

Pressemeddelelse 17. september 2024

Vinderne af Slagterprisen 2024 er fundet

*Dette års Slagterpris er blevet uddelt. I et stærkt felt med hård konkurrence var det i sidste ende det unge slagtertalent **Ida Schellerup Andersen fra C.S. Pøsemageri i Vejen** og slagtermester **Lennart Ilkær Therkelsen fra Bilka i Vejle** der kunne bryste sig af at blive udråbt som vindere af Slagterprisen 2024 og lade sig hylde på Fødevardagen 2024 i skønne omgivelser på Hindsgavl Slot.*

I år er Slagterprisen blevet gentænkt med et øget fokus på rekruttering og den grønne omstilling. I kategorien for Privatslagtere blev de unge talenter hyldet for deres exceptionelle dygtighed og potentiale. Ida Schellerup Andersen, en passioneret slagterlærling fra C.S. Pøsemageri, modtog med stolthed prisen "Det unge slagtertalent" og blev mødt med stor applaus fra de fremmødte på Fødevardagen 2024. Nominerede slagtermestre i kategorien for Super- og hypermarkeder er blevet anerkendt for deres enestående evne til at uddanne nye fagfolk og bidrage til moderne slagterafdelinger. Lennart Ilkær Therkelsen fra Bilka i Vejle var både rørt, glad og stolt, da han fik overrakt prisen.

Stort tillykke til vinderne!

Slagterfaget 2024

Håndværket, den faglige stolthed og viden er fortsat i højsædet, men Slagterprisen 2024 er blevet gentænkt. Der er bl.a. et større fokus på rekruttering til branchen og et endnu større fokus på den grønne omstilling.

Landbrug & Fødevarer ønsker at sætte maksimal fokus på både slagtere i supermarkeder/hypermarkeder og unge talenter hos privatslagterne, og derfor uddeler vi en pris til den bedste i hver kategori.

Eva Kunnerup Mohrsen, chefkonsulent hos Landbrug & Fødevarer, udtaler: *"Slagterprisen hylder de bedste, og håndværk og passion er stadig fundamentet. I år har vi dog også lagt ekstra vægt på rekruttering, som er en vigtig udfordring for hele branchen. Det er afgørende, at vi også i fremtiden har dygtige og passionerede slagtere, som kan guide os til store madoplevelser – med både smag og ikke mindst med øje for kødets rolle på en grønnere middagstallerken".*

Privatslagter "det unge slagtertalent" - kriterier

Juryen har i 2024 lagt vægt på, at det unge slagtertalent udviser faglig dygtighed og er ivrig efter at tillære sig kompetencer, der styrker sortiment, håndværk og salg. Talentet har tidligt vist sig at være parat til særligt ansvar i slagterbutikken og bidrager til at skabe en inspirerende slagterbutik med høj faglighed, grønne måltidsløsninger og produkter af høj kvalitet. Kriterierne omfatter også, at det unge talent er under 30 år, motiveret og vellidt blandt både kolleger og kunder.

Ida Schellerup Andersen, vinder i kategorien "Privatslagter - Det unge slagtertalent", udtaler: *"Jeg er meget glad og lettet! Vi har vidst, at vi var, nominerede siden slutningen af maj, og vi har spændt ventet siden da. Det er en stor pris, som jeg nu kan dele med virksomheden – den skal fremvises ved disken, lige ved siden af træflerne!"*

Leif Wilson Laustsen, administrerende direktør i FødevarerDanmark, tilføjer: *"Slagterprisen er en fremragende mulighed for at vise de unge, hvilke spændende karrieremuligheder slagteruddannelsen tilbyder. Vi har i FødevarerDanmark blandt andet afholdt lederkurser, studieture og medaljefest. Ved at modernisere uddannelsen håber vi at tiltrække flere unge til slagterfaget. Slagterprisen 'Det unge slagtertalent' er vigtig, fordi den sætter fokus på og hylder eleverne – fremtidens slagtermestre."*

Supermarked/hypermarked – kriterier

For at blive nomineret har det været en forudsætning, at slagteren har minimum én elev, og at slagteren giver sig tid til at have elever som en del af ansvaret for butik og branche. Slagteren skal engagere sig i hele elevens uddannelse, motivere eleven til at udvikle sine faglige, sociale og kreative kompetencer og ikke mindst lade eleven få og tage ansvar.

Juryen har desuden lagt vægt på, at slagteren mestrer det gode håndværk, er engagerende, nytænkende og har en dynamisk tilgang til faget; det gælder både fokus på bæredygtighed og dyrevelfærd samt iscenesættelse og sortiment. Og sidst men ikke mindst, at slagteren formår at sætte sig i kundens sted og vejlede efter konkrete behov.

Slagtermester Lennart Ilkær Therkelsen fra Bilka i Vejle, vinder i kategorien "Super – og hypermarked", udtaler: *"Selvom det er mit navn på prisen, ser jeg det som en pris VI har vundet. Det betyder rigtig meget for mig, og selvom det er en stor personlig anerkendelse, er det vigtigt for mig at understrege, at man ikke vinder alene. Jeg er oprigtigt glad og stolt på teamets vegne!"*

Peter Bendixen, Vice President Nordic Sales hos Danish Crown, siger *"Høj kvalitetsfødevarer og gode madoplevelser er vigtige for Danish Crown - og de er fundamentet for vores branche. Slagterprisen hylder det håndværk, der ligger bag ved de gode forbrugeroplevelser. Slagterprisen er vigtig fordi det giver anledning til at fremhæve de bedste af de bedste, som er med til at give den ekstraordinære indkøbs- og madoplevelse. Samtidig kan Slagterprisen være med til at give inspiration til andre butikker, så vi hjælper hinanden med kontinuerligt at hæve niveauet"*

'Det unge slagtertalent'



Ida Schellerup Andersen, Vinder i kategorien Privatslagtere - 'det unge slagtertalent', Foto: Landbrug & Fødevarer, Morten Søndergaard Beck, Marketing Media



Ida Schellerup Andersen, Vinder i kategorien Privatslagtere - 'det unge slagtertalent', sammen med Leif Wilson Laustsen, administrerende direktør i FødevarerDanmark og Mette Jasper Gammicchia, afdelingschef for Marked & Ernæring, Landbrug & Fødevarer, Foto: Landbrug & Fødevarer, Morten Søndergaard Beck, Marketing Media

'Super- og hypermarked'



Lennart Ilkær Therkelsen, Vinder i kategorien Slagtermester – 'super – og hypermarked', sammen med Mette Jasper Gammicchia, afdelingschef for Marked & Ernæring, Landbrug & Fødevarer, Foto: Landbrug & Fødevarer, Morten Søndergaard Beck, Marketing Media

For yderligere information, kontakt:

Presse hos Landbrug & Fødevarers pressetelefon: 3339 4520, mail: presse@lf.dk

For vinderbilleder og mere information besøg goderåvarer.dk

NOMINEREDE

I kategorien privatslagter "det unge slagtertalent"

Tilde Teglgård Lund, Stoholm, Viborg Slagter, Viborg

Jacob Sebastian Riber, Slagter Frimann, Roskilde

Ida Schellerup Andersen, C.S. Pølsemageri, Vejen

Hos Privatslagter hylder vi de bedste 'unge slagtertaler'. De tre nominerede repræsenterer på fornemmeste vis fremtiden og ambitionerne for slagterfaget. Og så er de bare hamrende dygtige! Juryen var på en svær opgave. De fortjente alle at vinde!

I kategorien "Slagter i supermarked/hypermarked"

Slagtermester Lennart Ilkær Therkelsen, Bilka, Vejle

Slagtermester Jacob Bang Carlsen, Superbrugsen, Løkken

Slagtermester David Halleby, MENY, Hillerød

De tre nominerede er passionerede slagtermestre, der har helt fod på håndværket og faget. Samtidig har de min. én elev, og tager ansvar for udvikling og rekruttering til branchen.

Slagterprisen2024 er finansieret af Svineafgiftsfonden og i samarbejde med FødevareDanmark.

Stort tillykke til vinderne!