

Østerport Slagter tilbyder kunderne nemme løsninger til aftensmaden

IKAST Det skal være nemt at få aftensmad på bordet. Det er mange af Østerport Slagters kunder enige i. Derfor var efterspørgslen på færdigretter og nemme weekendmenuer stor, og nu kan slagteren efterkomme kundernes ønsker.

Østerport Slagter er nemlig blevet en del af Mad Med Mere, og det betyder flere nemme løsninger til aftensmaden.

Mad med mere er en kæde af selvstændige slagterbutikker og for ejer af Østerport Slagter, Lene Hammer Larsen, er det godt for butikken at blive en del af et samarbejde, som styrker butikens visioner.

- Vi vil meget gerne kunne efterkomme vores kunders ønsker, og det kan vi i meget højere grad efter vi er blevet en del af Mad Med Mere, siger hun.

Lene Hammer Larsen blev ansat som lærling hos Østerport Slagter for 26 år siden, købte sig ind som halvpart i 2008, og i 2017 overtog hun så butikken. Hun er glad for at se den udvikling butikken er igennem og synes det er vigtigt at tilpasse sig kundernes behov.

- Vores kunder har længe efterspurgt færdigretter og efterspørgslen er blevet større under corona. Folk vil ikke bruge

al deres tid i køkkenet, men de vil stadig gerne have god mad, og det får de hos os, siger Lene Hammer Larsen.

Bestil på nettet

Som noget nyt skal kunder hos Østerport Slagter bestille kød, færdigretter og diverse menuer på nettet og det glæder Lene Hammer Larsen.

- Tidligere skulle folk ringe eller skrive til os, hvis de ønskede at bestille mad og det var ofte lidt bøvel. Når vi havde travlt, var det svært at få svaret folk og derfor er vi meget glade for, at folk nemt kan bestille på vores nye hjemmeside, siger Lene Hammer Larsen.

Udover egen hjemmeside benytter Østerport Slagter sig også af Facebook, når de skal reklamere for "dagens ret" eller ugens fredagsmenu.

- Vi har mange dag-til-dag tilbud, og hvis folk ønsker at benytte sig af dem, er det vigtigt, at de holder sig opdateret på vores forskellige sites, siger Lene Hammer Larsen.

Mere tid til madlavning

Fordi de ansatte i butikken ikke længere skal bruge tid på at modtage kunders bestillinger på telefon og mail,



Østerport Slagter har indgået et samarbejde med Mad Med Mere, og det betyder, at butikken nu kan tilbyde deres kunder flere nemme løsninger til aftensmaden. Det glæder ejer, Lene Hammer Larsen, at butikken kan bruge mere tid på madlavning, så der kan ryge flere færdigretter over disken. Foto: Henrik Ole Jensen

er der mere tid til at fokusere på madlavningen, og det glæder Lene Hammer Larsen.

- Vi laver alt vores mad fra bunden, og det har vi fået meget bedre tid til, efter vi er blevet end del af Mad Med Mere. De tager sig af det praktiske og vi kan fokusere på madlavningen, siger hun.

Ifølge Lene Hammer Larsen er de lokale meget positive over modtagelsen af de nye.

- Vi er simpelthen blevet blæst bagover over folks modtagelse af vores nye koncept. Vores første tilbud blev revet væk og vi solgte dobbelt så meget, som vi havde håbet på. Så vi kan slet ikke

få armene ned, siger Lene Hammer Larsen.

Om den stigende interesse i butikens nye tilbud holder ved, er Lene Hammer Larsen usikker på, men hun er dog sikker på, at det nye samarbejde med Mad Med Mere kun kan blive en succes.