



PROFESSIONALS IN FOOD

Blijf op de hoogte van de laatste ontwikkelingen!

Nr. 13 - Promoties geldig van 2 november t/m 30 november 2018



“Het wordt een belevingsmarkt waar de klant kan voelen, ruiken en proeven.”

Paul Schippers, de man achter de Antwerpse Sligro-ISPC-vestiging

Vestigingsmanager Paul Schippers van Sligro-ISPC Antwerpen, de gloednieuwe vestiging van de groep, is kok van opleiding. Hij werkte in de catering, eerst als kok, dan als operationeel manager. Deze praktische ervaring in the field is alleen maar een pluspunt om de vestiging in Antwerpen op de kaart te zetten als dé horecareferentie in België en daarbuiten.



Hoe kwam Sligro-ISPC bij u terecht?

“Via een rekruteringskantoor dat duidelijk voor ogen had welk profiel ze zochten. Toen ik solliciteerde, kende ik Sligro eigenlijk niet zo goed, zoals wel vaker in België. Sligro was alleen bekend bij de grotere spelers die vanuit Nederland beleverd werden. Maar dat is al veranderd en zal nog veel meer veranderen zodra onze vestiging in Antwerpen open is. Ook dat trok me aan in de job, dat ik nu kan pionieren in België.”

Wat kan de klant van de nieuwe vestiging verwachten?

“Een aangename omgeving met een breed assortiment food en non-food. Het wordt een beleving waar de klant kan voelen, ruiken en proeven. Hij kan er ook de nieuwste producten en trends leren kennen. Door de vestiging worden klanten op allerlei manieren geprikkeld. We hebben er ook een vaste kok in dienst die met de nieuwe producten aan de slag gaat. Een inspirerende omgeving voor horecaondernemers uit elk segment.”

In hoeverre verschilt de vestiging in Antwerpen van de vestiging in Veghel?

“De filosofie is dezelfde, maar België is een ander culinair en cultureel land. We zullen dus een ander assortiment brengen dan Nederland. Met overlappings uiteraard, mayonaise en margarine zijn universeel. Maar een Belg kiest een ander aanbod uit de groente-, fruit-, vlees- en visafdeling. Die eigenheid willen we behouden. We doen dus geen copy/paste.”

Waarin verschilt de Belg van de Nederlander?

“De Belg is bourgondischer en wil meer keuze in vers. In Nederland zullen we bijvoorbeeld vier verschillende soorten champignons aanbieden, in België zijn er dat vijftien à twintig. Eigenlijk is de Belgische klant veeleisender. Maar ook de Nederlandse markt is aan het veranderen en de Belg kan leren van de Nederlanders. Het wordt een fijne wisselwerking.”

Wat zal de toegevoegde waarde zijn van de Antwerpse operatie?

“Service in al zijn aspecten. Het wordt niet zomaar een vestiging, maar een advieslocatie. We hebben in de verschillende domeinen specialisten in huis. Die kunnen informatie geven over de kwaliteit en herkomst van de producten. Klanten kunnen er ook terecht voor advies voor een nieuwe menukaart.”

Wanneer zal u uw job geslaagd noemen?

“Als ik de klanten tevreden naar buiten zie gaan en zie dat ze zich goed voelen tijdens hun bezoek aan de vestiging.”

We gaan meer naar online shoppen. In hoeverre blijven fysieke locaties belangrijk?

“Online zal aan belang winnen. Maar het bezoeken van vestigingen en online shoppen zullen naast elkaar bestaan. De klanten kunnen producten komen ontdekken op locatie om die veelal nadien online te bestellen.”



ONTDEK

HET NIEUWE GEZICHT VAN DE ANTWERPSE HORECA

Grand Opening 27 november 2018

Van het hipste menu tot de lekkerste koffie, van de fijnste wijnen tot het beste keukengerief: je kan het allemaal ontdekken bij Sligro-ISPC Antwerpen.

In deze gloednieuwe vestiging vind je alles om van je horecazaak een succes te maken: het breedste productaanbod, maar ook inspirerende ideeën én medewerkers die klaarstaan met nuttig advies.

Ontdek meer op www.ontdekdesmaak.be

'Haal uw voordeel uit ons gezamenlijk Sligro-ISPC assortiment'

We selecteerden voor u enkele promotieproducten die vandaag zowel te vinden zijn in het Sligro assortiment, als in het assortiment van ISPC. Deze kunnen in de vestigingen van ISPC aangekocht worden of ze kunnen besteld worden via het online bestelplatform van Sligro en ISPC. Zoals u kan zien heeft elk product een artikelnummer van Sligro en ISPC zodat u gemakkelijk uw bestelling kan plaatsen met de correcte referentie.

Daendels
**Walnoten
gepeld**
Art. nr. Sligro: 908444
ISPC: 3620028
Zak 1 kg



15.²⁹

Olitalia
**Olijfolie
extra vierge**
Art. nr. Sligro: 397245
ISPC: 3810071
Fles 1 l



5.⁴⁹

Grand Gérard
**Groene olijven
zonder pit**
Art. nr. Sligro: 302805 - ISPC: 3100113
Blik 4300 ml



7.⁹⁵

Deliziosa
Burrata
Art. nr. Sligro: 314970
ISPC: 5030025
Stuk 250 gr



4.²⁵

Boursin
Boursin met look & fijne kruiden
Art. nr. Sligro: 104375 - ISPC: 5031498
Stuk 150 gr



2.⁵⁵

Arcoroc

Amuseglas Versatile

4 cl

Art. nr. Sligro: 89669 - ISPC: 6304589

Pak 12 stuks



7.⁴⁹

Take Dis

Soepkom

Wit, 350 cc

Art. nr. Sligro: 697226

ISPC: 3220078

Pak 50 stuks



2.²⁹

Take Dis

Soepkom

Wit, 250 cc

Art. nr. Sligro: 697218

ISPC: 3220076

Pak 100 stuks



3.⁴⁹

Louis Moreau

Petit Chablis

Art. nr. Sligro: 59333 - ISPC: 5540572

Chablis

Art. nr. Sligro: 59332 - ISPC: 5541843

Fles 75 cl



8.⁹⁹



9.⁹⁹



Runderribeye

geroekt

Art. nr. Sligro: 3362 - ISPC: 2110058

Per kg

20.⁹⁹



Ruig

Ree worst

100 gr/stuk

Art. nr. Sligro: 779573 - ISPC: 4620009

Pak 4 stuks

4.⁵⁹

Alle prijzen zijn excl. BTW. Prijswijzigingen of drukfouten voorbehouden.
Voor alle aanbiedingen geldt zolang de voorraad strekt.
Deze prijzen zijn enkel geldig in België.