**PRESSEMEDDELELSE**

**Danmarks bedste slagtere: De nominerede er fundet**

*Professionelt madhåndværk, fokus på innovation og bæredygtighed, et godt sortiment og kunden i fokus synes at være opskriften på en moderne slagter. Og her excellerer de nominerede til Slagterprisen 2020.*

Landbrug & Fødevarer hædrer hvert år branchens bedste slagtere med Slagterprisen. Og igen i år dystes der i to kategorier: ’Slagtere i supermarkeder/hypermarkeder’ og ’Privatslagtere’. Som noget nyt i år er der i kategorien Privatslagtere fokus på de unge talenter, det vil sige unge under 35 år, der enten er under uddannelse eller er færdiguddannede, er ansat eller har deres egen forretning.

Slagterfaget er ved at gøre op med den traditionelle opfattelse af, hvad en slagter er og kan. Rammen udvider sig og slagterne følger med. De nominerede slagtere evner et stærkt håndværk, højt fagligt niveau og et sortiment, der kan inspirere kunden. Helt særligt for årets nominerede er deres fokus på at tilgodese kundens behov, og så tænker de i innovative og bæredygtige løsninger og frem for alt har de et tårnhøjt håndværksfagligt niveau. Alt hvad der giver kunden den bedst mulige oplevelse og den bedste inspiration og vejledning i forhold til køb af kød, tilberedning af kødet, måltidsløsninger, pålæg mv.

“Kunden skal have en god følelse i kroppen efter at have været hos slagteren, og den følelse skal vare hele vejen hjem, og til måltidet er slut. Og her er det afgørende, at slagteren er kvalificeret og kan leve sig ind i hvordan, det er at være kunde. Kød er en eksklusiv vare. En højværdivare. Og det skal kunden også mærke.” Det siger chefkonsulent og jurymedlem Hanne Castenschiold fra Landbrug & Fødevarer.

Netop slagterfagets nye rolle kaster vi lys på med Talentprisen 2020. For her hædres en særlig ung slagter, der har det klassiske håndværk på plads - men som også er med til at skubbe hele slagterfaget i en mere innovativ og bæredygtig retning.

**De nominerede er:**

**I kategorien ’Privatslagtere’**

Peter Lindholm Nielsen, slagtermester, Slagter Friis, Frederiksberg

Andreas Blom, mestersvend, Slagter-Riget, Aarhus

Rikke Juulsgaard Lauridsen og Morten Ramsing, slagtermestre, Fruehøj Slagter, Herning

**I kategorien ’Slagtere i supermarkeder/hypermarkeder’**

Christian Steen Hansen, slagtermester, Salling Super, Aarhus

Christian Balle, slagtermester, Meny Domus Vista, Frederiksberg

**Hvad sker der nu?**Henover sommeren kommer juryen på uanmeldt besøg i de nomineredes butikker. Det gør de for at se, hvordan butikken tager sig ud og præsterer på de forskellige kriterier. I samme periode lægger en Mystery Shopper vejen forbi de samme nominerede butikker for at måle på kundeoplevelsen.

**For yderligere info:**

Kontakt ansvarlig for Slagterprisen, jurymedlem Hanne Castenschiold, chefkonsulent, Landbrug & Fødevarer, tlf.: 3339 4465 eller [hca@lf.dk](mailto:hca@lf.dk)

Presse: Mille Marie Christensen, presserådgiver, medier, Landbrug & Fødevarer, tlf.: 8740 5518 / 6170 2047 eller mic@lf.dk   
  
Logoer og profilbilleder til download på www.slagterprisen.dk under pressematerialer