

Tips

**om het slagersvak
in de etalage te zetten**



17-22 april 2023

Reclame maken voor het slagersvak

Het voornaamste doel van de Week van de Slager is om aan jongeren en zij-instromers te laten zien en te laten ervaren dat werken in de slagerij creatief en ondernemend is. Als branche hebben wij nu - maar zeker ook later - behoefte aan blijvende instroom van medewerkers. Laat de toekomst kennis maken met ons mooie vak! Met de Week van de Slager heeft de branche een prachtige kans om nieuwe medewerkers het vak te laten zien en ervaren. Daarnaast is de Week van de Slager de kans om consumenten de verrassende veelzijdigheid van het vak te tonen. Op de volgende pagina's vindt je een aantal tips.

Geef een gastles op het voortgezet onderwijs

Zeker in het voortgezet onderwijs is het aanbieden van een gastles door een beroeps-professional als onderdeel van beroepsoriëntatie populair. Het geven van een gastles is niet moeilijk, het kost je alleen tijd. Veel jongeren hebben geen goed beeld bij het slagersvak. Tijdens een gastles kun je dat beeld positief bijstellen en bovendien kom je in contact met jongeren die een baan in de slagerij misschien wel zien zitten.

Er is een speciale toolkit beschikbaar waarmee je de gastles gemakkelijk kunt voorbereiden. Deze vind je op www.knsnet.nl/praktisch-a-z/toolkit-de-slager-op-bezoek.

Of nodig de leerlingen uit voor een bezoek aan jouw bedrijf!

Zet de deuren open voor een inspiratiestage

Het kiezen van een vervolgopleiding en daarmee een beroep is een heel moeilijke keuze voor veel jongeren. Bied daarom de mogelijkheid aan jongeren om op een inspiratiestage te komen in je slagerij. Meld je hiervoor aan op www.knsnet.nl/week-van-de-slager. Op diverse manieren wordt dit onder de aandacht gebracht bij decanen, mentoren en jongeren. Het mes snijdt aan twee kanten: jij laat jongeren op een mooie manier kennis maken met het vak en wie weet wil de stagiaire wel bij jou aan de slag!

Organiseer leuke activiteiten in de slagerij

Er zijn talloze manieren te bedenken om jouw vakmanschap op een leuke manier onder de aandacht te brengen bij je klanten tijdens de Week van de Slager. We hebben een aantal manieren op een rijtje gezet.

Verzorg een proeverij

Laat de gehele dag consumenten in en buiten jouw winkel kennis maken met de lekkerste slagersproducten en laat ze proeven hoe lekker jouw producten smaken. Wellicht kun je er een leuke aanbieding aan koppelen?

Open het bbq-seizoen

Je kunt de Week van de Slager perfect gebruiken als start van het bbq-seizoen door je klanten en bezoekers te informeren over de zelfgemaakte bbq-producten. Of organiseer — met een leverancier — demonstraties op de barbecue.

Week van de Slager-special

Ontwikkel speciaal voor de Week van de Slager een lekkernij die te koop is tijdens de week. Adverteer ermee op je social media kanalen of lokale krant.

Organiseer demonstraties

Laat zien dat jij als slager de vakman bent en laat je klanten meegenieten. Dat doe je door demonstraties te laten zien, wellicht samen met een van je leveranciers. Denk aan:

■ Verse worst maken

Maak verse worst en laat de stappen van begin tot eind zien. Laat bijvoorbeeld ook bezoekers zelf verse worst stoppen en geef het mee aan het einde van de demonstratie. Dit kun je een paar keer per dag doen.

■ Demonstratie vleeswaren maken

Dit kun je bijvoorbeeld organiseren voor vaste klanten of hobbykoks. Neem een half varken en laat zien hoe je van verschillende delen mooie vleeswaren kunt maken zoals wijnham, Bourgondische rib en ga zo verder. Niets is leuker om te zien hoe je van half varken volledig kunt verwaarden tot vleeswaren.

■ **Demonstratie uitbenen**

Met een demonstratie uitbenen of worst maken laat je klanten en consumenten kennis maken met het vakmanschap en ambacht van ons vak. Altijd een zeer gewaardeerde activiteit waar je als slager perfect bij kunt vertellen.

■ **Herkenningstafel**

Draai van tien producten in je toonbank het toonbankkaartje om en laat raden welk stukje vlees het is. Dat levert vaste leuke reacties en verrassende antwoorden op. Je kunt hier een wedstrijd van maken. Slager Sjaak van der Werff organiseert dit speciaal voor kinderen. De winnaar wint een goed verzorgde gourmet met vriendjes of vriendinnetjes.

Maar je kunt nog veel meer doen...

Natuurlijk kun je nog veel meer leuke zaken organiseren tijdens de Week van de Slager. Een aantal suggesties op een rijtje:

- Kleurwedstrijd voor kinderen.
- Barbecue voor de deur, daar komen consumenten altijd op af.
- Rondleiding/open huis voor consumenten. Productie, uitbenen, rookkast, alle facetten van de slagerij kun je laten zien.
- Rondleiding op de boerderij waar jouw vee vandaan komt
- Workshop verse worst, paté of hapjes maken voor klanten of op inschrijving.
- Wedstrijd worst happen. Oudhollands koekhappen, maar dan met een plakje worst.
- Blind proeven. Quiz waarbij klanten drie producten te proeven en mogen raden wat het is. Denk daarbij bijvoorbeeld aan grillworst, kookworst en droge worst.
- Raad het gewicht van de gehaktbal/staartstuk/saucijs. Maak ter afsluiting een foto van het product op de weegschaal om de winnaar bekend te maken.



17-22 april 2023