



97. landsmøde i Middelfart

2014/2015



# BERETNING

## OM FORENINGENS VIRKSOMHED



Danske Slagtermestre



DANSKE SLAGTERMESTRE

# BERETNING

## OM FORENINGENS VIRKSOMHED

DANSKE SLAGTERMESTRES 97. LANDSMØDE I MIDDELFART

søndag den 25. oktober 2015 kl. 09.30 på Hindsgavl Slot, Hindsgavl Allé 7, 5500 Middelfart.

### 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.

# ”Familieudvidelse” og fremtidssikring

Som denne beretning afspejler, har året 2014-15 været særdeles begivenhedsrigt. Og så er det endda kun toppen af isbjerget, der er kommet med i beretningen.

Med virkning fra 1. januar 2015 indgik vi i et sekretariatssamarbejde med Danmarks Fiskehandlere, som flyttede ind på Poppelvej i Odense. Her boede i forvejen ikke blot Danske Slagtermestre, men også Ostehandlerforeningen for Danmark, så fiskehandlerne er faldet ind i en naturlig sammenhæng i et hus med fokus på væsentlige dele af specialfødevarerhandelen.

Denne begivenhed gav anledning til at skabe et fælles talerør for de organisationer, som bor på adressen. Vi indtog også Bager- og Konditormestre i Danmark i denne proces, men da deres direktør temmelig pludseligt døde midt i det hele, valgte de forståeligt nok at sætte deres deltagelse i bero. I stedet kom foreningen SMV Fødevarer ind i billedet og blev det fjerde medlem af paraplyorganisationen FødevarerDanmark, som det lykkedes at stifte i slutningen af juli 2015. Dermed bor der nu reelt seks organisationer i huset: Danske Slagtermestre, Ostehandlerforeningen for Danmark, Danmarks Fiskehandlere, FødevarerDanmark inkl. SMV Fødevarer samt til en vis grad SamMark, som er medlem af DSM, skønt organisationen har sit eget sekretariat i Kokkedal.

For ti år siden boede kun ”Danske Slagtermestres Landsforening” på adressen. Det er således en meget betragtelig aktivitetsudvidelse, der er sket hen over årene, og det har derfor været nødvendigt at øge medarbejderstaben til det omkring det dobbelte – med det resultat, at vi har nået grænsen for, hvad vi kan være af folk i huset. Det giver os i sig selv en udfordring, især i betragtning af den yderligere aktivitetsforøgelse, som kan blive en følge af FødevarerDanmarks og dermed SMV Fødevarers tilkomst.

Umiddelbart havde det nemmeste jo været at fortsætte som blot Danske Slagtermestres Landsforening. Det ville imidlertid være et usikkert fundament, da medlemstallet i en lang årrække havde været vigende og vi derfor nemt kunne ende i en nedadgående spiral med færre medarbejdere som følge af færre medlemmer og dermed rin-

gere service for de tilbageværende – og dermed måske endnu færre medlemmer.

I stedet har vi valgt en ekspansiv strategi, som har skabt mulighed for, at vi har kunnet øge vores medlemsservice betydeligt hen over årene, som jo også har budt på stigende krav til butikker og virksomheder fra lovgivers og myndigheders side, ikke mindst på fødevarerområdet. Det er ikke blevet nemmere at drive fødevareraktivitet – tværtimod – og derfor er behovet for hjælp og støtte fra brancheforeningerne steget. Med dalende medlemstal kan dette øgede behov kun dækkes ved at samarbejde om det – og således pulje ressourcerne. Det er i det lys, de senere års udvikling – og ikke mindst det seneste – skal ses.

Resultatet er, at vi er i stand til at servicere også DSM's medlemmer i et omfang og på et niveau, som de færreste tilsvarende andre brancheforeninger kan. Ligeså kan vi vist i al beskedenhed hævde at, at DSM's indflydelse på branchens rammevilkår rækker ud over det sædvanlige. Så at vi i vort hus i Odense har spredt os vidt, har altså ikke betydet, at fokus på og service over for DSM's medlemmer er faldet. Den er tværtimod steget.

På landsmødet i 2014 gjorde vi det klart, at tiden var kommet til at bruge noget af DSM's ikke ubetydelige egenkapital på en yderligere styrkelse af husets fundament. Det har vi gjort. Det vil naturligvis afspejle sig i det økonomiske resultat for 2015. Men vi har i denne som i alle andre sammenhænge holdt os inden for det ansvarliges rammer.

Med venlig hilsen



Leif W. Laustsen  
formand



Torsten Buhl  
direktør



# Danske Slagtermestres 100 års jubilæum lørdag den 6. juni 2015

En forrygende festdag med reception, middag, minimesse, menuer m.m.

Danske Slagtermestres 100 års fødselsdag blev en forrygende festdag med flot vejr og deltagelse af masser af glade og feststemte gæster.

Til receptionen lørdag eftermiddag myldrede det til fra nær og fjern med både aktive og passive medlemmer, æresmedlemmer, tidligere ansatte, leverandører, andre samarbejdspartnere og venner plus naboer, som beredvilligt havde stillet deres parkeringspladser og garager til rådighed for DSM i jubilæumsweekenden.

Festudvalget havde besluttet at holde arrangementet hos DSM selv på Poppelvej 83 i Odense, og husets medarbejdere stod for afviklingen af arrangementet og de mange opgaver, der skulle løses i løbet af weekenden.

Konsulenterne for *mad med mere* og Mesterslagteren havde kreeret en lækker receptionsmenu, som blev led-

saget af koldt fadøl, vand og vine. Andre medarbejdere stod for modtagelse af gæster og registrering af gaver, mens andre igen tog sig af servering og oprydning, og hvad der ellers bød sig af opgaver.

Der blev holdt flere hyldesttaler til jubilaren. Bl.a. kiggede formanden for Folketingets Fødevareudvalg, René Christensen, forbi og holdt en flot tale for Danske Slagtermestre, og også DSM's formand holdt en flot jubilæumstale, hvor han bl.a. løftede lidt af sløret for den nye paraplyorganisation – i dag kendt som FødevareDanmark.

Efter receptionen, som sluttede kl. 16.30, var der et par timers oprydningspause, inden DSM kl. 19.00 bød foreningens medlemmer velkomne til grillbuffet, musikalsk underholdning ved "Lune Carlsen" og ikke mindst



hyggeligt samvær med kolleger. Der deltog 139 gæster i festen, som var præget af godt humør og høj stemning. Det blev da også ud på de små timer, før de sidste gæster forlod Poppelvej.

Få timer efter, at de sidste gæster havde sagt god nat, var DSM's medarbejdere igen på plads for at gøre klar til "Slagterens Dag" – en messe med deltagelse af knap 30 af mad med mere og Mesterslagterens leverandører, som præsenterede nyheder inden for deres respektive områder. DSM holdt denne dag "åbent hus", så medlemmer kunne se huset og få et indblik i de mange opgaver, der løses i sekretariatet, samt få en snak med de medarbejdere, der var til stede på Slagterens Dag. Slagternes eget grillhold, Butchers BBQ, præsenterede de retter, som de skulle lave til DM i grill, og grillentusiasten Henrik Som-

merlund, tidligere danmarksmester i grill, gav sammen med sit nye grillhold nogle bud på nye og spændende grillretter. Også *mad med mere's* nytårsmenu blev præsenteret på messen, og endelig deltog Louise Byg Kongs-  
holm fra Pej Gruppen med 3 spændende speedtalks med overskrifterne: "Den moderne, komplekse forbruger", "Den nye luksus" og "Kommercielle fødevaretrends". Slagterens Dag sluttede kl. 16.00.

En stor og hjertelig tak skal lyde til alle, der deltog i jubilæumsfestlighederne. Tak for de mange flotte gaver og for al opmærksomhed i det hele taget. Det blev en dag, som alle i DSM vil mindes med glæde.

# UDDANNELSE

## - slagterne er blevet en del af Industriens Uddannelser

Slagterfagets Fællesudvalg flyttede ved årsskiftet ind hos Industriens Uddannelser i Buen på Vesterbrogade i København og blev dermed det niende udvalg i rækken, der sekretariatsbetjenes af Industriens Uddannelser.

Slagterfagets Fællesudvalg, som tidligere havde adresse hos UCR i Roskilde (Slagteriskolen), har ca. 1000 uddannelsesaftaler fordelt på de tre erhvervsuddannelser: detailslagter, industrislagter og tarmrenser samt en lang række AMU kurser til branchen.

Et vigtigt mål med driftsfællesskabet er at sikre, at virksomheder samt nuværende og kommende medarbejdere også i fremtiden får dækket deres behov for attraktive og værdifulde erhvervs- og arbejdsmarkedsuddannelser.

Ifølge Leif Wilson Laustsen og Jonna Hugger, som repræsenterer DSM i Slagterfagets Fællesudvalg, har man i udvalget et stort ønske om at blive bedre, mere effektive og mere synlige i arbejdet for at gøre det, udvalget er bedst til, nemlig at udvikle erhvervs- og arbejdsmar-

kedsuddannelser, som sikrer et arbejdsmarked med dygtige faglærte. Ligeledes er det et stort ønske at gøre de tre erhvervsuddannelser mere attraktive at vælge for de unge, og en af forudsætningerne herfor er, at uddannelserne bliver mere synlige – både i forhold til de unge mennesker, men også over for forældre og UU-vejledere, som skal rådgive de unge i valg af uddannelse.

Både DSM og Slagterfagets Fællesudvalg glæder sig over det nye samarbejde med Industriens Uddannelser – et dygtig og professionel sekretariat, som giver udvalgets medlemmer den ønskede sparring og det fællesskab, der kan opnås med de andre sekretariater i Buen.

Danske Slagtermestres formand, Leif Wilson Laustsen, er ny formand for Slagterfagets Fællesudvalg. Ny næstformand er Pia Anthonsen fra Fødevareforbundet NNF.

Uddannelseskonsulent i IU, Eskil Holten Haargaard, har fået ansvaret for Slagterfagets Fællesudvalg.

## Kritisk eftersyn af Listeria-indsatsen

Som følge af udbruddet af listeria ("Jørn A"-sagen) i sommeren 2014 besluttede daværende fødevareminister Dan Jørgensen, at sagsforløbet skulle granskes nøje. Derfor blev der i november sidste år gennemført et kritisk eftersyn, hvor sagsforløbet samt myndigheder og institutter håndtering af sagen blev belyst. Her deltog DSM i en workshop sammen med andre repræsentanter for erhverv og forbrugere samt udenlandske og danske eksperter og myndigheder.

Det kritiske eftersyn resulterede i, at der blev nedsat fire arbejdsgrupper, hvor målet var at komme med anbefalinger til tiltag, der kunne reducere risikoen for et nyt stort listeriaudbrud. DSM var her repræsenteret i to af de fire arbejdsgrupper.

På arbejdsgruppemøderne lagde DSM især vægt på, at anbefalingerne resulterede i, at der skulle skelnes mellem ressourcerne på store og mindre virksomheder, og at den anvendte nye analysemetode (fuldgenom sekventering) ikke måtte stille danske fødevarevirksomheder ringere end konkurrenter.

Anbefalingerne til ministeren blev bl.a. at øge virksomheders og myndigheders (tilsynsførendes) kendskab til listeria og at give øget vejledning til virksomheder under tilsyn.

Arbejdsgruppernes anbefalinger fik indflydelse på udmøntningen af Fødevareforlig 3.

Rapport om kritisk eftersyn af Listeria-indsats af 20. februar 2015 kan ses på Fødevareministeriets hjemmeside, [www.fvm.dk](http://www.fvm.dk).



## for detailslagterelever 2015

Talentet var slebet til fineste præcision, da de danske erhvervsuddannelser i dagene 8. til 10. januar for femte gang samlede sig om et fælles DM i Skills.

Mesterskabet satte alle rekorder med 68.000 besøgende i Bella Center i København, hvor mere end 300 af Danmarks dygtigste elever fra erhvervsuddannelserne over 3 dage dystede om at blive danmarksmester inden for 36 forskellige fag.

Daværende statsminister Helle Thorning-Schmidt åbnede DM i Skills og sendte deltagerne afsted i konkurrencen med et ønske om, at de ville inspirere rigtigt mange andre unge til at vælge en faglig uddannelse. Og daværende undervisningsminister Christine Antorini overrakte sejrstatuetterne og omtalte i sin hyldesttale deltagerne som rollemodeller og til stor inspiration for eleverne fra 9. og 10. klasse, som kort tid efter mesterskabet stod over for at skulle vælge ungdomsuddannelse.

6 af de 10 DM-finalister kom fra DSM-butikker. For at bringe eleverne på forkant med mesterskabet afholdt DSM den 8. december en "foodcamp" hos DSM, hvor konsulenterne for Mesterslagteren og mad med mere, Mads Illum Hansen og Martin Beck Poulsen, gav deltagerne masser af gode råd, fif og forslag til løsningen af de enkelte DM-discipliner. Som afslutning på en super god dag fik de 6 DM-finalister udleveret en kuffert med en række af de basisvarer, de skulle bruge til mesterskabet, ligesom Mads og Martin lovede at stå til rådighed, hvis

der opstod spørgsmål til disciplinerne under træningen op til mesterskabet.

Alle 6 gjorde en flot figur ved mesterskabet, men mesterskabets ubestridte stjerne var dog Annika Gunneklev fra Slagter Ole i Nr.Sundby, som efter 3 intense dage med masser af knivskarpt og kreativt håndværk kunne lade sig hylde som en fortjent vinder af DM for detailslagterelever 2015. Lotte Gildbjerg Kristensen fra Slagterriget i Aarhus blev en flot og meget fortjent nr.3.

Danmarks bedste smørrebrødsjomfru-elev, Emma Leth Studsgaard Larsen, kom ligeledes fra en DSM-medlemsvirksomhed, nemlig Rugvænget Smørrebrød i Næstved.

En stor tak for indsatsen skal lyde til samtlige DSM-finalister sammen med et stort til lykke til Annika med danmarksmesterskabet og til Lotte Gildbjerg Kristensen med tredjepladsen. Også et stort tillykke til Emma Leth Studsgaard Larsen med titlen som Danmarks bedste smørrebrødselev.

Med de mange tusinde besøgende hvert år har DM i Skills udviklet sig til landets største uddannelsesevent og et eksperimentarium, hvor udskolingselever selv kan være aktive, prøve et fag og udfordre sig selv på viden og praktiske færdigheder.

DSM i Skills 2016 afholdes i dagene 4. til 6. februar i Messe C i Fredericia. DM i Skills er åben for alle interesserede, og der er gratis adgang.



# Forsikringer: Nu også mod kontaminering

Al erfaring viser, at der kan være rigtig mange penge at spare på forsikringer

Mere end halvdelen af foreningens medlemmer – og her er der tale om både butikker, slagtehus og industrivirksomheder – har tegnet en DSM forsikring gennem FPR Forsikringsmæglere.

Der er etableret en tre årig aftale med det bagved liggende norske forsikringsselskab Protector.

Til trods for gode rammer, og generel tilfredshed med det nuværende forsikringsselskab er det samlede forsikringsprogram nu sendt i udbud, hvor yderligere fem forsikringsselskaber har mulighed for at byde på porteføljen. På denne måde sikrer vi, at DSM's forsikringsprodukter er opdaterede og til den mest fordelagtige pris.

For de medlemmer, som endnu ikke har afprøvet et DSM forsikringstilbud gennem FPR Forsikringsmæglere, kan dette klart anbefales.

Tilbuddet omhandler en gratis og helt uforbindende gennemgang af virksomhedens forsikringer. Som noget forholdsvis nyt, kan man nu også få et tilbud på egne private forsikringer, så det hele eventuelt kan samles ét sted.

En sådan gennemgang indebærer, at man underskriver en erklæring om, at FPR Forsikringsmæglere må indhente oplysninger om forsikringsforholdene hos de nuværende forsikringsselskaber.

Der er næsten altid penge at spare, nogle gange mange penge.

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

## En "skræddersyet" kontamineringsforsikring

Afløst af sagen om Listeria-forurenet kødprodukt, som foregik hen over sensommeren i 2014, besluttede vi hos DSM at vi ville undersøge markedet for forsikring af denne type skader.

En sådan forsikring kaldes en kontamineringsforsikring og har traditionelt været meget dyr at tegne, både hvad angår præmie og selvrisiko.

Tanken var, at vi i det fællesskab, vi som forening repræsenterer, kunne tegne en forsikring på en form for kollektive vilkår. Altså en forsikring, som var målrettet DSM's medlemmer, både butikker, slagtehus og industrivirksomheder, og på mere fordelagtige vilkår, end den enkelte virksomhed selv ville være i stand til.

I samarbejde med FPR Forsikringsmæglere undersøgte vi markedet, og måtte efter et stykke tid konstatere, at det var noget videre op ad bakke.

I de tilbud, vi fik på en forsikringsordning var dyre, og der blev taget nogle forbehold angående dækningen, som gjorde, at det samlede dækningsomfang



ikke var tilfredsstillende.

Herefter prøvede vi at kontakte Protector Forsikring, det selskab hos hvem det nuværende forsikringsprogram har ligget de seneste tre år. Protector Forsikring havde ikke en kontamineringsforsikring på programmet. Men efter at vi havde forelagt vores sag, blev de interesserede og bad os udarbejde et forslag til en sådan forsikring.

Det brugte vi nogle få uger på, hvorefter forsikringsselskabet accepterede det forslag, vi præsenterede for dem. Og dermed var en ny forsikring blevet skabt.

Den nye kontamineringsforsikring dækker efter CPI-standarden, dvs. alle omkostninger i forbindelse med en kontamineringssag, herunder f.eks.:

- Omkostninger i forbindelse med tilbagekaldelse af varer
- Tabt bruttofortjeneste i op til et år, også når det skyldes følgeskader
- Alle omkostninger til rengøring og øvrig retable-ring af virksomheden
- Kriseberedskab/pressehåndtering/konsulentbi-stand i fornødent omfang

Præmien udregnes efter en model, som gør det muligt for alle størrelser virksomhed at være med.

F.eks. er præmien for en butik med en omsætning på kr. 6 mio., og engrossalg mindre end 25%, 6.900 kroner pr. år, og er man i forvejen forsikret hos Protector Forsikring, nedsættes præmien til 5.175 kroner pr. år. Selvriskoen er 5.000 kroner pr. skade.

Tilsvarende er præmien for en industrivirksomhed, med mere end 25% engrossalg, og en omsætning på 100 mio. kroner, 34.013 kroner pr. år. Selvriskoen er her 50.000 kroner, hvilket er det maksimale, den kan blive.

Generelt gælder det, at præmien nedsættes med 10%, hvis selvriskoen fordobles.

Hos DSM mener vi, at det er lykkedes at skabe et rigtig godt tilbud på en kontamineringsforsikring. Forsikringen dækker i det rigtige omfang og til den rigtige pris, uanset hvilken type virksomhed der er tale om.

Så har man et ønske om at sikre sig mod en kontamineringssag, kan vi kun anbefale, at man kontakter FPR Forsikringsmæglere for et konkret tilbud.

# Ny spildevandsafgift: Sagen kører – stadig – 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 "trappemodel", 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/slagtehuse, 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 lovforslaget, 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.

EU-Kommissionen giver sig imidlertid god tid. DSM indgav som nævnt klagen i september 2013 - og nu mere end to år senere er Kommissionen endnu ikke nået frem til en afgørelse.

Spildevandsafgiften er blandt mærkesagerne hos den nye paraplyorganisation FødevarerDanmark.





## Arbejdsmiljø: Virksomheder bliver nødt til at bryde loven

Det er lov i Danmark – og i resten af EU – at man generelt højst må løfte 12½ kilogram, når man arbejder i en virksomhed. I Danmark er det Arbejdstilsynet, som har til opgave at tilse, at reglen overholdes.

I det daglige arbejde på en lille eller mellemstor fødevarer virksomhed er realiteten, at virksomheden ikke kan fungere, uden at denne regel en gang imellem overtrædes. På store virksomheder kan man i vidt omfang automatisere sig ud af de "tunge løft", også helt ned i 12½-kilostørrelsen. Det kan man ikke på samme måde på de små og mellemstore virksomheder. Der må man en gang imellem foretage nogle lidt tungere løft for at få hverdagen til at fungere. For eksempel vejer en Emmentaler typisk mellem 80 og 100 kg. Osthandleren må altså ikke engang rejse den op for at trille med den, når han får den leveret.

Det er indlysende, at sådan en lovgivning ikke kan overholdes alle steder, og at navnlig fødevaresektoren er nødt

til jævnligt at overtræde reglen. Det betyder naturligvis, at den opfattes som tåbelig – med risiko for, at denne opfattelse smitter af på andre lovkrav, som også besværliggør hverdagen, men som har bedre grunde for sig.

Da der som nævnt er tale om en regel, som stammer fra EU, vil vi tage den op både i Danmark og i Bruxelles i regi af FødevareDanmark.

Indsatsen drøftes og koordineres med konsulentvirksomheden Alecia, som DSM har en samarbejdsaftale med på arbejdsmiljøområdet. Vi er enige om problematikken og om, at det selvfølgelig handler om at finde metoder, der beskytter medarbejdere mod overbelastning, men også om, at det er nødvendigt at udfordre lovgivningen, så den tilrettes virksomhedernes daglige arbejde.



## Offentlige udbud:

Statens indkøbscentral  
underminerer regeringens  
forslag til en udbudslov

Flere og flere små og mellemstore virksomheder, ikke mindst på fødevareområdet, oplever, at kommuner, regioner og også staten i stigende grad gør brug af totalleverandører, når de skal købe ind. Og det endskønt, at både EU og Folketinget ønsker, at de primært skal gøre brug af delkontrakter, så også de små og mellemstore virksomheder kan komme til fadet.

Så sent som i september 2015 udsendte SKI et kæmpeudbud på over en milliard kroner over de kommende fire år, forbeholdt totalleverandører.

SKI er Statens og kommunernes indkøbscentral, og staten (regeringen) er på vej med et lovforslag, som skal sikre flest mulige delkontrakter ved offentlige udbud, så små og mellemstore virksomheder også har muligheden for at byde ind. Nu kommer SKI så på statens og kommunernes vegne med et kæmpeudbud forbeholdt totalleverandører på 290 mio. kr. – om året i fire år! Statens egen indkøbscentral underminerer altså regeringens og Folketingets intentioner – for de næste fire år!

Lovforslaget, der bygger på et EU-direktiv, blev fremsat i Folketinget af den tidligere regering, men bortfaldt på grund af folketingsvalget. Det bliver genfremsat, når Folketinget åbner i oktober. Men reelt vil det altså ingen virkning få for SKI's interesser på de pågældende områder i de første fire år. Det gælder bl.a. på fødevareområdet. Hvis lovforslaget havde været gældende nu, ville dette udbud være lovstridigt.

Alligevel er vi ikke helt tilfredse med lovforslaget, i hvert fald ikke som det så ud, da det blev fremsat første gang i foråret 2015.

På baggrund af et EU-direktiv fremsatte den daværende regering et omfattende forslag til en "Udbudslov". Hensigten med denne lovgivning er at sikre små og mellemstore virksomheder en rimelig andel af ordrene til offentlige institutioner gennem delkontrakter. Det støtter både DSM og FødevareDanmark naturligvis.

Spørgsmålet er blot, om loven vil komme til at virke efter hensigten, hvad den altså nu er forhindret i de første fire år på et meget stort område. Men vil den så i det mindste virke efter hensigtsmæssigt derefter? I bemærkningerne til lovforslaget hed det:

*"Ordregiveren har et vidt skøn i forhold til at vurdere, hvorvidt det er hensigtsmæssigt at opdele en kontrakt eller ej. Ordregiverens vide skøn kan ikke tilsidesættes [...]"*

Men denne formulering efterlades de små og mellemstore virksomheder, som lovforlaget skal tilgodese, i en meget svag retstilstand, hvis tendensen mod brug af totalleverandører fortsætter – i strid med lovens intentioner.

Danske Slagtermestre havde foretræde for Folketingets Erhvervs-, Vækst- og Eksportudvalg om lovforslaget i foråret og vandt dér betydelig sympati for sine synspunkter. FødevareDanmark følger op på denne indsats i forbindelse med, at lovforslaget skal genfremsættes i det nye Folketing – og nu med SKI's nye udbud som et skræmmende eksempel..

# DSM Consult Certificering

I det forgangne år har DSM Consult mærket et øget behov fra medlemmerne for assistance til certificering for at opfylde især kundernes krav.

Det bliver mere og mere kutyme, at enkeltkunder og kæder forventer eller kræver, at deres leverandører har en form for certificering. Altså at kunden på forespørgsel kan få fremsendt et certifikat, hvoraf det fremgår, at virksomheden har været gennemgået af en kompetent og uvidelig (helst akkrediteret) instans efter en (gerne international) anerkendt standard.

Ved certificeringen gennemgås virksomhedens produkter og systemer ud fra den valgte standard, og audi-

tøren tager stilling til, hvorvidt virksomheden opfylder kravene i standarden.

Fordelene ved certificering for virksomheden kan fx være øget adgang til markeder og kunder, øget sikkerhed og nye input til optimering.

En anden fordel er, at Fødevarestyrelsen har accepteret følgende fire standarder: ISO 22 000, BRC, IFS og GRMS, hvilket betyder, at virksomheder, der er registreret i Fødevarestyrelsen som 3.-partscertificerede fødevarevirksomheder efter en af disse standarder hurtigere kan få elitestatus.



## DSM Regnskabsservice Et godt medlemstilbud

DSM Regnskabsservice 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.

DSM Regnskabsservice udarbejder ikke kun regnskab m.v. for slagterbutikker, men tilbyder også denne service og bogføring for andre medlemmer, herunder slagtehusse, lige som også osthandlere og nu også fiskehandlere kan gøre brug af denne service, der også omfatter indberetning af virksomhedens løn.

DSM Regnskabsservice er en af de største bidragsydere til de årlige Normtal, som vi udgiver i samarbejde med Slagterrevisorerne.

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

Hvis virksomhedens regnskab begynder at vise tegn på problemer, hvis 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.

Foruden virksomhederne tilbyder vi også at lave regnskab og bogføring for alle lokalforeningerne – vel at mærke uden beregning.

# DSM Plus

## - en udvidet service i personaleregler og ansættelsesret

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 refusion, når medarbejdere er syge eller på barsel, eller ansøgning om præmie og bonus for elever eller refusion af deres transportudgifter, når de er på skole.

Tilbuddet blev søsat sidste år med Jonna Hugger og Karina Faltz som administratorer af ordningen. Et medlemskab af DSM+ betyder, at ordningens brugere kan booke et årligt møde i virksomheden med en af de to medarbejdere og få svar på bl.a. personalespørgsmål og andre spørgsmål af lovgivningsmæssig og/ eller ansættelsesretlig karakter.

Den primære hjælp går på at gennemgå ansættelseskontrakter contra lønsedler, kigge på virksomhedens ar-

bejdsmiljø og generelt få en snak om de ansattes forhold, herunder mødetider, pauser, personaleregler, regler for ferieafholdelse og meget andet. Derudover søges der for stort set alle virksomheder om refusion ved sygefravær og barsel samt flexjobsrefusioner, ligesom DSM+ er behjælpelig med at lave overenskomstfravigende lokalaftaler med lønmodtagerorganisationerne om bl.a. arbejdstidens tilrettelæggelse, indførelse af 40-timer arbejdsuge og andre forhold, der kan give virksomhederne yderligere fleksibilitet.

I 2014 købte kæden *mad med mere* det udvidede tilbud til alle kædens medlemmer. Det er indtrykket i DSM, at ordningen har været til stor hjælp hos de deltagende virksomheder. For *mad med mere's* vedkommende er rigtigt mange forblevet i ordningen, og en række nye DSM-medlemsvirksomheder er kommet til.

# Fondsprojekter

Produktionsafgiftsfondene fordeler midler fra slagtingerne 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.

DSM har i 2015 gennemført de projekter, vi fik tilsgodkendelse til fra Svine-, Fåre- og Hesteafgiftsfondene. Denne gang var det på knap 0,9 mio. kr. til tre projekter for slagterier og slagtehusene. Der blev ikke givet midler direkte fra Kvægafgiftsfonden. Disse gik gennem Landbrug & Fødevarer, som var ejer af to projekter, hvori Danske Slagtermestre deltog.

Der er ansøgt om støtte til fire projekter i 2016, hvoraf det ene søges sammen med Landbrug & Fødevarer.

# Fin start for nye mærkningsregler

Butikkerne mødte talrigt op, da DSM omkring nytår afholdt en række medlemsmøder om de mærkningsregler, der trådte i kraft lige før jul.

Omkring 250 deltagere blev mere fortrolige med de vejledninger, der var sendt ud til butikkerne. De fleste oplevede, at det var mindre slemt end frygtet, og gik hjem med fornemmelsen af at være mere klar til dialogen med fødevarekontrollen.

Det nye fokuspunkt i reglerne er blandt andet oplysning om allergener i produkterne. Der var blevet indført lempelser for mærkning af indpakkede produkter, der sælges fra egen butik. Der er forskellige måder at gøre det på, når blot kunden får de rigtige oplysninger. Det passer både til den, der foretrækker at fortælle ved kunde-kontakt, og til den, der hellere vil mærke varen fuldt ud. Dramatikken blev også taget af oprindelsesmærkning af andet kød end oksekød. Endelig blev mange klar over, at kravet om næringsdeklaration ikke gælder i detailbutikker med egen produktion, og at der stadig er ting til afklaring, når det gælder tredjedelsreglen.

Som altid med nye regler tager det tid at finde ud af, hvordan de præcis fortolkes i praksis. DSM besvarer derfor en del spørgsmål og stiller andre videre til Fødevarestyrelsen.

De små laminerede vejledninger skal opdateres efter vigtige præciseringer fra Fødevarestyrelsen. Så bliver der udsendt en ny.

I dagene 6. til 8. marts 2016 samles fødevarebranchens aktører i Herning, når MCH Messecenter Herning for 7. gang åbner dørene for Foodexpo – Nordens største fagmesse for foodservice, detail samt hotel & restauration.

Også i 2016 vil Danske Slagtermestre være repræsenteret på Foodexpo, hvor vi sammen med Ostehandlerforeningen for Danmark og Danmarks Fiskehandlere og som en del af FødevareDanmark vil promovere specialfødevarehandelen i hal J2. DSM undersøger i øjeblikket muligheden for at opbygge en fælles specialfødevarebutik med produkter, inventar m.v. fra de enkelte fødevaresegmenter.

## Fagkonkurrencer

Foodexpo-messen vil ligeledes danne rammen om følgende 3 fagkonkurrencer:

"Danmarks bedste frikadelle"

"Danmarks bedste grillpølse"

"Danmarks bedste hønsesalat"

I lighed med tidligere år vil produkterne blive bedømt ad 2 omgange. Første bedømmelse finder sted onsdag den

18. november 2015 på DSM, hvor et dommerpanel bestående af 5-6 dommere bedømmer de indsendte produkter. Dommerne udvælger de 5 bedste produkter inden for hver produktgruppe. De 5 produkter går videre til finalen søndag den 6. marts 2016 i Herning.

Alle interesserede besøgende på messen får udleveret en stemmeseddel, hvormed man – efter at have fået smagsprøver på finaleprodukterne – kan stemme på den frikadelle, grillpølse og hønsesalat, som man synes bedst om. Det produkt inden for hver produktgruppe, som opnår flest stemmer, vil blive kåret til hhv. "Danmarks bedste frikadelle", "Danmarks bedste grillpølse" og "Danmarks bedste hønsesalat".

Danske Slagtermestre vil som nævnt ligeledes bruge Foodexpo til at promovere den nye "paraplyorganisation", FødevareDanmark, som foruden de nævnte organisationer også omfatter foreningen SMV Fødevarer.

Endvidere vil der blive sat fokus på I-medlemmer og slagtehusmedlemmer, som på messen vil kunne få en snak med repræsentanter fra Danske Slagtermestres bestyrelse og direktør samt personale fra fødevareafdelingen, økonomiafdelingen, markedsføringsafdelingen og HR-afdelingen.



# Slagtehus: Møder med kød på



DSM afholder såkaldte "Slagtehusmøder" 2-4 gange om året i både Støvring, Kolding og Roskilde, og der er en god tilslutning til møderne.

Siden sidste årsberetning har slagtehusmøderne blandt andet været brugt til afrapportering fra FVO-inspektioner. Fødevarestyrelsen samt Landbrug & Fødevarer har fortalt om, hvordan besætninger kategoriseres ved kødsaftprøver, og hvorfor det er vigtigt, at prøverne udtages korrekt. I september var der mulighed for at prøve det nye webbaserede kreaturregistreringssystem. Samtidig kunne man se og bestille printere, eller hvad man måtte mangle – direkte på mødet.

## Vejledninger og branchekoder

Branchekoderne findes for både butikker og slagtehus. De er i bund og grund basis for den egenkontrol, man skal mindst udføre. Da de ikke kan dække samtlige virksomhedstyper, skal man tilpasse programmet til sine aktuelle aktiviteter. Men når det er sagt, så sørger DSM for at branchekoden løbende bliver opdateret med de nyeste regler. Det gælder i hvert fald, hvis man bruger den elektroniske version. DSM arbejder for at holde branchekoden så enkel som muligt. Det er dog ofte sådan, at hovedreglen er enkel, men alle undtagelserne gør det mindre simpelt.

I 2014-15 har mærkningsændringer fyldt meget. Forbrugerinformationsforordningen og den tilhørende mærkningsvejledning er ikke egnede til branchekoden. Der er derfor udgivet nogle små vejledninger om den mest simple mærkning til brug i butikkerne. Til gengæld har der været arbejdet på at få sat spegepølsevejledningen ind i den elektroniske egenkontrol. Det er forskelligt, hvor meget og hvordan man bruger materialet ude i virksomhederne. Det er derfor vigtigt, at der er nogle, som er parate til at teste tingene.

Branchekoden har ofte svar på mere, end man tror. Den indeholder meget andet end temperaturmålinger og hygiejne. Hvis den er utilstrækkelig, kan den opdateres, sådan som det skete under Fødevarestyrelsens kampagne om røgning.

# Kort nyt

## fra Fødevaraafdelingen

### **Indkøbsforeningens fortsatte udvikling**

DSMI Indkøb blev stiftet i 2013 af en række af DSM's medlemsvirksomheder. Hensigten med foreningen var at lave et fælles indkøb på papkasser og derved spare penge. Samarbejdet blev senere udvidet med vasketøj og folie. Her godt 2 ½ år efter købes der fortsat ind sammen. DSMI Indkøbs medlemmer skal nu træffe en beslutning om, hvad der skal ske i forhold til fortsat fælles indkøb af papkasser. Den nuværende aftale med Boxon udløber i første kvartal 2016.

### **Nyt samarbejde med Kødbranchens Fællesråd på kreaturområdet**

Kødbranchens Fællesråd etablerede i 2015 et samarbejde omkring branchekoder. Formålet var at udnytte de synergier, der er ved at arbejde fælles om tingene. Samarbejdet med branchen har på nogle områder været finansieret af kvægafgiftsfonden. Det var kvægbranchens ønske, at DSM og KF arbejder sammen på de områder, hvor der ligger synergier og dermed ressourcer at spare. Samarbejdet har fungeret godt indtil videre i år og lover godt for de kommende år.

### **Nyt kreaturweb**

DSM har i 2015 udviklet et nyt it-system til brug for slagtehusene, der slagter kreaturer. Systemet afløser for det gamle PH-/slagtermestersystem, som efterhånden har mange år på bagen. Det nye system er et websystem, som man kender det fra slagteriweb. Det betyder, at fremtidigt vedligehold og opdatering af systemet vil være væsentligt nemmere og billigere for de enkelte slagtehusene. DSM og slagtehusene har med dette system gjort sig uafhæn-

gig af fordyrende mellemlid og it-leverandører ved selv at eje it-systemet. Systemet er blevet testet af en række slagtehusene i løbet af sommeren og rulles ud til alle slagtehusene i løbet af efteråret.

### **E-kost**

Det blev fra juni 2015 muligt at åbne for et e-kost modul i e-smiley. I e-kost kan virksomheden bl.a. lave indholdsfortegnelser og næringsdeklarationer, således at virksomheden kan overholde mærkningsforordningen vedrørende obligatorisk næringsdeklaration på færdigpakkede fødevarer, der træder i kraft december 2016. Programmet kan endvidere hjælpe med at oprette opskrifter med vejledninger, og der er også mulighed for at sætte noget af produktudviklingen i system ved hjælp af de sensoriske værktøjer i modulet.

Modulet er brugervenligt, og en kvalitetsansvarlig har gode muligheder for hurtigt at kunne sætte sig ind i programmet. Flere virksomheder har allerede taget modulet i brug, og DSM har modtaget mange gode tilbagemeldinger, der har givet e-smiley mulighed for at tilrette systemet yderligere.

### **Udvidelse af fødevaraafdelingen**

DSM har over en kort periode udvidet sin fødevaraafdeling fra 3 til 5 medarbejdere. Sidste udvidelse kom i forbindelse med, at DSM overtog sekretariatsfunktionen for Danmarks Fiskehandlere. Afdelingen beskæftiger i dag fem professionelle medarbejdere med kompetencer inden for mange områder – bl.a. veterinære forhold, elektronisk egenkontrol, certificering, egenkontrol, fødevarerlovgivning, auditering, eksportforhold og dyrevelfærd.



FødevareDanmark:

# De små og mellemstore fødevarevirksomheders fælles talerør

Med assistance fra konsulentbureauet 727 Communication erhvervede DSM i 2015 rettighederne til navnet FødevareDanmark.

Tanken om et nyt navn opstod i DSM's bestyrelse og var oprindeligt tænkt som blot et nyt navn til DSM, fordi flere blandt navnlig industrimedlemmerne – og måske også potentielle – ikke ser sig selv som "slagtermestre" og derfor kan have svært ved at identificere sig ved navnet Danske Slagtermestre.

I forbindelse med, at Danmarks Fiskehandlere har henlagt sine sekretariatsfunktioner og interessevaretagelse til DSM pr. 1. januar 2015 – og i lyset af, at Ostehandlerforeningen for Danmark (OfD) har boet hos DSM siden 2006 – udviklede tanken sig til, at det nye navn kunne dække alle tre brancher som en paraplyorganisation, så huset kan udtale sig på alles vegne med én stemme.

I denne idéfase blev også Bager- og Konditormestre i Danmark (BKD), der har sekretariat på Islands Brygge i København, tænkt ind i projektet, og deres direktør Carsten Wickmann udtrykte sig konstruktivt over for ideen, bl.a. til 727 Communication. Imidlertid døde Carsten Wickmann umiddelbart inden

en beslutning skulle træffes, og BKD satte så deres eventuelle deltagelse i bero.

Efterfølgende har der vist sig at være et udækket behov blandt små og mellemstore fødevarevirksomheder for en brancheforening, som særligt kan tale deres sag. Dette har aktuelt vist sig i forbindelse med offentlige udbud, hvor de offentlige institutioner i stigende grad ønsker totalleverandører og derfor klemmer de små og mellemstore virksomheder ud af markedet. DSM har mærket især dette behov i forbindelse med en indsats for at påvirke et forslag til en ny "Udbudslov".

Undervejs i processen kom også en ny forening, SMV Fødevarer, ind i samarbejdet om at skabe en ny paraplyorganisation, som således kunne stiftes den 30. juli 2015 af fire organisationer:

- Danske Slagtermestre
- Ostehandlerforeningen for Danmark
- Danmarks Fiskehandlere
- SMV Fødevarer

## SMV Fødevarer

Mens de tre førstnævnte er gamle foreninger med

omkring 100 år på bagen, er SMV Fødevarer som nævnt af nyere dato. Den blev stiftet i Randers i juni 2015, da de to virksomheder Randers Kød Engros ApS og Gert Nielsen A/S besluttede at gå sammen om at fremme små og mellemstore fødevarervirksomheders interesser. Det var netop især en frustration over offentlige institutioners stigende brug af totalleverandører, der udløste initiativet. Foreningen er åben for alle fødevarervirksomheder, som ligger inden for EU's definition af små og mellemstore virksomheder, dvs. højst 50 mio. euro i omsætning og højst 250 medarbejdere. Dog kan virksomheder, som primært driver detailhandel, ikke blive medlemmer af SMV Fødevarer, men ellers er foreningens formål bredt og gælder alle grene inden for fødevareresektoren.

Med stiftelsen af FødevareDanmark er det samtidig besluttet at henlægge SMV Fødevarers sekretariatsdrift til den nye organisation.

Gennem sit medlemskab af Danske Slagtermestre er også organisationen SamMark at finde under den nye paraply. SamMark organiserer især virksomhe-

der, der handler med og transporterer levende dyr, samt private kreaturslagterier.

Den samlende opfattelse er, at der har været et udækket behov blandt små og mellemstore fødevarervirksomheder for en brancheforening, som særligt kan tale deres sag. De toneangivende, københavnerbaserede fødevareorganisationer er præget af nogle meget store virksomheder, og som – fuldt forståeligt – primært varetager disse store virksomheders interesser. De er naturligvis langt hen ad vejen sammenfaldende med de små og mellemstores, men ikke hele vejen. Derfor er der behov for en organisation, som særligt kan tale de små og mellemstore fødevarervirksomheders sag – både i pressen og over for politikere, myndigheder og andre beslutningstagere.

Foruden den vigtige rolle som talerør vil FødevareDanmark også – alene og i samarbejde med basisorganisationerne (stifterne) og andre i branchen – hjælpe de deltagende virksomheder på områder som fødevarerlovgivning, arbejdsmiljø, økonomirådgivning m.v. samt opnå relevante rabataftaler og andre fordele, som kommer af, at man samler volumen.

# Markedsføring for industri-medlemmer

Danske Slagtermestre udfører i stadigt stigende grad markedsføringsopgaver for industrimedlemmer.

Der er BF-OKS et godt eksempel på. Danske Slagtermestre har i forbindelse med virksomhedens datterselskab i Nyborg, med produktion af sousvide-tilberedte varer - SUVIT - lavet alt lige fra logo, foto, flag, bildekorationer, hjemmeside, B2B-markedsføring og messestand.

Danske Slagtermestre lavede som et andet godt eksempel på sine grafiske færdigheder også en grillbog for OTZ.

Logo



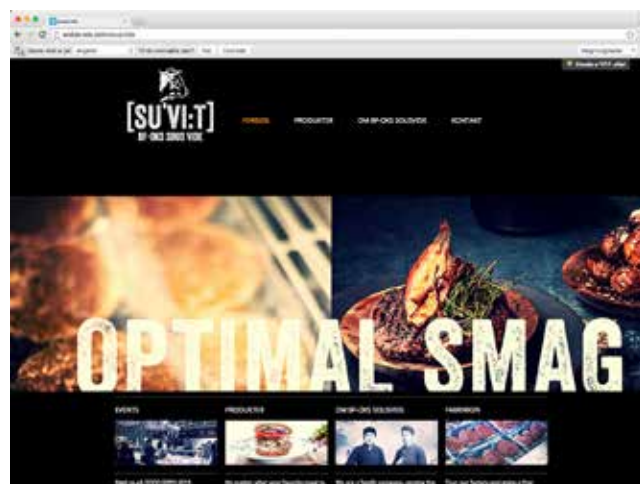
Logoiconer



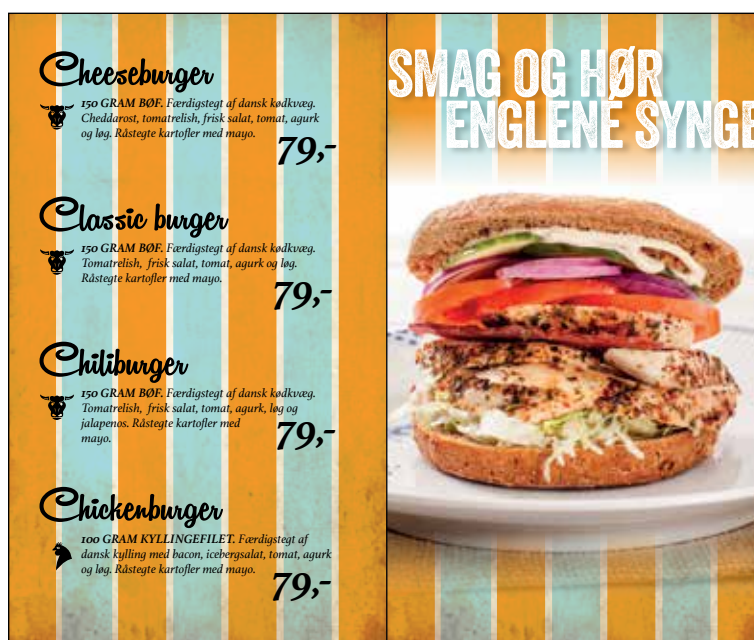
Bildeko



Hjemmeside



Salgsfoldere til cafeer



## Salgsfoldere til institutioner



## Visitkort



## Food Expo messestand



## Grillbog for W. Oschätzchen Aarhus



## Plakater, flyers og lyskasser til salg af BF Suvit fastfood på Egeskov Slot



# Mesterslagternes positive udvikling fortsætter

2015 er året, hvor butikkerne for alvor har fået øjnene op for alle de muligheder, den grafiske afdeling i DSM tilbyder. Der bliver nu lavet annoncer, foldere, flyers med menuer og gode tilbud som aldrig før.

Det er også året, hvor det blev tid til en ny platform for Mesterslagter-butikkernes hjemmesider, da de i dag skal være fuldt ud tilgængelige på både telefon og pc for at figurere på Googles søgemaskine.

Denne omlægning er stadig i fuld gang, og det forventes, at flere butikker vil tilslutte sig løsningen.

Skrivbare gadeplakater, kødskilte og billeder m.m. er stadig fuldt tilgængeligt på intranettet.

De faste årlige kampagner holdt da også i år igen sit indtog i butikkerne i form af brochurer, plakater, streamers, kødskilte og videoer, som også blev spredt vidt omkring på internettet. Denne gang dog med opskrifter og fotos stylet af Mesterslagterens nye konsulent, kok og slagter, Mads Illum Hansen, hvilket resulterede i nogle helt fantastiske opskrifter samt mad- og produktbilleder, der også fangede kundernes nysgerrighed mere end sædvanligt. Denne positive udvikling vil fortsat være at finde både i billeder og opskrifter i 2016.

I 2015 introducerede kæden muligheden for, at butikkerne kan tegne et "Mesterslagteren Plus"-medlemskab. For en rimelig merpris kan butikkerne sikre sig en udstrakt service på hele det grafiske område. Mesterslagteren er ikke en konform kæde, men en kæde af indivi-

dualister. Med et Mesterslagter Plus-medlemskab får man stillet en grafiker fra kontoret til rådighed og kan f.eks. få lavet opsætning af annoncer, hjemmeside, plakater m.v. tilpasset den enkelte butiks profil.

## Studietur til Toscana

Studieturen gik i år til Toscana. Turen udgik fra Firenze, som er hovedattraktionen i Toscana. Der var bl.a. arrangeret tur til en vingård, der laver økologisk vinproduktion og olivenolie. Turen gik også til Panzano syd for Firenze, hvor den muntre og kendte rock 'n' roll-slagter Dario Cecchini bor. Han demonstrerede udskæringer og opskrifter i bedste Tuscany stil. På vejen dertil besøgte man en butik i Greve i Chianti, hvor skinker i loftet hænger side om side, selv vildsvineskinker med børster hænger der og fermenterer.

Dario havde lovet at vise sin brors skinke- og pølse-mageriproduktion frem, hvorfor man også fik set et lukket rum, hvor skinkerne hang til tørring og fermentering. Den sidste dag var man med på trøffeljagt, hvor der blev fundet både hvide og sorte trøfler. Der var også tid til at få snakket med andre slagtere, og flere delte gode erfaringer og slagterhistorier. Slagter Nørskov løb med sejren af et vingavekort, da der blev dystet i tip en 13'er på viden om Toscana. En rigtig god og lærerig tur. Ca. 100 butikker er med i Mesterslagteren.





## BBQ-RIBS MED SØDME AF JORDBÆR

4 PERSONER

4 RIBS-VIDE ELLER LAMTOSTILBEREDET RIBS

### MARINADE

150 g BBQ SAUCE  
100 g CHILI SAUCE  
100 g JORDBÆR SYRTEJUG  
40 g BRUN FARIN

Rør ingredienserne til marinaden sammen. Pensl kødet med marinaden – gerne af flere omgange – mens kødet grilles. Grill kødet i ca. 20 minutter ved indirekte varme.

Når kødet er sous-vide eller langtidstilberedt, inden det kommer på grillen, får de en lang badetid, og kødet bliver mere smagfuldt. Pensl kødet med marinaden mens det grilles, så er du sikker på at få saftens bedste ribs.

### SOUS-VIDE (SOU VIT)

Sous-vide, der udtalt (su vit) er en fransk teknik. Længere koger eller steger en mængde kød, og kødet bliver mere smagfuldt, så de får en mere smag og smagfuld. Når kødet er sous-vide eller langtidstilberedt, inden det kommer på grillen, får de en lang badetid, og kødet bliver mere smagfuldt. Pensl kødet med marinaden mens det grilles, så er du sikker på at få saftens bedste ribs.





## Velkommen til fiskehandlerne

Pr. 1. januar 2015 overtog DSM driften af Danmarks Fiskehandlers sekretariat fra konsulentvirksomheden Konvers Kommunikation ApS.

Selve overdragelsen var ikke ukompliceret, især på det regnskabsmæssige område, men også fordi fiskehandlerne som branche stod – og står – over for særlige udfordringer, som DSM som udgangspunkt ikke havde særlig ekspertise i. Dette gælder især et såkaldt ”sporbarhedsprojekt”, som skal gøre det muligt at spore fiskens vej baglæns fra butikken tilbage til fangststedet med angivelse af kutterens navn, fangstredskab m.v. Der kan være mange led i denne kæde, og hvis oplysningerne mangler fra blot ét led, er sporbarheden ikke mulig. Sammen med andre aktører i branchen og detailhandelen er Danmarks Fiskehandlere i dialog med myndighederne om at løse problemerne med at få projektet til at fungere.

DSM's sekretariat har også opgaven med at tilvirke bladet Fiskehandleren. Opgaven løses i samarbejde med Grafisk Produktion Odense (GPO) og er foreløbig resulteret i udgivelse af to numre i 2015. Ligeså har sekretariatet overtaget opgaven med at udgive nyhedsbrevet Flaskeposten.

Fiskehandlerenes branchekode viste sig at trænge til en fornyelse. Dette arbejde har sekretariatet også

kastet sig over, og en ny branchekode er indsendt til godkendelse i Fødevarestyrelsen.

Branchekoden danner grundlag for butikkernes egenkontrol. DSM har for Fiskehandlerne arbejdet for en løsning om en elektronisk egenkontrol i stil med den, som DSM's butikker og andre virksomheder kan benytte.

I kraft af sekretariatssamarbejdet kan Danmarks Fiskehandlers medlemmer nu også gøre brug af DSM's fordelprogram, herunder forsikringsordninger i samarbejde med FPR Forsikringsmæglere, el-aftaler m.v. Det har allerede affødt store besparelser for mange fiskehandlere og således givet medlemskabet konkrete og mærkbare fordele.

Generelt er det indtrykket, at det nye sekretariats-samarbejde fungerer godt og baserer sig på gensidig tillid og en fælles interesse i løsning af udfordringer og opgaver og med en professionel tilgang. Det er således også lykkedes at vende flere års tilbagegang i medlemstallet til en fremgang, ikke mindst i kraft af en målrettet indsats for at besøge medlemmerne for at lære dem at kende og fortælle om de fordele, de har eller kan få af medlemskabet. Det har DSM investeret en del ressourcer i, og det er glædeligt at se, at indsatsen bærer frugt.



## Udskiftning og nye tiltag i mad med mere

Med sine 44 butikker står *mad med mere* fortsat som en stærk kæde i Danmark.

I det forgangne år har *mad med mere* budt velkommen til Allan Stjernholm, Slagter Stjernholm, som omlagde sin butik i Brabrand til *mad med mere* den 1. oktober 2014. Derefter kom hans anden butik på Frederiksbjerg Torv i Aarhus med i kæden den 1. januar 2015.

*mad med mere* har til gengæld også sagt farvel til tre butikker. Det er Slagter Norlyk i Grindsted, slagteren i Nørre Nebel og Slagter Popps butikker i Toftlund og Rødekro.

I de sidste 3 år har *mad med mere* kørt fødselsdagskampagne i januar måned med stor succes. Kampagnerne har vist sig at få kunderne ind i butikkerne i en "stille" måned.

I påsken lavede *mad med mere* en folder med nye og spændende opskrifter på lammekød.

Kampagneaviserne er udkommet i grillsæsonen samt med en sensommer-, efterårs- og julekampagne. 17 butikker har dog valgt i stedet at få udarbejdet en annonce til lokalaviserne for at blive set af endnu flere forbrugere. De butikker, der fortsat får reklameomdelt, får udsendt 5.000 stk. kampagneaviser i lokalområdet.

Ud over kampagneaviser fik *mad med mere* lavet en flot grillbog, hvor kædens konsulent, Martin Beck Poul-

sen, stod for både opskrifter og styling af produkterne til bogen.

Hver butik fik 500 grillbøger, som de kunne give gratis til deres kunder.

Som noget nyt i år har 3 butikker købt julegæs fra Peter Beier Chokolade. Viser det sig at blive en succes med salget, vil vi prøve at få gæs ind i alle *mad med mere* butikker til næste år. Der er blevet lavet en salgsvideo, som er optaget i området omkring Peter Beier Chokolade i Nordsjælland, hvor gæssene hygger sig.

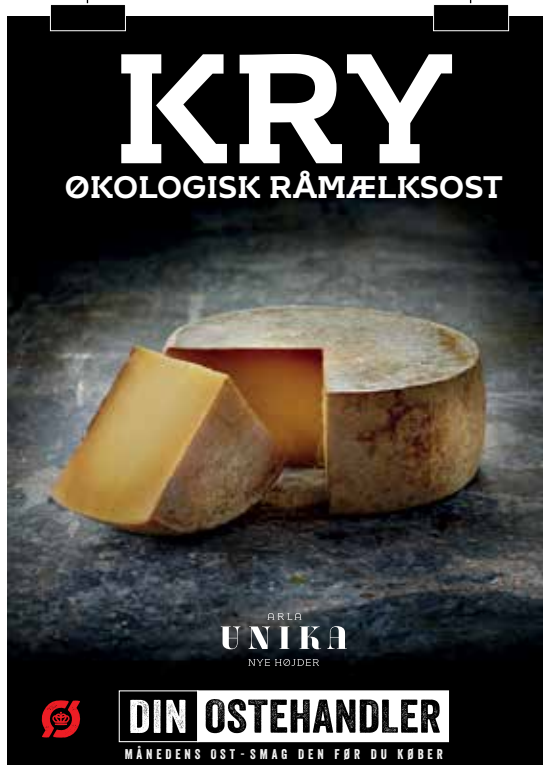
Med hensyn til nytårsmenuen 2014, fik kæden ikke det ønskede salg i butikkerne.

Der blev solgt ca. 14.500 nytårsmenuer. I 2013 blev der solgt ca. 16.000 menuer.

"Slagterbogen", som udsendes til medlemmerne af *mad med mere* 2 gange om året, har vist sig at være til stor gavn og hjælp i butikkerne. Her har butikkerne et samlet overblik over de kampagner, som kæden kører hen over året, og samtlige opskrifter er vedhæftede.

1. april 2015 skiftede *mad med mere* emballageleverandør fra Multiline til Paperlinx.

I slutningen af september/begyndelsen af oktober 2015 afviklede *mad med mere* en studietur til Bayern i Tyskland med 36 tilmeldte.



## Ostehandlerne: Samarbejde og markedsføring

Ostehandlerne har to organisationer til at fremme deres interesser, og som de begge ejer: Ostehandlerforeningen for Danmark (OfD) og Ostemesteren.

OfD er en brancheorganisation, som har til opgave at sørge for ordentlige rammevilkår for butikkerne, herunder en fornuftig branchekode og gode arbejdsforhold i det hele taget. Det er også OfD's opgave at hjælpe medlemmerne, hvis de har problemer med myndigheder eller ansatte m.v. – og inden for de senere år har foreningen også arbejdet med markedsføring af butikkerne. Siden 2006 er dette arbejde sket i kraft af et sekretariatssamarbejde med DSM.

Ostemesteren A/S med hjemsted i Vejle er en engros-virksomhed, som har til formål at forsyne ostehandlerne med gode og spændende kvalitetsoste til overkommelige priser.

Især på markedsføringsområdet er der en naturlig overlappning på de to organisationers arbejdsområder, og det er vist ikke for meget sagt, at dette ikke altid har været gnidningsløst. Dette førte for et par år siden til en beslutning om at afholde fælles bestyrelsesmøder et par gange om året, hvilket har vist sig at være særdeles nyttigt. Begge organisationer kan således nu glæde sig over et godt samarbejde. I fællesskab har OfD og Ostemesteren eksempelvis indgået gode aftaler om indkøb og mar-

kedsføring af interessante oste fra Knuthenlund Gods og Arla Unika.

Samarbejdet om markedsføring foregår ikke mindst i "Månedens Ost"-konceptet. Det har igen i det forløbne år vist sig, at gadeplakaterne vækker kundernes nysgerrighed om den gode ost. Plakaterne får følge med nogle postkort, som kunden kan få med hjem, hvis de ønsker at læse mere om osten. I det hele taget bød året på et styrket leverandørsamarbejde og et sortiment af oste udviklet til og i samarbejde med OfD. "Månedens ost" blev udvidet til at indeholde komplementære varer i form af ostetilbehør.

Det er også blevet til et samarbejde med Økologisk Landsforening og Videntes, der bygger bro mellem OfD og de mindre mejerier og producenter af specialitetsprodukter som marmelader, sirupper og syltede specialiteter. Der er ligeså indledt en dialog med Knuthenlund Gods om mulighederne for en nordisk ostefestival på Lolland.

2015 blev også året, hvor det blev tid til en ny platform for butikernes hjemmesider, da de i dag skal være fuldt tilgængelige på både telefon og pc for at figurere på Googles søgemaskine.

Denne omlægning er stadig i fuld gang, og det forventes, at flere butikker vil tilslutte sig løsningen.



## Studietur til Italien

I 2015 genoptog OfD en gammel aktivitet med at arrangere studieture til udlandet. Turen gik for ca. 30 ostehandlere til verdens største ostemesse i den norditalienske by Bra i september. Her oplevede man, hvordan en ægte parmesan modnes, og besøgte et mindre håndværksmejeri, og man så, hvordan hele byen blev omdannet til en messe for osteudstillere fra hele verden. Turen var samtidig også en anledning til at lære C & E Gastro Import at kende. Catherine Vogel, der står i spidsen for indkøbet til det skandinaviske marked for C & E Gastro Import, er nærmest et ikon i branchen. Hun indviede deltagerne i, hvordan de finder og udvælger deres produkter i Syd-europa.

Studieturen omfattede også en middag med det internationale ostelaug, "La Guilde Internationale des Fromagers", som ved den lejlighed tildelte bl.a. formændene for henholdsvis OfD og Ostemesteren, Carsten Petersen og Mogens Lyngby Nielsen, laugets hædersdiplom.

OfD indgik i 2015 i et samarbejde med DSM, Danmarks Fiskehandlere og den nystiftede forening SMV Fødevarer om dannelsen af paraplyorganisationen FødevarerDanmark.

Ostehandlerne fik i årets løb også omtale i magasinet Spis Bedre, og dette har givet OfD interesse for at annoncere i denne type blade, hvor fokus rettes på ostehandleren, uden at være butik- eller produktspecifik.

I marts 2016 kan OfD fejre sit 100 års jubilæum.



## FØDEVAREMAGASINET – ET NYTTIGT MEDIE

Danske Slagtermestres og Ostehandlerforeningen for Danmarks medlemmer samt andre interessenter i branchen modtager 11 gange om året Fødevarer-magasinet. 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, oste-butikker, 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 annoncedelen.

Alle modtagere af bladet bør tænke det ind i den information, som man mener, at det kan være relevant 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 jævnlige, 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 muligheder 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.

Fra 2015 er Fødevarermagasinet også organ for den nye paraplyorganisation FødevarerDanmark.

I 2015, da Danmarks Fiskehandlere flyttede sit sekretariat til DSM i Odense, overtog huset opgaven med at udgive organisationens blad Fiskehandleren, som udkommer 3-4 gange om året.

Begge blades online-udgaver er også at finde på FødevarerDanmarks hjemmeside og Facebook-profil.

# 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 DSMs 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-, C- og D-medlemmer har ligeledes ret til at sende en repræsentant til landsmødet for DSM's regning. Denne repræsentant kan afgive 1 stemme.

DSMs 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 DSMs sekretariat i hænde senest 14 dage før landsmødets afholdelse.

**På valg er:** Karsten Andersen, Holbæk (modtager genvalg).  
Kennet Hansen, Østed (modtager genvalg).  
Lars Ville Jensen, Hejls (modtager genvalg).

Herudover vælger virksomhedsmødet, der skal afholdes senest en måned inden landsmødet, 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 afholdtes den 10. september 2015 i Odense.

**På valg var:** Peter Høgh,  
Royal Leverpostej A/S (genvalgt).

## Valg af suppleanter

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

**På valg er:** René S. Madsen, Viborg (modtager genvalg).  
Christian Maltesen, Birkerød (modtager genvalg).  
Niels Hørlyck,  
Svendborg Slagtehus (modtager genvalg).

## Antal stemmeberettigede medlemmer ved landsmødet 2014

| Forening                                  | Antal medl. | Antal delegerede |
|-------------------------------------------|-------------|------------------|
| Nordjylland                               | 36          | 4                |
| Thisted-Thy                               | 8           | 1                |
| Århus                                     | 34          | 4                |
| Esbjerg                                   | 7           | 1                |
| Midt-Vest                                 | 34          | 4                |
| Syddjylland                               | 23          | 3                |
| Fyn                                       | 27          | 3                |
| Sjælland                                  | 44          | 5                |
| København                                 | 52          | 6                |
|                                           | 265         | 31               |
| Afdeling B og C                           | 88          | 88               |
| Bestyrelsen                               | 8           | 8                |
| Antal medlemmer/delegerede ved Landsmødet | 361         | 127              |
| Antal stemmer lokalforeninger             |             | 265              |
| Antal stemmer afdeling B og C             |             | 88               |
| Antal stemmer bestyrelsen                 |             | 8                |
| Antal stemmer i alt                       |             | 361              |

## This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.



Danske Slagtermestre