

# Sommersalate

| Kategorie          | Anmerkung   |
|--------------------|---|
| Aktionstyp         | Saisonwechsel und Aufmerksamkeit  |
| Ziel               | Anregungen für gesunde, leichte Küche und Geschenkideen   |
| Zielgruppe         | Familie und ernährungsbewusste Menschen   |
| Kundennutzen       | Neue Ideen und Anregungen<br>Rezeptkarten zum Mitnehmen   |
| Aktionsassortiment | Kulinarik, Zubehör und Bücher   |
| Anlass             | Beginn der warmen Jahreszeit  |
| Zeitraum           | Juni (möglichst regenfreie Tage)  |
| Beteiligte         | Eigenregie  |
| Ablauf             | Aktionstisch mit Sortimentsideen<br>Schütte mit Rezeptkarten<br>Gedeckter Tisch mit Zubehör<br>Die Rezeptideen können täglich variieren<br>Drucken Sie fehlende Rezeptkarten nach |

# Hinweise zur Aktion

Bewusste Ernährung wird insgesamt immer wichtiger. So kann auch ein Salat ein leckeres, leichtes Essen sein. Es muss aber nicht nur der normale Blattsalat sein. Verzaubern Sie die Kunden mit ausgefallenen Rezepten für Salate und bieten Sie ein entsprechendes Sortiment an.

|                                     |
|-------------------------------------|
| Verschiedene Essige und Öle         |
| Dressing zum Anrühren               |
| Pfeffer und Salze, auch ausgefallen |
| Knabberstangen zum Salat            |
| Rezeptbücher                        |
| Rezeptkarten                        |
| Schüsseln zum Salat                 |
| Servietten                          |
| Platzsets                           |

Wer besonders auffallen will, der wechselt täglich das Salatmenu und dekoriert entsprechend in anderen Farben.

Denken Sie daran, dass Essige und Öle aber auch Gewürze verkostet beziehungsweise probiert werden können.

Auch bei schönem Wetter, stellen Sie die Produkte nicht in die Sonne!

Als Präsentationsmedium wählen Sie einen Tisch, der zu den Rezepten passt. Also rustikal für kräftige Salate, einen verspielten Tisch für leichte Salate, einen Kindertisch für Kindersalate. Achten Sie darauf, dass die Tische als Verkaufstische gestaltet sind, nicht als Dekorationstische. Der Kunde soll Ware abgreifen können, ohne dass bei ihm die Befürchtung aufkommt, den Warenaufbau zu zerstören.

# Ablauf der Aktion

Die Auswahl an Salat-Rezept-Ideen sollte variieren. Stellen Sie jeden Tag oder mindestens jeden zweiten Tag ein anderes Rezept in den Mittelpunkt. Dies sorgt für Abwechslung und Aufmerksamkeit. Als Blickfang bauen Sie einen Tisch auf. Ihr Sortiment entscheidet, wie umfangreich die Sortimentsauswahl bei Ihren Sommersalaten sein wird.

Platzieren Sie auf dem Tisch Hinweisschilder zur Aktion, die Sie selber schreiben. Diese weisen auf mehr Auswahl in Ihrem Sortiment hin. Die Schütte mit den Rezeptkarten steht unmittelbar bei diesem Aktionstisch und sollte stets gut gefüllt sein.

Zur Ankündigung der Aktion reicht eine Woche vorher ein Schaufensterplakat oder sogar ein erster Tischaufbau mit Beispielprodukten im Schaufenster (Achtung! Keine lichtempfindlichen Produkte aufstellen, eventuell nur die Verpackungen verwenden!).

Gibt es besondere Salate oder Zutaten aus Ihrer Region, sollte damit geworben werden: „Frisch aus unserer Heimat!“.