restmüllcontainers mit kleinerer Liter-Kapazität können pro Jahr mehrere hundert Euro eingespart werden.
- ☐ Verbrauch reduzieren: Bringen Sie Notizen an Ihren Elektrogeräten an, damit alle Geräte, die nicht
- in Gebrauch sind, ausgeschaltet werden. Informieren Sie auch Ihr Personal darüber, in welcher Höhe sich Einsparungen belaufen können, indem nicht genutzte Geräte, wie z. B. Drucker, PC oder Hi-Fi-Anlagen, ausgeschaltet werden.
- Notversorgung kontrollieren: Führen Sie einen Funktionscheck Ihrer Notstromversorgung durch. Stellen Sie sicher, dass auch bei Stromausfall Kühlung, Beleuchtung und Kassen voll funktionieren.
- Kartoneck einrichten: Reduzieren Sie die Kosten der Altpapierentsorgung, indem Sie zum Beispiel für Ihre Kunden ein Kartoneck oder eine Gitterbox mit Kartons zum Mitnehmen einrichten.
- Auszubildende motivieren: Sorgen Sie zum Start eines neuen Ausbildungsjahres für Struktur und Abwechslung bei den Aufgaben für Ihre Auszubildenden. Fördern Sie auch Kreativität und Eigeninitiative Ihrer Auszubildenden.