

# Slager Ben in nieuw jasje

## 'Kennismaken met volop huisgemaakte producten'

**DOORN** De slagerij van Ben en Claudia in Doorn heeft deze week een metamorfose ondergaan. Onder zijn eigen merk Slager Ben, met nieuw logo en een eigentijdse huisstijl, wil de slager beter inspelen op de wensen van hedendaagse klanten en zijn passie voor lekker en verantwoord eten delen. „We willen meer mensen laten kennismaken met onze huisgemaakte producten van 100% puur biologisch en scharrelvlees, zoals worst, salami, heuvelrug ham, wildfond, paté en veel meer uit eigen keuken.”

De slagerij koopt biologisch en scharrelvlees bij boeren uit de regio die ze selecteren op de leefomstandigheden van de dieren. „Dieren hebben buitenlucht, leefruimte, licht en natuurlijke voeding nodig. Een natuurlijk leven zoals een dierenleven hoort te zijn.” Puur vlees zonder onnatuurlijke toevoegingen, hormonen en antibiotica smaakt natuurlijk veel beter en is veel gezonder.

**THUISMAALTIJDEN** „Naast meer inzicht in de herkomst en de kwaliteit van vlees, hebben klanten behoefte aan gezonde, verse thuismaaltijden voor als ze geen tijd hebben om te koken. Wij breiden daarom de thuismaaltijden uit. Naast vlees- en ovensgerecht zijn vegetarische en visgerechten in het oog springende nieuwkomers. Vis hoort in een verantwoord, afwisselend dieet en veel klanten eten af en toe een dagje geen vlees. Voor deze flexitariërs hebben we vegetarische maaltijden.” Vanaf januari zijn de thuismaaltijden onli-



Van links naar rechts Joeri, Slager Ben, Claudia, Laurens en Annefleur.

ne te bestellen en de slager kan deze bij de klanten thuisbezorgen.

**RELAXTE KERST** Mocht men zich vlak voor de Kerst afvragen waarom sommige mensen ultiem relaxt door het dorp lopen, terwijl anderen voor de derde keer in een lange rij bij de supermarkt staan? Dat zijn de mensen die net hun verse, kant-en-klare kerstdiner hebben opgehaald bij Ben. De maaltijden van Ben hoeven alleen even opgewarmd te worden. Er blijft dus veel meer tijd over voor gezellige dingen, zoals kerstshop-

pen, 'quality time' met de kids en het decoreren van de kerstafel. De kerstfolder ligt binnenkort op de toonbank en het menu staat dan ook op de website.

**WEEKAANBIEDINGEN** Om meer mensen te laten kennismaken met vlees van goede kwaliteit, heeft Ben vaste weekaanbiedingen van schnitzels, kippenpootjes, gehaktballen, huisgemaakte worstjes en een 'trio' van vleeswaren. Deze staan op de website. Op de site is nog veel meer te vinden: recepten, braadin-

structies, inspiratie voor kerst, informatie over vlees, de boeren en het wildseizoen.

**REE** En: ree van de Heuvelrug en hert van de Veluwe liggen nu volop in de slagerij. Ben en Claudia en hun team, bestaande uit Krijn, Jolanda, Mariska, Annelise, Gerlinda en Marcel, verwelkomen een ieder graag om ze een huisgemaakt cadeautje aan te bieden. Meer over boeren uit de regio, weekaanbiedingen en het wildseizoen is te vinden op de website [www.SlagerBen.nl](http://www.SlagerBen.nl).