



Sjekkliste:



Varebestilling

– dette bør du tenke på

Servicegrossistene

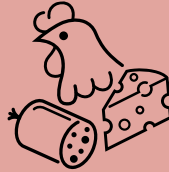
ZA 12990



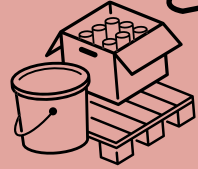
DRIKKEVARER



FRUKT OG GRØNT



LOKAL MAT



STORHUSHOLDNING

Driver du med stort eller smått innen servering?

Her er ti kjernepunkter du bør tenke på når du skal velge grossist:





Innkjøpers 10 sjekkpunkter:

1

Full kontroll på fakturaen

Sjekk hva grossisten din eventuelt legger på av ekstra kostnader, som frakt og gebyrer.

2

Mange leverandører å forholde seg til?

Må du bestille varene du trenger fra flere forskjellige leverandører, eller leverer grossisten alt for deg? ✓

Sjekk om grossisten din er en såkalt fullsortiments-grossist.

3

Er du opptatt av miljø og bærekraft?

Sjekk at grossisten har de sertifiseringene som er viktige for din bedrift. Har grossisten økologiske produkter, og er det lett å bestille disse?

4

Allergener og matvareinformasjon

Er det enkelt å finne produkter som ikke inneholder for eksempel gluten, egg eller nøtter, og kan du enkelt finne frem til riktig næringsinformasjon?



Innkjøpers 10 sjekkpunkter:

5

Leveransedager

Er det viktig for deg hvilken dag i uka du får varene, og hvor ofte trenger du å få leveranser? Når har du kapasitet til å motta dem? Sjekk med grossisten om varene kan leveres innenfor din tidsramme.

6

Avvikende bestillinger?

Hvis du plutselig skal ha store mengder av noe, eller du skal ha en bestillingsvare, er det en risiko for at grossisten ikke har varen på lager. Noen varer kan ta lenger tid å få levert, og du må kanskje bestille tidligere enn du pleier. Sjekk fleksibiliteten til grossisten, og opprett en god dialog.

7

Registrere handleliste

Tilbyr grossisten mulighet til å registrere handlelister og favorittlister? Med slike løsninger bruker du og kollegene dine minimalt med tid ved hver bestilling.



Innkjøpers 10 sjekkpunkter:

8

Anbrekk/småvarebestilling?

Sjekk om grossisten gir deg mulighet til å dele opp store pakninger. Det kan være kjekt

9

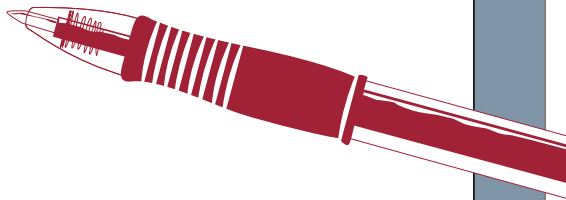
Holder leverandøren deg oppdatert?

Formidler grossisten produktnyheter og trender i storhusholdningsbransjen? Sjekk om du får tilbud om messer, kurs, kundemagasin eller liknende.

10

Tilbud

Har grossisten kampanjer og tilbud, og hvor enkelt er det å finne frem til disse?





SG

SE
GR

Tips til innkjøper:

Planlegg frem i tid! Snakk med din salgsrepresentant.

Kanskje det kan være lurt med en en 5-ukersmeny som til en viss grad rullerer? Jo mer informasjon du deler med leverandøren, jo mer forutsigbart for begge parter!

Med Servicegrossistenes nettbutikk blir serveringshverdagen din litt enklere:

ENKLE SØK



Finne enkelt det du leter etter, og oppdag nye, spennende råvarer og tilbud.

Om du ønsker enkelte enheter i stedet for hele esker, har vi forenklet håndteringen av anbrekk, slik at du får akkurat det du trenger.

AKKURAT SÅ MYE SOM DU TRENGER



TYDELIG INFORMASJON



Med større og bedre produktbilder blir handlingen hyggeligere og mer forutsigbar. Du får også all den informasjonen du trenger om allergener og innhold samlet på ett sted.

I nettbutikken vår kan du sette opp favorittlister med produkter du bestiller oftere enn andre.

VI VERNER OM FAVORITTENE DINE



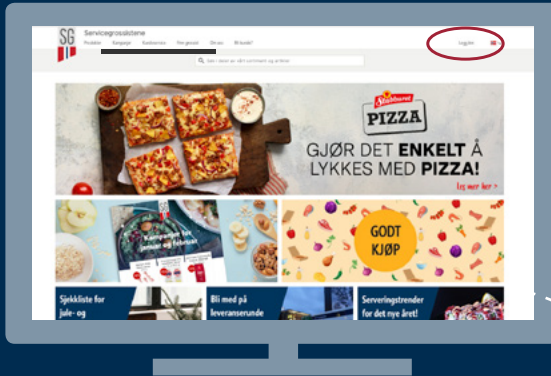
FÅ MED DEG DE BESTE TILBUDENE!



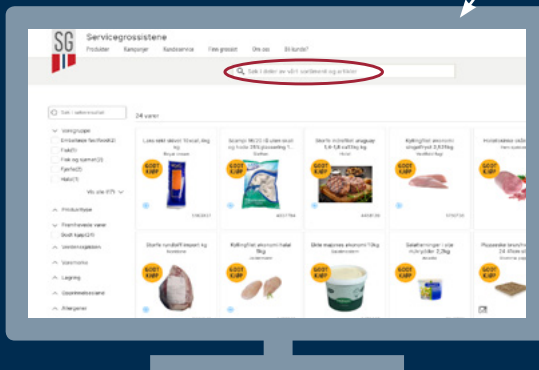
I nettbutikken er det enkelt å følge med på kampanjer og tilbud som er relevante for din virksomhet.

Alt til storkjøkken

– Så lett er det å handle hos Servicegrossistene:



1:
Åpne sg.no
og logg inn hos
din lokale grossist.



2:
Gå i gang med
bestillingen!

Servicegrossistenes nettbutikk;
– skreddersydd for storhusholdning!
Finn din nærmeste grossist på sg.no.

Kom i kontakt
med oss!

