



Slagterprisen 2025

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 og kundeunderlag.

Elever – Forudsætning for at kandidaten kan indstilles. Slagteren skal have minimum én elev, og være et attraktivt lærested.

- Hele butikken indstilles og hele butikken vinder
- Butikken/leder m.v. skal være fremadskuende
- Fokus på profilering af branchen
- Butikken har rollemødder, der dels kan inspirere dels være med til at fastholde eleverne så de føler at deres arbejde er spændende

Håndværk og kvalitet – vægter 40%

Slagteren

- skiller sig ud ved sit særlige drive og engagerede, nytænkende og dynamiske tilgang til faget
- håndterer kød og andre råvarer og produkter på et højt fagligt niveau. Hygiejne indgår (men Slagterprisjury er ikke fødevarekontrol)
- kan redegøre for kødet, ift. kvalitet, oprindelse, modning, udskæring og anvendelse. Det gælder også tilbehør og andre ingredienser
- viser et differentieret og inspirerende sortiment med dybde og bredde, der tilgodeser både hverdag og weekend, først og sidst på dagen

Bæredygtighed og innovation – vægter 30%

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%

Slagteren

- kan sætte sig i kundens sted og vejlede efter konkrete behov
- inspirerer og vejleder til at købe mere og bedre
- 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 (max 2 min) 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 dors@lf.dk (brug evt. wetransfer.com til tunge filer) i emnefeltet på mailen skrives:

Video, Slagterprisen samt butikkens navn

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

Juryen vurderer kandidaterne i forhold til indstillingskriterierne samt den korte video af kandidat og butik, som sendes separat på mail til Landbrug & Fødevarer. (Se under indstillingskriterier).

Møde med alle indstillede kandidater 26 maj - Juryen vurderer kandidaterne og gennemgår de indkomne indstillinger på et indstillingsmøde mandag 26 maj hos FødevareDanmark, Poppelvej 83, 5320 Odense M, hvor videoen fra de indstillede kandidater vises - og juryen efterfølgende har mulighed for at stille spørgsmål / have dialog med de indstillede kandidater ud fra indstillingskriterier og indsendt video med kandidat og butik

Den indstillede kandidat samt 1-2 fra slagterteamet deltager (selvvalgt antal deltagere fra teamet). Herefter finder juryen de nominerede i kategorien privatslagter.

Juryen er opmærksom på forskelle i geografisk placering og kundegrundlag. Det tager juryen højde for i sin vurdering.

De nominerede kontaktes af Landbrug & Fødevarer og offentliggørelse af nominerede udsendes.

De nominerede får uanmeldte besøg i butikkerne af juryen.

De nominerede besøges af en "mystery shopper". Denne anonyme kunde bedømmer butikken efter de samme kriterier som juryen, og bedømmelsen indgår i den samlede bedømmelse.

Det er en forudsætning for at kunne vinde prisen, at den indstillede slagter/kandidat er gennemgående i hele prisens forløb. Det vil sige fra indstilling til en eventuel nominering og frem til og med Fødevardagen den 16. september 2025