

de Code Coach

Profkantine Magazine
Editie 3 - 3 april 2018



Ben jij klaar om wat
nieuws te proeven?

Column | Binnenkijken bij.. | Prijswinnaar | Anders nog iets lekkers?
Tosti van de maand | Job's sportkalender | Nieuws



*Dana Saenen
Redactie 'de Coach'*

Beste kantinebeheerder,

Ook deze maand brengen we weer een nieuwe editie van het Profkantine magazine 'de Coach' uit. In de vorige editie zijn we dieper ingegaan op het toernooiseizoen wat nu onder-tussen op het punt van beginnen staat. Heb jij je op tijd voor kunnen bereiden?

In de editie van de maand april zetten we een kantinebeheerder in het zonnetje, kijken we binnen bij klimhal Family Active in Amsterdam en introduceren we een aantal nieuwe producten uit ons assortiment. Je komt onder andere meer te weten over 5 heerlijke speciaalbieren en hét yoghurt-tussendoortje: Breaker.

Daarnaast vind je in dit magazine allerlei tips over het proeven en introduceren van nieuwe producten in je kantine. Én we brengen je op de hoogte van de introductie van de display met verantwoorde tussendoortjes.

Voor de komende edities zijn we altijd op zoek naar leuke inzichten of tips. Dus heb jij iets in de kantine wat je graag wilt delen of waarvan je denkt, dit kan in andere kantines ook goed werken? Laat het ons weten en we delen het graag! Of heb je juist een brandende vraag, stuur deze in en we zoeken het uit voor je!

Veel leesplezier!

In dit nummer...



6

Profkantine
lid van de
maand

8

Column

10

Binnen-
kijken bij..

12

Prijs-
winnaars

14

Probeer
eens wat
nieuws



16

Anders nog
iets lekkers?

18

Tosti van
de maand

20

Job's
Sport-
kalender

22

Haal meer
uit je
kantine

24

Nieuws

36

Zo niet,
Zo wel

Profkantine lid van de maand



Deze maand zetten we weer een betrokken vrijwilliger in het zonnetje!

Profkantine lid van de maand april:

Ria van Rosmalen

Ria van Rosmalen is al **41** jaar werkzaam bij honkbal & softbal vereniging HCAW in Bussum! Ze zorgt ervoor dat alles op rolletjes loopt bij hun kantine 'Dug-Inn'.

Bij HCAW hebben ze ook een fanshop. Ze verkopen er hoodies, petjes, knuppels en ballen. Ria spaart al een tijd mee met Profkantine en heeft onlangs een leuke toevoeging gedaan aan het assortiment, namelijk snacks van Beckers!

- 
- Wil jij volgende maand Profkantine lid van de maand worden? Mail dan naar coach@profkantine.nl waarom jullie kantine dit verdient! De Coach neemt dan contact met je op!
 -
 -
 -
 -



Proeven? Nou, graag!

Sinds twee jaar ben ik verantwoordelijk voor de kantine. Daarvoor heb ik ongeveer 12 jaar meegeholpen achter de bar. Mijn voorganger liep al wat op leeftijd en moest het stokje overdragen. Hij is maar liefst bijna 40 jaar actief geweest bij de club! Dus het werd tijd voor iemand anders.

In het begin moest ik wennen aan alle verantwoordelijkheden en alle taken die erbij kwamen. Wat gaat er een hoop tijd in zitten! Nu loopt alles op rolletjes en ben ik aan het proberen wat vernieuwingen door te voeren. Maar dan zo dat mijn bezoekers er ook aan kunnen wennen! Ik probeer mijn vaste gasten wat nieuws te laten proeven voordat ik het opneem in mijn assortiment. Ze nemen dit altijd graag aan en ze vinden het leuk dat ik hen daarbij betrek! Ze geven hun mening en weet ik meteen of het product in de smaak valt. Soms is het heel positief, soms wat minder. Als ik een product dan opneem in mijn assortiment hebben ze het al een keer geproefd, dat maakt het toch wat makkelijker. Zo voer ik langzaam veranderingen door in mijn assortiment. Dus... Proeven maar!

Binnenkijken bij...



Bij Family Active in Amsterdam zetten ze kannen ranja koud. Handig als dit al klaar staat, voor als het druk wordt in de kantine en koud is het natuurlijk het lekkerste! Ook staat het in het zicht van de bezoeker en zoals we vaker zeggen:

zien = kopen!



Tip

Met de schenkkannen van Slimpie heb je ook altijd de juiste mengverhouding! Namelijk 1:11.

De heer Koudijs van
G.V.V.V. is de gelukkige
winnaar van de
Profkantine
startseizoensactie!





In de kantine waren ze al langer in gesprek om een nieuwe koelvitrine te plaatsen. Nadat de penningmeester hoorde dat de club 500,- gewonnen had gaf hij meteen goedkeuring voor nieuwe koelvitrites!

Probeer eens wat nieuws!

We horen wel eens van onze leden dat verandering in de kantine soms lastig kan zijn. Hoe kun je bijvoorbeeld een aanpassing in je assortiment succesvol laten zien? Tips:

1. Laat je bezoekers het eerst proeven

Zo zijn de gasten op de hoogte van je nieuwe product en hebben ze het meteen geproefd! De volgende keer kopen ze je product zeker!

2. Geef het nieuwe product aandacht

Geef het nieuwe product de eerste weken extra aandacht d.m.v. een leuke aanbieding, promotie, POS of actieve mondelinge verkoop.

3. Vraag de mening van je bezoeker

Vraag eens aan je bezoeker of hij/zij iets mist in je assortiment of wat hij/zij leuk zou vinden om te kunnen bestellen.

4. Introduceer een unieke snack

Introduceer een bijzondere snack in je kantine zoals een Krodelletje of Kip krokantje van Beckers. Of introduceer een bewuster alternatief, voor ieder wat wils!

VERANTWOORD ASSORTIMENT: UTRECHTSE TENNISCLUB PVDV ONTVANGT EERSTE DISPLAY ‘ANDERS NOG IETS LEKKERS’

“Zo, nu ben ik helemaal klaar voor de opening van het tennisseizoen”, glundert Johan Smit van Tennisclub PVDV in Utrecht, terwijl hij de splinternieuwe display van Anders nog iets lekkers goed positioneert op de bar. Johan, die al zo’n 40 jaar als vrijwilliger aan de club is verbonden, kreeg de display gevuld met verantwoorde tussendoortjes vrijdag 30 maart uitgereikt door Mees van Straten, Profkantinecoach, en Carletta Jacobs, medebedenker van het concept.



Johan: “We proberen al langer een gezond assortiment te bieden, naast kroketten, patat en chocoladerepen verkopen we ook broodjes gezond en panini’s. Maar een verantwoorde snack miste nog. De display is daarom een mooie aanvulling, hiermee bied je je bezoekers de keuze. Want die vette snacks blijf ik ook gewoon verkopen hoor.”

Tennisclub PVDV, wat staat voor plezier, vermaak door vriendschap (“of door vrouwen”, lacht Johan) is de eerste sportkantine in Nederland die de display heeft ontvangen. Johan reageerde gelijk op de mail van Profkantine, waarin de eerste 150 exemplaren gratis werden weggegeven. Na deze eerste 150 exemplaren is de display via de website andersnogietslekkers.nl te koop, ook voor kantines die niet zijn aangesloten bij Profkantine. Johan profiteert als Profkantinelid ook nog eens van korting op de inkoopprijs. “We zijn een actieve club en organiseren van alles voor onze ruim 500 leden. Toernooien, competities, jeugdevenementen. De bar bestieren we met vijf vaste vrijwilligers, aangevuld met leden van de club bij topdrukte. Omdat ik er het meeste ben, hou ik me bezig met de inkoop. Gezond vind ik best belangrijk maar wat moet ik dan kopen? Ik heb geen idee wat mijn bezoekers lekker vinden. Daarom vind ik deze display ook zo fijn. Ik ben heel benieuwd hoe de verkoop gaat lopen.”

Kleine besteleenheden

Uit recent onderzoek van Profkantine bleek dat 30% van de aangesloten kantines daadwerkelijk een toenemende vraag ziet naar gezonde voeding. Ze geven aan dat het belangrijk is dat dergelijke producten actief worden aangeboden in plaats van af te wachten of er vraag naar is. Mees van Straten merkt dat ook. Als Profkantinecoach komt hij dagelijks bij veel clubs over de vloer. “Veel sportkantines willen hun bezoekers een gezonder assortiment bieden. Maar als ze dan bij de grossier gelijk een grote hoeveelheid van het product moeten inkopen, tja, dan zien ze er vaak toch maar vanaf. Want stel dat niemand het product koopt, dan blijf je mooi zitten met de spullen of moet je het weggooien.” Met de display Anders nog iets lekkers werkt dat anders. Online zijn eenvoudig en snel kleine aantallen te bestellen. “En dan wordt het ineens interessant voor de sportkantines om het te proberen. Bij ons kunnen ze hele kleine aantallen tegelijk bestellen. Ze bieden hun bezoekers de keuze uit meerdere verantwoorde producten en krijgen zo gelijk een beeld van welke producten lopen en welke niet. En met het toevoegen van deze bewuste alternatieven, positioneren ze hun kantine als verantwoorde kantine.”

Tosti van de maand

Pittige kaas avocado (pan)tosti

Ingrediënten:

- 2 bruine of volkoren boterhammen
- 1 Plak Beemster 48plus jong beleg
- Avocado
- Sambal

Nu in het
Profkantine
spaar-
programma!

Aan de slag!

1. Besmeer de boterhammen met een dun laagje sambal
2. Beleg de boterhammen met de Beemster kaas
3. Snij de avocado in plakjes en beleg de boterhammen hiermee
4. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en bak de tosti's met de deksel op de pan ca. 10 min. op laag vuur. Keer voorzichtig halverwege.

Smakelijk!



Er zijn veel varianten op deze tosti mogelijk! Wil je hem wat frisser? Voeg dan een paar druppels citroen toe aan de avocado. Wil je hem lekker krokant? Besmeer de buitenkant van de tosti met een dun laagje boter. Variëren maar!

Job's Sportkalender



 2018
FORMULA 1
SINGAPORE
GRAND PRIX

Grand prix China
8

SBK
SUPERBIKE
FIM WORLD CHAMPIONSHIP

WK Superbike
20, 21, 22

7 en 8
Marathon
Rotterdam



15
Amstel Gold race



22
Finale KNVB beker



April

Tip:

Zijn er tijdens deze evenementen ook trainingen, wedstrijden of toernooien?

Zet dan een scherm of beamer aan in de kantine.

Bezoekers blijven langer hangen en dat is goed voor je omzet!



Grand prix Spanje
13



UEFA
CHAMPIONS
LEAGUE

Finale
Champions League
26

4

Giro d'Italia



16

Finale
Europa League



27

Grand prix Monaco



Mei



Haal méér



Profkantine coach

Met Profkantine sta je nooit alleen. Een heel team, compleet met je eigen coach, staat langs de lijn klaar om je te helpen. Via de telefoon, e-mail of maak een afspraak met een coach en we komen bij je langs!

Gratis sparen

Als deelnemer aan Profkantine doe je gratis mee aan ons spaarprogramma. Door producten in te kopen bij je vertrouwde leverancier spaar je voor nuttige producten voor jouw kantine.



Altijd up to date

Via onze website en dit digitale magazine houden we je op de hoogte van interessant nieuws, spetterende acties en knallende kortingen.

Presentatie- en verkoopadvies

Zien = kopen! Laat zien wat je allemaal verkoopt in je kantine. Profkantine helpt je hierbij door bijvoorbeeld het aanbieden van gratis presentatiemeubels en andere promotiematerialen.

uit je kantine!



Nieuw!

Vanaf nu zitten de speciaal bieren van Bier Authentiek in het Profkantine assortiment. De volgende producten zijn toegevoegd:

- | | | |
|-------------------------|------------|-----------------|
| • Westmalle Dubbel fust | 20 liter | 120 spaarpunten |
| • Westmalle Dubbel krat | 24 x 33 cl | 40 spaarpunten |
| • Westmalle Dubbel tray | 8 x 33 cl | 20 spaarpunten |
| • Westmalle Tripel krat | 24 x 33 cl | 60 spaarpunten |
| • Westmalle Tripel tray | 8 x 33 cl | 20 spaarpunten |
| • Zundert krat | 24 x 33 cl | 60 spaarpunten |
| • Zundert tray | 8 x 33 cl | 20 spaarpunten |
| • Kwaremont fust | 20 liter | 120 spaarpunten |
| • Kwaremont krat | 24 x 33 cl | 60 spaarpunten |
| • Kwaremont tray | 8 x 33 cl | 20 spaarpunten |
| • Wittekerke Rosé fust | 20 liter | 120 spaarpunten |
| • Wittekerke Rosé krat | 24 x 25 cl | 40 spaarpunten |
| • Wittekerke Rosé tray | 8 x 25 cl | 20 spaarpunten |



Westmalle Dubbel

De sinds 1856 gebrouwen Westmalle Dubbel is hét referentiekader voor alle andere dubbels. Westmalle Dubbel is een donker, roodbruin trappistenbier met nagisting in de fles en heeft een alcoholgehalte van 7%.



Westmalle Tripel

De Tripel van Westmalle wordt voor het eerst gebrouwen in 1934. De naam verwijst naar een verdrievoudiging van de ingrediënten van het oorspronkelijke Trappistenbier van Westmalle, een idee dat door andere bierbrouwers is overgenomen om het biertype aan te duiden. De Tripel van Westmalle wordt niet voor niets de “moeder der Tripels” genoemd. Westmalle Tripel is een helder en goudgeel bier dat maar liefst drie weken nagist in de fles om te eindigen op een alcoholgehalte van 9,5%.



Trappist Zundert

In de Nederlandse trappistenabdij Maria Toevlucht te Zundert wordt sinds eind 2013 Trappist Zundert gebrouwen. Zundert is de tweede trappist van Nederlandse bodem. Wereldwijd bestaan er slechts 11 trappistenbrouwerijen. De monniken in Zundert brouwen zelf op beperkte schaal en alleen met natuurlijke grondstoffen de koperblonde Trappist Zundert. Trappist Zundert is een karaktervol bier van 8% met nagisting op de fles. Om ten volle van het subtiele hop-aroma en de heerlijke kruidige afdrank te kunnen genieten, serveert u het bier het beste tussen 10 en 14°C.



Zundert
trappist

Kwaremont

Kwaremont is het bier van de liefhebber. Want elke overwinning is een beloning voor iedereen. Kwaremont is waarvoor je tot het uiterste gaat. Want zoals de Oude Kwaremont, zo is er geeneen. Kwaremont blond is net als de befaamde kuitenbijter uit de Vlaamse Ardennen, de Oude Kwaremont, karaktervol en pittig gekruid. Het is een volmout bier dat zorgt voor een flinke dosis vloeibare suikers na een stevige inspanning.



Je beloning? Een uitgesproken dorstlessende afdrank... met een stijgingspercentage van 6,6%.



Wittekerke Rosé

Met Wittekerke Rosé bracht de brouwerij het eerste en originele Rosébier op de markt. Dit unieke bier heeft een verrassende smaak, een pittig kleurtje en een sensueel karakter. Wittekerke Rosé wordt gebrouwen op basis van Wittekerke Witbier met toevoegingen van zuiver frambozensap.

• THE FRUITY PINK BEER •

Wittekerke Rosé

I  ORIGINAL
I TASTE ORIGINAL
I SPEAK ORIGINAL
I ENJOY ORIGINAL
I PARTY ORIGINAL
I LOVE ORIGINAL
I AM ORIGINAL

• THE FRUITY PINK BEER •
Wittekerke
Rosé



ORIGINAL
PINK BEER

Nieuw

in het Profkantine assortiment



BEEMSTER JONG BELEGGEN 48+ PLAKKEN

Bak – 1 kilo – 25 spaarpunten

ECHTE KAAS KOMT UIT DE BEEMSTER

Beemster kaas wordt gemaakt met 100% Noord Hollandse weidemelk, ambachtelijk bereid door onze eigen kaasmeesters en op natuurlijke wijze gerijpt.

Wij zijn een kleine coöperatie van Beemster boeren en zorgen extra goed voor onze koeien. Onze keten, van grasspriet tot kaas, is helemaal duurzaam. En dat proef je.

Nieuw



in het Profkantine assortiment

BREAKER

Breaker van Melkunie is een verantwoord yoghurt-tussendoortje met een unieke knijpverpakking. Breaker is het lekkere tussendoortje voor ieder moment van de actieve dag. Een ideale snack voor, tijdens of na het sporten. Vandaar dat Breaker vanaf 1 april 2018 in het Profkantine assortiment is opgenomen.

Breaker heeft 7 heerlijke producten in het assortiment onderverdeeld in 3 verschillende varianten namelijk Original, High Protein & High Protein no sugar added.

- Breaker Original is een smaakvolle en romige yoghurt met echt fruit. Het perfecte yoghurt-tussendoortje.
- Breaker High Protein is de krachtige yoghurtsnack die ervoor zorgt dat je het maximale uit je dag kan halen. Deze Breaker is rijk aan eiwitten ter ondersteuning van sterke spieren en daarnaast laag in vet.
- Breaker High Protein no sugar added is een krachtige yoghurtsnack, zonder toegevoegde suikers. Een verantwoord tussendoortje rijk aan eiwitten, laag in vet en lactosevrij, zodat jij weer door kan gaan.



3 collo
=
€5,00
refund*

- | | | | |
|--|------------|----------------|---------------|
| • Breaker Aardbei | 6 x 200 gr | 15 spaarpunten | 8718166730854 |
| • Breaker Banaan | 6 x 200 gr | 15 spaarpunten | 8718166730922 |
| • Breaker Kers | 6 x 200 gr | 15 spaarpunten | 8718166730861 |
| • Breaker Perzik | 6 x 200 gr | 15 spaarpunten | 8718166730878 |
| • Breaker HP Vanille | 6 x 200 gr | 15 spaarpunten | 8718166730908 |
| • Breaker HP nsa Bosbes/Banaan | 6 x 200 gr | 15 spaarpunten | 8718166730830 |
| • Breaker HP nsa Framboos/Granaatappel | 6 x 200 gr | 15 spaarpunten | 8718166730809 |

* Alleen gelding op de eerste aankoop. Voorwaarde voor deelname is het opsturen van je grossiersfactuur naar Profkantine via info@profkantine.nl. Actieperiode is t/m 30 juni.

AANBIEDING RED BULL



**BIJ AANKOOP VAN 2 TRAYS
RED BULL REGULAR,
1 TRAY RED BULL SUGARFREE GRATIS!**



Wil je
deelnemen aan
deze actie?
Neem contact op
met Profkantine via
info@profkantine.nl
of bel naar
085-7821150



BEEMSTER TOSTI



- Beemster Royaal kaas
 - Rijke, volle smaak
- Ambachtelijk boeren brood



WITBROOD HAM/KAAS

OF

TARWEBROOD HAM/KAAS

Aanbieding 2+1 gratis:

Kom in actie! Bij aankoop van 2 dozen Beemster tosti's nu 1 doos gratis (alle variaties mogelijk) + gratis promotiemateriaal (poster, servetten, vlaggetjes). Daarnaast maak je ook nog eens kans op een tosti workshop!

Deelnemen?

Neem contact op via info@profkantine.nl, bel naar 085-7821150 of 06-43051021.

Let's try!

Zijn er producten uit het Profkantine assortiment die je nog niet verkoopt? Maar je wel eens zou willen proberen?



Neem contact met ons op, we hebben van deze producten verschillende aanbiedingen voor je!




Bel 085-7821150
of 06-43051021
en mail naar
info@profkantine.nl

Lekker! Tosti!
Zelf gemaakt?

Nee joh,
gewoon diepvries.

Zo niet...





Lekker! Tosti!
Zelf gemaakt?

Zeker! Met
Beemsterkaas en
boerenbrood!

Zo wel...



Tip van de Coach:

Heb je wat nieuws of huisgemaakt in je kantine? Laat het je bezoekers eens proeven en je vergroot de kans op verkoop!



www.profkantine.nl



Het volgende nummer: verschijnt op 7 mei 2018
