

Kunden er i centrum hos Danmarks bedste slagtere

Tydelig kommunikation til kunderne, fokus på unikke hjemmelavede produkter og gode smagsoplevelser er de parametre, der går igen hos vinderne af Slagterprisen 2018. I år løb Meny i Præstø og Slagter-Riget i Aarhus med sejren.

Jakob Magnusson, Meny i Præstø, og Mark Purkær og Bjarke Jensen, Slagter-Riget i Aarhus, er de dygtige vindere af årets Slagterpriser. De blev i dag hyldet af kolleger fra hele den danske fødevarerbranche på Landbrug & Fødevarers store branchedag, Fødevaredagen.

Det stod klart for juryen, at de to vinderbutikker kærer sig om kunderne. Hos vinderne går man en ekstra mil for at gøre sine kunder glade og for at sikre, at de kommer tilbage efter mere godt kød. Det kommer til udtryk i såvel den mundtlige kommunikation med kunderne, men også gennem tydelige oplysninger på skilte og kødpakker.

Det er ikke kun en fagjury, der vurderer de nominerede slagtere. Alle butikkerne har også haft besøg af en 'mystery-shopper', der er en person, som via et professionelt bureau tester og vurderer kundeoplevelsen i en given butik 'forklædt' som almindelig kunde.

Jurymedlem og chefkonsulent hos Landbrug & Fødevarer, Vickie Enné Ryge, siger:

"Vi har igen valgt at lade slagterbutikkerne få besøg af en mystery shopper, fordi konkurrencen på markedet fortsat er stigende. Og fordi vi mener, at vinderen af Slagterprisen viser sit egentlige potentiale via en stærk konkurrencekraft. Kunden er og skal være i centrum. Begge kandidater klarede sig bedre end flertallet ved mystery shopperens besøg. De kan godt være rigtig stolte."

Unikke produkter og kærlighed til mad

Kærlighed til kødet og råvarerne – og til faget – driver vinderne. De eksperimenterer og skaber fantastiske smagsoplevelser. De er ikke blot kødfolk, men madfolk.

"Hos Jakob i Præstø kan man få designet sine helt egne pølser, og man får de sprødeste salater. Og hos Mark og Bjarke finder man unikke produkter, som fx dry cured secreto. Produkter, som man sjældent – hvis overhovedet – finder hos danske slagtere. Der er ingen tvivl om, at alle tre er utrolig nysgerrige og elsker at skabe nyt. De er nogle rigtige madører," siger Vickie Enné Ryge.

To stolte slagtermestre

Det var to stolte vindere, der kom på scenen på Fødevaredagen, og modtog deres trofæ som vindere af Slagterprisen – henholdsvis i supermarked- og privatslagterkategorien.

"Jeg er virkelig stolt over dét, vi har opnået. Vi har arbejdet sindssygt hårdt på det her, og der er virkelig tale om en holdindsats," siger Jakob Magnusson, der er slagtermester hos Meny i Præstø og vinder i supermarkedskategorien.

Også hos Slagter-Riget, Aarhus var humøret helt i top:

"Det er det vildeste, jeg har oplevet i forbindelse med mit arbejde. Vi har taget nogle valg og satset på den personlige kundepleje, og det er dét, der nu bærer frugt," siger Bjarke Jensen, der sammen med Mark Purkær vinder i privatslagterkategorien.

Slagterprisens jury består af:

Palle Christensen, Slagter Frimann

Christian Friis, ZBC

Benny Jepsen, Dagrofa

Thomas Degn, Bilka

Sabina Christensen, Tulip

Henrik Andersen, DC Beef

Vickie Enné Ryge, Landbrug & Fødevarer

For yderligere information, kontakt:

Vickie Enné Ryge, chefkonsulent i Landbrug & Fødevarer, tlf.: 33 39 42 62, mail: vkr@lf.dk eller

Linda Gjaldbæk Hansen, pressekonsulent i Landbrug & Fødevarer, tlf.: 26 84 28 80, mail:

lgjh@lf.dk