

Colruyt info

In dit nummer:



Klaar voor het feest

p. 1 & 2 ▶



Beroep: professionele shopper!

p. 3 ▶



Hoog bezoek

p. 4 ▶

Openingsuren eindejaar



Op **zaterdag 23 en 30 december** zijn al onze winkels en beenhouwerijen **open van 9 tot 20 u.**

De winkels en beenhouwerijen zijn ook open op **zondag 24 en 31 december**, van **9 tot 12 u** (uitgezonderd enkele winkels: zie info in de winkel en op www.colruyt.be).

Klaar voor het feest!



Bij Colruyt zorgen we met z'n allen voor geslaagde eindejaarsfeesten. De champagne staat alvast klaar, proost!

De typische eindejaarsfeer is nu overal voelbaar: op straat, op televisie, en ook in uw Colruyt-winkel. Kreeft, oesters, gevulde kalkoen, rosbief, kroketjes en chocoladetruffels zorgen voor feeststemming in de rekken. In de winkel zelf, maar ook achter de schermen zetten Colruyt-medewerkers alles op alles voor geslaagde feesten! We laten hen zelf aan het woord:

Danny (Aankoop):

Met eindejaar zorgen we voor een op-en-top feestelijk assortiment, gaande van gevulde kalkoen tot mooie pralineboxen. Uiteraard zijn er de grote klassiekers, maar we verrassen de klant graag met een aantal nieuwigheden, zoals vistapas of minitoastjes met geitenkaas en spek: heerlijk! We hebben ook aandacht voor gebruiksvriendelijkheid: lekkere eindejaarsproducten die vlot en

makkelijk te bereiden zijn, doen het goed.

Met eindejaar verrassen we de klant graag met nieuwigheden zoals vistapas of minigebakjes

Nog vóór de zomervakantie bezoeken we 3 à 4 beurzen en spreken we af met leveranciers: zo pikken we interessante trends en nieuwigheden op en leggen

we stilaan het eindejaarsassortiment vast. Natuurlijk is het zo dat we alles proeven, zodat we echt voor 100 % achter ons product kunnen staan. De kers op de taart voor ons is de eindejaarsdegustatie in november: een soort interne beurs waar geranten en chef-beenhouders al onze eindejaars-specialiteiten kunnen proeven. Zo kunnen ze de klant perfect adviseren!

Hilde (Realisatie folder):

De 2 feestfolders die de klant in december in de bus krijgt, maken wij tussen half september en half november. Ze zijn meer dan dubbel zo dik als de gewone folders én zitten bomvol nieuwigheden en extra recepten. Dat wil zeggen dat fotografen, tekstschrijvers en ontwerpers al vroeg uit de startblokken...



Onze aankopers stellen de eindejaarsspecialiteiten voor aan geranten en chef-beenhouwers.

schieten. Soms is een eindejaarsproduct (zoals ijstaart) nog niet eens in productie, als wij het al willen fotograferen. Dan maakt de leverancier speciaal voor ons één enkel exemplaar... waarvoor dank!

Wiske (Culinair):

In de 2 feestfolders alleen al staan samen 20 recepten, reken daar dan nog de uitgewerkte feestmenu's op de culinaire site 'Lekker Koken' en de lancering van het nieuwe kookboek 'Lekker Feesten' bij... Onze culinaire webstek is dit najaar fors uitgebreid: we hebben een door de klant felbegeerd 'kookvragen'-lijstje aangelegd, we geven de juiste prijs per menu, we geven info over de eindejaarsspecialiteiten in de winkel, enz.

Peter (Prijzensecretariaat):

De weken voor eindejaar draait de ploeg op volle toeren. Ook andere winkels brengen de ene feestfolder na de andere uit, dus we vergelijken alle promoties met

op de hoogte van alle prijswijzigingen en staan de klanten te woord: in de eindejaarsdagen zijn er pieken van zo'n 400 telefoontjes per dag! Af en toe krijgen ze ook een verwarde keukenprins(es) aan de lijn, die helpen ze dan graag voort met het juiste Colruyt-recept.

Jean-Pol (Logistiek):

In onze distributiecentra zetten we alles klaar voor de winkels, o.a. de cadeautjes die de klant thuis reserveert via ColliShop. Mensen wachten steeds langer om hun cadeautjes te bestellen, maar daar zijn we op georganiseerd. Tijdelijke werkrachten steken een handje toe in de piekperiode, zodat elk cadeautje op tijd onder de kerstboom ligt. Vorig jaar haalden we in de laatste dagen voor eindejaar nog zo'n 16.000 bestellingen per dag rond!

's Zaterdags voor kerst en Nieuwjaar wordt elke winkel 2 keer bevoorrad, zodat de rekken steeds goed gevuld zijn

Het transport naar de winkels gebeurt ook vaker. Zo bevoorraden we 's zaterdags elke winkel 2 keer in plaats van 1 keer en

regelen we ons vervoer zo dat elke winkel op elk moment het meest verse vlees kan verkopen, dit jaar ook op zondag. Elke dag zijn er 345 chauffeurs op de baan, dat zijn er een 30-tal meer dan normaal.

Pieter (Verkoop):

In de winkel begint eindejaar zodra de Sint het land uit is. We stallen het eindejaarsassortiment uit (pralines, glitterkaarsen, inpakpapier, enz.), er komen feestelijke videorecepten en we zorgen voor heel wat 'feesttips' in de rekken. Op dé dagen zelf is het vanzelfsprekend alle hens aan dek. Onze beenhouwers zijn extra vroeg ter plaatse en maken zoveel mogelijk bestellingen klaar vóór openingstijd. De lekkere gevulde kalkoenen en gourmetschotels volgen elkaar in sneltempo op. Om alles vlot te laten verlopen in de winkel, springen er jobstudenten en zelfs mensen uit onze centrale diensten bij.

Wij zijn op-en-top klaar voor eindejaar. We wensen u graag vlotte en vooral lekkere feesten toe! ■



Beenhouwer Michel zorgt met stielkennis voor de vulling van de kalkoenen. Ze worden dagelijks vers bereid.