

96. landsmøde i København

2013/2014

BERETNING OM FORENINGENS VIRKSOMHED



Danske Slagtermestre



DANSKE SLAGTERMESTRE

BERETNING

OM FORENINGENS VIRKSOMHED

DANSKE SLAGTERMESTRES 96. LANDSMØDE I KØBENHAVN 2014
søndag den 26. oktober 2014 kl. 09.30 på Hotel Phønix, Bredgade 37, København K.

DAGSORDEN

1. Navneopråb og præsentation af de delegerede.
2. Valg af dirigent.
3. Formandens beretning – såvel skriftlig som mundtlig.
4. Regnskaberne.
5. Behandling af indkomne forslag.
6. Valg af bestyrelsesmedlemmer og suppleanter.
7. Revisorer.
8. Eventuelt.

En organisation i udvikling

Danske Slagtermestre har med vore nu ca. 20 ansatte og et væld af aktiviteter og medlemstilbud stille og roligt bevæget os op i laget af mellemstore erhvervsorganisationer. En stor del af disse aktiviteter og medlemstilbud kan man læse om her i beretningen.

Huset i Odense har nu i otte år også været hjemsted for Ostehandlerforeningen for Danmark, og siden 2012 har også organisationen SamMark fået løst væsentlige opgaver af Danske Slagtermestre. Og fra nytår 2015 skal vi i gang med at lave markedsføring for Guldbager-kæden. Andre spændende samarbejder er for øjeblikket under forberedelse.

Alt sammen er væsentlige bidrag til, at vi hele tiden er i stand til at øge husets formåen over for alle dem, som vi arbejder for, naturligvis ikke mindst slagterbranchen. Det er allerede sådan, at kun ca. 20 procent af Danske Slagtermestres indtægter kommer fra kontingenterne. Resten kommer af, at vi over en lang årrække har bevæget organisationen i en stadig mere kommerciel retning, således at vi dag foruden at være en forening i høj grad også er en forretning. Havde det ikke været sådan, ville huset i dag have været alt for stort til de 3-5 medarbejdere, der så ville være råd til, og som jo slet ikke ville kunne servicere vore medlemmer på det niveau, som vi kan i dag, hvor vi altså så at sige kan levere medlemservice til en værdi af fem gange kontingentet.

Nu er situationen faktisk den, at huset er ved at være for lille til, at vi kan være der. Det er jo imidlertid et "lucusproblem".

I den forbindelse er der grund til at takke alle, der har bidraget til den vækst, som i 2011 fik dagbladet Børsen til at udnævne os til "gazelle", og som er fortsat siden. Det gælder ikke mindst de medlemmer, som gør aktiv brug af organisationen og derved bidrager til at styrke den. Og det gælder de nævnte andre organisationer, som det er huset en glæde at kunne betjene på forskellig vis. Og så

gælder det naturligvis de samarbejdspartnere, leverandører og fondsbestyrelser, som også er en væsentlig del af forklaringen på, at det har kunnet lade sig gøre at øge aktiviteterne så væsentligt til trods for, at medlemstallet har været dalende, og at hele verden jo lige har været igennem en økonomisk krise.

Og det gælder – ikke at forglemme! – de medarbejdere, der undervejs har ydet meget væsentlige bidrag til udviklingen, og som i det daglige sørger for, at vi kan leve op til de stigende forventninger om service og sagsbehandling på et højt niveau, og for, at organisationen tilmed kan lene sig ved en robust økonomi.

At det går godt, betyder ikke, at der ikke er plads til forbedringer. Det er der altid, og vi arbejder løbende på at optimere hele organisationen. Vi arbejder faktisk også på at brande såvel branchen som organisationen på en ny og spændende måde, både i forbindelse med vort 100 års jubilæum i 2015 og som følge af, at huset efterhånden rummer aktivitet inden for adskillige brancher - alle med afsæt i fødevaresektoren. Disse bestræbelser vil forhåbentlig komme til at sætte deres gode og stærke præg på beretningsåret 2014/15.

Alt dette og meget mere glæder vi os til nogle gode dialoger om på landsmødet den 25.-26. oktober i København.

VEL MØDT!

Med venlig hilsen



Leif W. Laustsen
formand



Torsten Buhl
direktør



Et folkemøde i fællesskab

Sjældent har man oplevet en så forrygende succes som Folkemødet på Bornholm. Denne politiske festival, der blev grundlagt 2011 på initiativ af daværende indenrigs- og sundhedsminister Bertel Haarder, er inspireret af en lignende svensk festival, "Almedalsveckan" på Gotland, og finder sted over fire dage i midten af juni.

Det første år (2011) havde Folkemødet ca. 10.000 besøgende. Dette tal voksede i 2012 til godt 30.000 og i 2013 til det dobbelte, ca. 60.000. I 2014 besøgte omkring 90.000 Allinge i løbet af de fire dage. Det er væsentligt flere, end forlægget Almedalsveckan kan mønstre.

Danske Slagtermestre deltog for første gang i 2013 med et mad- og debattelt. Det var en god oplevelse, men i 2014 valgte vi en lidt anden tilgang. Vi allierede os med Ostehandlerforeningen for Danmark (OfD), Bager- og Konditormestre i Danmark (BKD) og Danmarks Fiskehandlere om i fællesskab at tale specialfødevarerhandelens sag. Det gjorde vi ikke mindst i forbindelse med de fire debatter, der udspandt sig i vort fælles telt.

Danmarks dukserolle i EU var et af de emner, som organisationerne lagde op til en diskussion af som vært for EU-parlamentarikerne Morten Messerschmidt (DF) og Christel Schaldemose (S).

Under debatten udviklede Morten Messerschmidt spontant den tanke, at ingen EU-regel bør træde i kraft, før alle

medlemslande har implementeret den eller på anden måde skabt sikkerhed for, at den vil blive efterlevet. Det fandt Christel Schaldemose "uigennemtænkt", hvilket Messerschmidt for så vidt gav hende ret i, da det var noget, han lige stod og fandt på. Hun mente, at det reelt ville give alle nationale regeringer og parlamenter en vetoret over for al EU-lovgivning, og at meget få EU-regler så nogensinde ville træde i kraft. Morten Messerschmidt fastholdt imidlertid ideen med henvisning til, at det jo er hele ideen med EU og Indre Marked, at EU's regler og deres håndhævelse skal være ens i alle landene, og at det kræver, at reglerne så også fungerer ens. Ellers straffer man de lande, der gør, hvad de skal, og det fandt han ikke rimeligt.

I en anden debat viste der sig at være divergerende holdninger til elite-smiley'en. Her var det MF'erne René Christensen (DF), Henrik Høegh (V), Bjarne Laustsen (S) og Charlotte Dyremose (Kons.), som debatterede både indbyrdes og med organisationerne. Fødevarerminister Dan Jørgensen (S) havde foreslået at afskaffe elite-smiley'en, men det var ingen af de fire politikere enig i, og hans partifælle Bjarne Laustsen ville tage en snak med ministeren om det.

Også blandt organisationerne viste der sig at være uenighed på dette punkt, idet Leif Wilson Laustsen fra DSM gerne vil beholde elite-smiley-ordningen, mens Hardy Chri-



stensen, BKD, helst ser den afskaffet. Leif Wilson Laustsen mente, at ordningen sender et godt signal til forbrugerne, hvorimod Hardy Christen fandt, at ordningen er misvisende, fordi en elite-smiley – eller mangel på samme – ikke siger noget om de aktuelle forhold i butikken. Næstformand Lillian Hansen, OfD, påpegede, at med de forholdsvis få besøg, som fødevarekontrollen aflægger hos ostehandlernes, går der urimeligt langt tid, før en elite-smiley kan generhverves ved ordinære besøg.

I en tredje debat var det Fødevarestyrelsens direktør, Esben Egede Rasmussen, der stillede op – sammen med organisationerne og et spørgelystent publikum. Generelt var der tilfredshed med styrelsen og dens arbejde – herunder fødevarekontrollen, som Leif Wilson Laustsen roste for en meget mere brugervenlig tilgang end for år tilbage. Lillian Hansen kritiserede dog fødevarekontrollen for at have for lidt kendskab til ostebutikker og de regler, der særligt gælder for dem, lige som Hardy Christensen fandt, at fødevarekontrollen har for lille forståelse for, at man ikke bare kan spule en bagerbutik, som man kan hos en slagter, og at bakterieforekomst er en af forudsætningerne for, at man overhovedet kan bage.

Den fjerde debat handlede om pressen. Hvorfor skriver de kun negativt om fødevarerektoren? Det spørgsmål blev rettet til redaktør Henny Christensen, BT, og journalist

Christian Kloster, MetroXpress, der dog ikke var helt enige i præmissen.

Foruden de fire debatter havde hver af de fire organisationer et indslag om deres respektive brancher. For DSM's vedkommende handlede indslaget om, hvordan man producerer en ordentlig grillpølse, hvilket Leif Wilson Laustsen forklarede om, mens konsulent Nikolaj Jæger demonstrerede med brug af bl.a. en gammeldags pølsestopper.

Som tovholder for hele deltagelsen på Folkemødet havde de fire organisationer i fællesskab entreret med konsulent Nicolai Schacke, der har en fortid som presseansvarlig i bl.a. Fødevareministeriet.

Samarbejdet mellem de fire organisationer om det fælles telt på Folkemødet var i sig selv en god oplevelse – og dertil kommer det måske vigtigste formål med folkemødet: At bygge og udbygge netværket med andre organisationer og med de politiske beslutningstagere. Til det formål er Folkemødet helt perfekt, idet alle bevæger sig rundt mellem hinanden, bogstaveligt talt i øjenhøjde. Hvilke andre steder kan man f.eks. lige gå hen og få sig en snak med statsministeren? Det kan man på Folkemødet, og det samme gælder andre ministre og politikere, og hvem man ellers gerne vil i snak med. Det benyttede Danske Slagtermestre sig af i rigt mål.

Ny spildevandsafgift: Nu kører sagen i EU Kommissionen

I bestræbelserne for at hjælpe den betrængte slagterisektor og dens betydelige antal af arbejdspladser lancerede regeringen i 2013 som en del af den såkaldte "Vækstplan DK" en reduktion af spildevandsafgiften for meget store virksomheder. Man skal have et årligt forbrug af spildevand på over 20.000 kubikmeter for at få fuld gavn af de nye takster, som bygger på en såkaldt "trappemodell", der giver 20 procent rabat på forbrug over 500 kubikmeter og 60 procent på forbrug over 20.000 kubikmeter. For svineslagterier, som denne lovgivning utvivlsomt særligt har for øje, betyder det, at små slagterier/slagtehus, når afgiftslettelsen er fuldt indfaset i 2018, kan spare 3 procent i spildevandsafgift pr. slagtesvin, mellemstore slagterier 10 procent og de(t) helt store 55 procent.

Denne konkurrenceforvridning har DSM naturligvis ikke kunnet sidde overhørig, da den i høj grad – og særligt – rammer vore medlemmer. Vi protesterede over for Miljøministeriet og Folketingets Miljøudvalg mod lovfor-

slaget, både i skrift og tale, men alt sammen forgæves. Da loven var vedtaget, klagede vi til EU Kommissionen over konkurrenceforvridningen, der efter vor opfattelse er et resultat af ulovlig statsstøtte i kraft af de selektive rabatter. Kommissionen har med henvisning til et svar fra den danske Kammeradvokat i første omgang afvist vor klage, men med mulighed for replik fra vores side. En sådan har vi indgivet. Nu afventer vi således en fornyet vurdering fra Kommissionens side.

Afgiftsmodellen bygger angiveligt på en model, som er foreslået af en såkaldt "Spildevandskomité" som en af flere modeller. I komiteens model er sidste "trappetrin" imidlertid placeret ved 10.000 kubikmeter – ikke ved 20.000. Efter DSM's opfattelse er der derfor langt fra tale om, at den indførte rabat er foreslået af Spildevandskomiteen.

Fondsprojekter

Produktionsafgiftsfondene fordeler midler fra slagting og eksport af levende dyr til at støtte den pågældende sektors generiske, dvs. alment nyttige, aktiviteter. Det kunne være udvikling og videndeling i værdikæden fra jord til bord. Formålet er blandt andet at sikre sektorernes høje fødevarer sikkerhed og veterinære status, som er en forudsætning for, at dansk kød har adgang til markeder i og uden for EU. Samtidig kan der ydes støtte til forskellige projekter, der gavner samarbejdet mellem brancheorganisationer og myndigheder. Fondene støtter ikke aktiviteter, der er knyttet til enkelte virksomheder eller en snæver gruppe af interessenter.

Danske Slagtermestre har i 2014 gennemført de tre projekter, der fik tilsagn om støtte fra Svine- og Hesteafgiftsfondene. Der blev ikke givet midler fra Kvæg- eller Fåreafgiftsfonden. Et af projekterne er slagteriweb, der løbende udvikles i takt med ændringer af regler om salmonella- og fødevarekædeoplysninger.

Der er ansøgt om støtte til fem projekter i 2015, hvoraf det ene søges sammen med Landbrug & Fødevarer. I skrivende stund er der glædeligvis givet tilsagn fra Svine- og Kvægaugiftsfondene, for sidstnævnte til et samarbejdsprojekt med Landbrug & Fødevarer.



Et travlt år for slagtehusene

www.slagtehuse.dk

I 2014 er hjemmesiden www.slagtehuse.dk gået online. Her har DSM samlet navne og adresser på alle de slagtehusene, der er medlemmer hos DSM. Den enkelte kunde kan således nemt finde det nærmeste slagtehus. Derudover er der samlet en række illustrationer på udskæringer af kød fra svin, okse, lam og kalv samt tilhørende opskrifter.

Dyrevelfærd er meget vigtig for DSM's slagtehusene. Derfor er der også en side med oplysninger om dyrevelfærd og links til lovgivningstekster herom, ligesom kødkontrollen har fået sit eget menupunkt. Hjemmesiden har den enkelte forbruger som sin primære målgruppe, men der er også et lukket forum for slagtehusene, hvor de med login får adgang til diverse intern information, billemateriale til annoncer osv.

Markedsføring/profilfoldere

Den ny fælles markedsføring for slagtehusene er blevet søsat med stor succes. Hvert af de 25 slagtehusene har fået udarbejdet en individuelt tilpasset profilfolder efter at have været interviewet af DSM's eksterne tekstforfatter. Efterfølgende har DSM's egne fotografer været på besøg hos disse slagtehusene, hvor de har taget billeder af butikker og slagtehusene. Dette har indtil videre resulteret i et oplag på ca. 50.000 foldere.

Studietur til Dublin

Slagtehusudvalget besluttede at arrangere en studietur til Dublin. Det resulterede i, at en gæv flok slagtehusere i september drog afsted til "den grønne ø". Her havde fødeveareafdelingen fået assistance af DSM's søsterorganisation i Irland, som havde sørget for et tætpakket program med mange spændende virksomhedsbesøg.

Det danske følge startede med at få en spændende rundvisning i den irske organisation. Efterfølgende stod den på hele to dage spækket med besøg i en række blomstrende butikker og slagtehusene i Dublin og omegn. Det blev en tur med mange interessante faglige inputs og rigtig god networking slagtehusene imellem.

Ny betalingsbekendtgørelse

Slagterierne og kødkontrollen havde i 2013 meget fokus på planlægning af slagtingerne. Omlægningen af gebyrmodellen med det indførte startgebyr har været medvirkende til dette. Kødkontrollen og slagtehusene er blevet mere opmærksomme på, at planlægningen har stor betydning for omkostningerne til kontrollen, hvilket har medført skarp fokus på planlægning. Samlet set blev der opkrævet ca. 2 mio. kr. for meget i gebyr for kødkontrollen i 2013. I første kvartal af 2014 er overskuddet, der har svaret til 35 % af det betalte gebyr, ført tilbage til slagtehusene.

Da det tidligere underskud var tilbagebetalt, og kødkontrollen og slagterierne havde stillet skarpt på god planlægning af slagtingerne, blev gebyret fra 1. januar 2014 nedsat med 41 % svarende til ca. 2,3 mio. kr.

Tilbagebetalingerne og nedsættelserne er resultater af, at det er lykkedes at etablere en god og tillidsfuld dialog mellem Fødevestyrelsens Kødkontrol og DSM.

Slagtehusmøderne

Slagtehusmøderne har været vel besøgt over hele landet. På sommerens møder havde DSM inviteret Kødkontrollen med det formål at klæde medlemsvirksomhederne på til efterårets FVO-inspektion (EU).

FODEXPO

FOODSERVICE • DETAIL • HOTEL • RESTAURANT

Foodexpo-messen 2014, som blev afviklet i dagene 16. til 18. marts i MCH Messecenter Herning, dannede traditionen tro rammen om Danske Slagtermestres fagkonkurrencer: "Danmarks bedste spegepølse", "Danmarks bedste rullepølse" og "Danmarks bedste leverpostej".

De 5 finalister inden for hver af produktgrupperne blev udvalgt ved en bedømmelse søndag den 17. november 2013 i Odense, hvor et dommerpanel bedømte de 189 indsendte produkter og udvalgte de 5 bedste inden for hver produktgruppe. Finalisterne gik videre til finalen søndag den 16. marts i MCH Messecenter Herning, hvor de besøgende – efter at have fået smagsprøver på produkterne – ved deres stemme afgjorde, hvilket produkt der skulle kåres inden for hver af de tre kategorier.

Der var stor publikumsinteresse for konkurrencerne, og "seniorholdet" fra Midt-Vest Slagtermesterforening, som havde påtaget sig opgaven med at uddele smagsprøver af finaleprodukterne til de besøgende, havde en travl dag i Herning.

Præmieoverrækkelsen fandt sted søndag aften, hvor DSM havde inviteret medlemmer, samarbejdspartnere og andre venner af huset til et aftenarrangement i MCH. Arrangementet startede kl. 18.30 med en meget lækker buffet fra Fruehøj Slagter i Herning. Under spisningen leverede Louise Byg Kongsholm fra Pej-gruppen en spændende speedtalk over emnerne: "Den moderne forbruger, tidsånden, detailhandel og foodtrends". Et meget populært indslag, som høstede stor ros fra gæsterne.

Inden præmieoverrækkelsen overraskede DSM's formand en af gæsterne, nemlig tidligere landsformand Jens Munch fra Skagen, som blev kaldt på scenen for

at blive udnævnt til nyt Æresmedlem af DSM. Det var en tydeligt rørt Jens Munch, der modtog såvel det synlige bevis på udnævnelsen i form af en reversnål, samt ikke mindst den store og meget fortjente hyldest fra alle festdeltagerne.

Der blev også lejlighed til at hylde Rune Lunde Havaard fra Rævhede Naturprodukter for DM-titlen (DM for detailslagterelever) tidligere på året, inden Leif W. Laustsen kårede vinderne af DSM's 3 fagkonkurrencer.

Vinder af "Danmarks bedste leverpostej" blev Pølse-Mageriet, Silkeborg, med en baconleverpostej. Vinderen af "Danmarks bedste spegepølse" blev Silkeborg Slagteren med en fransk salami, mens Slagteren og Kokken i Gistrup tog sejren i "Danmarks bedste rullepølse" med en traditionel rullepølse.

I alt 24.243 besøgende lagde vejen forbi Foodexpo, der blev en både dynamisk og spændende messe, som bød på flere seværdige temaområder, 14 fagkonkurrencer, et hav af aktiviteter og nyheder fra 420 udstillere, et ministerbesøg og et nyt og rigtig godt initiativ: "Foodexpo mod madspild". Foodexpo valgte at gå aktivt ind i kampen mod madspild, og alle overskudsvarer fra udstillerne blev efter messen samlet ind og kørt ud til herberger, væresteder og varrestuer i Herning og øvrige dele af Region Midtjylland.

Foodexpo 2016 afvikles i dagene 6. til 8. marts i MCH Messecenter Herning.



Prisværdig vækstpakke

Regeringen og et vekslende flertal af politiske partier indgik i sommeren 2014 forlig om en såkaldt "vækstpakke". Vækstpakken inkluderer bl.a. indholdet i den Vækstplan for Fødevarer, som regeringen lancerede tidligere i 2014.

Det er prisværdigt, at politikerne på Christiansborg har erhvervslivets vilkår i kikkerten, og at de arbejder på at forbedre dem, så Danmark som nation kan øge konkurrenceevnen i forhold til udlandet og dermed skabe mere vækst.

Den store vækstpakke, som altså inkluderer tidligere, mere afgrænsede vækstpakker, og som skal iværksættes fra 2015, indeholder bl.a.:

Forkortelse af centrale offentlige sagsbehandlingstider

- Sagsbehandlingstiderne for miljøgodkendelser reduceres med 20 pct.
- Sagsbehandlingstiderne for etablering af selskaber reduceres med 30 pct.
- For klagesager over strakspåbud og forbud på arbejdsmiljøområdet er målet en reduktion på 33 pct.
- Sagsbehandlingstiden for patentansøgninger i Patent- og Varemærkestyrelsen forkortes med 10 pct.

Forkortelse af sagsbehandlingstider i kommunerne med en tredjedel for:

- Miljøgodkendelser
- Godkendelser af husdyrbrug
- Byggesager

Analysér af lempelse af revisionspligten

Igangsættelse af en analyse af mulighederne for og konsekvenserne ved en lempelse af revisionspligten for mindre virksomheder.

Afskaffelse af medicinelicens for erhverv

Afskaffelse af medicinelicensen for erhverv fra 1. januar 2015.

Analyse af yderligere administrative lettelser

Analyse af mulighederne for yderligere administrative lettelser på områder, der har særlig betydning for danske produktionsvirksomheder.

Ophævelse af danske særregler på fødevarerområdet

Bl.a. ophævelse af kravet om hygieneuddannelse.

Afskaffelse af næringsbrevsordningen

Næringsbrevsordningen afskaffes, så fødevarer virksomheder ikke længere skal have næringsbrev for lovligt at kunne drive virksomhed.

Effektivisering af kødkontrollen

(Læs side 19)

Fokusering af miljøgodkendelser

Miljøgodkendelser af virksomheder forenkles, således at der reguleres på baggrund af virksomhedernes miljøbelastning fremfor størrelsen af virksomhedernes produktion.

Bedre mulighed for genstart efter konkurs

Konkursrådet anmodes om at se på, om gældssaneringsreglerne i tilstrækkelig grad tager hensyn til iværksættere, der er gået konkurs og ønsker at starte på ny (genstartere).

En ny ambitiøs strategi for eksportfremme og økonomisk diplomati

Optimering af Eksportrådets organisation og globale indsats ved at omfordele ca. 15-20 pct. af Eksportrådets ressourcer.

Fødevarerminister Dan Jørgensen og handels- og udviklingsminister Mogens Jensen har efterfølgende – i september 2014 – lanceret en ny eksportstrategi på fødevarerområdet.

Målsætning om byrdereduktion på 2 mia. kr. i 2020 i forhold til 2015

Målsætning om at reducere byrder på erhvervslivet med mindst 2 mia. kr. netto i 2020 i forhold til 1. januar 2015.

Forlængelse af vækstlånordningen

Vækstlånordningen forlænges med fem år indtil 2020.

Ny accelerationspulje

Der oprettes en accelerationspulje på 0,5 mia. kr. målrettet virksomheder med særligt vækstpotentiale.

Vækstløft for små og mellemstore produktionsvirksomheder

Der udbydes et vækstprogram, hvor op til 1000 små og mellemstore produktionsvirksomheder kan få rådgivning og sparring om konkrete tiltag, som virksomheden kan gennemføre med henblik på øget produktivitet og konkurrenceevne.

Pulje voksen- og efteruddannelse

Udmøntning af pulje til mere og bedre voksen- og efteruddannelse.

Ministerens kamp for svinene

I foråret 2014 indkaldte fødevareminister Dan Jørgensen til et såkaldt "Svinetopmøde". Mødet blev holdt den 13. marts, og deltagerne var foruden ministeren og hans topembedsmænd repræsentanter for landbruget, svine-slagterierne, dyreværnsorganisationerne, forbrugerorganisationer, dyrlæger og detailhandelen. Fra DSM deltog direktør Torsten Buhl, som på organisationens vegne på mødet underskrev en "topmødeerklæring" for bedre velfærd for svin.

Erklæringen tager udgangspunkt i en anskuelse om, at "forbedringer i dyrevelfærd godt kan gå hånd i hånd med fortsat vækst og konkurrenceevne for erhvervet".

Blandt de bestræbelser, som vi med erklæringen i fællesskab har forpligtet os på, er:

- Stop for kastration af smågrise uden bedøvelse.
- Nedbringelse af antallet af halekuperede smågrise.
- Flere løsgående søer, også i farestierne.

For at realisere netop disse ønsker, har Fødevareministeriet nu sammenkaldt de involverede organisationer for i fællesskab at fremme de tre mål, bl.a. ved at få forbrugere til at vælge kød fra svin, som opfylder kriterierne. For som det også hedder i erklæringen:

"Slagterierne og detailhandelen forpligter sig til at arbejde for at give forbrugere mere information om og større valgmulighed i forhold til produkter med bedre

dyrevelfærd.

En fælles indsats starter nu."

Ministeriet ønsker

bestræbelsen fremmet med et nyt, statsligt mærke, som garanterede forbrugere, at de tre kriterier var opfyldt for de svin, som kødet kom fra. Dette på trods af erfaringer fra et lignende mærke, som blev introduceret i 1998 af daværende fødevareminister Henrik Dam Kristensen. Dette mærke rokkede ikke nævneværdigt ved forbrugernes indkøb.

Det er klart, at forudsætningen for en forbrugeroplysningskampagne er, at de underliggende problemer er løst. Det er de ikke p.t. Der er uforandret problemer med, at kød fra ukastrede hangrise kan give "ornelugt", at manglende halekupering kan føre til halebid blandt grisene, og at løsgående søer ofte kanøfler hinanden, nogle gange til døde.

Det er Fødevareministeriets opfattelse, at det er lykkedes at løse disse problemer i Holland, og at vi derfor også bør kunne løse dem i Danmark. I den forbindelse havde ministeriet arrangeret en studietur til Holland den 9.-10. oktober 2014.



Vanskelige overenskomstfornyelser

DSM har i 2014 fornyet overenskomsterne med HK Handel, 3F Privat Service, Hotel & Restauration, samt de to overenskomster med Fødevareforbundet NNF på hhv. industri- og butikssiden. Der er på samtlige overenskomstområder indgået nye 3-årige overenskomster.

Fornyelsen af overenskomsterne med HK Handel og 3F Privat Service, Hotel & Restauration (begge minimal-lønoverenskomster) forløb uden problemer. Forligene afspejler niveaet fra de store, toneangivende overenskomster, der var forhandlet på plads, før DSM satte sig til forhandlingsbordet, og som derfor også ville være rammen, hvis parterne var gået til Forligsmanden.

Derimod måtte DSM og Fødevareforbundet NNF en tur i Forligsinstitutionen, da overenskomsterne på butikssiden og for industrielle virksomheder og slagtehus skulle fornyes.

Med Forligsmandens hjælp lykkedes det at opnå et tilfredsstillende resultat på industrisiden, mens resultatet på butikssiden var dybt skuffende og utilfredsstillende, da det heller ikke i år lykkedes at få konverteret normal-lønoverenskomsten til en minimallønoverenskomst.

På Fødevareforbundet NNF's foranledning blev der sidste år nedsat en teknikergruppe på butikssiden, bestående af repræsentanter fra DSM og fra Fødevareforbundet NNF. Gruppens opgave var at udarbejde et oplæg til konvertering af normal-lønoverenskomsten til en minimallønoverenskomst med modregning, sådan som Fødevareforbundet NNF har det med supermarkederne. Gruppen udarbejdede i fællesskab et konkret oplæg, og det var DSM's klare forventning, at oplægget skulle danne udgangspunkt for årets overenskomstforhandlinger med Fødevareforbundet NNF på butikssiden. Det var derfor med stor forundring, at forhandlingsudvalget måtte konstatere, at Fødevareforbundet NNF fuldstændigt ignorerede både oplægget og spørgsmålet om konvertering af overenskomsten til en minimallønoverenskomst. Forhandlingerne brød sammen, og heller ikke

med Forligsmandens hjælp lykkedes det at opnå det ønskede og forventede resultat.

I stedet indgik DSM og Fødevareforbundet NNF et forlig, som alene afspejlede rammen fra de toneangivende områder.

Efter overenskomstfornyelsen lagde DSM en beskrivelse af forhandlingsforløbet på DSM's hjemmeside og på Facebook-profilen, hvor formanden bl.a. udtalte, at "han nu endegyldigt måtte erkende, at han ikke kunne stole på, hvad Fødevareforbundet NNF gav udtryk for".

Fødevareforbundet NNF reagerede på omtalen og krævede, at DSM skulle fjerne artiklen fra hjemmesiden og Facebook-profilen, hvilket blev afvist af DSM. Afvisningen betød, at DSM blev indkaldt til fællesmøde i LO for organisationsfjendtlig adfærd. Fællesmødet blev afholdt den 24. juni, hvor LO opfordrede DSM til at slutte sagen ved at fjerne omtalen af Fødevareforbundet NNF på hjemmesiden og Facebook-profilen. Dette blev endnu en gang afvist af DSM, som fastholdt sit synspunkt om Fødevareforbundet NNF som utroværdige i forhandlingsforløbet. Mødet endte i et uenighedsprotokollat, hvor Fødevareforbundet NNF forbeholdt sig retten til at videreføre sagen i Arbejdsretten. Der er i skrivende stund ikke sket yderligere i sagen.

I DSM finder vi årets overenskomstresultater dyre set i forhold til både inflation og de forretningsmæssige vilkår i virksomhederne, men desværre måtte DSM tidligt i forløbet erkende, at det ikke var muligt at rette op på den gavmildhed, som de store arbejdsgiverforeninger havde lagt for dagen, og som blev toneangivende for de efterfølgende overenskomstfornyelser.



Produktionsskoler som muligt springbræt til slagterfaget

DSM er gået i dialog med produktionsskolerne om et samarbejde, der kan være med til at åbne elevernes øjne for mulighederne i en slagteruddannelse.

Leif W. Laustsen, Karsten Andersen, Torsten Buhl og Jonna Hugger aflagde i maj måned besøg på Korsør Produktionshøjskole. Besøget kom i stand efter et møde med sekretariatschef i Produktionsskoleforeningen, Axel Hoppe. Axel Hoppe deltog ligeledes i mødet i Korsør sammen med forstanderen for Korsør Produktionshøjskole, Gert Møller, som også er næstformand i Produktionsskoleforeningen.

”Vi er alle gode til noget. Det handler bare om at finde ud af til hvad – og så gøre noget ved det”. Sådan beskriver Korsør Produktionshøjskole sin egen rolle i

forhold til gruppen af unge, der enten ikke er afklaret om, hvad de skal uddanne sig til, mangler kompetencer eller ikke har fundet ud af, hvad de egner sig til.

Eleverne på Korsør Produktionshøjskole kan i dag prøve kræfter med fag som maler, smed, tømrer, musik, pædagog, it og catering, mens slagterhåndværket ikke har indgået i skolens tilbud hidtil. Formålet med besøget var derfor at drøfte mulighederne for at indlede et samarbejde mellem DSM og produktionshøjskolerne om at etablere praktikaftaler og uddannelsesforløb for eleverne i DSM's medlemsvirksomheder. Med en samarbejdsaftale med produktionshøjskolerne vil branchen på sigt forhåbentlig kunne øge tilgangen af elever til faget

Danske Slagtermestre i Tvistighedsnævnet

I det forgangne år prøvede DSM også at være en tur forbi Tvistighedsnævnet, idet Fødevareforbundet NNF på vegne af et medlem havde indgivet en klage til Tvistighedsnævnet, hvori der rejstes et krav over for Slagter Gerner og Vindeløv i Kolding.

Sagen omhandlede en elev, der ikke kunne dokumentere sit sygefravær og dermed blev opsagt på grund af ulovligt fravær. Fødevareforbundet NNF mente, at der lå undskyldelige omstændigheder til grund for den manglende dokumentation. Inden sagen kom til Tvistighedsnævnet, havde DSM forsøgt sagen forliget med Fødevareforbundet NNF og også ved møde med formandskabet i Slagterfagets Fællesudvalg.

Midt i juni måned skulle sagen for Tvistighedsnævnet, hvor direktør Torsten Buhl procederede sagen. Nævnet frifandt arbejdsgiveren med henvisning til, at eleven ikke havde overholdt sin oplysningspligt over for arbejdsgiver. Dermed var fraværet udokumenteret og en ophævelse af uddannelsesforholdet på elevens foranledning var berettiget.

Med afgørelsen kunne DSM heldigvis konstatere, at også elever skal overholde oplysningspligten og fremsende fornøden dokumentation i forbindelse med fravær.



En (god) reform af erhvervsuddannelserne

Alle folketingets partier med undtagelse af Enhedslisten indgik i februar 2014 en aftale om en reform af erhvervsuddannelserne, hvis formål er at få flere unge til at vælge en erhvervsuddannelse. Regeringens mål er, at mindst 25 pct. skal vælge en erhvervsuddannelse direkte efter 9. eller 10. klasse i 2020 og mindst 30 pct. i 2025. Det skal bl.a. ske ved, at alle elever udfordres i deres uddannelsesvalg. Det er intentionen, at flere kvalificerede elever starter på og fuldfører en erhvervsuddannelse. I dag er det kun 19 pct. af de unge, der vælger en erhvervsuddannelse direkte efter 9./10. klasse, og samtidig er det kun 52 pct., der fuldfører en uddannelse. Fuldførelsen skal stige fra 52 pct. til mindst 60 pct. i 2020 og mindst 67 pct. i 2025.

Som noget nyt indføres der adgangskrav. Det betyder, at de unge skal have bestået dansk og matematik med mindst 02 for at blive optaget på en erhvervsuddannelse. Elever med uddannelsesaftale får dog direkte adgang til erhvervsuddannelsen. Derudover kan de unge komme ind via en prøve eller en samtale med uddannelsesinstitutionen, hvis de ikke lever op til adgangskravene. Desuden kan der indføres differentierede optagelseskrav på hovedforløbene på de enkelte erhvervsuddannelser.

De nuværende 12 indgange ændres til fire hovedindgange:

- Omsorg og sundhed
- Kontor, handel og forretningsservice
- **Fødevarer, jordbrug og oplevelser**
- Teknologi, byggeri og transport

Det nuværende grundforløb erstattes af et 2-delt grundforløb á hver 20 uger eller i alt 40 uger. For elever, der påbegynder erhvervsuddannelserne efter 9. og 10. klasse, vil grundforløbet vare 40 uger. Grundforløbets første del tilrettelægges, så eleverne udvikler almene og generelle erhvervsfaglige kompetencer. Samtidig får eleverne kendskab til de forskellige fagområder, herunder til praktik- og beskæftigelsesmulighederne, inden de efter et halvt år (20 uger) skal vælge en konkret erhvervsuddannelse. 2. del af grundforløbet er det fagrettede forløb indeholdende de uddannelsesspecifikke fag.

Eleverne skal bestå grundforløbet for at blive optaget på hovedforløbet.

Der indføres en erhvervsrettet 10. klasse (EUD10) for de elever, som ikke kan blive optaget direkte på en erhvervsuddannelse på grund af de nye adgangskrav. EUD10 skal forberede de unge til erhvervsskolerne og afklare dem om deres valg af uddannelse.

Elever, som er fyldt 25 år, tilbydes en særlig erhvervsuddannelse målrettet voksne. Uddannelsen skal tilpasses de kompetencer, som eleverne i forvejen har.

Fremover skal flere unge have mulighed for at påbegynde et EUX-forløb, så de styrker deres mulighed for videre uddannelse. EUX kombinerer en erhvervsuddannelse med en gymnasial eksamen.

Minimumstallet for lærerstyret undervisning hæves til 25 klokke timer pr. uge i 2015, stigende til 26 klokke timer pr. uge i 2016. Sport og motion skal være en del af undervisningen hver dag.

Der tilføres skolerne flere ressourcer til bedre studiemiljøer og udstyr. Samtidig sker der en opkvalificering af lærerne via et virksomhedsforløb, hvor lærerne ajourføres inden for deres fag.

Der indføres undervisningsdifferentiering. Differentieringen kan ske ved at dele eleverne op i hold, der hver repræsenterer et fagligt niveau.

Endelig styrkes uddannelsesgarantien, så eleverne, som gennemfører grundforløbet i en uddannelse, har sikkerhed for at kunne gennemføre hele uddannelsen, hvis eleven opfylder kravene om egnethed, geografisk mobilitet og aktiv praktikpladssøgning. Regeringen har oprettet 50 praktikcentre, som skal sikre, at alle elever kan gennemføre deres uddannelse, uanset om de har læreplads eller ej.

Erhvervsskolereformen skal efter planen træde i kraft efter sommerferien i 2015.

I Slagterfagets Fællesudvalg, hvor Leif W. Laustsen og Jonna Hugger repræsenterer DSM, er udvalget gået i gang med at beskrive ændringerne i detailslagteruddannelsen som følge af den nye uddannelsesreform.

High:five

– job til unge ”på kanten”

DSM er gået i dialog med organisationen High:five, som er et landsdækkende projekt, der har til formål at assistere landets virksomheder med at udvikle socialt ansvar og skabe job og uddannelse til tidligere kriminelle eller kriminalitetstruede unge. Siden 2006 har High:five etableret flere end 1000 forløb, enten som job eller uddannelse, og siden 2010 har 855 af de unge forladt den kriminelle levevej.

Målgruppen er:

- unge under/over 18 år med ren straffeattest, men i ”risikogruppen” for at havne i kriminalitet;
- unge, der har begået kriminalitet og derfor har en plettet straffeattest;
- unge, der afsoner eller netop har afsonet en dom.

High:five arbejder kun med unge, der gerne vil, men ikke selv kan skabe sig en normal tilværelse med job eller uddannelse. Der stilles tydelige krav til de unge, som skal være motiverede til at gå i arbejde/uddannelse, de skal have lagt eventuel kriminalitet bag sig, de skal være 100% stoffri eller i behandling, og endelig skal de have en fast bopæl.

Virksomheder, der ønsker at deltage i projektet, skal blot kontakte High:five, som derefter besøger virksomheden og sammen med virksomheden afklarer virksomhedens motivation og mål, muligheder, begrænsninger og forbehold over for opgaven. High:five tager sig af alt det praktiske vedrørende ansættelsen af den unge og er i hele forløbet virksomhedens ”buffer”, sparringspartner og assistent.



Fødevareremagasinet – et nyttigt medie

Danske Slagtermestres og Ostehandlerforeningen for Danmarks medlemmer samt andre interessenter i branchen modtager 11 gange om året Fødevareremagasinet. Heri kan man dels orientere sig om nogle af organisationernes holdninger og initiativer, dels læse om butikker og andre virksomheder og på den måde forhåbentlig få nyttig inspiration.

Bladet kommer ud til både slagterbutikker, ostebutikker, slagterier, kødforædlingsvirksomheder, leverandører, myndigheder, organisationer og andre kategorier, som alle helst skal finde relevant læsestof. Det er en ikke ubetydelig redaktionel udfordring, som vi forsøger at løse sammen med GPO, som tilvirker og udsender bladet, og som også står for annoncerdelen.

Alle modtagere af bladet bør tænke det ind i den information, som man mener, at det kan være re-

levant at give til omverdenen om, hvad der sker i virksomhederne. Det kan være nye produkter, nye koncepter, udvidelser og tilkøb, ændringer i ledelserne, eller hvad der nu kan være tale om af relevant information. Det sker da heldigvis også jævnligt, at DSM eller redaktionen bliver kontaktet af medlemmer med en god historie.

Siden 2012 udkommer bladet også i en online version på internettet – både på Danske Slagtermestres hjemmeside og på vor Facebook-profil. Sidstnævnte sted er der også mulighed for at komme med kommentarer, både til bladet og til alt det andet, som vi lægger ud på dette sociale medie. Heller ikke her bør man holde sig tilbage.

DM i Skills 2014

Tusindvis af folkeskoleelever fra hele landet valfartede i dagene 23. til 25. januar til Aalborg for at opleve DM i Skills. I alt 42.000 besøgende gæstede Gigantium og DM i Skills, hvilket var publikumsrekord for mesterskabet.

Det var fjerde gang, de danske erhvervsuddannelser samlede sig om et fælles DM i Skills, hvis overordnede formål er at få flere unge til at vælge en erhvervsuddannelse direkte fra folkeskolen. DM i Skills er derfor et vigtigt forum til at vise både de mange elever fra 8.-9. klasse og deres forældre, hvor mange muligheder erhvervsuddannelserne rummer – både når det gælder fag, job og videreuddannelse.

Knap 280 deltagere fra 48 fag levendegjorde dette budskab og fremstod som dygtige rollemodeller og ambassadører for erhvervsuddannelserne, hvilket også blev fremhævet af statsminister Helle Thorning-Schmidt, da hun åbnede mesterskabet torsdag den 23. januar 2014. Efter tre intense dage med godt håndværk, passioneret arbejde og faglig stolthed kunne 37 vindere fra 29 fag lade sig hylde ved en festlig afslutningsceremoni i en fyldt arena i Gigantium i Aalborg.



For de 4 finalister fra DSM-butikker blev mesterskabet en stor succes. Rune Lunde Havgaard fra Rævhede Naturprodukter blev en flot og fortjent vinder af DM i Skills for detailslagtere, mens Annika Gunneklev fra Slagter Ole i Nørresundby blev en lige så fortjent nr. 2.

Også Christine Modin Mazur fra Osted Slagteren og Martin Peter Jørgensen fra Skibhusslagteren i Odense ydede en rigtig flot indsats.

29 fag var med i selve konkurrencen, mens resten af fagene deltog som demonstrationsfag.

DM i Skills 2015 løber af stablen den 8. til 10. januar i Bella Center i København med Region Hovedstaden og Københavns Kommune som værter.

Fødevarer- styrelsens inspektioner

Efter en del udsættelser kom amerikanerne til Danmark tre uger i marts og foretog inspektion af Fødevarestyrelsens arbejde og de danske USA-godkendte slagterier og kødvirksomheder. Både myndighederne og branchen havde forberedt sig grundigt på inspektionen af det danske fødevarer sikkerhedssystem som helhed. Der blev afholdt prøveinspektioner, udarbejdet tjeklister og delt viden på tværs. Da der var tale om en systeminspektion, ville det ikke som tidligere være de enkelte virksomheder, der blev godkendt til eksport. En væsentlig fejl hos en virksomhed eller myndighed ville blive set som en indikation på systemets effekt i hele landet. Efter inspektionen eksporteres som hidtil, samtidig med at det danske system har redegjort for, hvordan både myndigheder og virksomheder sætter mere fokus på opfølgning af fejl samt på vedligeholdelse af lokaler og inventar.

I foråret opstod der en del virvar om danske regler for rituelle slagtninger. Der var dog ingen ændringer i den danske praksis, der betyder, at alle dyr skal bedøves før slagting uanset metode. Det var, til skade for branchen, blevet udlagt som et dansk forbud mod rituelle slagtninger. Derfor blev der i foråret afholdt

en inspektion i Danmark ved en højtstående imam fra Qatar. Han var inviteret af Landbrug & Fødevarer og ICC (Islamisk Kulturcenter) til at besøge både fjerkræ- og kreaturslagterier. I samme anledning blev der aflagt besøg på et slagtehus, hvor der blev set på bedøvelse af lam. Der er efter inspektionen atter ro på området.

I maj måned kom EU (FVO) på inspektion af kontrol af dyrevelfærd i forbindelse med slagting. Inspektionen, der har fokus på effekten af myndighedernes kontrol, blev blandt andet gennemført på nogle af DSM's medlemsvirksomheder. Fødevareafdelingen var med på sidelinien. Alt i alt gik inspektionen godt. DSM's slagteribranchekode er efterfølgende blevet revideret bl.a. i forhold til modtagelse af dyr, kontrol af bedøvelse samt bedøvelsesudstyr.

I efteråret 2014 var der endnu en FVO-inspektion på tapetet – denne gang vedr. hygiejneforordningerne. DSM klædte blandt andet medlemsvirksomhederne på til denne inspektion via slagtehusmøder i hele landet i juni måned. Kødkontrolchefen fra Fødevarestyrelsen deltog i alle møderne for at orientere og vejlede omkring hygiejne. Der vil være fokus på emnet året ud.

Slagteren & den udenlandske studerende

I foråret 2014 fik Slagteren ved Kultorvet, alias Jens "Slagter" Petersen, et bødeforlæg på 190.000 kr. Hans brøde bestod i, at han i 19 måneder havde haft en nepalansk studerende ansat i butikken i mere end de tilladte 15 timer om ugen. Det udløste en bøde på 10.000 kr. for hver måned, den studerende havde været ansat, altså i alt 190.000 kr.

Imens havde staten taget imod skat fra den på gældende og altså vidst, at han arbejdede der, men uden at gøre opmærksom på, at det var ulovligt, og at slagteren var i færd med at akkumulere en bøde med 10.000 kr. om måneden, hvad han ikke havde nogen anelse om, før han efter 19 måneder blev forelagt en bøde.

Hverken den studerendes pas eller arbejds- eller opholdstilladelse oplyste noget om begrænsningen, og den står heller ikke specifikt i nogen lov eller bekendt-

gørelse. Den fremgår af nogle øvrige retningslinjer, som slagteren efter hans egen og DSM's opfattelse ikke havde nogen jordisk mulighed for at kende. Alligevel blev han i Københavns Byret dømt til at betale bøden.

I byretten var det slagteren selv, der førte sagen. DSM tilsagde ham under forløbet støtte i en eventuel ankesag og kontaktede efter dommen Dansk Erhverv (DE) og foreslog at gøre fælles sag, idet den jo ikke kun berører slagtere, men alle næringsdrivende. DE reagerede ved at tilbyde at sætte en af deres advokater til at føre sagen ved landsretten. Dette tilbud tog Jens Slagter og DSM naturligvis med stor tak imod.

Sagen er berammet til domsforhandling ved Østre Landsret den 18. februar 2015.





100 års jubilæum i 2015

Lørdag den 6. juni 2015 kan Danske Slagtermestre fejre sit 100 års jubilæum.

DSM har i den forbindelse nedsat et jubilæumsudvalg, som p.t. arbejder med forskellige tiltag til markering og fejring af jubilæet. Bl.a. vil der i anledning af jubilæet blive udgivet et jubilæumsskrift. Journalist på Fødevaremagasinet Eivind Sønderborg Johansen er tekstforfatter på jubilæumsskriftet og har fået hjælp til indholdet fra en række tidligere formænd, direktører, Æresmedlemmer, ansatte og andre med kendskab til DSM og foreningens historie.

2015 vil blive brugt på at sætte fokus på DSM og foreningens medlemmer i form af markedsføringskampagner og andre markedsføringstiltag til foreningens butiks-, slagtehus- og industrimedlemmer.

Selve dagen fejres med en reception på DSM for medlemmer, leverandører, samarbejdspartnere og andre venner af huset og med efterfølgende spisning og socialt samvær for DSM's medlemmer.

Som den opmærksomme læser nok kan fornemme, har det nedsatte jubilæumsudvalg mange bolde i luften. Vi kan endnu ikke løfte sløret for indholdet af de enkelte tiltag, men kan love, at der lægges op til nogle spændende markedsføringstiltag og et brag af en fest lørdag den 6. juni 2015 på DSM.

Vi skal derfor opfordre alle medlemmer til allerede nu at sætte X i kalenderen. Invitation til arrangementet udsendes på et senere tidspunkt.

Interesse for kontrolkampagner

DSM følger med stor interesse Fødevestyrelsens kontrolkampagner og formidler spørgsmål fra Fødevearekontrollen til branchen og omvendt. Ikke alle kampagner er rene kontrolkampagner. Dele af kampagnen kan være indsamling af viden eller en vejledning om et område, hvor praksis ønskes ændret eller ikke har været helt klar. Et eksempel er nitritkampagnen, hvor mange DSM-medlemmer fik udtaget prøver af kød før og efter lagesaltning. Disse prøver skal gøre Fødevestyrelsen – og branchen – klogere på, hvad der sker med nitrit i lagen.

Forud for efterårets kampagne om fremstilling af spegepølser har DSM har fået lov at bruge et projekt, hvor Teknologisk Institut (DMRI) og Slagter Theilgaard har samarbejdet om korte vejledninger rettet mod samtlige medlemmer af DSM. Baggrunden var blandt andet, at der var varslet en kampagne om kontrol af fremstilling af spegepølser, uden at der fandtes en vejledning, vi kunne henvise til. Hidtil har det været acceptabelt at bruge gammelkendte og traditionelle opskrifter i detaileddet. Nu skal man dokumentere, hvorfor det virker.



Billigere dyrlæge- og kødkontrol

I de senere år har Fødevestyrelsens afdeling for kødkontrollen på slagterierne udført et prisværdigt arbejde for at sænke prisen på den statslige kødkontrol. Det er for så vidt også tiltrængt, som disse udgifter havde nået et alt for højt niveau og dermed var blevet en alvorlig belastning for de danske slagteriers konkurrenceevne.

For de slagtehus, som ikke har fast tilsyn, men som får besøg af en (privat) dyrlæge morgen og eftermiddag, kunne prisen for disse besøg reduceres med 41 % fra den 1. januar 2014.

Tidligere er det lykkedes at sænke prisen for det faste tilsyn på de større slagterier ganske betydeligt.

I marts 2014 landede en rapport på fødevestministerens bord om muligheder for yderligere besparelser på kødkontrollen på de store, USA-autoriserede slagterier. Det drejer sig om Danish Crown, Tican, Brørup Slagteri og Dane Pork, hvoraf de to sidstnævnte er organiseret i DSM. Rapporten bygger på en undersøgelse, som hen over vinteren blev gennemført af konsulentvirksomheden PA Consulting Group – på de fire slagteriselskabers regning. Rapporten omhandler kun disse svineslagterier, men dens resultater vil så vidt muligt også få effekt på andre slagterier.

DSM har haft gode drøftelser med Kødkontrollens direktion og øvrige ledelse, både om undersøgelsen som sådan og om dens resultater, bl.a. på et møde på Brørup

Slagteri (nu SB Pork). Af disse møder har vi måttet konkludere, at det er lige vel flot sagt, når fødevestminister Dan Jørgensen i en pressemeddelelse har proklameret, at han vil spare virksomhederne for kødkontroludgifter for 25 mio. kr. årligt. I 2009 blev der lavet en i vidt omfang tilsvarende øvelse, dengang af konsulentvirksomheden PWC på initiativ af daværende fødevestminister Eva Kjer Hansen. Den rapport, der rejste omfattende kritik af Kødkontrollen, indeholdt en række anbefalinger, som ministeriet tog til sig og satte i værk. Derfor er de "lavthængende frugter" allerede plukket, og de yderligere besparelser, som Dan Jørgensen har proklameret, er ikke alle så ligetil at gå til. En del af dem forudsætter således investeringer på slagterierne, og derfor er det en konkret afvejning i de enkelte slagteselskaber, der afgør, om de enkelte anbefalinger sættes i værk.

Under alle omstændigheder fortjener både ministeren samt Fødevestyrelsen i almindelighed og Kødkontrollen i særdeleshed ros for atter at udfolde bestræbelser for bringe kødkontroludgifterne ned på et konkurrencedygtigt niveau. Det således også prisværdigt, at ministeren har iværksat et såkaldt "nabotjek", der skal undersøge, om danske svineslagterier har unødigt vanskeligere vilkår end tilsvarende slagterivirksomheder i udvalgte andre lande i EU, måske som følge af, at vi implementerer EU-reglerne strengere end andre medlemsstater.



SamMark & veterinærdirektøren

Siden 2012 har organisationen SamMark været tilknyttet Danske Slagtermestre som medlem. DSM har i det forløbne år især bistået SamMark i en sag om dyrlægekontrollen på samlestederne. I mange år har systemet fungeret godt med brug af lokale, privatpraktiserende dyrlæger, men den ordning har veterinærdirektør Per Henriksen, som samlestederne hører under, ønsket at ændre således, at opgaverne i stedet skal varetages af offentligt ansatte embedsdyrlæger.

Det er SamMarks og DSM's frygt, at ændringen vil føre til væsentlig mindre fleksibilitet, lige som vi frygter, at dyrlægenes særlige kompetencer i forhold til de dyr, de skal kontrollere, vil blive for svingende. Kan staten stille med en velkvalificeret dyrlæge på et samlested kl. 5 om morgenen med kort varsel og til en pris, som ikke fordyrer ordningen? Det første tvivler vi på, og da det ikke har været et problem, så længe de privatpraktiserende har varetaget

opgaverne, er der en betydelig risiko for en betydelig forringelse af arbejdsvilkårene for de berørte virksomheder – trods veterinærdirektørens forsikring om, at det ikke vil ske. Hvad det andet (prisen) angår, kan vi allerede konstatere, at omkostningerne til dyrlægekontrollen på samlestederne er steget som følge af omlægningen.

Mens dyrlægekontrollen på samlestederne altså sorterer under Fødevarestyrelsens veterinærdirektør, sorterer dyrlægekontrollen på slagtehusene under styrelsens kødkontrolldirektør. Her har styrelsen bevæget sig i den modsatte retning – fra brug af embedsdyrlæger til privat praktiserende. Det har medført et langt mere smidigt system, som oven i købet er blevet billigere. Det er et særdeles velfungerende system, som der heldigvis ikke er nogen planer om at ændre, og også derfor er det besynderligt, man nu for samlestederne vælger at gå den vej, som for slagtehusene viste sig uhensigtsmæssig.

En sensommer med LISTERIA

I sommeren 2014 lærte mange danskere et nyt ord: Listeria. Det begyndte, da fødevarer kontrollen fandt bakterien på virksomheden Jørn A. Rullepølser, der i den forbindelse også pludselig blev landskendt. Det var begyndelsen på en mediestorm, som også omfattede virksomheder, som havde købt varer af Jørn A. Rullepølser, og siden også andre virksomheder, som også viste sig have listeria. Som følge af al balladen gav både myndighederne og virksomheder sig nemlig til at lede særligt grundigt efter netop denne bakterie, og da der næppe nogensinde har fandtes et køkken uden listeria, dukkede den snart op alle vegne.

Listeria er ikke farlig for raske mennesker, men kan være det for dem, der i forvejen er meget svækkede og stort set ikke har noget immunforsvar. Man kan diskutere, om de så ikke ville være døde alligevel, men i hvert fald nåede myndighederne frem til, at listeria var dødsårsagen i et tocifret antal tilfælde inden for det seneste års tid.

Jørn A. Rullepølser A/S er ikke medlem af DSM, men af Landbrug & Fødevarer, som ydede virksomheden diskret assistance, uden at det dog kunne redde virksomheden. I DSM's medlemskreds fandtes til gengæld nogle virksomheder, som havde købt Jørn A.'s ulyksalige lammerullepølser og dermed også virksomhedens listeria. Det førte til ganske voldsomme reaktioner fra Fødevarerstyrelsens side, som i et tilfælde skred ind med et produktionsforbud, skønt bakterien trods talrige prøver ikke kunne påvises i nogen produkter. For styrelsen var det tilstrækkeligt, at den lod sig finde "i miljøet", herunder

i en kloak. Det hele var meget dramatisk og efter DSM's opfattelse en voldsom overreaktion. DSM bistod virksomheden med dialogen med styrelsen på alle niveauer og bidrog således til, at restriktionerne omsider blev hævet, så der atter kunne komme gang i produktionen.

Listeria-sagen har vist, at fødevarer virksomheder lever livet farligt. Uanset hvor omhyggelig og grundig man er med rengøring og hygiejne, kan man aldrig gardere sig mod bakterier, som altid har været en del af "miljøet", og som kan gemme sig alle steder. De fleste af de virksomheder, der har fået påvist listeria, har fulgt de foreskrevne procedurer og i det hele taget gjort, hvad de skulle. Alligevel var den der, og sådan vil det formentlig være hos alle fødevarer virksomheder og i alle fødevarer butikker.

Det betyder, at fødevarer myndighederne reelt har hjemmel til at lukke samtlige fødevarer virksomheder og -butikker i Danmark – eller i EU for den sags skyld, for lovgivningen bygger på EU-forordninger. Dermed lever de i virkeligheden en retsløs tilværelse – på myndighedernes nåde. Det er naturligvis ikke tilfredsstillende i et retssamfund, og derfor bør sagen afføde en generel debat om retssikkerhed i fødevarer sektoren.

Heldigvis har Fødevarer styrelsen p.t. en ledelse, som godt kan se problemet, og som gerne vil dialogen. Men det løser naturligvis ikke det generelle problem, som kan blive uhyggeligt aktuelt, hvis styrelsen på et tidspunkt får en mindre erhvervsvenlig ledelse.



Indkøbsforeningen udvider

DSMI Indkøb blev stiftet i 2013 af en række af DSM's industrimedlemmer. Pap var det første område, der blev udbudsrunder omkring. Boxon blev valgt som leverandør, og det gode samarbejde med virksomheden er fortsat.

Vasketøj er også et område, der har været i udbud. Berendsen præsenterede en skræddersyet løsning til DSMI Indkøbs medlemmer med et besparelspotentiale på

20-25 %, og valget faldt dermed på Berendsen som fremtidig samarbejdspartner på vasketøjsområdet.

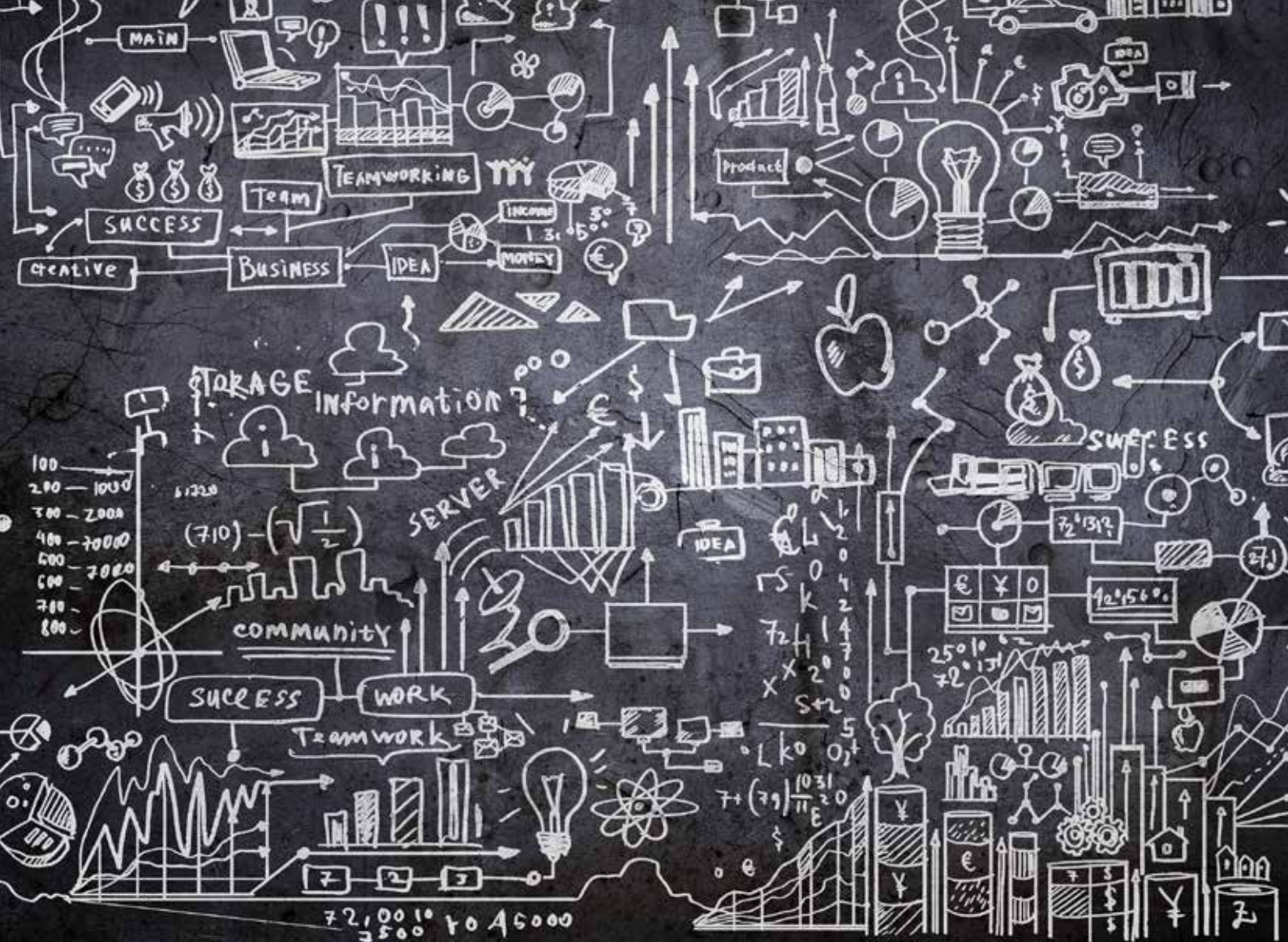
Folie er ligeledes et produkt, der er kommet ind i DSMI Indkøbs portefølje. Wipak blev valgt som leverandør på baggrund af deres oplæg på priser, service og teknisk know how. Besparelsen ligger i samme leje som på pap - omkring 15-20 %.

DSM Plus – en udvidet personaleservice

DSM+ er et udvidet tilbud om hjælp og vejledning til at få løst de mange opgaver og svære spørgsmål, der hele tiden dukker op, når man er selvstændig slagtermester og har personale ansat. Fx om refusion, når medarbejdere er syge eller på barsel. Det kan også være, at man ikke er opmærksom på, at man kan søge om præmie og bonus for elever eller refusion af deres transportudgifter, når de er på skole.

Det er Jonna Hugger og Karina Faltz, der administrerer DSM+. Ordningens brugere kan booke et årligt møde i virksomheden med en af de to medarbejdere og få svar på alle tænkelige personalespørgsmål.

Hjælpen fra DSM+ i de butikker, der er tilmeldt ordningen, går primært på gennemgang af ansættelseskontrakter contra lønsedler, kigge på virksomhedens arbejdsmiljø og generelt få en snak om de ansattes forhold, herunder mødetider, pauser, personaleregler osv. Derudover søges der for stort set alle virksomheder om refusion ved sygefravær og barsel samt flexjobsrefusioner. Kæden mad med mere har for 2014 købt det udvidede tilbud til alle kædens butikker – flertallet af disse butikker har ved siden af øvrige interesserede virksomheder været besøgt i det forgangne år, og indtrykket fra DSM er, at ordningen har været til stor hjælp hos de deltagende virksomheder.



Travlhed i DSM Consult

DSM Consult har haft mange jern i ilden i årets løb. Mange medlemmer har ønsket bistand i forbindelse med autorisation af nye aktiviteter samt certificering til brug på særlige markeder.

DSM Consult har haft en del opgaver hos medlemsvirksomheder, der på grund af øget aktivitet møder krav fra større kunder, som kræver dokumentation eller certificering, der rækker ud over gældende lovgivning. Det betyder typisk, at hele egenkontrollen skal tilpasses de aktuelle certificeringskrav, og at det, man gør i forvejen, skal tydeliggøres og dokumenteres endnu mere. Formålet er at blive certifice-

ret med færrest mulige anmærkninger efter en audit, der nemt kan vare fra tidligt morgen til sen aften.

Andre medlemmer ønsker bistand til mindre og mere nicheprægede opgaver. Når man er fuld af ideer til at gøre tingene på nye måder, støder man på en række udfordringer i fødevarerelovgivningen. DSM Consult bistår med at finde ud af, hvilke udfordringer, der er, og hvordan de håndteres.

DSM Consult har desuden indledt et samarbejde med Videncentret for Landbrug om at rådgive producenter i forhold til at få deres produkter afsat lokalt.



Elektronisk egenkontrol – en nem succes

Stadig flere medlemsvirksomheder benytter sig af elektronisk egenkontrol. Der er ca. 320 virksomheder, der er aktive e-Smileys-brugere. Deriblandt er der 68 slagtehus og 28 industrimedlemmer.

E-Smileys opdateres og udbygges løbende med nye og til stadighed mere funktionelle moduler. Disse spænder lige fra kursusmodul til online certifikatkursus i fødevarehygiejne, over APV-modul (arbejds miljø) til modul for automatiske sensorer, der integreres med det elektroniske egenkontrollsystem.

Fødevareafdelingen har i løbet af 2014 foretaget flere mindre revideringer i slagteribranchekoden. Bl.a. i afsnit, der omhandler dyrevelfærd. Dette på baggrund af FVO-inspektionen (EU), der lagde vejen forbi i foråret. Derudover er detailbranchekoden ved at blive gennemarbejdet i en større opdatering. Ek-

sempelvis bliver afsnit vedr. mærkning fuldstændig revideret pga. forordningen, der træder i kraft i december 2014.

Det ligger DSM meget på sinde, at medlemmerne føler sig fortrolige med - og er opdaterede på - det elektroniske egenkontrollsystem. I efteråret 2014 havde fødevareafdelingen derfor inviteret den tekniske chef hos e-Smileys til DSM's domicil i Odense for at afholde en kursusseance for DSM's industrimedlemmer. Fokus var på kontroller og logbøger på et udvidet niveau, og det var en stor succes med flot tilslutning til kurset. Det skyldes bl.a., at det var et velafgrænset emneområde, samt at medlemmerne selv havde budt ind med emner og spørgsmål under de forberedende øvelser.

Få tjek på forsikringerne – og måske et godt tilbud

Mere end halvdelen af DSM's medlemmer, og det gælder nu både butikker, slagterier og industrivirksomhederne, har benyttet sig af tilbuddet om at tegne forsikringer gennem FPR Forsikringsmæglere.

Den nuværende, bagvedliggende aftale er indgået med det norske forsikringselskab Protector.

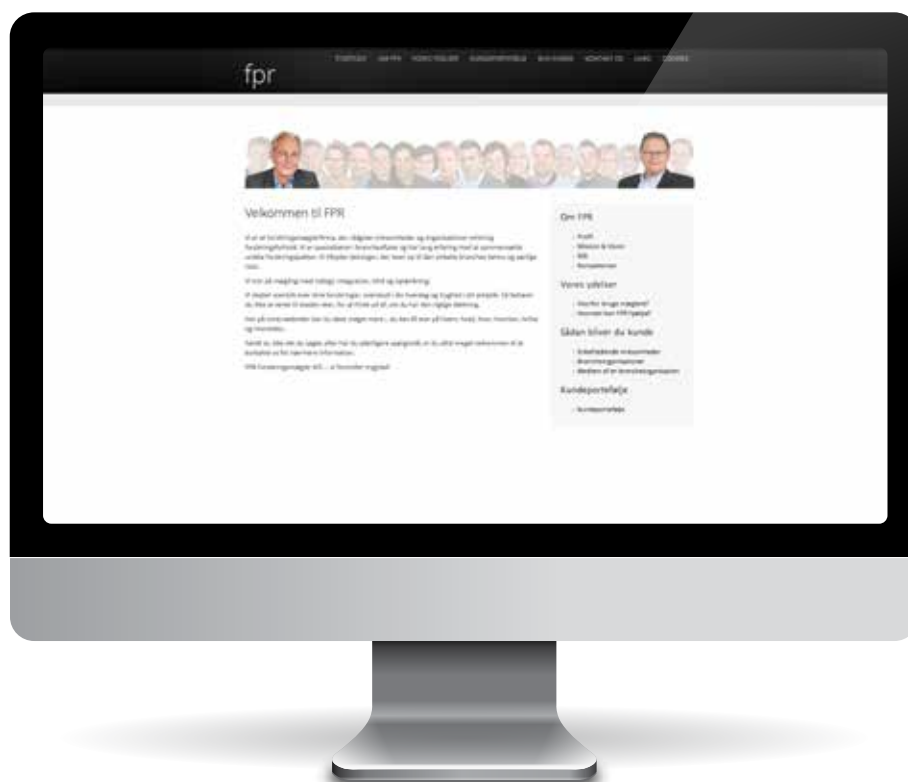
Samarbejdet med Protector har vist sig at leve op til forventningerne om en mere smidig skadesbehandling, hvor FPR Forsikringsmæglere i højere grad selv kan varetage skadesbehandlingen i de mindre skadesager.

Det er helt klart DSM's erfaring, at de forsikringstilbud, som ligger i "slagterpakken", er meget attraktive for medlemmerne. Der er næsten altid penge at spare – ikke sjældent mellem 20 – 35 %. Faktisk er det ofte sådan, at man samtidig med en lavere præmie også får en bedre forsikringsdækning.

Derfor kan det klart anbefales at benytte sig af FPR Forsikringsmæglere tilbud om at få en uforbindende gennemgang af sine forsikringsforhold. En sådan gennemgang vil sikre, at man hverken er over- eller underforsikret, og samtidig får man afprøvet, om man betaler en højere præmie end nødvendigt.

Gennemgangen indebærer, at man underskriver en erklæring om, at FPR Forsikringsmæglere må indhente oplysninger omkring virksomhedens forsikringsforhold hos det nuværende forsikringselskab.

Det koster ikke noget, og FPR Forsikringsmæglere udfører alt arbejdet. Det resulterende forsikringstilbud er på ingen måder bindende.



DSM Regnskabservice

Stadig godt i gang, nu på 3. år...

DSM Regnskabservice er et tiltag, som DSM igangsatte ved indgangen til 2012.

Ideen bag dette medlemstilbud er at levere den revisor-/bogføringsassistance, som de fleste medlemmer har behov for, og som de i forvejen køber sig til eksternt, typisk hos deres revisor.

Vi lover at levere en service og en kvalitet, som mindst ligger på højde med det, man får hos en revisor, og at gøre det til en lavere pris.

Dette nye tiltag er blevet godt modtaget blandt medlemmerne, hvilket flere artikler i Fødevarer magasinet også vidner om.

DSM Regnskabservice udarbejder p.t. regnskab for 20 virksomheder, fordelt på 19 slagtere og en osthandler, og vi foretager tillige bogføringen for halvdelen af disse virksomheder.

Vi har udvidet vores service således, at vi nu tillige med bogføringen kan stå for indberetning af virksomhedens løn. Vi leverer denne service til 5 virksomheder.

Vi har i øjeblikket 4 virksomheder i "pipeline", dvs. at de har accepteret et tilbud fra os og bliver kunder hos os

fra starten af det kommende regnskabsår. Det drejer sig om tre slagterbutikker og en osthandler.

DSM Regnskabservice er blevet en af de største bidragsydere til de årlige Normtal, som vi udgiver i samarbejde med Slagterrevisorerne. I den seneste udgave har vi bidraget med talmateriale fra 18 medlemsvirksomheder ud af i alt 52.

Samarbejdet mellem vores revisor og DSM's kædekonsulenter fungerer stadig på bedste vis.

Hvis virksomhedens regnskab begynder at vise tegn på problemer, for eksempel fordi der er for lidt tilbage på bundlinjen, så kan revisor og konsulent i forening komme med gode input til, hvor og hvordan der kan justeres på virksomhedens drift, så der atter kommer balance i tingene.

Som et nyt tiltag tilbyder vi nu at lave regnskab og bogføring for alle lokalforeningerne – vel at mærke uden beregning.

Kontakt os, og få et uforpligtende tilbud. Det koster ikke noget.



mad med mere - en voksende kæde

mad med mere står stærkere end nogensinde før siden opstarten for godt 11 år siden.

I dag rummer *mad med mere*-kæden 47 butikker. I det forgangne år har *mad med mere* budt velkommen til Jan Larsen, Karl Johan i Albertslund, Kennet Hansen, Østed Slagteren, Morten Skov Paulsen, Eddies Kød i Glumsø og Anders Koppel, Kongebakkens Slagter i Roskilde.

1. februar ansatte *mad med mere* Lenette Kock, som er uddannet grafiker.

I de forgangne år har *mad med mere* haft stor succes med "slagteraviserne", som bliver reklameomdelt. Derfor har kæden i 2014 øget med yderligere to aviser årligt, så man nu er oppe på seks i alt.

Midt i januar måned udkom en fødselsdagsavis, som viste sig at være god for salget i butikkerne efter en dyr julemåned. I påsken en lille opskriftfolder til kunderne. Ellers er "slagteraviserne" udkommet i sommer med grill. Dog har flere butikker valgt at få annonce i lokalaviserne for at blive set af endnu flere forbrugere. De butikker, der fortsat får reklameomdelt, får udsendt 5.000 stk. "slagteravisere" i lokalområdet.

I december 2013 udgav *mad med mere* i samarbejde med Carlsberg en juleopskriftsbog med julens lækre retter og godt øl til. Vi kaldte julebogen for "Jul, sul og god øl".

Samarbejdet fortsatte i 2014 med Carlsberg samt en ny stærk spiller på markedet, Arcus Denmark A/S - De Danske Spritfabrikker. I år fik vi udarbejdet en smørrebrøds-

bog på 100 sider. For hvad er mere dansk end smørrebrød med øl og snaps. Smørrebrødsbogen er bygget op omkring det traditionelle og det moderne smørrebrød. Den traditionelle del er udviklet af *mad med mere* og det moderne smørrebrød af Hotel- og Restaurantskolen.

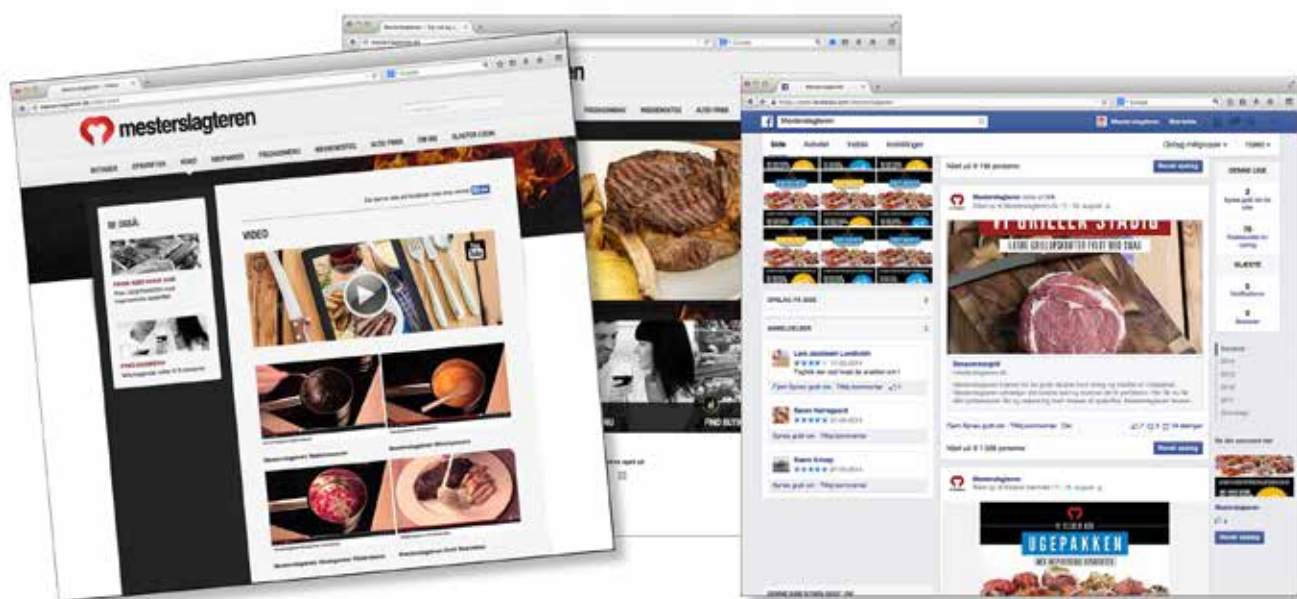
En af de ting, *mad med mere* er stolt af, er fotostudiet, som vi fik etableret for 1½ år siden i huset på Poppelvej i Odense. Uden fotostudiet ville *mad med mere* ikke have haft nær så mange billeder, som vi nu gør brug af i diverse kampagnematerialer til markedsføring, ikke mindst til vores "slagterbog", som butikkerne får tilsendt 2 gange om året. En "slagterbog", der viser hele markedsføringen hen over året.

mad med mere har også fået udarbejdet en produktionskalender, hvor butikkerne kan se samtlige de kampanjer, der kører i løbet af året.

Som noget nyt er *mad med mere* gået på Facebook, og flere butikker er fulgt efter. På den måde når synligheden endnu længere ud til forbrugerne.

Som en lille service til kunderne har *mad med mere* fået trykt 5 forskellige saucekort med en påtrykt scan-kode. Når kunderne scanner denne, vil en video poppe op på deres iphone eller tablet, så de kan se, hvordan sauceen laves.

I slutningen af september/begyndelsen af oktober 2014 afviklede *mad med mere* en studietur til Toscana i Italien med 35 tilmeldte.



Mesterslagterens: Udvikling og eksekvering

Mesterslagterkonceptet bygger på et hovedprincip om frivillighed, hvor slagteren bruger kræfter på indkøb og udbud af kvalitetsvarer med fokus på kunderne og så vidt muligt overlader markedsføringen af butikken til Mesterslagterens markedsføringsafdeling.

Markedsføringsafdelingen har stor erfaring med projektledelse og styring af kampagner og har en kommerciel, strategisk og kreativ forståelse med blik på de langsigtede strategiske mål samt den kortsigtede effekt i udviklingen og eksekveringen af nye salgs-, branding- og markedsføringstiltag til både trykte og digitale medier.

Markedsføringsafdelingen har efterhånden tilegnet sig stor erfaring med produktion af interaktive medier eller andre former for elektronisk kommunikation, hvor grafik, typografi, video, billedforståelse, æstetik, interaktiv fortælle teknik, formsprog og ikke mindst en unik bruger-venlighed er i højsædet.

Det gælder om at finde de rigtige kanaler, som både passer til virksomhedens og kundernes behov. Bruger man sociale medier, som fx Linked-In, Facebook, Twitter og Youtube, er det i vid udstrækning for at udbrede kendskabet til hjemmesider og butikker.

Herudover arbejder Mesterslagterens til stadighed på at gøre de seks årlige højtidskampagner – jul, nytår, forår, sommer, sensommer og efterår – højaktuelle hvert år. Dette gøres ved at følge trends eller at skabe nye. Kampagnerne består i indoor-materialer som f.eks. brochurer med inspirerende opskrifter til kunden samt loftskilte, postkort, plakater og streamers.

Butikkerne gør også mere og mere brug af tilbuddet om produktion af f.eks. mad-ud-af-huset foldere, lokalannoncer eller tilbudsplakater til en meget favorabel pris.





OSTEHANDLERNE indoor og outdoor

Ostehandlerforeningen for Danmark har siden 2006 få varetaget sine interesser af Danske Slagtermstre, men som selvstændig organisation med egen bestyrelse, økonomi m.v. OfD kan således tilbyde sine medlemmer samme service som DSM og har eksempel vis fået udarbejdet sin egen branchekode. Ligeså bistår vi OfD's medlemmer med de udfordringer, de måtte have i forhold til fødevaremyndigheder og -lovgivning, ligesom vi tilbyder regnskabsassistance, udvidet HR-hjælp m.v.

For OfD bistår vi også med hjælp til markedsføring, bl.a. i samarbejde med engrosvirksomheden Osteme-

steren A/S, som også er ejet af ostehandlerne. Det sker bl.a. med gadeplakater med "månedens ost" – altså 12 forskellige oste, én ny ost til hver måned. Det har vist sig, at være en succes, hvorfor man fortsætter konceptet i 2015. Sammen med gadeplakaterne følger nogle "postkort", som kunderne tager med hjem, hvis de ønsker at læse mere om osten.

Ostehandlernes markedsføringsafdeling tilbyder desuden ostehandlerne indoor-materialer som f.eks. brochurer med inspirerende opskrifter, loftsskilte, plakater og streamers. Desuden tilbyder vi at designe og programmere hjemmesider til en meget favorabel pris.

Foreningens stemmeret

Til landsmødet har hver lokalforening, der har betalt kontingent for april kvartal samme år, ret til - udover eventuelle medlemmer af Danske Slagtermestres bestyrelse - at sende 1 delegeret for DSM's regning pr. påbegyndt 10 momsregistrerede medlemmer. Disse repræsentanter deles om foreningens stemmetal.

Lokalforeningens repræsentanter har ved afstemning det antal stemmer, som svarer til deres forenings antal af momsregistrerede medlemmer.

Hver af foreningens afdeling B- og C-medlemmer har ligeledes ret til at sende en repræsentant til landsmødet for DSM's regning. Denne repræsentant kan afgive 1 stemme.

DSM's bestyrelsesmedlemmer har ved afstemninger hver 1 stemme

Valg til bestyrelsen

I henhold til vedtægterne vælges Danske Slagtermestres bestyrelse direkte på landsmødet. Forslag til kandidater fra lokalforeningerne og bestyrelsen skal være DSM's sekretariat i hænde senest 14 dage før landsmødets afholdelse.

På valg er

- Leif W. Laustsen
(modtager genvalg).
- Tom Munkholm
(modtager genvalg).
- Ole Thøgersen
(modtager genvalg).

Herudover vælger virksomhedsmødet to medlemmer til Danske Slagtermestres bestyrelse. Bestyrelsesmedlemmerne vælges for to år ad gangen, idet det skal tilstræbes, at de vælges på skift hvert andet år. Valgbare efter denne bestemmelse er alle aktive B-, C- og D-medlemmer af Danske Slagtermestre, jfr. § 38. Virksomhedsmødet blev afholdt den 28. august 2014.

På valg var:

Kurt Møller, Delika A/S
(modtog ikke genvalg).

Valgt:

Michael Gertz, BF Oks A/S.

Valg af suppleanter

Der vælges 3 suppleanter til bestyrelsen. Forslag til suppleanter fra lokalforeningerne og bestyrelsen skal ligeledes være DSM's sekretariat i hænde senest 14 dage før landsmødets afholdelse

På valg er

- Christian Maltesen, Birkerød
(modtager genvalg).
- René S. Madsen, Viborg
(modtager genvalg).
- Niels Hørlyck, Svendborg Slagtehus
(modtager genvalg).

Antal stemmeberettigede medlemmer ved landsmødet 2014

Forening	Antal medl.	Antal delegerede
Nordjylland	38	4
Thisted-Thy	8	1
Århus	34	4
Esbjerg	7	1
Midt-Vest	34	4
Syddjylland	25	3
Fyn	26	3
Sjælland	50	5
København	58	6
<hr/>		
	280	31
Afdeling B og C	86	86
Bestyrelsen	8	8
<hr/>		
Antal medlemmer/delegerede ved Landsmødet	374	125
<hr/>		
Antal stemmer lokalforeninger		280
Antal stemmer afdeling B og C		86
Antal stemmer bestyrelsen		8
<hr/>		
Antal stemmer i alt		374



Danske Slagtermestre