



## S U C C E S   G A V   M E R E   S U C C E S

Delikatessen på Østerbro i Aalborg havde længe gået med planer om et nyt kundekoncept. Men skulle det føres ud i livet, skulle det gøres ordentligt – og det kostede på markedsføringsbudgettet.

- Vi havde længe overvejet at lave et slags kundekort, hvor man betalte f.eks. 1000 kroner og så 'hævede' man bare på det, hver gang man handlede her. Men vi ville kun komme ud med ideen, hvis vi kunne markedsføre den effektivt.

### Ville markedsføre ny ide

Karsten Andersen, slagtermester fra Delikatessen, fortæller begejstret om de nye muligheder de fik for at markedsføre deres gode ide.

- Da så NORDJYSKE fortalte om den nye netauktion, byind.nu, hvor vi kunne konvertere vores produkter til ren markedsføring, bed vi på. Og det har vi ikke fortrudt.

- For det første markedsførte NORDJYSKE selv auktionen ret kraftigt, så allerede der var der stor fokus på butikken og vores produkter. Derudover har vi jo haft besøg her i butikken af de mange, som bød ind og fik vores kundekort via auktionen.

### Alt fra slagtervarer til færdigretter

Hos Delikatessen på Østerbro i Aalborg kan man udover de traditionelle slagtervarer også købe færdigretter som smørrebrød, burgere, madpakker, diner transportable og gode sunde middagsretter. Det benytter især håndværkere og andre sig af. Men også helt almindelige familier plus en hel del både unge og ældre køber deres frokost eller aftensmad i butikken.

- Flere af de som købte vores kundekort på auktionen var håndværkere, som i forvejen handler her hver dag. Og for dem har det været en god handel – lige som det var det for os. Vi investerede 25.000 kroner og for dem fik vi en hel masse markedsføring.

### 100 års jubilæum

Delikatessen kan i år fejre 100 års jubilæum – og det havde man lyst til at fortælle vidt og bredt. Derfor benyttede man auktionen til at betale for markedsføringen af begivenheden.

- Det blev til både farvestrålende helsides annoncer i lokalviserne, radiospots og busreklamer hvor vi bl.a. fik mulighed for at markedsføre vores kundekort fuldstændig som vi havde drømt om. Og det virkede skal jeg love for. Folk væltede ind – både dem som ikke kendte butikken, dem som ikke troede den lå her længere og så alle de, der henter deres færdigretter her.

### Fortsætter succesen

Karsten Andersen, der selv er slagter har butikken sammen med Mikael Helstrup, og i alt er man 7 ansatte. Og som Karsten Andersen siger:

- Det er bestemt ikke sidste gang vi er med i netauktionen byind.nu