

SLAGER IN DE KLAS

GEHAKT, TARTAAR, BIEFSTUK, VARKENSHAAS, KIPFILET, ROSBIEF, ROOKVLEES, HAM, BOERENKOOL MET WORST, HUZARENSALADE... ZO KUNNEN WE NOG WEL EVEN DOORGAAN! BIJ DE SLAGER VIND JE HEEL VEEL SOORTEN VLEES EN VLEESWAREN ÉN HEEL VEEL GERECHTEN EN HAPJES WAARIN VLEES IS VERWERKT.

ZO DIVERS ALS HET AANBOD IS IN DE SLAGERIJ, ZO DIVERS IS OOK HET SLAGERSVAK. NEEM EEN KIJKJE IN DE KEUKEN ÉN DE WINKEL VAN DE SLAGER! HEB JE WEL EENS BEDACHT WAT ER ALLEMAAL MOET GEBEUREN VOORDAT 'S AVONDS HET VLEES OP JE BORD LIGT? DAAR ZIJN HEEL WAT MENSEN VOOR AAN DE SLAG GEWEEST. IS HET WAT VOOR JOU, HET BEROEP SLAGER? BEN JE LIEVER VERKOOPMEDEWERKER? OF WORD JIJ DE NIEUWE BEDRIJFSLEIDER VAN DE SLAGERIJ?

WAARMEE KAN IK U HELPEN?



Jij bent medewerker in de slagerij en staat achter de toonbank. Er komt een klant binnen, een student misschien? Het is een jongen van begin 20. Geef antwoord op zijn vragen en geef daarbij zo goed mogelijk advies.

KLANT: GOEDEMORGEN.

JIJ (ALS WINKELMEDEWERKER)

KLANT: IK EET VANAVOND MET VIER HUISGENOTEN EN ONZE VRIENDINNETJES. IK WEET NOG NIET WAT WE ZULLEN MAKEN. HEEFT U EEN TIP?

JIJ STELT EERST NOG EEN VRAAG OM MEER INFORMATIE TE HEBBEN:

KLANT: WE ZIJN GEEN TOPKOKS. MAAR WE WILLEN NATUURLIJK WEL LEKKER ETEN. EN WE WILLEN EEN BEETJE INDRIUK MAKEN OP ONZE GASTEN...

JIJ

KLANT: KLINKT GOED, HOEVEEL HEBBEN WE NODIG? WE ZIJN GOEDE ETERS.

JIJ

KLANT: WAT ZOUDEN WIJ ERBIJ KUNNEN MAKEN?

JIJ

KLANT: ALS DAT EEN GOEDE COMBINATIE IS, DAN GAAN WE DAT MAKEN.

KLANT: IS HET VLEES EIGENLIJK BIOLOGISCH?

JIJ

KLANT: HEEFT U NOG EEN ADVIES HOE WE DIT HET BESTE KUNNEN KLAARMAKEN?

JIJ

KLANT: BEDANKT, MOET LUKKEN.

JIJ GEEFT NOG EEN LAATSTE TIP OVER HYGIËNE BIJ HET BEREIDEN VAN VLEES

KLANT: DANK VOOR DE TIP SLAGER! HOEVEEL KRIJGT U VAN MIJ?

JIJ

KLANT: TOT ZIENS, FIJNE DAG!

JIJ

OF JE WORST LUST!

Eet jij elke dag vlees? En als je vlees eet, is dat dan bij het ontbijt, de lunch of de avondmaaltijd? Vul het in en concludeer: ben jij een vleeseter of meer een flexitariër? Ben je een gewoontedier of houd je van variatie? Als je vegetariër bent, vul dan de vleesvervangers in.

Dit soort vlees / deze vleeswaren heb ik gegeten:

dag 1	ochtend	<u>ROSBIEF</u>
	middag	_____
	avond	_____
dag 2	ochtend	_____
	middag	_____
	avond	_____
dag 3	ochtend	_____
	middag	_____
	avond	_____

SCHIJF VAN VIJF OP JE BROODJE

Hieronder zie je de Schijf van Vijf. Als je elke dag voldoende eet en drinkt uit alle vakken van de Schijf, is dat lekker voor je lijf! Per vak vind je producten die met name bepaalde voedingsstoffen leveren. In vlees en vleeswaren zitten bijvoorbeeld veel eiwitten: die heb je nodig als bouwstof in de cellen en voor de aanmaak van (spier)weefsel in je lichaam. In vlees zit ook het mineraal ijzer, dat ervoor zorgt dat je geen bloedarmoede krijgt. Kies bij voorkeur voor magere vleessoorten uit de Schijf van Vijf, dan krijg je niet te veel verzadigde vetten binnen.

In het vak van vlees vind je ook vis, ei, noten en tofu. Die producten kun je eten als vleesvervanger. Melk, kaas, yoghurt en kwark leveren ook veel eiwitten, maar het zijn geen vleesvervangers. Dat komt omdat ze niet de vitamines bevatten die in vlees zitten, zoals B12.

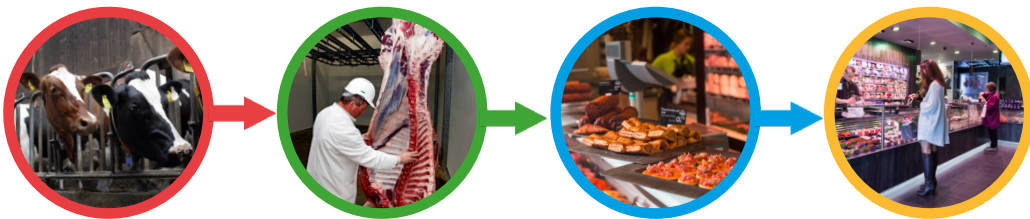


Stel: je neemt een met halvarine besmeerd volkorenbroodje, doet er wat mager kipfilet tussen plus wat schijven tomaat en een handvol sla. Je drinkt er een glas water bij. Dan ben je zomaar een eind op weg met je Schijf van Vijf-maaltijd!

Al dat variëren en combineren is niet alleen goed voor je lijf, het is nog leuk en lekker ook!



HET VLEES DAT BIJ DE MAALTIJD OP JE BORD LIGT, IS ER NIET ZOMAAR. HEEL WAT MENSEN GAAN AAN DE SLAG VOOR HET ZOVER IS. LEES HIERONDER HOE DE KETEN VANAF DE VEEHOUDERIJ ERUIT ZIET.



1. BOERDERIJ/VEEHOUDER

De keten begint bij de boer of veehouder die speciaal dieren houdt voor de vleesproductie. In Nederland gaat het met name om koeien en runderen, schapen en lammeren, varkens en kippen.

Dierenwelzijn is erg belangrijk. We willen allemaal dat dieren een goed leven hebben. Op een biologische boerderij hebben dieren genoeg lig- en loopruimte in de stallen. Ze komen zoveel mogelijk buiten in de wei. De biologische boer gebruikt geen kunstmest. En het vee krijgt gevarieerd, biologisch voer.



WAT VIND JIJ?

Discussieer in een groepje over de volgende vier stellingen, allemaal over hetzelfde onderwerp. Het gaat niet om goed of fout. Het gaat om jouw mening. Kies de stelling uit die het best bij je past en gebruik goede argumenten om jouw mening te verdedigen.

- Ik kies altijd voor biologisch vlees.
- Biologisch vlees is duur en daarom kies ik voor niet-biologisch vlees.
- Ik eet liever wat minder vlees, maar dan moet het wel biologisch zijn.
- Ik zou altijd vlees van een slager willen, dan weet ik zeker dat er rekening is gehouden met het dierenwelzijn.

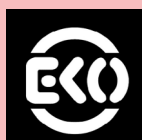
Misschien heeft een van je klasgenoten je na de discussie overtuigd om te kiezen voor een andere stelling? Of blijf je bij je mening?

KEURMERK

In Nederland zijn wetten waarin staat hoe je als veehouder dieren moet behandelen om biologisch veehouder genoemd te mogen worden. Slagers weten natuurlijk precies waar het vlees in hun winkel vandaan komt. Zij kunnen de klant dan ook goed informeren. Ook keurmerken kunnen jou, als klant, informeren. Keurmerken vind je op veel verschillende producten, zoals op vlees. De keurmerken zeggen iets over de dier- en milieuvriendelijkheid van een bepaald product, over de herkomst ervan, of over het soort bedrijf dat het product gemaakt heeft.

Welke keurmerk past bij de beschrijving?

- Keurmerk van de Dierenbescherming om diervriendelijke producten te onderscheiden. Het bestaat uit het logo 1, 2 of 3 sterren. Hoe meer sterren, hoe meer rekening wordt gehouden met het dierenwelzijn.
- Dit keurmerk staat voor een duurzame manier van varkens houden, dat wil zeggen dat blijvende verbeteringen worden nagestreefd op het gebied van dierenwelzijn én milieu.
- Keurmerk op de verpakking van voedingsmiddelen. Het geeft aan dat het product biologisch is en afkomstig van een bedrijf dat zich inzet voor duurzaamheid.
- Kwaliteitskeurmerk voor biodynamische akkerbouw- en veeteeltbedrijven en hun producten. Het stelt strengere eisen dan veel andere keurmerken.



2. SLACHTERIJ

Als tweede de slachterij. De slachterij is een bedrijf waar het vee wordt geslacht. Dat doet de slager dus (meestal) niet zelf.

Ook in de de slachterij houden mensen rekening met het dierenwelzijn. Ze zorgen er voor dat de dieren zo min mogelijk stress hebben vóór de slacht en niet onnodig pijn lijden.



3. SLAGERIJ

Dan komen we in de keten bij de slagerij. Het slagersvak is echt een ambacht, er komt heel veel vakkennis bij kijken. Niet iedereen doet hetzelfde werk. We onderscheiden verschillende beroepen in de slagerij. Bekijk de filmpjes op slagerindeklas.nl.



PRODUCTIEMEDEWERKER

- vlees bewerken, zoals snijden, portioneren, gehakt draaien
- vlees verpakken en verkopen in de winkel
- worst maken
- hygiënisch werken en productieruimte schoonhouden
- kwaliteit van producten controleren
- machines, messen en snijplanken schoonmaken
- temperatuur van de koeling controleren



VERKOOPMEDEWERKER

- toonbank bijvullen
- winkel netjes houden
- producten verkopen
- advies geven aan klanten
- productkennis bijhouden
- klantvriendelijk zijn

VERKOOPSPECIALIST

- recepten bedenken
- maaltijden en hapjes bereiden
- buffetten klaarmaken
- trends op kookgebied bijhouden
- kennis over smaken en producten up-to-date houden



SLAGER

- vlees inkopen
- vlees uitsnijden en bewerken
- inkoop van (verpakkings)materialen) verzorgen
- medewerkers aansturen
- productieplanning maken
- worsten maken
- recepten bedenken
- regelgeving over hygiëne en voedselveiligheid bijhouden
- meedoen aan vakwedstrijden



BEDRIJFSLEIDER

- leiding geven aan alle medewerkers
- productkennis up-to-date houden
- regelgeving over hygiëne en voedselveiligheid bijhouden
- voorraden bijhouden
- slagerij winstgevend houden



WIE ZEGT WAT?

Hieronder staan vijf citaten. Bij wie past het citaat het best? Vul het nummer in het tekstballonnetje bij de foto.

1. "Ik ben er trots op dat mensen hun vlees graag in mijn winkel kopen."
2. "Ik vind het leuk om goed naar klanten te luisteren en ze advies te geven."
3. "De kwaliteit van vlees is belangrijk. Daarom ben ik heel nauwkeurig bij het bewerken en controleren."
4. "Ik ben best creatief: ik verzin en bereid de lekkerste gerechten!"
5. "Ik heb meegedaan aan een vakwedstrijd met de worst waarvoor ik zelf het recept heb bedacht."

Bij het ene beroep ben je creatief bezig, bij het andere ga je meer met mensen om of moet je commercieel denken. Vaak is het een combinatie van vaardigheden.

Welk beroep in de slagerij zou het beste bij jou passen? Waarom?

Vorm een groepje en bespreek met elkaar wat jullie leuk vinden aan bepaalde beroepen. Het sociale of het commerciële aspect? Het creatieve of het technische? Werkt iemand bij voorkeur met zijn handen of liever met zijn hoofd? Welk beroep vinden klasgenoten bij jou passen?

Ben je het ermee eens?

4. KLANT

Als laatste in de keten de klant. De klant is koning, wordt wel gezegd. Hij of zij kan zoveel kiezen! De klant krijgt niet alleen kwaliteit, maar ook service. Hij/zij krijgt goede adviezen over lekkere en gezonde combinaties, hij of zij krijgt producten op maat, een toelichting over de herkomst van het vlees. Wat de klant maar wil...



Wat wil de klant als hij/zij vraagt of het vlees halal is?

Wat betekent het als een klant koosjer wil eten?

Zijn er voor een klant die allergisch is voor gluten producten bij de slager te koop die deze klant kan verdragen?

Een klant laat weten dat zij alleen streekproducten koopt. Wat wil dat zeggen als we spreken over een slagerij?

Wat bedoelt een klant als hij/zij vraagt om scharrelkip?

HYGIËNE

Bacteriën zijn overal: in de keuken, aan de handen van mensen, op vlees. Ze vermenigvuldigen zich vooral in een vochtige, warme omgeving. De slager zorgt ervoor dat hij zijn producten koel bewaart, op precies de goede temperatuur, dan krijgen de bacteriën minder kans. Ook zorgt hij voor hygiëne in zijn winkel. De materialen waarmee hij werkt, wast hij na gebruik steeds met heet water en zeep. Ook wassen hij en zijn personeel regelmatig hun handen goed schoon.

Ook als je thuis kookt moet je ervoor zorgen dat je je handen gewassen hebt en dat de messen en planken die je gebruikt goed schoon zijn. Als je rauw vlees snijdt, dan gebruik je daarna nooit dezelfde plank en hetzelfde mes om iets anders te snijden. Tenzij je die plank en dat mes eerst grondig hebt schoongemaakt!



WIE MAG IK HELPEN?

Deze producten liggen op de toonbank van de slagerij. Een klasgenoot en jij doen samen een rollenspel: om de beurt zijn jullie verkoopmedewerker en klant.

Gebruik als verkoopmedewerker de informatie bij de producten. Je mag natuurlijk ook zelf antwoorden en adviezen bedenken.

SCHNITZEL

€ 11,50 per kilo

Bereiden: beide kanten ongeveer 7 min. bakken

Lekker bij: salade en aardappeltjes

Advies: door de schnitzel te paneren, krijgt hij een krokant laagje



BIEFSTUK

€ 1,95 per stuk (= ca. 100 gr)

Bereiden: beide kanten 1 tot 4 min. bakken

Lekker met: champignons of met pepersaus

Advies: sommige mensen houden van heel kort gebakken biefstuk. Dan is het vlees nog rood van binnen. Anderen willen de biefstuk juist goed doorbakken.



BOERENKOOL MET WORST

€ 6,50 per 450 gr

Bereiden: alleen even opwarmen in de pan of de magnetron

Lekker met: augurk of gebakken spekjes

Advies: makkelijk als je weinig tijd hebt



SHOARMAYLEES

€ 4,50 per 500 gr

Bereiden: 4 tot 8 min. roerbakken

Lekker met: een pitabroodje en een sausje

Advies: ook sla en een gesnipperd uitje smaken lekker bij shoarmavlees



GEHAKT

€ 5,95 per kilo

Bereiden: 5 min. rul bakken

Lekker bij: macaroni of spaghetti of als een balletje bij aardappelen en groente

Advies: weet de klant dat gehakt van varkens-, rund- of lamvlees gemaakt wordt? Altijd goed om te checken wat de klant wil.



Als klant kun je denken aan de vragen hieronder. Of bedenk zelf jouw wensen en vragen aan de winkemedewerker.

Je wilt vanavond gaan barbecueën en vraagt advies over het vlees dat je daarvoor kunt gebruiken. Vragen die je kunt stellen:

- Welk vlees is geschikt voor op de barbecue?
- Hoe kan ik het vlees lekker klaarmaken?
- Kan ik er ook een sausje bijkopen? Welke saus smaakt er goed bij?

Je krijgt vanavond vrienden op bezoek en wilt iets lekkers maken. Vragen die je kunt stellen:

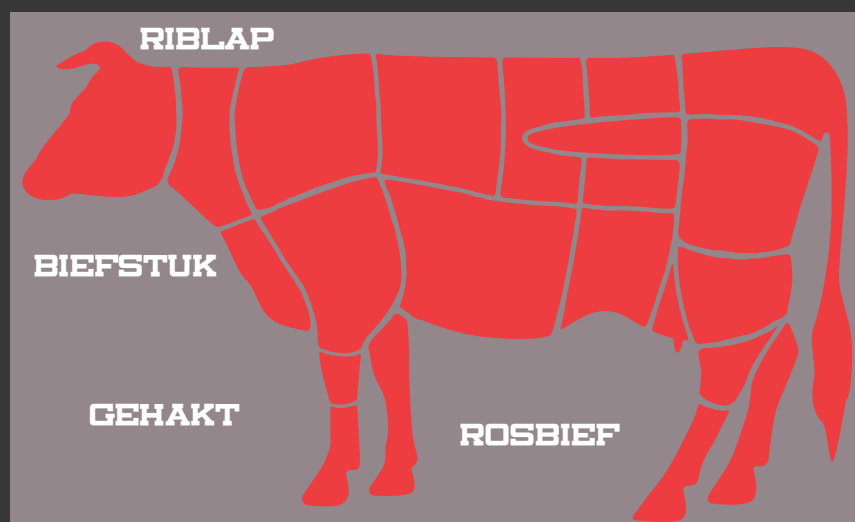
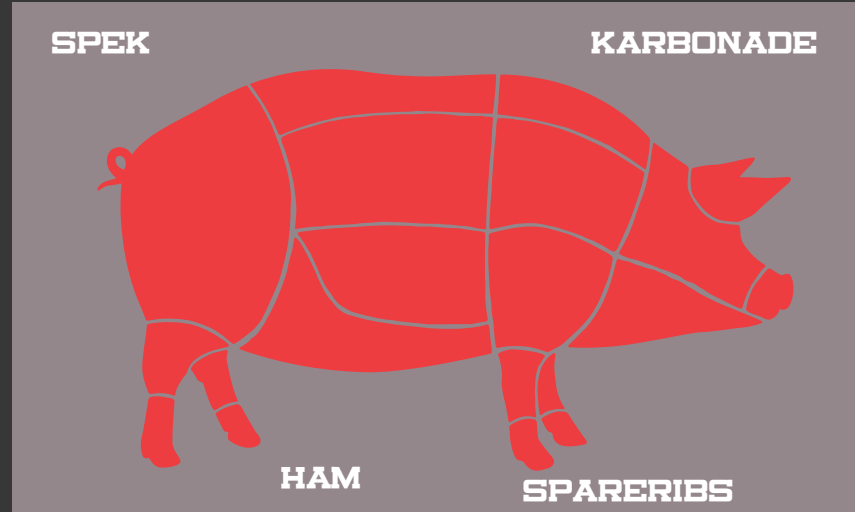
- Welk vlees kan ik gebruiken? Ik wil graag iets dat een beetje bijzonder is.
- Wat kan ik hiermee goed combineren (bijv. groente)?
- Hoe kan ik het vlees het best bereiden?

Je hebt niet veel tijd om te koken, maar wilt wel gezond eten. Vragen die je kunt stellen:

- Welk vlees is snel te bereiden?
- Is een kant-en-klaar-maaltijd gezond?
- Hoeveel vlees heb ik nodig voor vier personen?

LEKKERE BILLEN

Vlees komt van een dier, maar van welk deel van het dier komt zo'n stukje vlees eigenlijk? Trek een lijn van het product naar het deel van het varken en van de koe.



MAAK ER GEHAKT VAN

Vlees komt van verschillende dieren én van verschillende delen van deze dieren. En dan kan de slager het ook nog eens op allerlei manieren aanbieden aan de klant. Als worst, gehakt, schnitzel, filet, en nog veel meer... Die woorden zeggen niet zozeer iets over het vlees maar over de wijze van snijden of fijnmaken.

ACTIE!

Je bent bedrijfsleider van een slagerij. Het gaat goed met de zaak, maar om klanten te blijven trekken, wil je steeds weer iets nieuws verzinnen. Je bedenkt daarom een ludieke actie rond één van jouw producten. Je kunt deze opdracht ook samen met een klasgenoot doen.

Welk product kiezen jullie voor de actie?

Wat houdt jullie actie in? Denk aan prijsverlaging, prijsvraag, korting, 4 halen 3 betalen - verzin het maar!

Maak een postertje dat je in de winkel kunt hangen om de actie bekendheid te geven. Denk eraan dat de poster er leuk uit ziet, opvalt, dat de actie duidelijk is en de informatie volledig.

Verzin een pakkende kreet die je op de poster zet en waardoor je actie extra opvalt:

