

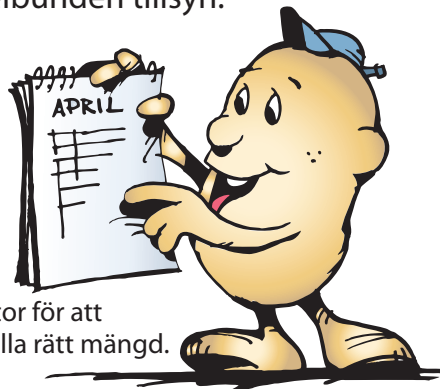
6 enkla tips...



... för en fräsch och inbjudande potatisavdelning
med nöjda kunder och bättre försäljning

90 % äter potatis min

Få varugrupper i butiken har så många kunder! Därför är det väl värt att hålla potatisavdelningen snygg och välskött - det säljer! För att den ska vara inbjudande behövs regelbunden tillsyn. Här följer några tips på hur ni lyckas:



Beställa

En enkel tumregel är att potatisen ska omsättas inom 1-2 dagar. De flesta butiker kan få leverans 5-7 dagar i veckan. Kolla gärna de senaste månadernas beställningslistor för att veta omsättningen och kunna beställa rätt mängd.

Sortiment och förpackningar

Potatis för både vardag och fest efterfrågas mer och mer. Erbjud därför ett flertal sorter med egenskaper som passar till olika maträtter. Fråga gärna leverantören om tips på nya sorter och förpackningar. Ha en genomtänkt mix av både sorter och förpackningsstorlekar. När du tar hem nya sorter, prova några få i taget. Köp kvalitetspotatis = **SMAK märkt**.

Exponering

Recept och sambandsexponering samt olika aktiviteter som provsmakning är alltid ett välkommet inslag. En överskådlig avdelning där potatisen är lättåtkomlig, med tydlig information om sort, pris och användningsområde, ger bättre försäljning.

Potatismottagning & lagring

Vid ankomst är det viktigt att granska kvalitet och datummärkning. Lagra potatisen mörkt och svalt – helst i kyl. Organisera lagret så att "först in" automatiskt kommer "först ut". Reklamera direkt om någonting är fel!

1

2

3

4

inst en gång i veckan

Kvalitet på potatisen

I en bunge på 200 kg finns det kanske 3-4 kg potatis av sämre kvalitet. Sortera i så fall bort den och kolla noga bottenkiktet vid byte av bunge.

Tvättad potatis

Visste du att tvättad potatis är hållbar lika länge som otvättad? När det gäller färskpotatis håller den t.o.m. lite längre än den otvättade. Avdelningen ger dessutom ett fräschare intryck, det blir lättare att hålla rent och det blir mindre svinn. Det ger även nöjda kunder med rena händer, som blir inspirerade att handla mer!



Dagligen...

- Se över potatisavdelningen med jämna mellanrum och snygga till i och omkring lösviktsautomaten.
- Kolla så att det finns fräscha påsar
- Checka att varuinformation och pris stämmer
- Inventera och beställ hem nytt.



SMAK-märkt potatis

- **SMAK**-märke och kvalitetsklassbeteckning
- Förpackningsstorlek
- Varubeteckning
- Sort
- Packdag
- Bäst-före-dag
- Förpackare och hemort
- SJV reg. nr alt. IP-märkning
- Förvaringsanvisning
- Ursrungsland (om annat än Sverige)



SMAK, Sjöholmsvägen 59, 125 71 Älvsjö. smak.se
Svensk Potatis branschorganisation, merpotatis.nu, svenskpotatis.se