

SERVICE
GROSSISTENE



Sjekkliste:



Varebestilling

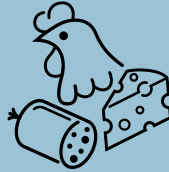
– når du driver hotell



DRIKKEVARER



FRUKT OG GRØNT



LOKAL MAT



STORHUSHOLDNING

Driver du med innkjøp til hotell?

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





Innkjøpers 10 sjekkpunkter:

1

Sårbar bunnlinje?

Sjekk hva grossisten din kan hjelpe deg med av besparelser på varer og transport.

2

Mange leverandører å forholde seg til?

Bestiller dere varene fra flere forskjellige leverandører? Om grossisten din er en såkalt fullsortiments-grossist, ✓ får du alt du trenger i én leveranse, om du ønsker det.

3

Miljø og bærekraft?

Sjekk at grossisten har de sertifiseringer som er viktige for hotellet ditt. Har grossisten økologiske produkter, og er det lett å få levert disse når du trenger dem?

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

Forutsigbare leveransedager

Er det viktig for deg hvilken dag i uka du får varene, og hvor hyppig trenger du å få leveranser i de ulike sesongene? Sjekk hvor fleksibel grossisten er, og om varene kan leveres innenfor din tidsramme.

6

Er beredskapen i orden?

Noe oppstår på hotellet, og dere må plutselig må ha store mengder av noe. Enkelte varer tar ekstra tid å få levert, og noen varer går det fort tomt for på lageret til grossisten. Sjekk fleksibiliteten og involver grossisten i beredskapsplanleggingen.

7

Registrere handleliste

Variierende belegg på hotellet? Sjekk om grossisten har mulighet til å registrere handlelister og favorittlister. Med slike løsninger kan flere kolleger dele på ansvaret, og bestillingene blir mer forutsigbare.



Innkjøpers 10 sjekkpunkter:

8

Anbrekk/småvarebestilling?

Sjekk om grossisten gir deg mulighet til å dele opp store pakninger uten ekstra kostnader.

9

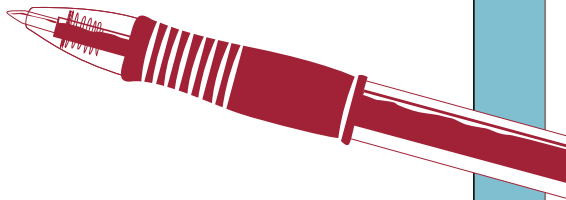
Holder leverandøren deg oppdatert?

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

10

Tilbud

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





Tips til innkjøper:

Planlegging er nøkkelen i en hektisk hotellhverdag. Kanskje det kan være lurt å ha en meny som til en viss grad rullerer? Jo mer informasjon du deler med leverandøren, jo mer forutsigbart blir det for alle.

Servicegrossistene har en nettbutikk som vil gjøre hverdagen din enklere:

ENKLE SØK



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

Tydligere håndtering av anbrekk; 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



TYDELIGE BILDER OG INFORMASJON



Med større og bedre produktbilder blir handleturen hyggeligere og mer forutsigbar. Med produktdataark for hvert produkt, får du også all den informasjonen du trenger om allergener og innhold samlet på ett sted.

Har du allerede opprettet favorittlister med produkter du bestiller oftere enn andre, kan du importere disse i inn i den nye nettbutikken. På den måten kommer du raskere i gang.

VI VERNER OM FAVORITTENE DINE



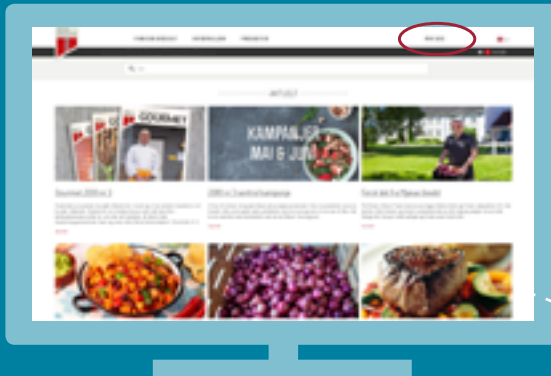
FÅ MED DEG DE BESTE TILBUDENE!



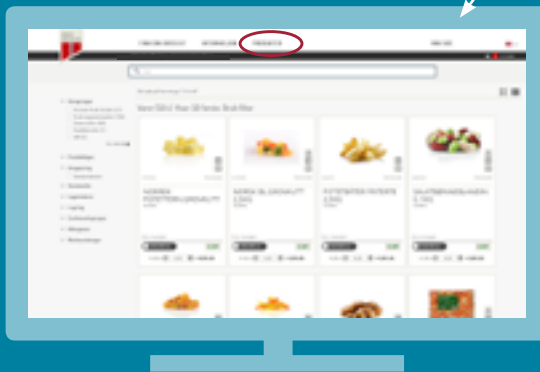
Den nye løsningen gjør det lettere for deg å få med deg kampanjer og tilbud som er relevante for din virksomhet.

VI LEVERER!

- 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.



Har du tenkt over:

Grossister med lokal forankring har også gode kontakter med lokale leverandører og produsenter. Et hotell som ønsker en lokal profil, kan hente gode tips fra grossisten!



Kom i kontakt
med oss

SERVICE
GROSSISTENE

