

SLAGTER THOMSEN, SLAGELSE



I en smuk bygning på hjørnet af Bredgade og Slots-gade i Slagelse ligger den hæderskronede ”Slagter Thomsen”. Her gås ikke på kompromis med kvaliteten. Friske danske råvarer, fra dyr som har fået en ordentlig behandling er et mantra for Carsten Thomsen. Efter over 20 år som ansat er Carsten Thomsen nu indehaver af butikken som han driver sammen med sit faguddannede og engagerede personale.

Da butikken i efteråret 2009 skulle moderniseres skete det under nænsom hensyntagen til den helt unikke stemning, der hersker i den gamle slagterbutik. De nye rustfrie diske blev beklædt med en stribe træ foran, nøje afstemt til butikkens øvrige inventar. Bag den samlede inventarløsning står et erfarent indretningsfirma. I samarbejde med en lokal autoriseret køleman, som har stået for montage og installation af køleudstyr, har firmaet tegnet butikken og været tovholder på projektet.

Diskene er af typen Super Lider II fra den portugisiske producent Jordão. I forlængelse af vinkelkøledisken er opstillet en varmedisk i samme serie (se billedet ovenfor).

På bagsiden af køledisken findes kølede magasiner. Det er dejligt at have ekstra forsyninger lige ved hånden, når der er travlt i butikken.

Disken ud mod vinduet lokker med frisksmurt smørrebrød og der er god afsætning...

I baglokalet dækkes behovet for fryseplads af et 2-fløjet rustfrit fryseskab af mærket XP-Line.

Se yderligere produktinformation på www.daencker.dk.

