

MARKANT

aktions-timer

Ausgabe 09/2019

Marketing-Ideen für den POS

NOVEMBER 2019

* Nur teilweise Feiertag

1	Fr	Allerheiligen (AT, DE*, CH*)	44
2	Sa	Allerseelen	
3	So		
4	Mo		
5	Di		
6	Mi		45
7	Do		
8	Fr		
9	Sa		
10	So		
11	Mo	St. Martin	
12	Di		
13	Mi		46
14	Do		
15	Fr		
16	Sa		
17	So		
18	Mo		
19	Di		
20	Mi	Buss- und Betttag (DE*)	47
21	Do		
22	Fr		
23	Sa		
24	So		
25	Mo		
26	Di		
27	Mi		48
28	Do		
29	Fr		
30	Sa		



WEIHNACHTS-AKTION

Festliche Köstlichkeiten

Weihnachtszeit ist Schlemmerzeit. Süßwaren, beliebte Fleisch- und Fischgerichte treten ihren jährlichen Siegeszug an. Mit regionalen Festtagsprodukten in Premium- und auch in Bio-Qualität punkten Sie bei trendbewussten Konsumenten.

SORTIMENTE



Obst

- Zitrusfrüchte
- Exotische Früchte
- Trauben (weiss und rot)



Gemüse

- Feldsalat, Chicorée
- Blumenkohl, Grünkohl, Rotkohl
- Brokkoli, Fenchel
- Steckrüben, Schwarzwurzeln
- Kartoffeln



Fisch/Meeresfrüchte/Feinkost

- Fischfilets (Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs, Pangasius, Tilapia)
- Ganze Fische (Karpfen, Dorade, Forelle, Lachs, Zander)
- Räucherfisch (Forelle, Aal, Schillerlocke, Heilbutt)
- Meeresfrüchte (frisch, TK-Ware)
- Fischpasteten, Fischsalate



Geflügel/Fleisch/Wild

- Gans (ganz und in Teilstücken)
- Ente (auch gewürzt und gefüllt)
- Geflügel (Truthahn, Pute, Hähnchen)
- Beste Zuschnitte (z. B. vom Filet) von Rind, Kalb, Schwein und Lamm
- Wild (auch frisch aus der Region)
- Kaninchen (auch Teile)
- Würstchen



Molkereiprodukte

- Milch (H-Milch, Frischmilch)
- Sahne, Crème fraîche, Schmand
- Hart- und Weichkäse-Auswahl



Getränke

- Champagner, Sekt, Prosecco, Cava, Crémant
- Edle Weine (Rot, Rosé, Weiss)
- Alkoholfreier Wein und Sekt
- Glühwein, Punsch
- Spirituosen (auch reg. Spez.)
- Weihnachtliche Bier-Varianten
- Fruchtsäfte, Direktsäfte, Nektare
- Mineralwasser (versch. Sorten)



Süßwaren

- Lebkuchen, Dominosteine
- Christstollen (versch. Sorten)
- Spekulatius (versch. Sorten)
- Plätzchen und Gebäck
- Pralinen und Schokolade



Nonfood-Verbundartikel

- Weihnachtskarten
- Geschenkpapier, Geschenkbänder, Geschenkanhänger
- Christbaumschmuck, -stände
- Lichterketten (auch LED)
- Kerzen, Teelichter, Duftkerzen
- Weihnachtliche Servietten, Tischdecken, Dekomittel

STEP-BY-STEP

1. Internationalität zeigen.

Nutzen Sie das Potenzial kulinarischer Festtagssitten aus der Levante-Küche (aus Syrien, Libanon u. a.), die sich auch in der DACH-Region etabliert hat. Setzen Sie auf

ein grosses Angebot an Trockenfrüchten, Nüssen, Gewürzen, Couscous und Kichererbsen.

2. Verkostungen anbieten.

Bieten Sie in der Getränkeabteilung Kaufanreize durch Verkostungen, z. B. für die alkoholfreien Varianten von Wein, Sekt und Champagner.

3. Premium listen.

Premium-Lebensmittel sind jetzt mehr denn je gefragt – nicht zuletzt als Geschenke zum Fest.

BUCH-TIPP

Festlich ohne Gans & Co. — Menüs für die vegane Küche



Verzichtet man auf tierische Produkte kommen Klassiker wie Gänsebraten nicht mehr in Frage. Festliche

Schlemmer-Menüs, verführerisches Weihnachtsgebäck, selbstgemachte, essbare Geschenke oder weihnachtliche Cocktails sind aber auch in der veganen Küche umsetzbar. Zahlreiche Ideen dazu bietet das Buch «Weihnachten vegan», erschienen im Kneipp Verlag.

geplanter Termin: KW



BACKSAISON

Alles für den Adventskaffee

Es naht wieder die Zeit, in der eine Fülle der typischen Weihnachtsaromen von Zimt, Nelken und Anis durch die Küche ziehen. Unterstützen Sie die Lust auf die kommende Backsaison mit einem abwechslungsreichen Sortiment.

SORTIMENTE



Basics zum Backen

- Mehl (versch. Sorten)
- Milch (auch Bio, versch. Fettstufen)
- Speisestärke
- Butter, Margarine
- Sahne, Schmand, Crème Fraîche
- Quark
- Eier (Bio-, Freiland-, Bodenhaltung)
- Zucker, Puderzucker
- Süssungsmittel
- Vanillezucker, Backpulver
- Trockenhefe, frische Hefe



Backzutaten

- Haselnüsse (gemahlen, ganz)
- Walnüsse
- Mandeln (gemahlen, ganz, gehobelt, gestiftelt, gestückelt)
- Krokant, Kokosraspel
- Backaromen (Vanille, Rum etc.)
- Rosinen, Sultaninen
- Zitronat, Orangeat
- Kakao
- Marzipan (Rohmasse, Dekor etc.)
- Bourbonvanille (Mühle, ganz)
- Zimt, Nelken, Anis, Kardamom
- Liköre (Mandel, Orange etc.)
- Marmelade (versch. Sorten)



Backdekorationen

- Kuvertüre (versch. Sorten)
- Glasuren, Fondant
- Gebäckdeko (Zucker und Schokolade)
- Sonstige Süßwaren für die Dekoration
- Belegkirschen
- Speisefarben



Backmischungen und Gebäck

- Kuchen-, Torten-, Teigmischungen (Muffins, Brownies etc.)
- Stollen (versch. Sorten)
- Lebkuchen (versch. Ausformungen)
- Gewürzkuchen
- Kokosmakronen
- Spekulatius
- Vanillekipferl
- Zimtsterne



Nonfood-Verbundartikel

- Kuchen- und Ausstechformen
- Nudelholz
- Backpinsel, Backpapier
- Mehlsieb, Schneebesen
- Rührschüssel
- Spritzbeutel
- Muffinförmchen
- Küchenwaage
- Backofenreiniger
- Teig-Knetmaschine
- Backbücher

2. Ware inszenieren.

Bieten Sie die Backzutaten im Verbund mit anderen Produkten an – etwa mit konfektionierten Weihnachtssüßigkeiten, Heissgetränken und mit weihnachtlichen Dekorationsgegenständen. Nutzen Sie die Dekoartikel zugleich zur festlichen Präsentation der Ware am Point of Sale. Damit erhöhen Sie die Aufmerksamkeit für Ihre Flächen, die verkaufsfördernde Wirkung kann verstärkt und Impulskäufe generiert werden.

MARKANT-TIPP

Backbasic Ei – jetzt ist Frische und Qualität gefragt



In der weihnachtlichen Backzeit haben Eier Hochkonjunktur. Achten Sie jetzt besonders auf deren Frische,

auf verschiedene Grössen aus allen Haltungformen und bieten Sie auch Eier in Bio-Qualität an. Mit Informationen über Ei-Ersatzprodukte, die zum Backen verwendet werden können (z. B. Apfelmus, Bananen, Sojamehl) beweisen Sie Allergikern und Veganern Ihre Kompetenz.

STEP-BY-STEP

1. Kinder-Events initiieren.

Zu Weihnachten stehen Kinder im Mittelpunkt. Events wie Vorlesen und Puppentheater kommen gut an und tragen zur Kundenbindung bei. Stehen die Kapazitäten zur Verfügung, bieten sich auch kleine Back-Events für Kinder an, bei denen Cup Cakes, Cake Pops und Plätzchen zu- beziehungsweise vorbereitet werden können.

geplanter Termin: KW



NONFOOD-AKTION

Alles für den gedeckten Tisch

Für viele Verbraucher ist eine stimmungsvolle Tischdekoration das i-Tüpfelchen in der Advents- und Weihnachtszeit. Sorgen Sie daher für Inspiration mit dazu passenden dekorativen und praktischen Artikeln für die kulinarischen Events.

SORTIMENTE



Dekoration & Zubehör

- Tischdecken, Stoffservietten
- Adventskränze
- Kerzen und Teelichter
- Kerzenständer (versch. Modelle)
- Duftöle, Räucherkerzen
- Deko-Artikel
- Weihnachtskrippen
- Nussknacker (versch. Modelle)
- Weihnachts-CDs und -DVDs



Geschirr & Co.

- Ess- und Kaffee-Service mit weihnachtlichen Motiven
- Kaffee- und Tee-Kannen (auch mit passenden Stövchen)

- Serviettenringe
- Gebäckdosen und -schalen



Winterzeit

- Kaminholz, Briketts
- Kaminbesteck, Ascheeimer
- Feuerzeuge und Streichhölzer

INFO

1. Aktionen planen.

Selbstgemachtes, ob es Deko oder Geschenke betrifft, liegt nach wie vor im Trend. Nutzen Sie diverse

Aktionen zu diesem Thema. Dazu eignen sich etwa «Adventskranz- und -kalender-Basteleien». Für «Präsente aus der Küche» bietet sich das Zusammenstellen von Gewürz- oder Teemischungen an.

2. Ordnung halten.

Halten Sie Waren auf Aktions-tischen bereit, sorgen Sie auch hier regelmässig für eine ordentliche Präsentation, um den Eindruck von «Wühltischen» zu vermeiden.

geplanter Termin: KW

Technik- und Praxis-Tipps

STEP-BY-STEP

- Aktionskonzept optimieren:** Ziehen Sie die genannten Aktionsthemen wie einen roten Faden durch Ihren gesamten Markt. Kombinieren Sie, wann immer es sich anbietet, Food- und Nonfood-Artikel. So aktivieren Sie mit Cross-Selling-Angeboten wechselseitige Impulskäufe (z. B. Backmischungen und -formen). Optimieren Sie auch Ihre Wochenwerbung, indem Sie Aktionen in den Vordergrund stellen und in eine «Story» (z. B. Tipps zum Backen) einbinden.

- Saisonware listen:** Stellen Sie jetzt die Listung der weihnachtlichen Saisonware in allen Warengruppen sicher. Beachten Sie dabei z. B. Körperpflegeprodukte, Gewürze oder Tee, die gerne als Geschenke gekauft werden.

- Nachhaltigkeit fördern:** Sensibilisieren Sie Ihre Kunden für das Thema Nachhaltigkeit. Setzen Sie bei Weihnachtsartikeln nicht nur auf recycelfähige und wiederverwertbare Materialien wie Stroh,

Glas oder Holz. Denken Sie auch bei einem weihnachtlichen Einpackservice an umweltfreundliches, ungebleichtes Papier.

- Gebäude sichern:** Frost, Schnee, Hagel, Sturm – auch für Gebäude ist die winterliche Witterung eine Belastungsprobe. Gut vorbereitet vermeiden Sie teure Winterschäden und sparen Geld. Lassen Sie daher die Heizungsanlage von einem Fachmann auf Mängel überprüfen, um keine Energie zu verschwenden.