

MARKANT

aktions-timer

Ausgabe 06/2019

Marketing-Ideen
für den POS

AUGUST 2019

1	Do	Bundesfeier (CH)	31
2	Fr		
3	Sa		
4	So		
5	Mo		
6	Di		
7	Mi		32
8	Do		
9	Fr		
10	Sa		
11	So		
12	Mo		
13	Di		
14	Mi		33
15	Do	Mariä Himmelfahrt	
16	Fr		
17	Sa		
18	So		
19	Mo		
20	Di		
21	Mi		34
22	Do		
23	Fr		
24	Sa		
25	So		
26	Mo		
27	Di		
28	Mi		35
29	Do		
30	Fr		
31	Sa		

aktions-timer





GESUNDE TRENDKÜCHE

Von vegan bis lactosefrei

Nicht nur Kunden, die auf Fleisch verzichten möchten oder an Unverträglichkeiten leiden, suchen in ihrem Markt die Zutaten für ihre Mahlzeiten. Der Griff zu Tofu & Co. ist mittlerweile für viele Verbraucher ganz selbstverständlich geworden.

SORTIMENTE



Obst

- Saisonale Obstsorten
- Äpfel, Birnen, Bananen
- Zitrusfrüchte und Exoten
- Avocados



Gemüse

- Kartoffeln
- Saisonale Gemüsesorten
- Kohl (versch. Sorten)
- Rote Bete, Kürbis
- Karotten, Rüben (versch. Sorten)
- Pastinaken, Schwarzwurzeln
- Auberginen, Zucchini, Paprika
- Ingwer



Frühstücksprodukte

- Müsli (versch. Sorten)
- Nüsse, Samen, Trockenfrüchte
- Süßungsmittel wie Honig, Agavendicksaft, Stevia, Kokosblütenzucker, Palmzucker, Ahornsirup
- Marmeladen (versch. Sorten, zuckerreduziert und vegan)
- vegetarische Brotaufstriche



Beilagen

- Kartoffelprodukte (versch. Sorten; gekühlt, TK)
- Reis und Risotto (versch. Sorten)
- Nudeln (versch. Sorten), ohne Ei
- Hülsenfrüchte, darunter Linsen (grüne, schwarze, rote), Bohnen (versch. Sorten), Kichererbsen (getrocknet und konserviert)
- Couscous, Bulgur
- Quinoa, Amaranth



Kräuter und Gewürze

- Auswahl an frischen Kräutern, geschnitten und in Töpfen
- Getrocknete Kräuter und Gewürze (versch. Sorten, Premium)
- Gewürzmischungen, ländertypisch wie asiatisch und mediterran



Feinkost

- Speiseöle (versch. Sorten, darunter Kokosöl, Sesam- und Walnussöl)
- Senf, Ketchup (versch. Sorten)
- Kokosmilch
- Fonds und Brühen (versch. Sorten)
- Chutneys, Salsa, Ajvar
- Sojasossen, Tahin



Mopros, Fleisch & Wurst

- Milchprodukte auf pflanzlicher Basis von Soja, Nüsse, Hafer, Reis, Dinkel, Kokos
- Fleisch- und Wurstalternativen auf pflanzlicher Basis von Tofu, Seitan, Tempeh, Lupine



Vegan

- Vegane Süßwaren und Snacks
- Vegane Backzutaten



Nonfood-Verbundartikel

- Kochbücher
- Wok (versch. Ausführungen)
- Schnellkocher, Reiskocher
- Mixer, Stabmixer
- Mörser, Zerkleinerer
- Spiralschneider

STEP-BY-STEP

1. Kaufanreize bieten.

Utensilien aus natürlichen Materialien wie Bambus oder Geschirr in frischen Naturtönen runden Ihr Angebot ab und animieren zum Kauf.

2. Kategorie stärken.

Spirituosen, Wein und Sekt sind nicht zwangsläufig vegan, u. a. können Farb-, Aroma- oder Klärstoffe tierischen Ursprungs sein. Mit Verkostungen klären Sie auf, stärken die Kategorien und zeigen Sortimentstiefe.

MARKANT-TIPP

Klein, aber fein: Gesundes im Kleinformat



Laut Experten sind Produkte in kleinen Mengeneinheiten sowie To-go-Snacks in Bio-Qualität bei Verbrauchern

besonders gefragt. Zunehmend greifen hier auch Kunden zu, die sich bislang weniger mit Ernährungsthemen auseinandergesetzt haben. Mit einer gekonnten Sortimentsauswahl bietet sich hier die Möglichkeit, Kompetenz zu zeigen und Zusatzumsätze zu generieren.

geplanter Termin: KW





COCKTAILPARTY

Klassiker und Shootingstars

Ob der angesagte «Gin Tonic» oder die Ikonen «Margarita» und «Mai Tai» – die Beliebtheit von Cocktails ist ungebrochen. Wecken Sie bei Ihren Kunden die Lust auf eine Cocktailparty mit Rezeptideen und einer atmosphärischen Dekoration.

SORTIMENTE



Obst und Gemüse

- Orangen, Zitronen, Limetten (unbehandelt)
- Sternfrucht, Physalis und andere exotische Früchte
- Gurken, Staudensellerie



Spirituosen

- Wodka (versch. Sorten)
- Gin (versch. Sorten)
- Wermut (weiss und rot)
- Rum (weiss und braun)
- Tequila (silver und gold)
- Spirituosen aus Zuckerrohrsaft
- Bourbon Whiskey



Liköre & Sekt

- Sekt und Piccolo (versch. Sorten)
- Liköre wie Orange, Pfirsich, Kokos, Pfefferminz
- Apricot Brandy, Amaretto
- Curaçao
- Kaffeelikör, Irischer Cremelikör



Sirup

- Grenadine
- Zuckersirup, Limettensirup
- Blue Curaçao Sirup
- Sirup wie Pfefferminz, Kokos, Erdbeere, Maracuja, Mandel



Säfte & AFG

- Ginger Ale, Bitter Lemon und Tonic Water (versch. Sorten)
- Sekt, Champagner, Cava, Prosecco, Crémant

- Zitronenlimonade, Soda
- Mineralwasser (versch. Sorten)
- Koffeinhaltige Getränke (Cola)
- Auswahl an Säften: Orange, Zitrone, Limette, Grapefruit, Ananas, Maracuja, Kirsch, Cranberry, Granatapfel, Bananennektar
- Tomatensaft



Snack & Feinkost

- Oliven (versch. Sorten)
- Auswahl an Käse-, Schinken- und Wurstspezialitäten
- Salzstangen, Chips, Cracker und Nüsse (versch. Sorten)
- Zucker (weiss und braun)
- Salz (versch. Sorten)



Nonfood-Verbundartikel

- Cocktail-Shaker
- Barmass, Barlöffel, Zange
- Stößel, Zitruspresse
- Flaschenöffner, -ausgiesser
- Strohhalm (Bambus, Gras)
- Cocktailgläser (versch. Designs)
- Glasdeko wie Schirmchen
- Eiswürfelbehälter
- Untersetzer, Servietten
- Schälchen für Snacks
- Getränke/Flaschenkühler

gefüllte und ungefüllte Bartaschen, Barschürzen für «Sie und Ihn», Bücher zum Thema und Cocktail-Mixer-Sets. Die Artikel werden in der Getränke- oder Obst- und Gemüse-Abteilung platziert zum Eyecatcher.

2. Auf Frische achten.

Für die Herstellung zahlreicher Cocktails und vor allem der alkoholfreien Mixgetränke ist Obst das A und O. Achten Sie auf Frische und Vielfalt der Produkte. Es eignen sich auch alle Arten Melonen und saisonales Obst.

MARKANT-TIPP

Sommerversnügen pur: Alkoholfreie Cocktails



Alkoholfreie Cocktails, scherzhaft «Mocktails» genannt, (engl.: to mock: nach-

ahmen), sind so vielseitig wie die alkoholischen Varianten. Es gibt fruchtige Drinks, cremige, sahnige Cocktails und sogar warme Genüsse ohne Alkohol. Rezepte, dazu Tipps und Tricks gibt der kleine Ratgeber «Einfach lecker: Mocktails»

Ullmann Medien:
ISBN-13: 978-3741521867

STEP-BY-STEP

1. Food/Nonfood kombinieren.

Ergänzen Sie im Nonfood-Bereich Ihr Sortiment mit Geschenksets wie

geplanter Termin: KW





NONFOOD-AKTION

Alles für den Schulstart

Der Schulstart ist für Eltern und Kinder gleichermaßen ein wichtiges Thema und setzt Emotionen frei. Listen Sie für den Anlass rechtzeitig die passenden Artikel und nutzen Sie mit einer ansprechenden Präsentation das Potenzial.

SORTIMENTE



PBS

- Füller (versch. Modelle)
- Tintenpatronen, Tintenkiller
- Bleistifte, Filzstifte, Malstifte
- Anspitzer, Radiergummis, Lineale
- Deckfarbkästen
- Federmäppchen
- Bastelpapiere und -scheren
- Hefte (in versch. Lineaturen und DIN-Grössen)
- Klebstoffe (lösungsmittelfrei)
- Zeichenblöcke (A4 und A3)



Schulzubehör

- Schulranzen / Rucksäcke
- Schultüten (auch gefüllt)

- Trinkflaschen, Brotdosen
- Schlüsselbänder



Spielwaren

- Knete, Flummis, Spielzeugautos, Seifenblasenspender, Überraschungstüten, Kartenspiele, Plüschtiere, Glücksbringer, Bücher

Brotdosen für die Schulpausen sind jetzt für Eltern relevante Themen. Setzen Sie in den jeweiligen Segmenten Kaufanreize und unterstützen Sie Ihre Kunden bei der Planung des Schulstarts.

2. Hilfestellung geben.

Legen Sie Flyer und Tipps oder Einkaufslisten aus. Präsentieren Sie eine Mischung aus Food- und Nonfood-Artikeln. Thematisch gekennzeichnete Ware in den Regalen erleichtert Kunden den Überblick und die Kaufentscheidung.

STEP-BY-STEP

1. Themen aufgreifen.

Das Frühstück vor Schulbeginn, gesund und schmackhaft gefüllte

geplanter Termin: KW

Technik- und Praxis-Tipps

STEP-BY-STEP

- Kühl-Check:** Kontrollieren Sie regelmässig alle Kühlmöbel: Arbeiten sie einwandfrei? Werden die nötigen Temperaturen im Kühlhaus eingehalten?
- Kunden unterstützen:** Die warme Jahreszeit stellt für viele ältere Menschen eine zusätzliche gesundheitliche Belastung dar. Unterstützen Sie ältere Kunden, indem Sie Einkaufshilfen oder, wenn möglich auch Ruhezeiten oder Sitzgelegenheiten anbieten. Denken Sie

auch an in ihrer Beweglichkeit eingeschränkte Menschen. Ist der Zugang zum Markt optimal? Kommen Kunden mit Gehhilfe oder Rollator gut zurecht?

- Kooperationen:** Die Sommerzeit bietet viele Kooperationsmöglichkeiten: Besonders geeignet sind Eisdielen und Getränkehändler. Imbissküchen mit sommerlich leichter Kost sind genauso gefragt wie Sonderaktionen mit Bademoden oder Reiseaccessoires.

- MHD-Check:** Kontrollieren Sie, welche Artikel nur geringe Bewegung haben. Trotz Klimaanlage zeigen Süßwaren oder kosmetische Produkte im Sommer Anfälligkeiten. Bestimmen Sie einen Mitarbeiter, der die entsprechenden Sortimente einem Qualitäts- und MHD-Check unterzieht.
- Mitarbeitereinkäufe:** Kontrollieren Sie regelmässig die Einkäufe der Mitarbeiter, und ob tatsächlich auch alle Waren berechnet wurden.

