



**DET  
BEDSTE  
VED AT  
VÆRE  
SLAGTER?**

I denne folder kan du læse mere om, hvad det fede ved et arbejde i slagterbranchen er, og hvordan vi går til vores arbejde. I samarbejde med en række erfarne slagtere er der udvalgt fem værdier, der kendetegner branchen. Dem er vi stolte af, og vi står gerne på mål for dem!

Dem kan du læse mere om i folderen her.

### **1. Madglæde**

I slagterbranchen elsker vi mad! Vi elsker at udtænke og udvikle nye retter, smagsoplevelser og sammensætninger, og vi brænder for vores arbejde. Madlavning og gode råvarer er det, vi mødes om, og et fag vi alle har en oprigtig interesse for. Vi er dedikerede i vores arbejde, elsker at dykke ned i detaljerne, og vi arbejder hele tiden med udvikling og forbedring af de gode råvarer og den mad, vi leverer.

### **2. Høj kvalitet**

I slagterbranchen har vi en stærk forpligtelse til at levere produkter af høj kvalitet. Dette indebærer omhyggelig udvælgelse af råvarer, korrekt håndtering og præcision i opskæring samt viden om forskellige kødstykker og sammensætninger af råvarer. Vi tillægger vores faglige viden stor værdi og er stolte af det, vi bidrager med.

### **3. Faglig stolthed**

Slagterfaget er et gammelt håndværk, som vi ynder at værne om. Vi er stolte af vores faglige kunnen og anser faget for at være en særlig ekspertise, vi kan tilbyde vores samarbejdspartnere og kunder. Vi tillægger traditionerne stor værdi og ønsker at bevare og opretholde muligheden for at få en helt særlig og fagligt kompetent oplevelse, når du går ned til den lokale slagter.

### **4. Kollegaskab**

Som slagter bliver du en del af et samlet hold. Vi arbejder mod et fælles mål, og vi står til rådighed for hinanden, når der er brug for en ekstra hånd. Vi vægter arbejdsfællesskabet højt og tror på, at alle udfylder en helt central rolle, hvor hvert bidrag er afgørende for, at vi når i mål med vores produkter.

### **5. Den gode kundevejledning**

En slagter arbejder ofte direkte med kunden, og det er en del af jobbet, vi virkelig nyder. Vi sætter derfor en ære i at give en god service og være i øjenhøjde med de mennesker, der træder ind af døren. Dette inkluderer både at lytte til kundens behov, give kompetent rådgivning om valg af kød og tilbehør, tilberedningsmetoder og serveringsforslag samt at skabe en venlig og imødekommende atmosfære.

Folderen er udarbejdet af Carelink Gruppen som en del af projektet 'I kødet på arbejdsmiljøet'. Projektet blev gennemført med støtte fra Velliv Foreningen.

