



Beretning om foreningens virksomhed



Danske Slagtermestre



Beretning om foreningens virksomhed

Danske Slagtermestres 98. landsmøde i Aarhus søndag den 30. oktober 2016
kl. 09.30 på Marselis Hotel-Aarhus, Strandvejen 25, 8000 Aarhus C

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.



Organisationsudvikling

"Fødevarekonsulent til brancheorganisation i stærk vækst".

Sådan lød overskriften på et stillingsopslag for nylig med FødevareDanmark og Danske Slagtermestre som afsender.

Det er ellers ikke længe siden, at et opslag med samme overskrift var at finde på jobmarkedet, også med huset på Poppelvej som udbyder. Det er gået stærkt over den seneste halve snes år – fra dengang, da huset kun rummede "Danske Slagtermestres Landsforening". Nu huser vi også Ostehandlerforeningen for Danmark, Danmarks Fiskehandlere og SMV Fødevarer, ligesom også organisationen SamMark er med i familien, om end den også har sit eget sekretariat. Og oven over det hele har vi skabt paraplyorganisationen FødevareDanmark, som har hævet det hele fra "blot" at være brancheorganisationer til nu faktisk at udgøre en såkaldt "generel organisation", hvis formål er at varetage interesserne – og at servicere – små og mellemstore fødevarevirksomheder generelt. Vi er således som noget nyt i det forløbne år gået ind i fjerkræbranchen.

Samtidig er medarbejderstaben øget fra 12 til nu snart 25 – hvilket har givet os et pladsproblem, som vi er i færd med at løse.

Det er jo ellers ikke, fordi der er blevet mange flere af de butikker og virksomheder, som vi organiserer, over de seneste 10 år. Tværtimod. Men dels har vi jo fået flere brancher under taget, dels har vi udvidet aktiviteterne meget betragteligt, så det nu "kun" er 20-25 procent af indtægterne, der kommer fra kontingenter. Vi er således nu ikke blot en forening, men nok så meget en forretning og altså med en sådan succes, at vi atter må udvide medarbejderstaben for at følge med.

En særlig glæde har det været at opleve, hvor godt FødevareDanmark er blevet modtaget af dem, som den nye paraplyorganisation særligt henvender sig til: Politikere, myndigheder og den øvrige fødevaresektor, inklusive NGO'erne. Vi får tilkendegivelser om, at man har savnet en organisation, som særligt repræsenterer små og mellemstore fødevarevirksomheder, og det er netop, hvad Føde-

vareDanmark gør, ikke mindst i kraft af nyskabelsen SMV Fødevarer, som blev stiftet i Randers i juni 2015 af to virksomheder, og som kort efter kom ind i vort hus og nu tæller 20 med jævnlig tilkomst af nye. Det er helt fantastisk at opleve den gejst, entusiasme og pionerånd, der hersker i denne nye forening, hvor opgaven i virkeligheden består i at overkomme og prioritere alle de ideer og initiativer, der kommer fra bestyrelsen og øvrige medlemmer.

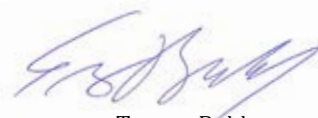
Når alt dette har kunnet lade sig gøre uden væsentlige kontingentforhøjelser i de "gamle" foreninger, skyldes det især, at Danske Slagtermestre over årene har opbygget en formue, som vi har kunnet tage lidt af til at investere i organisationsudviklingen, bl.a. i personale til opbygning, udvikling og servicering af alle organisationerne under FødevareDanmark – og af selve FødevareDanmark. Det har naturligvis krævet lidt startkapital, og den har vi haft. På DSM's landsmøder i 2014 og 2015 har vi fået opbakning til at bruge lidt af formuen på forehavendet, og det er der mange, der nu kan takke slagtermestrene for. Slagtermestrene kan til gengæld glæde sig over, at investeringerne bærer frugt, og at det ikke har været nødvendigt at tage nær så meget af formuen, som vi fik mandat til.

Med et citat af Poul Schlüter kan vi sige, at det går ufattelig godt. Siden ændrede han det ganske vist til, at "det er ufatteligt, at det går godt" – hvilket vi forhåbentlig ikke vil skulle. Vi arbejder i al ydmyghed hen imod, at vi igen får behov for at opslå en stilling hos "en brancheorganisation i stærk vækst" - på et fuldt bæredygtigt grundlag.

Med venlig hilsen



Leif Wilson Laustsen
Formand



Torsten Buhl
Direktør



Nye stjerner på himlen

FødevareDanmark og SMV Fødevarer er kommet godt i gang som nye organisationer i fødevaresektoren

Den 11. august blev en ny, generel fødevareorganisation præsenteret for offentligheden, da FødevareDanmark holdt pressemøde hos inco i København.

Det er ikke tit, at der opstår helt nye, generelle organisationer på fødevareområdet i Danmark. Tværtimod er mange af dem, der var engang, nu forenet i Landbrug & Fødevarer, hvilket giver god mening, ikke mindst fordi strukturudviklingen i landbruget og i andelssektoren tilsiger en tilsvarende enklere struktur blandt de landmandsejede organisationer.

Men nu der altså født et par nye stjerner på himlen, nemlig SMV Fødevarer og FødevareDanmark, som sammen med de øvrige organisationer i huset i Odense danner grundlag for en fælles organisation, hvis primære formål er at varetage små og mellemstore fødevarevirksomheders interesser over for omverdenen, dvs. politikere, myndigheder, presse m.v.

Samtidig fortsætter de gamle organisationer – Fiskehandlerne, Ostehandlerne og Slagtermestrene, der alle er omkring 100 år – og den nye SMV Fødevarer som selvstændige og suveræne foreninger, som med egne bestyrelser sætter deres egne dagsordener, har deres egen økonomi og servicere deres egne medlemmer. For at lykkes med både disse organisationsspecifikke opgaver og med de fælles bestræbelser har vi en fælles „motor“ bestående af p.t. 24 engagerede medarbejdere, som til sammen dækker hele „paletten“.

Der skal lyde en stor tak til alle dem, som har taget godt imod FødevareDanmark og anerkendt organisationen som en seriøs spiller i branchen. Det gælder ikke mindst daværende miljø- og fødevareminister Eva Kjer Hansen, hvis varme velkomst til fulde er fulgt op af

hendes efterfølger, Esben Lunde Larsen. Og det gælder andre medlemmer af Folketinget, som værdsætter, at de små og mellemstore fødevarevirksomheder nu har fået deres eget og klare talerør. Og det gælder sandelig også de etablerede organisationer som Landbrug & Fødevarer, DI Fødevarer og Dansk Erhverv, der også alle har budt FødevareDanmark velkommen i kredsen af generelle fødevareorganisationer. Vi er jo nemlig rykket fra at være „brancheorganisationer“ til nu i fællesskab at udgøre en „generel organisation“, hvorved adskilligt flere døre allerede har åbnet sig.

Det er vist ikke nogen hemmelighed, at det ville have været godt, hvis også bagerne var at finde under paraplyen. Det har de imidlertid ikke ønsket, og fuld respekt for det. Døren står selvfølgelig stadig åben, og det samme gælder for andre brancheforeninger, når blot de særligt har SMV-segmentet for øje. Vi har fine samarbejder med også de store virksomheder i erhvervet, men det er vigtigt, at der ikke hersker tvivl om hvilke interesser, vi varetager. Det er faktisk i alles interesse, at vi er skarpe på netop dette, for så ved alle, hvor de har os, lige som alle jo også godt ved, hvem der varetager de stores interesser. Det giver en klarhed, som gavner meget mere end den splid, som det naturligvis også en gang imellem kan afstedkomme, når de små og mellemstores interesser adskiller sig fra de stores. I langt de fleste tilfælde er de særinteresser, som de små og mellemstore fødevarevirksomheder har, nemlig ikke i konflikt med de stores interesser - blot skal der jo være nogen til at fremføre dem. Det har der nu været i over et år – og sådan vil det blive ved med at være.

En dom med perspektiver

Det var en stor dag, da EU-Domstolen for nylig afsagde dom i den såkaldte tilsynsteknikersag.

Sagen handler i korthed om, hvem der skal betale for uddannelse af statsligt personale til udførelse af kødkontrol. Fødevarestyrelsen ville i forrige årti – i den gode hensigt at nedbringe omkostningerne til den offentlige kødkontrol på de slagterier, som har fast tilsyn – uddanne og ansætte nogle tilsynsteknikere, som kunne afløse de mere omkostningstunge dyrlæger på nogle af funktionerne på slagterierne. Det krævede jo til en begyndelse, at man fik uddannet sådan nogle teknikere, og det foranstaltede man så – og sendte regningen til slagterierne. Det fandt den dengang selvstændige organisation Kødbbranchens Fællesråd (KF) ikke, at man kunne. Uddannelse af statsligt personale er en opgave – og en udgift – for staten, ikke for virksomhederne. Disse skal højest betale for det arbejde, som personalet udfører. Deri var styrelsen uenig, og så stævnedes KF staten ved Østre Landsret, som forelagde spørgsmålet for EU-Domstolen, eftersom kødkontrollen er reguleret af en EU-forordning.

Svineslagterierne i det daværende Danske Slagterier fik tilbudt at deltage som sagsøgere i sagen, men takkede nej, vistnok fordi de ikke troede, at det var realistisk at vinde den. Derfor har svineslagterierne ikke et retskrav på at få penge retur for uddannelse af teknikerne.

Danske Slagtermestre (DSM) var som sådan heller ikke part i sagen, men blev det for et års tid siden, da Landbrug & Fødevarer, som KF nu er en del af, af uudgrundelige årsager ville sætte den hidtidige advokat af sagen. Det protesterede bl.a. de kreaturslagterier, som i mellemtiden var blevet medlemmer af DSM, over, hvorefter DSM indtrådte i sagen som mandatar for disse slagterier samt Skare Meat og videreførte den ved den hidtidige advokat, Hans Søn-

derby Christensen (H), som altså nu har ført sagen til sejr.

En interessant præmis i dommen fra EU giver denne dom en principiel og vidtrækkende betydning. Dommen fastslår nemlig, at man med den gældende forordning kun kan opkræve gebyrer til dækning af „lønninger og udgifter til personale, der faktisk deltager i udførelsen af offentlig kontrol.“

Dermed kan man eksempelvis ikke med gebyrmidler betale løn under sygdom,

udgifter til administration og alt muligt andet, som ikke har med den faktiske kontroludførelse at gøre. Dette gælder også for svine- og fjerkræslagterier m.v. Dommen åbner således for nogle nødvendige og principielle drøftelser med Fødevarestyrelsen om selve

strukturen i gebyrordningen, ligesom vi nu i branchen seriøst må overveje, om vi vil søge de dermed uretmæssigt afholdte udgifter refunderet, tilbage til forældelsens indtræden, eventuelt gennem et nyt søgsmål. I første omgang var det vigtigt at afbryde den løbende forældelse, hvilket er lykkedes i en aftale med Kammeradvokaten.

Dommen fra EU er altså ikke blot en stakket glæde i en travl hverdag. Den er skelsættende for strukturen i hele finansieringen af offentlig kontrol på ikke alene slagterierne, men på al foderstof- og fødevarerlovgivning, herunder dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelser, og hvad den pågældende forordning ellers omfatter. Derfor har DSM allieret sig med andre interesserede organisationer om en fælles opfølgning på dommen.



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 kunne DSM naturligvis ikke 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.

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.

Kommissionen afviste i første omgang vor klage med henvisning til et svar fra den danske Kammeradvokat, men med mulighed for replik fra DSM. En sådan indgav vi – og så gik sagen helt i stå, måske fordi Margrethe Vestager nu var blevet kommissær for netop konkurrenceområdet, og sagen derfor nu handlede om en klage over en lov, som var gennemført af en regering, som hun var medlem af? I hvert fald var der øjensynligt nu ingen i Kommissionen, som havde lyst til at beskæftige sig med sagen.

Efter mange måneders ventetid rettede DSM henvendelse direkte til Margrethe Vestager med besked om, at hvis sagsbehandlingen ikke ville blive genoptaget inden for en måned, ville vi se os nødsaget til at indgive en klage til EU's ombudsmand. Så kom der atter liv i sagen, og vi fik fremsendt de seneste dokumenter, der var ca. halvandet år gamle. Dem har DSM responderet på, og nu afventer vi atter svar fra Kommissionen.

Spildevandsafgiften er blandt mærkesagerne hos den nye paraplyorganisation FødevareDanmark.

Kødkontrol:

Et ønske gik i opfyldelse

Et længe næret ønske gik i opfyldelse, da Folketinget i februar 2016 i forbindelse med „Fødevarer- og landbrugspakken“ afsatte 2 mio. kr. årligt i foreløbig fire år til kompensation for mellemstore slagteriers forholdsvis høje udgifter til kødkontrol. DSM kan især takke Dansk Folkeparti for, at dette ønske er gået i opfyldelse.

Staten yder over finansloven et årligt tilskud på ca. 10 mio. kr. til kødkontrol på de slagtehuse, der slagter færre end 30.000 „slagtehusdyreenheder“ pr. år. De slagterier, som slagter lidt flere end dette antal, men ikke så mange, at kødkontrollen kan benyttes optimalt som på de store slagterier, har befundet sig i et meget

vanskeligt mellemlag, hvor ikke mindst den offentlige, men brugerbetalte kødkontrol har gjort det svært for dem at klare sig i konkurrencen. Fødevarestyrelsen havde erkendt, at det ikke var muligt at reducere disse slagteriers kødkontroludgifter til et konkurrencedygtigt niveau inden for de gældende rammer. Ordningen betød også, at de små slagtehuse skulle være forsigtige med at komme op over 30.000 dyreenheder, da deres kødkontroludgifter så ville stige betragteligt. Således virkede systemet som en væksthæmmer.

P.t. består udfordringen i det „luxusproblem“ at fordele de nye penge retfærdigt. Det arbejder vi på i samarbejde med Fødevarestyrelsen/Kødkontrollen.





Nyttig støtte fra fonde

Produktionsafgiftsfondene fordeler midler fra bl.a. slagtingerne til at støtte den pågældende sektors generiske, dvs. alment nyttige, aktiviteter. Formålet er ikke mindst 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 2016 gennemført de projekter, vi fik tilsagn om støtte til fra Svine-, Fåre- og Hesteafgiftsfondene. Denne gang var det på knap 1,4 mio. kr. til fire projekter for slagterier og slagtehus. Et yderligere projekt er udført i samarbejde med Landbrug & Fødevarer, idet der ikke blev givet midler direkte fra Kvægafgiftsfonden til DSM. Disse gik gennem Landbrug & Fødevarer, som var ejer af bl.a. to projekter, hvori Danske Slagtermestre deltog.

Der er ansøgt om støtte til fire projekter i 2017, hvoraf det ene søges sammen med Landbrug & Fødevarer.

Synlige på Folkemødet

I 2016 var DSM atter til Folkemøde på Bornholm, denne gang dog som en del af FødevareDanmark sammen med Ostehandlerforeningen for Danmark og Danmarks Fiskehandlere. Foruden de mange uformelle møder og kontakter, som Folkemødet giver mulighed for som den politiske festival, det er, indgik Danske Slagtermestre og FødevareDanmark i flere offentlige, arrangerede debatter m.v.

Fredag eftermiddag havde vi lejet „Det Lille Røgeri“ centralt i Allinge. Her havde vi først en debat om madspild med deltagelse af miljø- og fødevareminister Esben Lunde Larsen (V), hvor pointen var, at en god måde at undgå madspild på var at gå til en slagter, ostehandler, fiskehandler eller lign., hvor man kan købe god mad i lige nøjagtig de mængder, man har brug for. Fra FødevareDanmark deltog i panelet formand Leif Wilson Laustsen, ligesom også næstformanden i Ostehandlerforeningen, Lillian Hansen, var med og adspurgt bl.a. kunne svare, at en ost først er for gammel, „når du ikke kan lide den mere“.

Debatten blev efterfulgt af en debat om pressens behandling af fødevaresektoren. Her deltog MF René Christensen (DF), som var formand for Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg, da „landbrugspakke-sagen“ kørte og førte til Eva Kjer Hansens afgang som minister. I panelet var pressen repræsenteret ved bl.a. journalist Kristian Kloster fra Ekstrabladet og ved Berlingske, der startede „balladen“. Fra FødevareDanmark deltog formand Leif Wilson Laustsen, ligesom også næstformand Martin Maric blandede sig i debatten. Ordstyrer var journalisten Henrik Qvortrup.

Journalisterne så det ikke som deres opgave at skrive om alt det, der er i orden, lige som det ikke er en god „historie“, at et fly er nået sikkert frem, hvorimod det er det, hvis det falder ned. Det er det, der ikke er, som det skal være, der optager de store medier mest. Fra René Christensen og erhvervet var budskabet, at

også pressen bør være opmærksom på, at der med disse gode hensigter overordnet tegnes et misvisende billede af forholdene i fødevaresektoren.

Dagbladet Information afholdt bl.a. en debat om afgift på oksekød som foreslået af Etisk Råd. Til at debattere dette emne havde bladet inviteret Danske Slagtermestres direktør Torsten Buhl og formanden for det pågældende udvalg i Etisk Råd, Mickey Gjerris. Debatten kom bl.a. til at handle om, hvorvidt en dansk afgift vil have nogen målbar effekt på klimaet, og om skat på oksekød overhovedet er en etisk diskussion.

Madkulturen havde foranstaltet en debat om, hvordan flere unge kan tiltrækkes til maduddannelserne. Er vi gode nok til at gøre uddannelserne attraktive – „sexede“ – og er der interessante karrieremuligheder for de unge i fagene? I panelet var to repræsentanter for politiske ungdomsorganisationer, hhv. S og V, og desuden bl.a. formanden for FødevareDanmark og Danske Slagtermestre, Leif Wilson Laustsen, som også er medlem af Madkulturens bestyrelse. Desuden deltog konsulent ved Danske Slagtermestre Martin Bech Poulsen, der er uddannet både kok og slagter, og som fortalte om sin glæde ved fagene og gjorde en halv gris på et bord interessant i forhold til den mad, vi spiser. Hvor på grisen sidder f.eks. det kød, som man laver pulled pork af? Også næstformand i Ostehandlerforeningen, Lillian Hansen, som oprindeligt er uddannet slagter, blandede sig i debatten ved med sit personlige eksempel at dementere, at man bliver tidligt nedslidt af at arbejde med fødevarer.

Produktionsskoleforeningen benyttede Folkemødet til at udnævne nogle „ambassadører“ for produktions-skolerne. Æren overgik erhvervskvinden Stine Bosse, uddannelsesansvarlig i DI Lone Folmer Berthelsen, formand for Danske Slagtermestre Leif Wilson Laustsen, LO's næstformand Ejner K. Holst og murersvend og medlem af Folketinget for Socialdemokratiet Matias Tesfaye.



Kampen om de unge

Slagterfaget har i de seneste år stået over for en kæmpe udfordring for så vidt angår tiltrækning af elever til faget. Der er fortsat faldende elevindtag og som følge deraf manglende faglært personale. Allerede i 2001 pegede en undersøgelse fra Arbejdsmarkedspolitisk Agenda på, at unge i højere grad fravælger en uddannelse som blandt andet detailslagter på grund af en forfæjlet idé om, hvad uddannelsen egentlig indebærer.

På baggrund heraf har DSM i samarbejde med de øvrige arbejdsgiverorganisationer og Fødevareforbundet NNF i Slagterfagets Fællesudvalg – hvor DSM's formand, Leif Wilson Laustsen, beklæder formandsposten – besluttet at iværksætte en image- og rekrutteringskampagne med det formål at gøre slagterfaget mere attraktivt og skaffe flere elever til faget.

Paradoksalt nok stiger efterspørgslen på produkter produceret af slagtere samtidig med, at antallet af elever falder. Det betyder, at flere kokke i stigende grad besætter detailslagterstillinger. Det faldende elevindtag skyldes i høj grad slagterfagets (og erhvervsuddannelsernes) massive imageproblemer blandt unge og deres forældre. Det skal den iværksatte kampagne gerne være med til at ændre på. Kampagnen skal først og fremmest inspirere unge til at tage en uddannelse inden for branchen, vise de mange karrieremuligheder og booste branchens image.

Fra detail til gourmet

Kampagnen skal også stikke til de fordomme, som de unge mennesker har om branchen, og være med til at nedbryde dem. Undersøgelser viser, at mange unge side-stiller det at være slagter med industrislagtning. Ikke at der er noget galt i at være industrislagter, men vi ønsker at vise et bredere potentiale samt værdien og diversiteten i slagteruddannelserne for derigennem at skabe et stærkere image, som kan tiltrække elever, der kan forestille sig en spændende karriere inden for branchen.

Som en del af kampagnen har Slagterfagets Fællesudvalg besluttet at ændre betegnelsen „detailslagter“ til „gourmetslagter“.

Revision af slagteruddannelsen

Slagteruddannelsen er taget op til revision i Slagterfagets Fællesudvalg. Et nedsat udvalg har i samarbejde med

repræsentanter fra skolerne arbejdet med udvikling og fornyelse af uddannelserne, så de svarer til de kompetencer, der efterspørges hos en detailslagter (gourmet-slagter) anno 2016. En revision af slagteruddannelsen er en naturlig del af kampagnen, da uddannelsen ønskes brandet som moderne og i trit med tidens fødevare-tendenser. Netop derfor skal uddannelserne gøres mere tids-svarende. Den nye uddannelse bliver lanceret med start i august 2017.

Image skal ændres

Slagterfaget skal brandes via en kampagne i det offentlige rum, herunder gennem virale videoer, annoncer og repræsentation ved relevante arrangementer. Et eksternt bureau har arbejdet med bl.a. videoklip, hvori flere unge elever og slagtersvende indgår som „trækplaster“ sammen med en kendis.

En særlig rekrutteringskampagne igangsættes i samarbejde med uddannelsesinstitutionerne (folkeskoler, privatskoler, efterskoler, produktionsskoler og erhvervsskoler). Kampagnens to indsatsområder skal ikke ses som separate eller selvstændige kampagner. De et tænkt som sammenhængende og supplerer hinanden både i udtryk og formål. For at sikre, at de unge får en præcis vejledning om slagteruddannelserne, sætter kampagnen ligeledes fokus på vejledningsdelen.

På Skills 2017 vil der være en særlig stand til vejledning af folkeskolelærere og UU-vejledere (Ungdommens Uddannelsesvejledning). Der målrettes endvidere 5 aktiviteter mod vejlederne. Tanken er, at aktiviteterne skal åbne UU-vejledernes øjne for slagterfagets muligheder og gøre opmærksom på, at slagterfaget har både uddannelses- og jobgaranti. Det er besluttet, at arrangementerne gennemføres som events på de fem hovedforløbsskoler i Roskilde, Vejle, Holstebro, Aarhus og Aalborg i løbet af efteråret 2016. Målgruppen er vejledere af de unge – fra de starter i udskolingen, til de har valgt deres ungdomsuddannelse. Herunder primært UU-vejledere samt udskolingslærere fra både folkeskoler, privatskoler, efterskoler, produktions-skoler og erhvervsskoler.

Skills 2016

DM i Skills for slagterelevener med deltagelse af 5 finalister blev afholdt i Messecentret i Fredericia fra den 4. til den 6. februar 2016 sammen med de øvrige „Skills-fag“. Disciplinerne var kendte opgaver som opskæring og diskpyntning. Dertil indgik opgaver som fremstilling af pølseplanke, salater og en „joker“ samt en „scoremiddag“. Vinderen blev Stine Kristensen fra Slagteren i Højslev, som dermed kan pryde sig med titlen *Danmarks bedste detailslagter-elev 2016*.

Besøgstallet ved dette års DM i Skills var 60.268. 35 fag var repræsenteret på årets største uddannelsesevent.

Overrækkelse af præmier blev foretaget af statsminister Lars Løkke Rasmussen.

Det er i Slagterfagets Fællesudvalg besluttet, at antallet af deltagere i 2017 øges fra 5 til 10.



Større fokus på ostehandlerne

Ostehandlerforeningen for Danmark voksede lidt i 2016 og er nu på 55 medlemmer. „Månedens Ost“ blev afløst af et nyt navn, nemlig „Årstidens Ost“. Samtidig blev der sat fokus på mejeriernes logo på plakaterne for at skabe en mere direkte kommunikation til kunden om, at butikkerne fører mejeriernes specialoste.. Omkring 25 forskellige oste samt et par ostetilbehørsprodukter markedsføres i perioden fra august 2016 til juni 2017 med både plakater og postkort.

Ostehandlerforeningen kunne i marts 2016 fejre 100 års jubilæum. Det skete på Hotel Vejle Fjord i forbindelse med årsmødet og blev et tilløbsstykke for både leverandører og medlemmer. I umiddelbar forlængelse af årsmødet afholdt Ostemesteren generalforsamling på samme hotel og en messe på virksomheden ikke langt derfra, så det blev en weekend med mange gode oplevelser.

På årsmødet trådte Carsten Petersen, Frederiksberg, tilbage som formand og blev afløst af Kasper Østergaard, Middelfart.

OfD har fortsat det gode leverandørsamarbejde med bl.a. Arla UNIKA, som har sat fokus på specialbutikkerne. Det signalerer samtidig, at ostehandlerne er betydningsfulde aktører, og at netop værdien i kontakten over disken med kunden er afgørende, når specialitetsvarer skal sælges.

OfD var i særdeleshed synlig på folkemødet, men også på Foodexpo i Herning med en stor disk med smagsprøver på oste. Disken blev betjent af OfD's bestyrelsesmedlemmer Carsten Petersen og Lillian Hansen.

Tendensen for ostehandlerne peger i retning af, at flere etablerer mere end én butik, og at salget stiger markant på tapasanretninger. Nogle vælger endda at udvide butikslokalet til siddende gæster, som får serveret osteinretninger og vinmenuer.

OfD har udsendt en „Ostehåndværksbog“ til medlemsbutikkerne med foreningens logo på. Bogen kunne bruges til at formidle den trend med nye mikromejerier, som så småt er i gang i vores nabolande. Bogen er udgivet og skrevet som en opsamling af Netværk for dansk ostehåndværk ved konsulentfirmaet Viventes.

Studieturen i 2015 til verdens største ostemesse i Bra i Norditalien forventes at gentaget i 2017.



Fiskehandlerne:

Godt i gang hos

Ugens Fisk

Danmarks Fiskehandlere henlagde pr. 1. januar 2015 sine sekretariatsfunktioner til DSM, som siden bl.a. har udviklet et nyt markedsføringskoncept, „Ugens Fisk“, for fiskehandlerne. Kampagnematerialet består af gadeplakater og skilte samt af opskrifter, som kunderne kan få med hjem. Ideen med materialet er at sætte fokus og køre kampagne på en særlig fiskeart i en vis periode. Vi er begyndt med ca. 12 fiskearter, men konceptet forventes at blive udvidet med tiden. Konceptet er blevet rigtig godt modtaget, og materialet ligger nu i rigtig mange fiskeforretninger.

Ny hjemmeside

Danmarks Fiskehandlere har fået opdateret hjemmesiden, så den nu fremstår fuldstændig skarp og up-to-date i et rigtig lækkert design. Hjemmesiden henvender sig først og fremmest til fiskehandlerne, idet man her kan finde informationer om foreningen, uddannelse til fiskehandlere m.m. Der er desuden en komplet liste over foreningens medlemmer, som forbrugerne også kan drage nytte af,

når de skal finde deres nærmeste fiskehandler. Ydermere er der oprettet et lukket intranet, hvorfra medlemmer af foreningen kan hente diverse blanketter, vejledninger, håndbøger, samarbejdsaftaler, nyhedsbreve, billedmateriale til markedsføring osv.

Regionsmøder

Som en del af medlemsservicen har der været afholdt regionsmøder flere steder i hele landet. Her har medlemmerne haft mulighed for at deltage i et uformelt, udbytterigt og hyggeligt forum sammen med kolleger og repræsentanter fra sekretariatet og forskellige samarbejdspartnere.

Programmet for disse fyraftensmøder har bl.a. indeholdt gennemgang af APV-mappe, præsentation af markedsføringsmateriale og emballage m.m. Der har været lidt udfordringer med at få medlemmerne til at møde op, da der ikke tidligere har været tradition for den slags møder i foreningen. Ikke desto mindre har de medlemmer, der rent faktisk har deltaget, været meget begejstrede for arrangementerne.



DSM

Problemer med uddannelsen

Danmarks Fiskehandlere har indgået et samarbejde med Fiskeriskolen i Thyborøn for at få oprettet en godkendt uddannelse som fiskehandler. De elever, der i dag bliver uddannet på skolen, har hver et individuelt forløb, hvor der ikke bliver udstedt svendebrev. Danmarks Fiskehandlere vil gerne støtte op om, at elever i fremtiden kan få en verificeret uddannelse med svendebrev, som de også kan bruge, hvis de ønsker at læse videre som f.eks. fiskeriteknolog.

For at Danmarks Fiskehandlere imidlertid kan stå inde for uddannelsens oprettelse, har foreningen igangsat en undersøgelse for at få en tilkendegivelse fra medlemmerne om, hvorvidt der er interesse for at have elever. Sekretariatet har oplevet en god tilbagemelding med mange positive tilkendegivelser, og det er bestyrelsen meget glad for.

Oven på de mange positive tilkendegivelser har det været muligt at understrege fiskehandleruddannelsens eksistensberettigelse over for Fiskeriskolen, der nu kan forsætte arbejdet med at få uddannelsen verificeret.

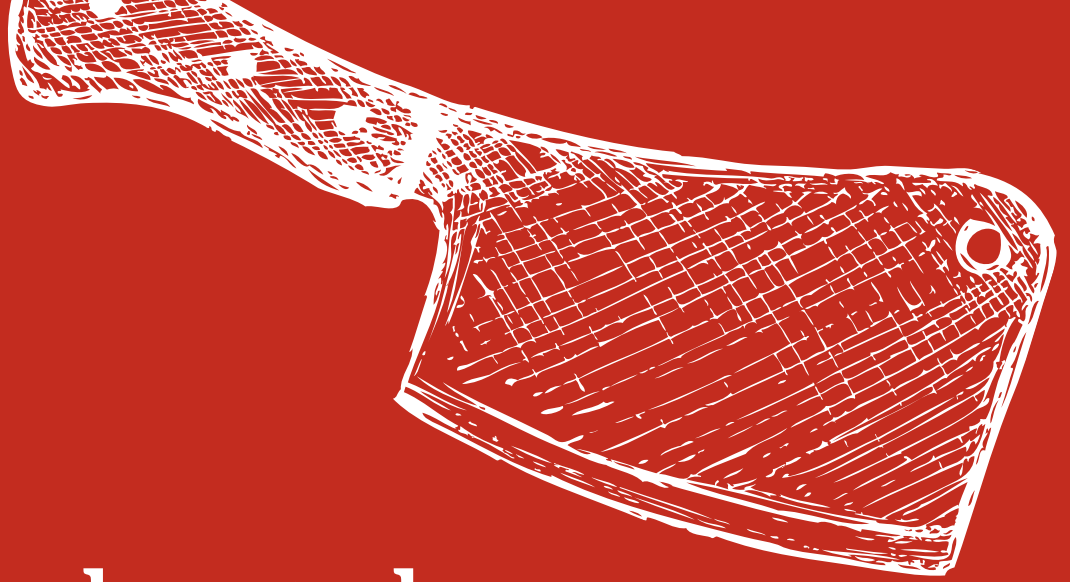
APV

I året, der gik, er der blevet udarbejdet nyt arbejdsmiljøværktøj i form af en APV-mappe, der indeholder råd og vejledning i forbindelse med arbejdsmiljø. Alle medlemmer af Danmarks Fiskehandlere har fået tilsendt denne.

Branchekode

En af de første store opgaver efter overtagelsen af sekretariatsfunktionen for Danmarks Fiskehandlere har været at opdatere branchekoden. Denne er ved at blive vurderet hos Fødevarestyrelsen. Det har ligget sekretariatet meget på sinde, at den nye branchekode skal være let at gå til for den enkelte fiskehandler, og der er kommet mange positive tilkendegivelser på dette.

Branchekoden ligger nu i form af elektronisk egenkontrol på eSmiley som en del af medlemskabet af foreningen. Den dækkes altså af kontingentet. Implementeringen er gået rigtig godt, og ca. 80% af medlemmerne benytter sig nu af den elektroniske version.



Nye slagtehus skyder op

Det er blevet bedre tider, og det afspejler sig i branchen, hvor mange nye slagtehus skyder op. Der tegner sig især to tendenser. Der er sket en stor opblomstring inden for mikroslagterierne, og der har været en stor tilgang af disse til DSM. Det store antal af nye mikroslagterier skyldes den stigende interesse for lokale fødevarer. Derudover er det lykkedes for DSM at tiltrække slagtehus med dyrearter, der hidtil ikke har været repræsenteret i foreningen. Herunder bl.a. fjerkræslagterier.

Som en del af den tætte kontakt til/kommunikation med slagtehusene afholdes der flere gange om året slagtehusmøder i henholdsvis Støvring, Kolding og Roskilde. Også i beretningsåret har møderne været populære og velbesøgte. Emnerne på slagtehusmøderne spænder altid vidt og har bl.a. drejet sig om udpegelse af nye medlemmer til slagtehusudvalget, nyt „slagtermestersystem“, MRSA, analyser for reststoffer, dyrevelfærd, revision af egenkontrolprogram m.m.

Kreaturweb

I 2015 blev et nyt it-system, som er udviklet af DSM, søsat. Det henvender sig til slagtehus, der slagter kreaturer, og det afløser det gamle PH-/slagtermestersystem, som har mange år på bagen. Da systemet er webbaseret, som man kender det fra slagteriweb, vil fremtidig opdatering og vedligehold være væsentligt nemmere og billigere. At systemet er webbaseret er også en stor fordel for slagtehusene, der ikke skal have et program installeret på PC'en. Internetadgang er det eneste krav for, at systemet fungerer. Ved selv at eje systemet, har DSM gjort sig uafhængig af fordyrende mellemled og it-leverandører.

Programmet er i løbet af det seneste år rullet ud til ca. 50 slagtehus. Det har været en succesfuld implementering, og det kører stabilt og godt.

Slagtehus.dk

Hjemmesiden Slagtehus.dk har fra begyndelsen primært henvendt sig til slagtehusenes kunder. Her er det nemlig muligt at finde det nærmeste slagtehus samt information vedr. kødudskæringer og opskrifter. Slagtehusene melder tilbage, at forbrugerne er rigtig glade for hjemmesiden og flittigt bruger den. Senest er hjemmesiden udadtil opdateret med vejledning til hesteejere og hestepasreglerne.

En anden funktion på hjemmesiden er intranettet, der alene henvender sig til slagtehusene. Her har fødevareafdelingen samlet relevante informationer og vejledninger, som slagtehusene kunne have brug for. Noget ret unikt er videoklip optaget hos medlemsvirksomheder. De udgør en række videovejledninger („how-to-do“) i forhold til prøveudtagning i forbindelse med slagteprocessen.

Samarbejde med Kødbbranchens Fællesråd på kreaturområdet

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

Opsøgende arbejdsmiljøindsats

Rundtur til industrimedlemmer for et bedre arbejdsmiljø

Små og mellestore virksomheder deltager sjældent i de store konferencer i branchemiljøudvalgene. Kødindustriens arbejdsmiljøudvalg, som DSM har en plads i, besluttede derfor i 2015/2016 at igangsætte et nyt projekt. Det går ud på at besøge de mindre industrivirksomheder for at opdatere virksomhedslederne på deres viden om nye regler og tiltag inden for arbejdsmiljøområdet.

DSM har derfor i samarbejde med en repræsentant fra Kødindustriens Arbejdsmiljøudvalg besøgt en række af DSM's industrimedlemmer rundt om i landet. Særlig fokus var der på den netop opdaterede SAV-portal, der er Slagteribranchens Arbejdsmiljøudvalgs bud på en syste-

matisk og branchespecifik indgang til viden og værktøjer til forbedring af arbejdsmiljø. Besøgene, der blev arrangeret af BAR Jord til Bord, var gratis for virksomhederne.

Samarbejde omkring arbejdsmiljø

DSM har igennem nogle år haft et samarbejde med rådgivningsvirksomheden Alecia omkring arbejdsmiljø. Aftalen giver DSM's medlemmer adgang til at kontakte Alecia for faglig rådgivning i forbindelse med arbejdsmiljøspørgsmål. Og mange gør flittigt brug af den.

Ordningen fungerer bl.a. som en hotline, og den er nu udvidet til også at omfatte eksterne miljøforhold som spildevand, lugt og støj m.m. Som udgangspunkt har man som medlem af DSM adgang til 3 timers gratis telefonrådgivning.

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. Ostehandleren 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, at det er nødvendigt at udfordre lovgivningen, så den tilrettes nødvendigheder i virksomhedernes daglige arbejde.



Et travlt år for DSM Consult

I det forgangne år har DSM's konsulentvirksomhed, 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 uvildig (helst akkrediteret) instans efter en (gerne international) anerkendt standard.

Ved certificeringen gennemgås virksomhedens produkter og systemer ud fra den valgte standard, og auditøren 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.

Medlemmerne har også på andre områder gjort flittig brug af Fødevareafdelingens konsulenttjenester. Der har været rigtig mange, der har haft brug for f.eks. at få udarbejdet individuelle egenkontrolprogrammer, ligesom konsulenterne har været ude på en del virksomheder for at tilrettelægge og afholde hygiejnekurser m.m. for de større medlemmer.

Nye kræfter sætter fokus på DSM Plus

DSM Plus er DSM's tilbud til butikker og andre virksomheder, som ønsker at bruge mindre tid på HR-opgaver og mere tid på selve forretningen.

Medlemmer af DSM Plus kan f.eks. booke et årligt besøg af en juridisk konsulent og få hjælp og vejledning til at få løst en lang række opgaver, der er forbundet med at have medarbejdere.

Dette gælder fx:

- gennemgang af overenskomsterne;
- lønrefusioner;
- hjælp til udarbejdelse af nye ansættelsesaftaler;
- gennemgang af eksisterende aftaler, rådgivning om arbejdsplaner og lokalaftaler;
- regler om varsling af afspadsering og ferie;
- varsling af ændring af arbejdstid, hjælp til opsigelse af medarbejdere;

- udfyldelse af uddannelsesaftaler;
- gennemgang af de særlige ferieregler for elever.

I 2016 har cand.jur. Steen Møhring Madsen afløst Jonna Hugger som leder af HR-afdelingen, der nu har skiftet navn til Juridisk Afdeling. Anne Mette Bølle Fruerlund er tiltrådt som ny juridisk konsulent, bl.a. med det formål at rette et øget fokus på DSM Plus – herunder servicering af eksisterende medlemmer, men også tiltrækning af nye medlemmer til ordningen.

Tilbagemeldinger fra nye medlemmer af DSM Plus peger ikke blot på frigjort tid fra administrative opgaver, men også på økonomisk gevinst ved bl.a. fokus på korrekt refusionsøgning ved sygdom og korrekt registrering og beskattning af arbejdsmarkedspension og gruppeliv.

P. t. har 21 medlemmer valgt at tegne abonnement på DSM Plus.

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 slagtehus, lige som også ostephandlere 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 kæde-konsulenter 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.



Hjælp til eksport

Der har i det sidste år været stor aktivitet i forhold til markedsåbning for dansk kød – primært oksekød. Dette skyldes, at EU over for Danmark har ophævet en række BSE-forbud, der blev indført, da BSE-krisen ramte landet i 2001. Danmark og en række andre EU-lande er nu blevet erklæret for lande med ubetydelig risiko for forekomst af BSE. Det betyder, at det igen er blevet muligt at eksportere oksekød til lande i Fjernøsten som Japan, Kina, Korea og Vietnam. Disse lande har krævet inspektion af det danske fødevarer- og veterinærssystem samt af en række virksomheder, der slagter og opskærer oksekød.

DSM har deltaget aktivt både i planlægningsfasen og under gennemførelsen af disse inspektioner i tæt samarbejde med Landbrug & Fødevarer. Inspektionerne er gået godt, og flere markeder, som f.eks. Japan, har åbnet for DSM's medlemmer, og flere andre markeder er nu på vej til at åbne for dansk oksekød.

Også på svineområdet har der været inspektion på nogle af DSM's medlemsvirksomheder – bl.a. fra USA. Disse er ligeledes foregået i tæt samarbejde med Landbrug & Fødevarer.

Forberedelse på og deltagelse i inspektioner med henblik på markedsåbninger er et voksende arbejdsområde for DSM.

Forsikringer – en medlemsfordel

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

Som noget nyt bliver forsikringsprogrammet også tilbudt til ostehandlere, fiskehandlere og medlemmer af SMV Fødevarer, og der er allerede over 10 virksomheder her, som har indgået forsikringsaftaler.

Herudover er der også i løbet af året kommet godt 20 nye DSM medlemmer til.

Det samlede forsikringsprogram var i udbud i efteråret 2015. Vores både daværende og nuværende forsikringsselskab Protector, samt yderligere 5 forsikringsselskaber, havde muligheden for at byde ind på opgaven.

Det eneste forsikringsselskab, som var interesseret i opgaven på de givne vilkår og krav til dækningsomfang, var Protector.

Da samarbejdet med Protector i de foregående 3 år har forløbet ganske tilfredsstillende, lå det derfor lige for at forlænge samarbejdet for en ny treårig periode.

Det nye forsikringsprogram indeholdt enkelte nye tilføjelser og forbedrede dækninger i forhold til det tidligere, og oven i købet til en uændret præmie.

For de medlemmer, som endnu ikke har afprøvet et DSM forsikringstilbud gennem FPR Forsikringsmægler, kan dette klart anbefales. Tilbuddet omhandler en gratis og helt uforbindende gennemgang af virksomhedens forsikringer. Man kan tillige få et tilbud på egne private forsikringer, så det hele evt. kan samles ét sted.

En sådan gennemgang indebærer, at man underskriver en erklæring om, at FPR Forsikringsmægler må indhente oplysninger om forsikringsforholdene hos de nuværende forsikringsselskaber. Der er næsten altid penge at spare, ofte mange penge. Det koster ikke noget, FPR Forsikringsmægler udfører alt arbejdet, og det resulterende forsikringstilbud er på ingen måde bindende.

Attraktiv kontamineringsforsikring

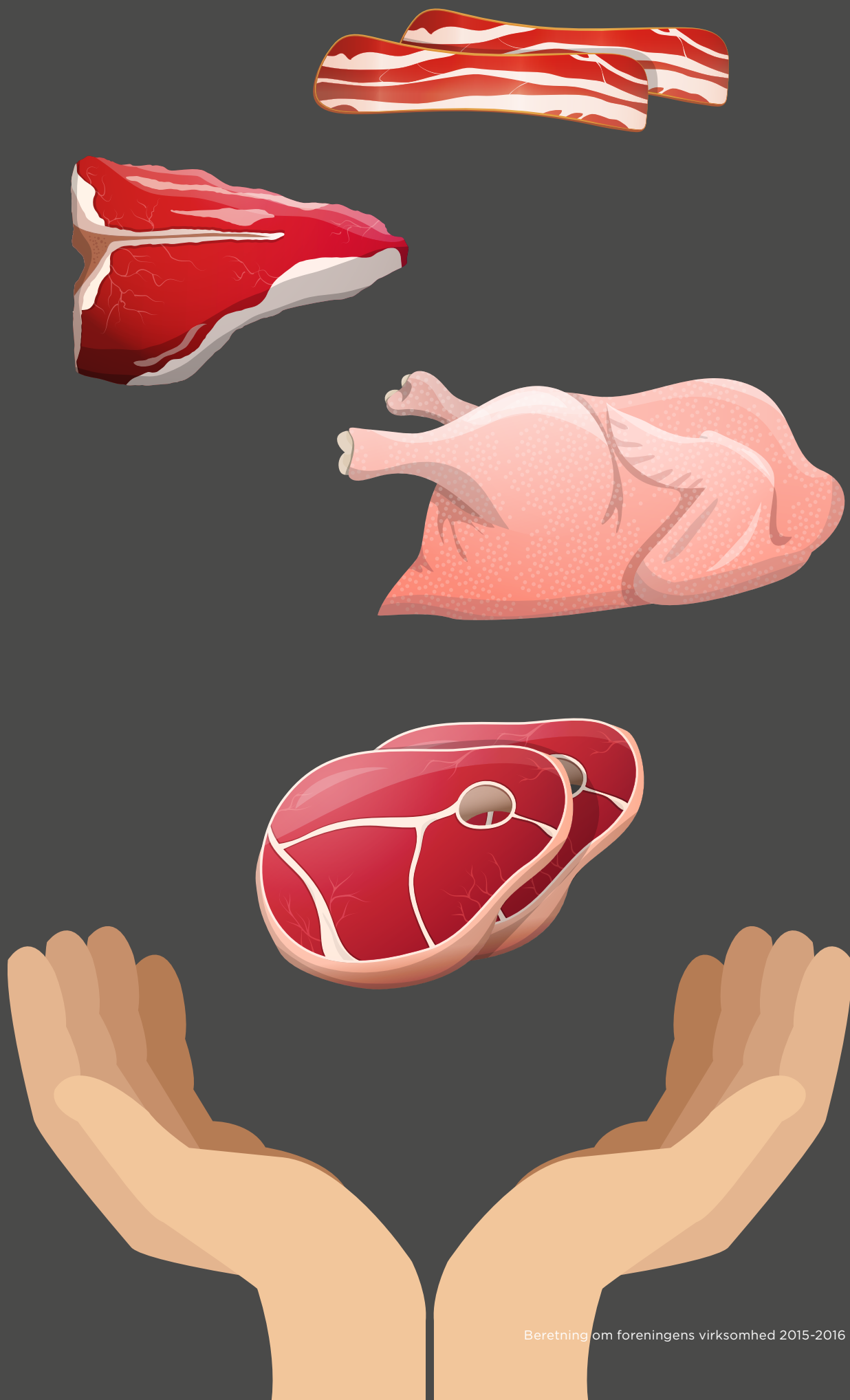
I 2015 etablerede vi en kontamineringsforsikring, som dækker skader og øvrige negative konsekvenser, der måtte opstå, hvis man producerer og sælger forurenede varer, som kan være til fare for mennesker. Det kan skyldes Listeria, Salmonella eller andre ting.

Dette er en forsikring, som DSM selv har udviklet i samarbejde med FPR Forsikringsmægler. Forsikringen er blevet vel modtaget, og er for nuværende tegnet af 13 medlemsvirksomheder.

Der har indtil nu kun været en enkelt skadessituation med kontaminering. Det drejede sig om nogle ænder sidste år ved juletid, og sagen blev behandlet uden problemer og til alles tilfredshed.

Det er i det hele taget 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 kontaminerings sag, kan vi kun anbefale, at man kontakter FPR Forsikringsmægler for et konkret tilbud.



Erfa-gruppe for kvalitetsansvarlige

Ca. en gang i kvartalet afholder fødevareafdelingen erfa-møde for de kvalitetsansvarlige i industrivirksomhederne. Alle de kvalitetsansvarlige i medlemsvirksomhederne opfordres til at deltage i disse møder, og der er glædeligvis en dynamisk kerne af gengangere, der trofast møder op og yder bidrag til erfaringsudvekslingen.

Deltagerne er selv med til at sætte dagsordenen, og nogle af de seneste emner har været risikoanalyse, udpegning og overvågning af CCP'er, tilbagetrækning/tilbagekaldelse, holdbarhedsmærkning, dokumentation af afvigelser, allergener, listeria, næringsdeklarationer og eksport.





Kaution

– en mulig starthjælp

Slagtermestrenes Kautionsinstitut er ejet af Danske Slagtermestre og er primært skabt med den tanke at hjælpe yngre slagtermestre med etablering af ny butik eller anden virksomhed, som ligger inden for medlemsdefinitionerne.

Hjælpen består ikke af direkte økonomisk støtte, men handler i stedet om, at der stilles en garanti på op til 300.000 kr., typisk over for ansøgerens bankforbindelse, sådan at det bliver lettere/muligt at opnå et banklån på rimelige vilkår.

Slagtermestrenes Kautionsinstitut har pt. en samlet kapital på ca. 2 mio. kr. og har i øjeblikket kun stillet en enkelt garanti over for en slagtermester.

Der er således plads til at stille mange flere garantier – så hvis der går en slagtersvend rundt med lyst til at starte for sig selv, men har svært ved at rejse kapital, så kan det være en rigtig god idé at tage en snak med Kautionsinstituttet – også selv om kapitalbehovet er væsentligt

større end 300.000 kr. Erfaringen viser, at alene den tillid, som Danske Slagtermestres Kautionsinstitut – og dermed „branchen“ – viser ved at stille kaution, kan virke befordrende på pengeinstitutternes lyst til at yde lån.

Der findes ikke et egentligt ansøgningsskema.

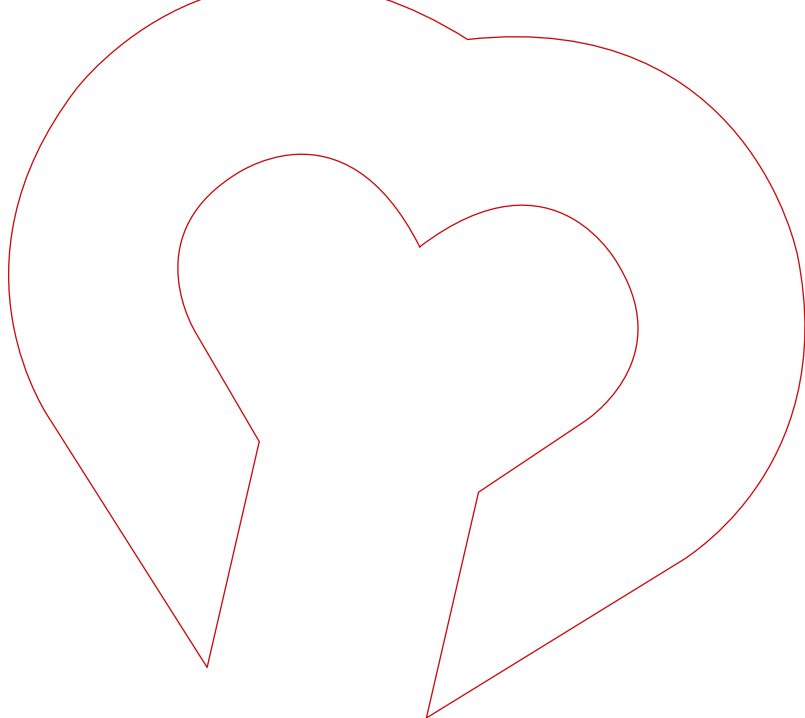
Det, som vi lægger vægt på, er et velbeskrevet projekt, en god forretningsplan, som beskriver, hvad sagen drejer sig om, hvilke tanker man har gjort sig, og hvordan man har tænkt sig at gribe det an.

Der vil blive efterspurgt et budget for de kommende 1-2 år, og hvis et sådant ikke forefindes, kan DSM's økonomi-afdeling være behjælpelig her.

Handler det om overtagelse af en eksisterende forretning, vil vi også gerne se de seneste tre års regnskaber.

Slagtermestrenes Kautionsinstitut har et bedømmelsesudvalg, som på baggrund af ovenstående materiale, oftest suppleret med et møde med ansøgeren, træffer beslutning om eventuel garantistillelse.





Mesterslagteren:

WE MEAT og Plus

For Mesterslagterens er 2016 et „eksamensår“ for de nye tiltag, som udvalget og DSM's medarbejdere har iværksat.

Den største nyhed i Mesterslagteren er vel nok magasinet WE MEAT, som så dagens lys første gang i foråret 2016. Denne ændring i både format, men også historierne og fokus på slagterhåndværket samt en mere koncentreret mængde udgivelser i sæsonerne var ikke en tilfældig satsning, men klare overvejelser om en nutidig og nærværende kommunikation til kunderne i butikkerne. WE MEAT er et magasin, der cirkler om "køoplevelser", autentiske historier fra butikkerne og ikke mindst med en beretning fra et besøg i marken.

Der er nemlig ingen tvivl om, at den moderne forbruger er bekendt med trends som „spis mindre kød“ og „mere kvalitet“, og om at vælge håndværket til, tilsætningsstoffer fra – og det er, hvad butikkerne i Mesterslagteren står for.

Mesterslagteren har fået ny hjemmeside og nyt intranet, og her er kvaliteten også øget. Mesterslagterens hjemmeside er nu forbedret til mobile enheder, og intranettet har fået en stor oprydning, så billeder, opskrifter, inspiration, koncepter og gamle kampagner hurtigt kan findes frem. Denne side er samtidig platform for butikkerens egen hjemmeside.

Netop disse nye tiltag har samtidig været en strategisk agenda i DSM's nye barn „Mesterslagteren Plus“, der i år kan fejre 1 års fødselsdag. Et populært barn, kan man roligt konkludere. Der har været kø ved indgangen, og fle-

re af de butikker, som har opgraderet til Plus, har kunnet måle et mærkbart mersalg og en mere professionel og tilpasset markedsføring.

I et detailhandelsmarked, hvor konkurrencen fortsat er høj og prisfokuseret, og hvor flere netbutikker åbner med dagligvarer, er det afgørende, hvordan de fysiske specialbutikker agerer. 16 butikker er kommet til „på Plus-siden“ i årets løb, og hylderne er fyldt med muligheder som in-store-tv, website, facebook/avisannoncer, plakater, flyers, brochurer og facader.

Medlemskabspakken giver rig mulighed for at udnytte den landsdækkende magasinkampagne med WE MEAT i et lokalt tilpasset afsæt – både med butikkens egne tilbudspriser, men også det at udnytte synergien ved den inspiration, som magasinet giver, og med billedmaterialet, der vækker lysten til kød, slagtervarer og indkøb af det.

Mesterslagteren Plus er samtidig også blevet populær blandt nyetablerede butikker. Iværksættere, der bl.a. kommer fra supermarkeds kæder og vil starte slagterforretning selv, nyder godt af de ressourcer, som Mesterslagteren Plus tilbyder, bl.a. logo til facade, annoncer og skærme.

Konsulentbesøg og sparring

I Mesterslagteren får man jævnligt besøg af konsulenten, og det blev også i beretningsåret til mange møder med fokus på optimering og rådgivning omkring profilpleje og kommunikation til kunderne.



mad med mere:

Succesen fortsætter!

Med sine 42 butikker står mad med mere fortsat som en stor slagterkæde i Danmark.

I de sidste 4 år er der kørt fødselsdagskampagne i januar måned med stor succes.

Kampagnerne har vist sig at få kunderne ind i butikkerne i en „stille“ måned.

I påsken blev opskriftsfolderen genoptrykt fra 2015. En folder med 8 lækre opskrifter på lam.

I serien af opskriftsbøger fik mad med mere i år udarbejdet en lækker grillbog med mange spændende opskrifter. Grillbogen tager udgangspunkt i grill hele året. De første billeder til bogen blev taget omkring påske 2015, og de sidste blev taget i januar 2016.

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

Hen over året er der kørt 4 kampagner. En kampagneavis på 8 sider med gode tilbud og spændende opskrifter. Avisen bliver reklameomdelt i 5000 eksemplarer i lokalområderne i januar, april, september og oktober. Dog har 17 butikker valgt i stedet at få udarbejdet annoncer til lokalaviserne for at blive set af endnu flere forbrugere.

Ud over kampagneaviserne har vi fortsat kørt vores gode tilbud om Månedens Kødbox, Mortensaften og et julehæfte med stegeanvisning på fjerkræ og stege.

Nytårsmenuen 2015 var mad med meres mest solgte nytårsmenu til dato.

Vi fik solgt ca. 17.000 menuer og vores 2 nytårsvideoer blev set mere end 20.000 gange på Youtube. Dette må siges at være en kæmpe succes.

Slagterbogen, som vi sender ud 2 gange om året til butikkerne, har vist sig at være til stor gavn for butikkerne. Her har butikkerne et samlet overblik over de kampagner, vi kører hen over året, og samtlige opskrifter er vedhæftede.

mad med mere's hjemmeside har snart kørt i et år. Noget af det gode i forhold til den gamle hjemmeside er, at butikkens mad ud af huset etc. bliver lagt på fysisk og ikke som en pdf-fil. Det betyder bl.a., at kæden og butikkerne står meget stærkere på Google, når kunderne søger på nettet.

Tre butikker har valgt at udvide hjemmesiden med en webshop.

Blandt medlemsaktiviteterne er – foruden særdeles velbesøgte regionsmøder o.lign., et tapaskursus. Der var ca. 15 deltagere.

I slutningen af september/begyndelsen af oktober 2016 afviklede mad med mere en studietur, som blev afviklet i Danmark som en „danmarksturné“.

Et stort aktiv for også mad med mere er DSM's fotostudie, som kører upåklageligt. Det er en meget stor fordel selv at kunne eksponere de fotos, der skal bruges til kampagner m.m.



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 afstemninger 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: Leif Wilson Laustsen, Assens
(modtager genvalg).
Ole Thøgersen, Karby
(modtager genvalg).
Tom Munkholm, Vejle
(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: Michael Gertz, BF-Oks A/S
(genvalgt).

Valg af suppleanter

Der vælges 3 suppleanter til bestyrelsen. Forslag til suppleanter fra lokalforeningerne og bestyrelsen skal lige-

ledes 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
(modtager genvalg).

Antal stemmeberettigede medlemmer ved landsmødet 2016

Forening	Antal medl.	Antal delegerede
Nordjylland	35	4
Thisted-Thy	7	1
Århus	30	3
Esbjerg	8	1
Midt-Vest	35	4
Sydjylland	23	3
Fyn	29	3
Sjælland	42	5
København	56	6
	265	30
Afdeling B og C	87	87
Bestyrelsen	8	8
Antal medlemmer/delegerede ved Landsmødet	360	127
Antal stemmer lokalforeninger		265
Antal stemmer afdeling B og C		87
Antal stemmer bestyrelsen		8
Antal stemmer i alt		360

Noter

A series of horizontal lines for writing. A large, irregular red outline is drawn on the right side of the page, starting from the top right and extending downwards, partially enclosing the lines. The outline is composed of several curved segments, creating a jagged, hand-drawn appearance. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.



Danske Slagtermestre