

Slagterprisen 2021

Kategori 'Privatslagter'

Kriterier

De indstillede kandidater bliver bedømt af en jury af fagpersoner efter nedenstående kriterier. Juryen tager i sin bedømmelse hensyn til forskelle i geografisk placering, kundeunderlag og at butikken kan være konceptstyret.

Privatslagteren 2021 er først og fremmest slagter med høj faglighed inden for det traditionelle slagterhåndværk – håndtering, udskæring og forarbejdning af kødet. Bedømmelsen vil først og fremmest tage udgangspunkt i dette og mindre i butik, sortiment og iscenesættelse.

Håndværk og kvalitet – vægter 40 procent

Slagteren

- skiller sig ud ved sit særlige drive og engagerede, nytænkende og dynamiske tilgang til faget
- håndterer og opbevarer kød og andre råvarer og produkter på et højt fagligt niveau
- kan redegøre for kødet, ift. kvalitet, oprindelse, modning, udskæring og anvendelse. Det gælder også tilbehør og andre ingredienser

Bæredygtighed og innovation – vægter 30 procent

Slagteren

- kan demonstrere, at han/hun lever op til bæredygtighed i sin forretning ved fx at minimere madspild, bruge 'hele dyret', bruge genanvendelige emballager, datasalg eller gennem nye forretningsmodeller
- har en engageret og nytænkende tilgang til faget fx gennem udvikling af nye produkter – hvis muligt – specialiteter, eller retter fx inden for pølsemageri, pålægsprodukter eller convenience

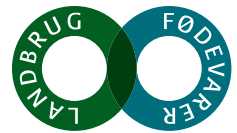
Kunden i centrum – vægter 30 procent

Slagteren

- kan sætte sig i kundens sted og vejlede efter konkrete behov
- inspirerer og vejleder til at købe mere og bedre
- skilter tydeligt og oplysende ved produkterne om oprindelse, anvendelse mv.
- er garant for et højt serviceniveau og synligt og velkvalificeret personale
- lægger vægt på kontinuerlig uddannelse og opgradering af sit personale

Video fra butikken

- Indsend en kort video med præsentation af kandidaten og en rundtur i butikken. Videoen skal vise butikken, sortiment og produktions- og opbevaringslokaler.
 - Location: Filmen optages i den butik, der indstilles
 - Send til alu@lf.dk (brug evt. wetransfer.com til tunge filer)



Glad Smiley fra Fødevarerkontrollen i min. 6 måneder inden indstilling til prisen er en betingelse. Bliver man nomineret, forventes det, at man beholder sin Smiley i hele nomineringsperioden.

Efter nomineringen får de nominerede besøg af en 'mystery shopper'. Denne anonyme kunde bedømmer butikken efter de samme kriterier som juryen, og bedømmelsen indgår i den samlede bedømmelse.

Juryen er opmærksom på forskelle i geografisk placering, kundegrundlag og de begrænsninger konceptstyring indebærer. Det tager juryen højde for i sin vurdering.

Der vil i 2021 IKKE være personligt fremmøde for kandidater over for juryen hos Landbrug & Fødevarer på Axelborg i København.

Juryen vurderer indstillingerne i forhold til indstillingskriterierne samt den indsendte video med kandidaten og butikken.

Det er en forudsætning for at kunne vinde prisen, at den indstillede slagter/kandidat er gennemgående i hele prisens forløb. Det vil sige fra indstillingsdagen til en eventuel nominering og frem til og med Fødevardagen den 28. september.