

Contactgegevens:

Elite Reklām
Turnhoutsebaan 185
2970 Schilde
T: 03 385 96 38
F: 03 385 96 45

Advertentielijjn:
03 385 40 00

zoekertjes@elitereklaam.be
info@elitereklaam.be
www.elitereklaam.be

Redactie:
redactie@wijsinreklām.be



PERIODIEKE
ADVIESBRIEF VOOR
DE ELITE REKLAAM
ADVERTEERDER

EDITIE 8
JUNI/
JULI
2019



WIJS IN REKLAAM



OPGELET:

Onze kantoren zijn gesloten van 22 juni t/m 15 juli.

Voor dringende zaken: 0476 595 596 of mail: manuel@elitereklaam.be

VERSCHEIJNINGSDATA - Elite Reklām

• Verschijning 25 juli	Regio 1
• Verschijning 08 augustus	Regio 1
• Verschijning 14 augustus	Regio 2-4-5-7
• Verschijning 22 augustus	Regio 1
• Verschijning 29 augustus	Regio 2-3-5-6-7
• Verschijning 05 september	Regio 1
• Verschijning 12 september	Regio 2-4-5-7
• Verschijning 19 september	Regio 1
• Verschijning 26 september	Regio 2-3-5-6-7
• Verschijning 03 oktober	Regio 1
• Verschijning 10 oktober	Regio 2-4-5-7
• Verschijning 17 oktober	Regio 1
• Verschijning 24 oktober	Regio 2-3-5-6-7
• Verschijning 31 oktober	Regio 1
• Verschijning 7 november	Regio 2-4-5-7
• Verschijning 14 november	Regio 1
• Verschijning 21 november	Regio 2-3-5-6-7
• Verschijning 28 november	Regio 1
• Verschijning 5 december	Regio 2-4-5-7
• Verschijning 12 december	Regio 1
• Verschijning 27 december	Regio 1-2-3-5-6-7

Niets uit deze uitgave mag worden veeveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt worden in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname, of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Alle prijzen zijn indicatief.



Verdubbeling van de omzet door opnieuw reclame in print

Den Dobbele Pater is een begrip in Malle en omstreken. Jef Nys runt, samen met zijn vrouw Viviane, de zaak nu al een zevental jaar. De man ademt horeca en beschikt over 36 jaar ervaring in het wereldje. Hij is gestart in Zoersel met 'T Heihoeveke. Daarna heeft hij in Antwerpen aan het slachthuis Filet D'Anvers uitgebaat. We polsten bij hem hoe hij van Den Dobbele Pater zo'n successtory maakt.

De klanten vinden tegenwoordig vlot de weg naar je restaurant

Ons cliënteel kende de afgelopen jaren inderdaad een boost. We trekken nieuwe klanten aan die genieten van de ervaring bij Den Dobbele Pater en dit delen met hun vrienden.

Ik denk dat we in 2018 onze omzet met 80 % vermeerderd hebben. Iedereen weet nu dat ik de eigenaar ben van de zaak en dat we garant staan voor kwaliteit.

Dat is niet altijd zo geweest?

We hebben zeker moeilijker tijden gekend. Onze eerste advertenties in lokale huis-aan-huis krantjes waren niet echt een succes. Van mijn periode bij 'T Heihoeveke had ik een goede band opgebouwd met Elite Reklām.

Na overleg met mijn vrouw hebben we in 2018 dan besloten om opnieuw met hen in zee te gaan. Deze reclame is misschien wel iets kostelijker, maar dankzij mijn ervaring met hen wou ik de sprong toch wagen. Sindsdien loopt onze zaak als een sneltrein.

Op welke manier adverteren jullie in Elite Reklām?

We staan elk kwartaal in het magazine met een advertentie in de edities rondom Halle, in de regio Kempen zeg maar. We doen dit met een foto van mezelf en mijn vrouw én met een bon voor een kennismakingsmenu bij Den Dobbele Pater. Dit menu is normaal te verkrijgen aan 50 euro, maar met de bon kunnen ze dit boeken voor 35 euro. De combinatie van die twee zaken maakt het een winner.

Wat betekent deze manier van adverteren voor je omzet?

In ons kassasysteem staan de Elite menu's apart geregistreerd. We kunnen dus heel goed het succes van de actie meten. We hebben onze omzet bijna verdubbeld met het plaatsen van de advertenties.

We merken dat per kwartaal toch ongeveer 200 à 250 mensen een Elite kennismakingsmenu nemen. Dankzij de foto herkennen de lezers mij ook, ik bezit zeker wel een reputatie in de horeca. Ik snij mijn vlees zelf en been het uit. We hadden al een grote klandizie met 'T Heihoeveke. Ik ben daar ooit alleen met een kok begonnen en gestopt in de zomer met 18 mensen die voor mij werkten.

De advertenties doen bij de lezers een belletje rinkelen, waardoor ze geneigd zijn om eens naar Den Dobbele Pater af te zakken. Dit jaar gaat de omzet nog eens enkele treden omhoog.

Adverteert u online?

We werken samen met een partner voor sociale media. Maar we doen geen echte specifieke acties. Dit is vooral voor de algemene naambekendheid. Adverteren via de sociale media is ook moeilijker meetbaar dan in print.

Hoe ziet u de toekomst tegemoet op reclamegebied?

We blijven met Den Dobbele Pater adverteren in Elite, zonder twijfel.



Belangrijk!

Heeft u nog vragen, of wilt u meer weten wat u juist kan doen van acties? Mail ze naar onze redactie@wijsinreklam.be en we helpen u graag verder.



ELITE
Kennismakingsmenu
5-gangen
Glasje Cava
Carpaccio van wit blauw rund classic OF Scampi Den Dobbele Pater
Steengrill of steak OF Kabeljauw Salsa Rossa beide met verse frijles koude sausjes - slagarnituur
Dessert van de dag
Koffie of thee
€35 p.p.
Menu verkrijgbaar tot eind juni 2019. Elite menu vermelden bij reservatie.

Den Dobbele Pater
Drink- & Eetplezier
VLEES ONZE PASSIE AL 3 GENERATIES

Welkom, na het Heihoeveke In Halle-Zoersel en Filet d'Anvers in Antwerpen, nu Den Dobbele Pater in Oostmalle.

VERS.
Al onze gerechten worden met dagverse producten bereid. Met mijn jaren ervaring als slager wordt het vlees door ons gekeurd en versneden.

STEENGRILL.
Wij zijn de pioniers van de steengrill. Hiermee zijn we 30 Jaar geleden gestart en behoort tot onze specialiteiten.

VLEES.
Al het vlees dat wij aanbieden wordt hier ter plaatse versneden. Het wordt nooit geprikt want ons vlees is topkwaliteit. Doordat wij het vlees zelf keuren, aankopen en behandelen kunnen wij u de beste kwaliteit garanderen.

Geniet van uw maaltijd en uw gezelschap.

Viviane & Jeff
in het Dobbele Paterteam

Merksplasbaan 50 - 2390 Oostmalle - 03 290 82 77 - 0495 18 07 88
info@dendobbelepater.be - www.dendobbelepater.be

OPENINGSUREN
ma - di - vr - za en feestdagen van 12u tot 22u • za van 15u tot 21u30
kruiden open van 12u tot 14u en van 17u tot 21u
woensdag en donderdag gesloten - **Reserveren gewenst!**

Mythes & feiten van de papierindustrie

Wat flexibiliteit, stijl en doeltreffendheid betreft, zijn print & papier de natuurlijke keuze voor krachtige en duurzame communicatie! Print en papier zijn reeds 2000 jaar het communicatiemedium bij uitstek. In een multimediale wereld kan print nog steeds uiterst effectief zijn en indien op een verantwoorde manier gebruikt, is het zeker en vast duurzaam. Om de duurzaamheid van drukwerk/print te beoordelen, is het van cruciaal belang u niet te laten misleiden.

Er doen vele mythes de ronde over de papierindustrie en hoe schadelijk deze wel niet is voor het milieu. We tonen hier aan dat papier en drukwerk wel degelijk een attractief, praktisch en duurzaam communicatiemedium is.

Mythe: Papierproductie is dé grote oorzaak van globale broeikas gasuitstoot

FEIT: Het meeste van de energie is herbruikbaar en de koolstofintensiteit is verrassend laag (slechts 1% van de globale CO2 uitstoot)

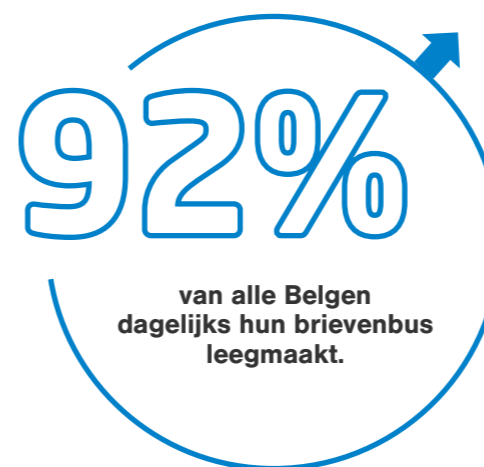
MAAK JE MERK STERK!

Een huis-aan-huis bedeling is een communicatiemedium met blijvende impact.

Wist je dat...

...Het brievenbusmoment zorgt voor een aangename omgeving voor uw boodschap.

...door de tastbaarheid van uw huis-aan-huisbedeling er meer betrokkenheid is voor uw product



...een huis-aan-huisbedeling zorgt voor de volle attentie van uw doelpubliek.

