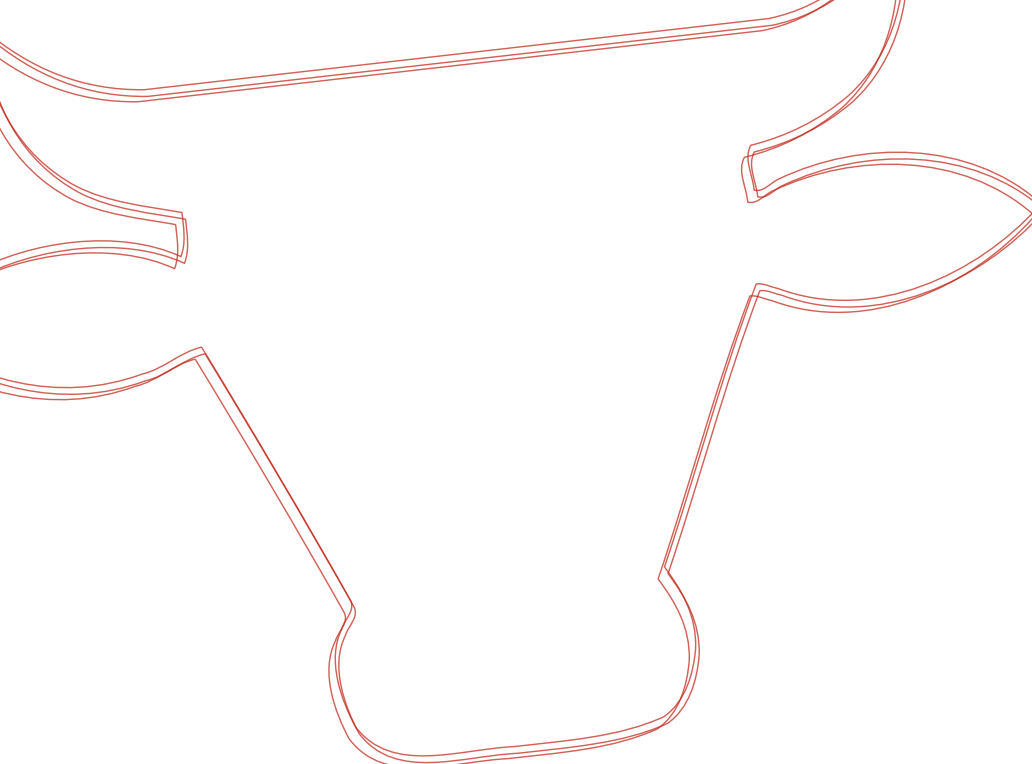




Beretning om foreningens virksomhed



Danske Slagtermestre



Beretning om foreningens virksomhed

DANSKE SLAGTERMESTRES 99. LANDSMØDE I ESBJERG

søndag den 29. oktober 2017 kl.09.30 i Musikhuset Esbjerg, Havnegade 18, 6700 Esbjerg.

Dagsorden

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

En fremtidssikret organisation

Dette er Danske Slagtermestres skriftlige årsberetning. En sådan skal vi aflægge i henhold til Danske Slagtermestres vedtægter. Men den er i vid udstrækning også en beretning om, hvad der foregår i FødevareDanmark. Det betyder ikke, at Danske Slagtermestre er ved at forsvinde – tværtimod. Med skabelsen af FødevareDanmark er der netop tale om en fremtidssikring af de organisationer, som står bag – eller under – den nye paraplyorganisation.

Uden FødevareDanmark og det organisationssamarbejde, som er skabt, ville vi have været nødt til at tilpasse vores organisation til det faktum, at antallet af slagterbutikker i Danmark er faldet med ca. 25 procent siden 2008, så der nu er under 300 tilbage. Vi er kommet under den kritiske masse for at drive en brancheorganisation af en størrelse, som vi, der er tilbage, har behov for. Nu kan det alligevel lade sig gøre, fordi vi gør det i et fællesskab med andre organisationer, så resultatet er, at vi har en organisation, som aldrig har været større og mere potent og indflydelsesrig end nu, samtidig med at vi aldrig har været færre specialfødevarebutikker.

På den organisatoriske side står vi således godt rustet til fremtidens udfordringer. Og dem bliver der ikke færre af. Som fødevarelovgivningen udvikler sig, er der et stigende behov for, at vi på det faglige plan kan matche de offentlige myndigheder, ligesom behovene for autorisation til dette og hint også er stigende blandt virksomhederne, som også bliver stadigt mere avancerede – og specialiserede. Dette gælder ikke kun for butikkerne, men også for slagtehuse og fødevareindustri- og engrosvirksomheder og den efterhånden brede vifte af andre fødevarevirksomheder, som nu befinder sig under paraplyen gennem den forholdsvis nye organisation SMV Fødevarer, bl.a. fra frugt & grønt-sektoren. Det kræver stigende grad af professionalisme, hvilket afspejler sig i personaleudviklingen i

Fødevareafdelingen, som er steget i både antal og faglighed over de senere år. Det er dyrt, men nødvendigt, og derfor kommer en del af finansieringen fra det, som vi kalder DSM Consult, der er vores konsulenttjeneste på det fødevarelovgivningsmæssige område. Indtægterne derfra dækker dog ikke udgifterne dertil, så man får som kunde og medlem i den "butik" mere, end man betaler for.

Det samme kan man også roligt sige om vores marketingafdeling, som nu har fået sit eget navn og dermed sit eget brand: CIBUS. De er rykket sammen i vort nytilkøbte hus, hvor otte personer med relevante uddannelser som slagter, kok, grafisk designer m.m. leverer mange former for markedsføring for medlemmerne af alle FødevareDanmarks medlemsorganisationer i tætte samarbejder med øvrige leverandører og med brug af ikke mindst vort nyindrettede fotostudie. Også denne del af organisationen er under fortsat udvikling.

Alt dette lægger naturligvis også et stigende pres på vore øvrige afdelinger: Juridisk Afdeling og Økonomiafdelingen. Også derfor er det godt at vide, at vi også her er begavede med topprofessionelle og særdeles engagerede medarbejdere – hvad vi i det hele taget er i DSM og dermed også i FødevareDanmark!

Og det er i sig selv en fornøjelse!

Med venlig hilsen



Leif Wilson Laustsen
Formand



Torsten Buhl
Direktør



Nyt hus, nye facader – og et lynnedslag

Der er gang i organisationsudviklingen i Odense, hvor huset nu er hjemsted for fem organisationer – Danske Slagtermestre (DSM), Ostehandlerforeningen for Danmark, Danmarks Fiskehandlere og SMV Fødevarer samt – som paraplyorganisation – FødevareDanmark. Til at varetage disse organisationers interesser og til at betjene deres medlemmer er vi nu 27 medarbejdere, hvor vi for 12 år siden var 12. Det har medført, at det efterhånden kom til at knibe med pladsen i huset på Poppelvej. Derfor købte DSM, som værter organisationerne, i oktober 2016 nabohuset, det tidligere Hunderup Privathospital, som supplement. Efter en nænsom renovering kunne vi i marts 2017 tage huset i brug. Markedsføringsafdelingen, der har 8 medarbejdere, flyttede derover og antog i den forbindelse sit eget navn ("brand"): CIBUS. Ordet er latin og betyder mad eller føde. Her servicerer vi butikskæderne mad med mere og Mesterslagteren, lige som det er hensigten med dette nye brand at kunne byde sig til med konsulentarbejde over for navnlig små og mellemstore virksomheder under hele paraplyen FødevareDanmark samt eventuelt også andre virksomheder.

Flag og facader

I juli 2017 fik både det "nye" hus (det er fra 1918) og det "gamle" (der er fra 1900 og 1984) nye facader, da koho-

vederne på det gamle og "Privathospitalet Hunderup" på det nye blev erstattet af "FødevareDanmark" med logo. I september blev der opsat tre nye flagstænger, som DSM modtog penge til ved 100 års jubilæet i 2015, så der nu står seks stænger ved det gamle hus på Poppelvej og én ved det nye hus, der har adresse på Hunderupgade. Dermed har både FødevareDanmark og de underliggende organisationer kunnet få deres flag op at hænge.

Da lynet slog ned

Torsdag den 3. august klokken 15.30 blev huset på Poppelvej ramt af et lynnedslag. Lynet ramte specifikt Økonomiafdelingens kontor, som der ved et lykketræf ikke befandt sig nogen mennesker i på det tidspunkt. Derfor kom ingen mennesker noget til. De materielle skader er derimod omfattende, både fra selve nedslaget og fra det efterfølgende slukningsarbejde. Taget brød i brand og måtte nedtages på husets vestfløj, ligesom lynet smeltede et vandrør, der sammen med slukningsarbejdet påførte huset betydelige vandskader. Hele vestfløjen – fra kælder til kvist – er derfor p.t. under rekonstruktion. Alle ødelæggelser dækkes af brandforsikringen.

Da vi nu har to huse, har Økonomiafdelingen midlertidigt kunnet huses i de lokaler, som Markedsføringsafdelingen forlod, da den flyttede op i det "nye" hus.

Horrible og ulovlige gebyrstigninger

Regeringen forsømmer ingen anledning til at udtale, at det skal være nemmere at drive virksomhed i Danmark. I virkeligheden går det lige modsat.

Den 1. juli 2017 indførte Fødevarestyrelsen nogle voldsomme forhøjelser af de gebyrer, som styrelsen opkræver af fødevarevirksomhederne for udførelse af kontrol. Disse stigninger vil ifølge Miljø- og fødevareministeriet belaste virksomhederne med 52,5 mio. kr. ekstra om året, når stigningerne er fuldt indfaset i 2021 – eller med samlede forhøjelser på 17,5 procent. Det vil især ramme de små og mellemstore virksomheder, da de skal betale det samme som de store.

I den forbindelse udtalte formanden for FødevareDanmark, Leif Wilson Laustsen:

”Jeg synes, at det er svært at forstå, hvad regeringen vil. Den siger, at den vil gøre det nemmere at drive virksomhed, og så kommer den med disse gevaldige gebyrforhøjelser, som gør det ikke så lidt sværere for en almindelig dansk fødevarevirksomhed. Vi skal jo huske, at det ofte er marginaler, der afgør, hvem der f.eks. får kontrakten på et offentligt udbud. Der vil de store og de udenlandske virksomheder nu komme til at stå endnu stærkere i forhold

til de små og mellemstore i Danmark, og det samme gælder om kontrakterne med supermarkederne, hvor få kroner kan udgøre forskellen på, om man er købt eller solgt. Dette her kan få fatale konsekvenser og stemmer slet ikke overens med regeringens skåltaler om at forbedre vilkårene for små og mellemstore virksomheder.”

Også formanden for SMV Fødevarer, der en del af FødevareDanmark, Kaspar Jakobsen, udtalte sig den forbindelse:

”Det er horribelt, at vi nu igen skal udsættes for yderligere belastninger fra myndighedernes side. Det forringer vores konkurrenceevne betragteligt, for de udenlandske virksomheder, som vi konkurrerer med, skal jo ikke af med disse penge, og i forvejen er vore kontrolomkostninger nogle af de højeste i verden,” sagde han og fortsatte:

”Det bliver mere og mere nærliggende for danske fødevarevirksomheder at rykke teltpælene op og flytte syd for grænsen. Man kan sagtens nå rundt til kunder i Danmark fra Flensborg, hvor det hele er meget billigere, også arbejdskraften. Jeg synes bare, at det vil være paradoksalt, hvis det bliver resultatet af regeringens politik, når den udtrykkeligt erklærer at ville det modsatte.”

I strid med EU-dom

Gebyrstigningerne har desuden den ekstra dimension, at de formentlig er ulovlige. De skal ifølge styrelsen medgå til dækning af såkaldte overheadomkostninger som HR, IT og ledelse m.m., men EU-Domstolen slog sidste år fast, at kontrolgebyrer som disse kun må gå til dækning af omkostninger til kontrollanterne – eller som det hedder i dommen: "...til personale, der faktisk deltager i udførelse af offentlig kontrol". Den danske stat måtte derfor tilbagebetale millioner af kroner til de slagterier, som den ulovligt havde opkrævet gebyrer af til dækning af uddannelse af tilsynsteknikere. Det blev konklusionen i en sag, som advokat Hans Sønderby Christensen vandt ved Domstolen for Danske Slagtermestre. På denne baggrund udtalte adm. direktør Torsten Buhl i forbindelse med gebyrstigningerne:

"EU-Domstolen er meget tydelig og generel i sin formulering, så det, som Fødevarestyrelsen nu er på vej med, er klart ulovligt. Ganske vist vil styrelsen ikke erkende, at dommen skal tages bogstaveligt, så det kører vi sammen med en række andre organisationer nu en retsproces for at få den til at anerkende, men det er da lige friskt nok så

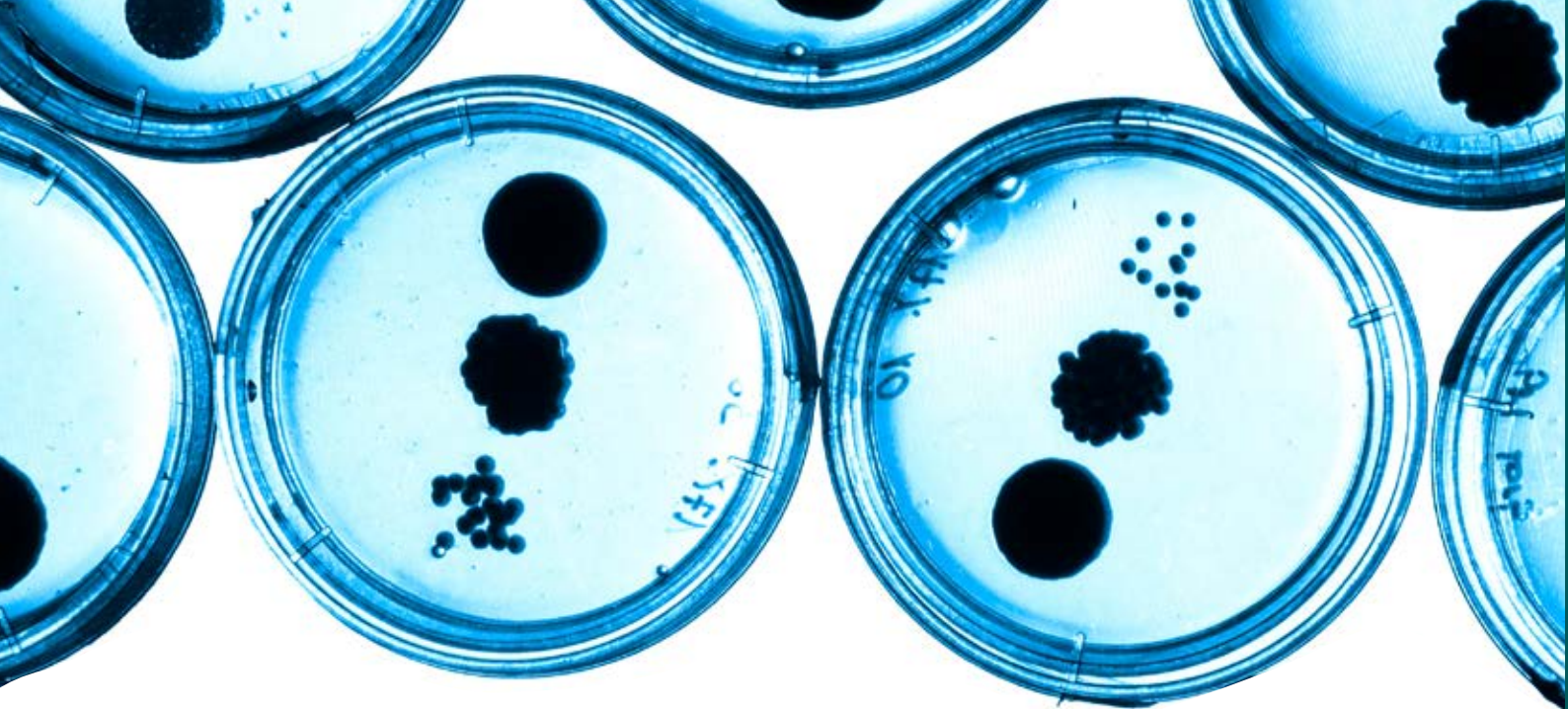
at hæve gebyrerne, mens sagen om deres lovlighed vaser. Vi må i hvert fald anbefale at sætte provenuet ind på en særlig og velforrentet konto, for hvis EU-dommen står ved magt – og det må man da formode, at den gør – så skal det ekstra opkræve og mere til betales tilbage med renter og renters rente."

Et konkret eksempel

For en udvalgt medlemsvirksomhed i FødevareDanmark betyder den nye prismodel en stigning på 27 procent i grundgebyr og pr. tilgaaet kvarter ved et kontroltilsyn, når gebyrforhøjelserne er fuldt indfasat.

Dette betyder ca. 9-10.000 kr. i øget udgifter pr. år.

Denne stigning er stærkt konkurrenceforvridende i forhold til store selskaber, der nemmere kan absorbere gebyrstigninger. Man kunne derfor i det mindste overveje en trappemodel, så små og mellemstore virksomheder ikke belastes uforholdsmæssigt hårdt, og således at nystartede fødevarevirksomheder ikke kvæles i fødslen af (bl.a.) kontrolgebyrer. Dette har miljø- og fødevareminister Esben Lunde Larsen (V) imidlertid afvist i et svar på et spørgsmål fra MF Andreas Steenberg (RV).



Listeria, et uudrydeligt problem?

I december 2016 blev virksomheden Delika Aalborg udsat for nogle meget alvorlige indgreb fra Fødevarekontrollens side som følge af fund af et par listeriabakterier. Virksomheden blev pålagt produktionsstop og tilbagetrækning af en hel måneds produktion. Det kostede millioner af kroner, uden at myndighederne kunne eller ville påpege fejl eller forsømmelser fra virksomhedens side i håndteringen af fødevarerne eller i de hygiejnemæssige procedurer.

Efter den på alle måder uheldige sag om listeria hos Jørn A. Rullepølser i 2014 har der været et helt forståeligt politisk ønske om at undgå listeria i fødevarer. Imidlertid er listeria almindeligt forekommende i miljøet. Den er alle vegne, hvor der ikke er helt sterilt. Sådan har det altid været. Det nye er, at moderne analysemetoder gør det muligt også at finde den alle vegne. Selv ikke den mest omhyggelige rengøring – ja, end ikke røgbomber – kan sikre mod tilstedeværelsen af listeria. Som sagen i Aalborg viste, kan ingen fødevareproducent derfor gardere sig imod, at fødevarekontrollen kommer og udsteder sanktioner som følge af fund af listeria. Dette kan føre til lukning af virksomheden og økonomisk ruin, uden at der kan påpeges nogen fejl eller forsømmelser fra virksomhedens side.

FødevareDanmarks medlemmer oplever en udbredt nervøsitet og en følelse af magtes- og retsløshed over for fødevarekontrollen. Både kontrollanterne og virksomhederne ved, at det altid vil være muligt at finde en listeria – det er kun et spørgsmål om at lede længe nok. Virksomhe-

derne er derfor fuldstændigt underkastet kontrollanternes luner, uanset graden af rimelighed. Dette har medført en udbredt nervøsitet blandt fødevareproducenter og en faldende lyst til overhovedet at drive fødevarevirksomhed – eller at begynde derpå.

Det er vigtigt at have stor fokus på fødevaresikkerhed. Vi mener imidlertid også, at man med rengøring og andre forholdsregler bør kunne gardere sig mod myndighedsindgreb eller i det mindste de økonomiske følger deraf. Derfor har vi foreslået, at samfundet påtager sig et økonomisk ansvar ved eventuelle sanktioner, med mindre det kan påvises, at virksomheden har undladt at følge gældende forskrifter for at sikre sig imod bakteriens tilstedeværelse.

Man kunne eksempelvis indføre en parallel til Husdyrlovens § 56, som lyder: "Ved påbud om aflivning, fjernelse eller slagtning af dyr (...) yder staten ejeren en erstatning, der svarer til dyrenes eller produkternes værdi, samt en erstatning til hel eller delvis dækning af det herved opståede driftstab". Forudsat, naturligvis, at virksomheden ikke selv har handlet culpøst.

Dette har fødevareminister Esben Lunde Larsen (V) imidlertid afvist, både på skrift og mundtligt under et i øvrigt vellykket møde med et netværk i FødevareDanmark.

Problemet har desuden været drøftet med Fødevarestyrelsens direktør, Esben Egede Rasmussen, på et møde hos FødevareDanmark.

Stigende 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/slagtehus, når afgiftslettelsen er fuldt indfaset i 2018, kan spare 3 procent i spildevandsafgift pr. slagtesvin, mellemstore slagterier 10 procent og de (t) helt store 55 procent.

Denne konkurrenceforvridning 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. Det var i december 2016, og da vi i juli 2017 igen intet havde hørt, rettede vi atter henvendelse med besked om, at vi ville klage til ombudsmanden, hvis der ikke meget snart kom en afgørelse, eller dog en kommentar til vore seneste anbringender. Herefter svarede Kommissionen, at den arbejdede på en afgørelse, som den forventede at have færdig i september. Dette slog vi os til tåls med. I skrivende stund er der dog stadig intet kommet derfra.

DSM indgav klagen i september 2013. Spildevandsafgiften er nu blandt mærkesagerne hos den nye paraplyorganisation FødevareDanmark.

Udbudsloven

– en lov, der ikke virker

I 2015 havde FødevareDanmark v/ Danske Slagtermestre hele to gange foretræde for Folketingets Erhvervsudvalg for at fortælle, at den Udbudslov, som de var ved at vedtage, næppe ville komme til at virke efter hensigten, med mindre den blev strammet op, hvilket vi kom med konkrete forslag til. Det skete imidlertid ikke, og nu, da loven har været i kraft i mere end halvandet år, står det skræmmende klart, at vi havde ret i vores forudsigelse.

Loven, som bygger på et EU-direktiv, har ellers de bedste hensigter i forhold til at hjælpe små og mellemstore virksomheder i at komme i betragtning ved offentlige udbud. Nu skal flest mulige offentlige indkøb fordeles på delkontrakter, så det altså ikke er nogle få totalleverandører, som sætter sig på det hele. Det er jo en smuk tanke – men hvad sker der, hvis udbyderne ikke følger disse hensigter? Ingenting. For som der står i lovens forarbejder: "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...".

Så står der ganske vist også, at en ordregiver skal komme med en forklaring, hvis ønsket om opdeling ikke følges. Men der er ikke noget krav til en sådan forklaring, så man kan i princippet forklare sig med hvad som helst. Skønnet kan ikke tilsidesættes, som der står – uanset hvad man forklarer det med. Og i mange tilfælde er der slet ikke nogen forklaring, skønt det altså er et lovkrav. Det erkender selv erhvervsministeren, under hvem loven sorterer. Det har han måttet medgive, efter at Konkurrence- og forbrugerstyrelsen i løbet af 2017 har evalueret netop "følg eller forklar-princippet".

I forbindelse med denne evaluering havde FødevareDanmark møde med styrelsen, hvor det meget tydeligt blev forklaret, at loven ikke virker, og at det på fødevareområdet går lige modsat hensigten: Stadigt flere offentlige udbud målrettes totalleverandører, så små og mellemstore virksomheder end ikke har mulighed for at byde ind.

Samme budskab kunne vi sidst i august aflevere til erhvervsminister Brian Mikkelsen (K) under et møde med ham om sagen. Ministeren viste sig meget lydhør og forstående, men savnede en afgørelse fra Klagenævnet for Udbud, som kunne bekræfte vor udlægning. En sådan sag har vi hidtil undladt at anlægge, da vi har vurderet, at den ikke vil give mening, da ordregivers vide skøn som nævnt ikke kan tilsidesættes, og da det typisk vil være skønnet, der er genstand for klagen. Nu følger vi imidlertid ministerens opfordring om at køre en klagesag.

I den forbindelse har vi fået en stor overraskelse, som i sig selv giver anledning til kritik: Det koster 10.000 kroner i gebyr at klage til Klagenævnet for Udbud, og man skal betale modpartens (statens, kommunens eller regionens) omkostninger, hvis man ikke får medhold. Dette vil i sig selv afholde langt de fleste små og mellemstore virksomheder fra at klage. Også dette har vi nu påpeget over for ministeren og andre politikere.

Da Postnord opsagde fødevarekontrakterne

I marts 2017 opsagde Postnord pludselig alle sine kontrakter om fragt af fødevarer med kortest muligt varsel, typisk tre måneder. Årsag var alvorlige økonomiske problemer i Postnord, som fandt, at fødevaredelen gav underskud og derfor måtte skæres væk. Beslutningen blev truffet uden forudgående drøftelser med kontrahenterne, og trods ihærdige forsøg lykkedes det ikke FødevareDanmark at komme i dialog med hverken transportminister Ole Birk Olesen (LA) eller med Postnords ledelse. Førstnævnte begrundede det med, at fødevarefragt ikke er en del af statens befordringsaftale med Postnord, og sidstnævnte med, at man havde "tilpasset organisationen", så man ikke længere magtede opgaven. FødevareDanmark opnåede dog god forståelse i Folketinget, både i regeringslejren og i oppositionen, hvorfra der udgik en lang række spørgsmål til ministeren, som dog stædigt afslog at gøre noget ved problemet.

Derved blev mange små og mellemstore fødevarevirksomheder fra ikke mindst det, som politikerne kalder "Udkantsdanmark", ladt i stikken. Med mindre noget uventet skete, kunne de fra den 1. juli ikke få bragt deres produkter ud til kunder rundt omkring i landet, idet ingen andre end Postnord havde setup'et til at fragte fødevarer på forsvarelig vis. Men så skete noget uventet: Det viste sig, at Postdanmark havde sendt opsigelsen af handelsportalen

Smagdanmark.com ApS, som er medlem af SMV Fødevarer under FødevareDanmark, til en forkert adresse. Derfor måtte opsigelsen forlænges med tre måneder – til udgang af september. Det betød, at virksomheder, som ellers var uden fragtmuligheder fra den 1. juli, kunne forlænge fristen ved at tilslutte sig Smagdanmark.com, ligesom det gav FødevareDanmark bedre tid til at opbygge et alternativt fragtkoncept. Dette er organisationen i skrivende stund i fuld gang med.

Uanset om disse bestræbelser lykkes, er der grund til at udtrykke stærk kritik af både ministeren og af Postnord i denne sag. For skønt det er sandt, at fødevarefragt ikke indgår i den nævnte befordringsaftale mellem staten og Postnord, er Postnord, der er ejet af den svenske og danske stat, dog således en del af staten. I det hele taget kan staten og dermed ministeren ikke fraskrive sig ansvaret for, at Danmarks infrastruktur fungerer, befordringsaftale eller ej. Postbesørgelse er en vigtig del af infrastrukturen, og infrastrukturen er og bliver et samfundsansvar. Dette ansvar har ministeren fundamentalt svigtet ved slet ikke at ville forholde sig til det.

Disse synspunkter havde FødevareDanmark lejlighed til at fremføre over for Folketingets Transport-, Bygnings- og Boligudvalg under et foretræde for udvalget den 28. september 2017.

Elektronisk egenkontrol i stadig udvikling

Nye branchekoder for kødproduktvirksomheder og grøntgrossister

Branchekoden danner i bund og grund basis for den egenkontrol, man som minimum skal udføre. Da den ikke kan dække samtlige virksomhedstyper, skal man tilpasse programmet til sine aktuelle aktiviteter. Men når det er sagt, så sørger DSM's fødevareafdeling for, at branchekoderne løbende bliver opdateret med de nyeste regler. Det gælder i hvert fald, hvis man bruger den elektroniske version.

Branchekoder er fortsat et centralt omdrejningspunkt, når det gælder den daglige rådgivning af medlemmer inden for fødevaresikkerhed og -lovgivning. Derfor ser DSM's fødevareafdeling det som en af de vigtigste opgaver løbende at udvikle eksisterende branchekoder og udarbejde helt nye. I efteråret 2017 sker der en større opdatering og modernisering af branchekoden for detailslagterne.

Den nuværende branchekode er udviklet i 2010 og kræver derfor nu en større opdatering. I skrivende stund er dette arbejde i gang i en tæt dialog med Fødevarestyrelsen.

Papirmapper og -skemaer er stærkt på vej til at være forældet – også i forhold til egenkontrol. DSM var en af de første organisationer, der indførte elektronisk egenkontrol tilbage i 2005/2006, og det er blevet en stor succes blandt medlemmerne. Størsteparten af DSM's og Danmarks Fiskehandleres medlemmer bruger elektronisk egenkontrol, og de er glade for den store lettelse det er, ikke at skulle huske at føre egenkontrol "i hånden" på papir. Via SMS eller mail får de alarmer, så de ikke misser en kontrol, og branchekoden er altid opdateret med nyeste lovgivning centralt fra.

Når de nye branchekoder for henholdsvis kødproduktvirksomheder og grøntgrossister er blevet vurderet af Fødevarestyrelsen, vil også disse blive udrullet og tilbudt elektronisk.

Ny hyldevare: Hjælp til fondsansøgninger m.v.

Der hersker en udbredt politisk vilje til at hjælpe små og mellemstore virksomheder både generelt og specifikt på fødevareområdet. Dette gælder både i EU og nationalt i Danmark. Men det kan være svært at finde rundt i de tilskudsmuligheder, der er, lige som det kan være en hel videnskab at udforme en ansøgning på den rigtige måde. Derfor er der utvivlsomt mange tilskudsmuligheder, som virksomhederne går glip af. Det vil FødevareDanmark forsøge at rette op på, og derfor har organisationen – gennem DSM – indskibet sig i virksomheden TJ Consult A/S i fællesskab med VIFU (Videnscenter for Fødevareudvikling). Vi ejer således nu selskabet sammen med VIFU og de to aktører Thomas Jespersen og Jes Grandt Nielsen,

som står for det praktiske arbejde med ansøgningerne m.v. FødevareDanmark er repræsenteret i bestyrelsen ved DSM's næstformand Karsten Andersen. VIFU's formand, Bent Claudi Lassen, beklæder nu også formandsposten i TJ Consult.

TJ Consult A/S er en videreudvikling af Thomas Jespersens énmandsfirma, som har arbejdet på området i mange år med stor succes. Med Jes Grandt Niensens inddragelse er der indledt et generationsskifte, som også tegner lovende.

Samarbejdet betyder bl.a., at medlemsvirksomheder under FødevareDanmark får 10 procent rabat på TJ Consults ydelser, som der allerede er flere medlemsvirksomheder, som har gjort brug af.

DSM fik besøg af "Kontant"

I marts 2017 fik DSM besøg af DR's udsendelse "Kontant", som forud havde besøgt nogle slagtere og kødvirksomheder, som angiveligt ikke havde orden i hygiejnen, og som i et tilfælde havde udgivet en ged for at være et lam. Det var hovedsageligt virksomheder, som ikke er medlemmer af DSM. Formand Leif Wilson Laustsen lod sig interviewe til udsendelsen og blev især spurgt om, hvad DSM gør for at minimere uregelmæssigheder hos medlemmerne i

forhold til fødevarelovgivningen og kunne især fremhæve den betydelige indsats, som Fødevareafdelingen gør i den forbindelse. Den konkrete kritik kunne derfor begrænses til, at organisationens medlemsliste ikke var at finde på hjemmesiden. Det blev der rettet op på, inden udsendelsen blev sendt, hvilket også blev nævnt i udsendelsen, der blev sendt den 20. april 2017.

Food Festival i slagterfagets tegn

Slagterfaget var repræsenteret på flot vis ved årets Food Festival i Aarhus, som løb af stablen i forbindelse med den årlige Aarhus Festuge i begyndelsen af september 2017.

Aarhus Slagterlaug havde til festivalen en stand bestående af bl.a. en pølsevogn, adskillige grill, modningsskabe, pøsestoppere, pålægsmaskiner etc. Alt dette stablet på benene i og omkring et stort telt, hvor festivalens be-

søgende havde rig mulighed for at se vaskeægte og godt dansk slagterhåndværk. Standen var velbesøgt gennem hele arrangementet, og der blev bl.a. berettet om et imponerende salg af gourmet-hotdogs på den gode side af 2.200 stk. i løbet af weekenden. DSMs marketingafdeling bistod med sparring omkring produkter samt og leverede det grafiske materiale til standen.



DYREVELFÆRDSMÆRKE med DSM's velsignelse

Den 13. marts 2014 afholdte daværende fødevareminister Dan Jørgensen (S) et "Svinetopmøde" i København med deltagelse af bl.a. DSM. Mødet mandede ud i en fælles erklæring om at ville fremme dyrevelfærden for svin, og siden har dette blandt andet udmøntet sig i et arbejde med at udforme et såkaldt "dyrevelfærdsmærke", idet både Eva Kjer Hansen (V) og Esben Lunde Larsen (V) har fulgt Dan Jørgensens initiativ op. DSM har deltaget aktivt i dette arbejde som en del af et "partnerskab", som Fødevarestyrelsen har faciliteret.

Mærket blev lanceret i foråret 2017 i form af tre hjerter, som markerer forskellige grader af dyrevelfærd. Fælles for alle hjerterne er, at grisene hverken er halekupe-ret eller udsat for halebid. Dertil kommer ekstra plads og halm m.m.

Mærket synes at være blevet taget godt imod af forbrugerne, efter at en massiv markedsføring er gennemført i tv-reklamer og i det offentlige rum, bl.a. med bus-reklamer. Ligeså har der været god omtale af mærket efter et stort lanceringsarrangement på en gård ved Slangørup med deltagelse af ministeren, som også har besøgt nogle supermarkeder for at gøre opmærksom på mærket.

Hos de private slagtere er mærket endnu et sjældent syn. Om det skyldes, at kunderne her lægger vægt på andre kvaliteter end dyrevelfærd, er svært at sige.

Foreløbig kan mærket kun anvendes på ferske udskæringer og kun på svinekød. Der arbejdes imidlertid nu videre med at få det på forarbejdede produkter og på andre dyrearter, i første omgang høns (æg og kød fra de høns, som har lagt dem). Med hensyn til de forarbejdede produkter forlanger Fødevarestyrelsen, at mindst 75 procent af varen skal være kød fra "hertegrise", og hvis der indgår kød fra andre dyrearter end svin, skal dette kød være økologisk. Sidstnævnte har DSM kritiseret, fordi det betyder, at varen så er underlagt økologiregelsættet, der er væsentligt mere restriktivt end det, der gælder for dyrevelfærdsmærket, hvor det er lykkedes DSM at opnå nogle kontrolforanstaltninger, som er til at arbejde med, også i en slagterbutik.

Coop og Dyrenes beskyttelse sagde i løbet af processen fra over for mærket – i modsætning til Dyrenes Venner, som har arbejdet meget konstruktivt med. Coop lancerede sit eget mærke, og Dyrenes beskyttelse henviste ligeledes til sin egen mærkningsordning. Både Coop og Dyrenes beskyttelse har dog nu genoptaget dialogen med "partnerskabet" om det statslige dyrevelfærdsmærke.



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 Forsikringsmægler.

Tilbuddet om forsikring står ligeledes åbent for Ostehandlere, Fiskehandlere og SMV'er, og der er allerede over 30 virksomheder her, som har indgået forsikringsaftaler.

Herudover er der også i løbet af året kommet 14 nye DSM-medlemmer til.

Forsikringsprogrammet i sin helhed har ikke været i udbud det seneste år og ligger således stadig hos forsikrings-selskabet Protector, hvilket vi fortsat er tilfredse med.

Samarbejdet fungerer generelt meget tilfredsstillende, hvilket DSM selv har haft lejlighed til at afprøve for nyligt, da den ene af foreningens ejendomme i Odense blev ramt af lynet under et tordenvejr og brød i brand.

Den efterfølgende skadesbehandling har fungeret til vores fulde tilfredshed.

I løbet af året er der foretaget forskellige tilføjelser til forsikringsprogrammets indhold med udvidet dækning, mindre selvrisiko, mindre afskrivning etc.

Herudover er selve forsikringsprogrammet blevet udvidet med en række nye produkter, som man yderligere kan tegne forsikring på. Det drejer sig om Cyberforsikring, Kriminalitetsforsikring, Erhvervsrejseforsikring, Firmaulykkesforsikring, Nøgelpersonforsikring samt Bestyrelsesansvarsforsikring.

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 til-

lige 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, nogle gange mange penge.

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

I 2015 etablerede vi en kontamineringsforsikring, som dækker skader og øvrige negative konsekvenser, der måtte opstå, hvis man uheldigvis producerer og sælger forurenede varer, som kan være til fare for mennesker. Det kan skyldes listeria, salmonella eller andre ting. Det er en forsikring, som DSM selv har udviklet i samarbejde med FPR Forsikringsmægler. Forsikringen er blevet vel modtaget og er for nuværende tegnet af 14 medlemsvirksomheder. Den dækker tab op til to mio. kroner.

Der har været enkelte sager i årets løb, og forsikringen har fungeret uden problemer for de involverede virksomheder. Protector har som forsikringsselskab optrådt som en professionel samarbejdspartner i disse sager.

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.

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

DSM Regnskabsservice

Et godt medlemstilbud

– nu til hele FødevarerDanmark

DSM Regnskabsservice er et tiltag, som DSM igangsatte ved indgangen til 2012. Siden er denne service udvidet til at omfatte alle virksomheder under FødevarerDanmark.

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 ostehandlere og nu også fiskehandlere og medlemmer af SMV Fødevarer kan gøre brug af den-

ne service, der også omfatter tilbud om 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 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 i DSM – vel at mærke uden beregning.

Et PLUS-medlemskab gør livet nemmere

En væsentlig del af arbejdet for medlemmerne af DSM og øvrige organisationer under FødevarerDanmark er hjælp til håndtering af de forskellige forhold, som følger med at have ansatte. Derfor har organisationen udvidet de servicemuligheder, der er for at få assistance på dette område.

Ved et basisedlemskab ydes vejledning og hjælp til behandling af overenskomst- og ansættelsesretlige sager.

Med et såkaldt "PLUS-medlemskab", som vi indførte i 2015, tilbydes en række ekstra ydelser.

Dette gælder fx:

- Anmeldelse og ansøgning om refusion af sygedagpenge i NemRefusion.
- Anmeldelse og ansøgning om refusion af barseldagpenge i NemRefusion.
- Hjælp til ansøgning om elevrefusion og transport ved skoleophold.
- Bevilling af løntilskud i Vitas.
- Bevilling af voksenelever i Vitas.

- Bevilling af virksomhedspraktik i Vitas.
- Ansøgning om løntilskud i NemRefusion.
- Ansøgning om tilskud for voksnelever i NemRefusion.
- Ansøgning om tilskud til fleksjobbere i NemRefusion (gammel ordning).

Ved tilkøb af et PLUS-medlemskab bliver virksomheden tilbudt, at der aflægges et besøg, hvor kontrakter, APV og lønsedler gennemgås, samtidig med at der vil være anledning til at gennemgå overenskomster mv. Under besøget gives fuldmagt til DSM til at foretage nødvendige ansøgninger og indberetninger.

Tilbagemeldingerne fra nye PLUS-medlemmer lyder på, at der er frigjort tid fra administrative opgaver, ligesom der er opnået økonomisk gevinst ved fokus på korrekt og rettidig refusionsansøgninger og korrekt registrering og beskatning af arbejdsmarkedspension og gruppeliv.

Pt. har 25 medlemmer valgt at tegne et PLUS-abonnement.

Kaution – en mulig starthjælp

Danske Slagtermestres 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.

Danske Slagtermestres Kautionsinstitut har pt. en samlet kapital på knap 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 hermed.

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

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

Arbejdsmiljø med fokus på muskler og skelet

I 2016/2017 har der i Slagteri- og Kødbranchen været særligt fokus på muskel- og skeletbesvær. Der har været arbejdet målrettet hermed for at reducere omfanget af skader. Slagterbranchens Arbejdsmiljøudvalg (SAU) og Kødindustriens Arbejdsmiljøudvalg (KAU) har bl.a. afholdt en stor konference, hvor alle DSM's industrimedlemmer var indbudt til at deltage. Som led i arbejdet med skader i bevægeapparatet er der desuden udarbejdet mappen "Slagter kend din krop". Udsendelse af mappen til medlemmerne er blevet forsinket på grund af brand i huset i huset på Poppelvej, hvor materialet desværre blev ødelagt.

Samarbejde omkring arbejdsmiljø

DSM har igennem nogle år haft et samarbejde med rådgivningsvirksomheden Alectia omkring arbejdsmiljø.

Alectia har i 2016 fusioneret med Niras og går fremover under navnet Niras. Fusionen har ingen betydning for den adgang, som medlemmer af DSM har til faglig rådgivning i forbindelse med arbejdsmiljøspørgsmål. Mange gør flittigt brug af denne mulighed.

Ordningen fungerer bl.a. som en hotline og omfatter nu også eksterne miljøforhold som spildevand, lugt og støj m.m. Der er adgang til 3 timers gratis telefonrådgivning og herefter yderligere rådgivning til en favorabel medlemspris.

Som noget nyt ligger arbejdsmiljømappen nu tilgængelig i elektronisk udgave på FødevareDanmarks hjemmeside. Den elektroniske adgang til mappen betyder, at mappen til enhver tid er opdateret. Samtidig er der adgang til at skrive direkte i APV-skemaer m.v.

Uddannelse

I det forgange år har Slagterfagets Fællesudvalg (SFU) gjort en særlig indsats for at tiltrække flere elever til slagterfaget. Foruden DSM består SFU af de øvrige arbejdsgiverorganisationer samt Fødevareforbundet NNF. Leif Wilson Laustsen, DSM, beklæder formandsposten.

Meat Your Future

Det har længe været en kendt sag, at de unge på trods af gode jobmuligheder fravælger erhvervsuddannelserne; herunder slagterfaget. På baggrund heraf blev i 2016 iværksat "Meat Your Future" kampagnen, der skulle brande slagterfaget som en attraktiv karrierevej og

derved tiltrække flere unge til faget. Kampagnen skulle flytte og nedbryde de fordomme, som mange unge og deres forældre har mod faget. Målet har været at få vores fag til at fremstå som et stolt håndværk med gode udviklingsmuligheder såvel faglige som personlige.

Reklamebureauet Bruun og Partnere har stået bag en række videoklip, der er blevet spredt på YouTube og de sociale medier (Instagram og Facebook). På en ung og frisk måde er faget blevet præsenteret af unge elever og gourmetslagtere og med komikeren og radioværten Simon Jul som frontfigur i kampagnen. Som et andet og nyt tiltag er også blevet udviklet et brætspil, der har været brugt i undervisningen på en række skoler og uddannelsessteder, hvor målgruppen for slagterfaget rammes. Spillet bliver fortsat anvendt flere steder i undervisningsøjemed, og skal give en dybere indsigt i faget - bl.a. med fokus på økonomi og markedsføring. Spillet er i øvrigt tiltænkt som et hjælperedskab for UU-vejledere samt udskolingslærere fra folkeskoler, da erfaringen viser, at deres kendskab til branchen er yderst begrænset.

Skills 2017

Som nævnt andet steds i beretningen, var Simon Jul konferencier ved DM i Skills. Slagterfagets Fællesudvalg havde et mål om ved Skills at sætte størst muligt fokus på branchen og lade så mange unge mennesker, UU-vejledere og udskolingslærere som muligt få lov til at snuse til den kreativitet og faglige stolthed, som faget indeholder. DM i Skills er



et af vores bedste "udstillingsvinduer" for slagterfaget, og det gav derfor også stor glæde og tilfredshed at opleve, hvor mange der valgte at lægge vejen forbi vores konkurrencestand.

Meat event i Kødbyen

Torsdag den 16. marts afholdtes en event i Kødbyen, hvor 50 10. klasseselever blev sat stævne i de store industrikøkkener. De unge skulle i inddelte hold lave en fire-retters menu, hvortil de i hver gruppe blev guidet af en slagter. Efterfølgende var der fællesmiddag, hvor bedste hold blev kåret. Jesper Christiansen (Slagter Jesper i Farum) havde sammen med en af sine unge svende afsat dagen til at repræsentere DSM og bidrage til at vise slagterfaget frem fra dets bedste side. For at skabe en rød tråd til rekrutteringskampagnen var dagen desuden med deltagelse af Simon Jul, der som nævnt var frontfigur i kampagnen rettet mod de unge.

Ud over at give en række unge mennesker smag for og indsigt i slagterfaget og "lokke" dem i retning mod gourmetslagteruddannelsen var det hensigten, at journalister og medier skulle tiltrækkes på dagen, så der ville komme mest muligt fokus på branchen. Det lykkedes også at skabe en god mediedækning fra dagens begivenhed; bl.a. i TV2-Lorry.

Gourmetslagter!

Som et led i kampagnen, der er rettet mod de unge, er betegnelsen detailslagter med virkning fra juli 2017 ændret til gourmetslagter. Det nye navn skal i videre udstrækning afspejle branchens og uddannelsens indhold, bl.a. med baggrund i det øgede fokus, der er på fødevaretendenser og convenience. Betegnelsen er desuden tænkt som et middel til at differentiere industrislagtning fra gourmetslagteruddannelsen. Dette sker med baggrund i en undersøgelse, der har vist, at der blandt de unge har været en tendens til sammenblanding af de to uddannelser. Tidligere industrislagter benævnes nu slagter.

Det er endnu vanskeligt at måle resultatet af Meat Your Future kampagnen og øvrige tiltag, der er gjort i det forangående år for at tiltrække unge til branchen. Tendensen

viser dog, at kurven er vendt for så vidt angår faldet i indgåede elevaftaler.

Slagteruddannelsen

Slagteruddannelsen tages løbende op til revision i Slagterfagets fællesudvalg (SFU) i samarbejde med skolerne og skuemestrene. I 2017 er en ny skuemestervejledning taget i brug. Leif Wilson Laustsen har som formand for SFU overværet en række svendeprøver, og en snarlig evaluering af prøveformen, antal elever pr. skuemester m.v. vil blive taget i SFU.

For at sikre en ensartethed i bedømmelse af eleverne er det i SFU blevet besluttet, at alle skuemestre skal gennemføre et skuemesterseminar. Alle skuemestre skal samtidig være faglærte og have mindst 2 års erfaring samt have været beskæftiget i slagterfaget inden for de seneste 6 måneder.

Fordelsuddannelse

Fordelsuddannelser er uddannelser inden for fag, hvor arbejdsgiverne forventer et særligt stort behov for arbejdskraft.

Gourmetslagter- og slagteruddannelsen er i 2017 blandt 33 andre erhvervsuddannelser blevet anerkendt som fordelsuddannelser. Virksomheder, der indgår uddannelsesaftaler inden for fagområder, der er anerkendt som fordelsuddannelse, vil kunne opnå en bonus på op til 5.000 kr. pr. elev. I starten af 2018 vil det blive gjort op, om uddannelserne har opfyldt kravene om at være en fordelsuddannelse. Kravene indbefatter bl.a. en forpligtelse for branchen til at oprette praktikpladser til de elever, der har gennemført 2. del af grundforløbet på fordelsuddannelsen i 2017.

Elevtilskud

Elevtilskuddet faldt i 2014 som bekendt bort. Siden da har DSM arbejdet for en genindførelse af tilskuddet. Det er paradoksalt, at der ydes tilskud til en vokselev i et omfang, så lønudgiften til vedkommende bliver lavere end til en elev, som endnu ikke er fyldt 25 år. Det er endnu ikke lykkedes at overbevise politikerne om det fornuftige i, at vores virksomheder skal have et incitament til at fremme de unges adgang til elevpladser.

Skills 2017



55.000 mennesker på besøg

DM i Skills for gourmetslagterelever blev afholdt i Gigantium i Aalborg fra den 26. til den 28. januar. I år var antal deltagere udvidet fra 5 til 9 elever, hvilket selvsagt skærpede konkurrencen.

Blandt disciplinerne var kendte opgaver som opskæring, diskpyntning og en "scoremiddag". Jokeren, som i år bl.a. indbefattede opskæring og tilberedning af fisk, var for flere deltagere en udfordrende opgave, men resultatet imponerede dommerne.

Blandt finalisterne var Michael Larsen fra Slagteren i Højslev, Julie Gudmandsen fra Mad Med Mere i Køge og Rikke Juulsgaard Lauridsen fra Fruehøj Slagter i Herning. Sidstnævnte endte som den stolte vinder af DM i Skills i 2017. Undervisningsminister Merete Riisager stod for præmieoverrækkelsen.

Statsminister

Lars Løkke Rasmussen stod for den officielle åbning om torsdagen. Besøgstallet var lige knapt 55.000 mennesker i løbet af mesterskabets tre dage. 40 konkurrencefag var tilmeldt, hvilket er 4 mere end ved DM i Skills 2016 i Fredericia. Dertil var 16 demonstrationsfag tilmeldt. DM i Skills er dermed - uden sammenligning - den største uddannelsesevent i Danmark.

Slagterfaget oplevede en stor interesse ved både demo-, men især også ved konkurrencestanden, hvor komikeren og radioværtten Simon Jul qua sin rolle som konferencier var et stort trækplaster.

Studiefonden er tømt

Danske Slagtermestres Studiefond blev stiftet på Landsmødet i Svendborg den 24. september 1979.

Formålet med fonden var at støtte:

"Efteruddannelse inden for slagterbranchen i ind- og udland, fortrinsvis for yngre slagtermestre og/eller deres ægtefælle".

Fonden blev etableret med en formue bestående af midler, som blev skænket af slagtermesterforeninger, andre institutioner, selskaber eller privatpersoner.

Da afkastet af denne formue efterhånden var kommet ned på et niveau, hvor der hverken var penge til uddeling af legater eller administration af fonden, blev det på landsmødet i Sæby i 2013 besluttet at søge Civilstyrelsen om tilfaldelse til at opløse fonden.

Tilladelsen blev givet, hvorefter fondens midler i de følgende år er blevet uddelt i overensstemmelse med fondens formål, nemlig som bidrag til de studieture, som foreningen gennem sine markedsføringskæder har arrangeret for interesserede medlemmer.

Med udgangen af regnskabsåret 2016/17 er samtlige af fondens midler blevet uddelt, i alt ca. en halv mio. kroner, hvilket efter regnskabs godkendelse på dette års landsmøde vil blive meddelt Civilstyrelsen og øvrige offentlige myndigheder, således at fonden kan blive behørigt afmeldt de nødvendige steder.

Produktionsskolerne bløder

Det er en trussel for samfundet, mener FødevareDanmarks formand

Med finansloven for 2017 reducerede man produktionsskolelevernes løn fra en elevløb til en SU. Dermed fik elever på produktionsskoler, dvs. nogle af de svageste og mest udsatte vort samfund, flere tusinde kroner mindre om måneden.

Nu ser vi resultatet: Siden 1. januar har produktionsskolerne oplevet et fald på hele 30 procent i elevindtaget. Det bekymrer i særdeleshed formanden for FødevareDanmark, Leif Wilson Laustsen, som på Folkemødet på Bornholm i 2016 blev udnævnt til ambassadør for produktionsskolerne. Han opfordrer Folketinget til at genindføre elevlønnen med Finansloven for 2018:

”Spørgsmålet er jo, hvad der nu bliver af de unge mennesker, som ellers ville være kommet ind på en produktionsskole. Det er fint, hvis de i stedet er i gang med en erhvervsuddannelse, men det er de næppe, så hvor er de nu?”

Det, som produktionsskolerne har været fantastiske til, er at tage hånd om unge mennesker, som er i vildrede med, hvad de vil og kan her i livet. Disse unge er typisk trætte af at gå i skole og kan ikke overskue et uddannelsesforløb og er i det hele taget umotiverede. De havner nemt i bander og anden form for kriminalitet. Her er produktionsskolerne redningen for rigtig mange, og det, som skolerne har kunnet tiltrække disse unge mennesker med, har bl.a. været en anstændig elevløb for det arbejde, som eleverne faktisk udfører.

Der er ingen grænser for, hvad regeringen siger, at den vil gøre for at undgå, at unge mennesker kommer i dårligt selskab. Men det virker jo lige modsat, når den gør det sværere for produktionsskolerne at tiltrække de unge, for produktionsskolerne er samfundets bedste alternativ til dem, som ikke ved, hvad de vil, og til dem, som ikke kan komme ind på en erhvervsuddannelse på grund af nye karakterkrav. En af produktionsskolernes hovedopgaver er netop at hjælpe de unge til at klare erhvervsskolernes karakterkrav og i det hele taget at gøre dem klar til at tage en erhvervsuddannelse. Der er ingen tvivl om, at de penge, der spares ved at erstatte elevlønnen med SU, nu kommer til at koste meget mere i andre former for foranstaltninger og med langt ringere effekt.

Arbejderbevægelsens Erhvervsråd har opgjort, at Danmark kommer til at mangle flere end 70.000 faglærte på

det danske arbejdsmarked i 2025. Samtidig er der udsigt til et overskud af ufaglært arbejdskraft på 65.000 personer. Hvis vi skal afværge denne udvikling, er produktionsskolerne et af vore bedste midler. Det handler jo ikke kun om, at vi skal have færre dødførelser, men også om at begrænse antallet af ufaglærte. Så produktionsskolerne gør nytte på to meget vigtige områder: De opfanger unge, som ellers bliver tiltrukket af uheldige miljøer, og de motiverer dem til at tage en faglig uddannelse, hvilket samfundet har hårdt brug for.

Derfor henstiller jeg kraftigt til, at Folketinget med den kommende finanslov genindfører elevlønnen som den var i 2016.

På fødevareområdet i det hele taget, har vi brug for arbejdskraft. Vi har brug for praktisk anlagte unge, der har lyst til at tage fat. Dem er der masser af i Danmark, men mange af dem er dødtrætte af at sidde på skolebænken. De har opgivet at gå i skole og er usikre på, hvordan de kommer videre.

De har brug for det tilbud, produktionsskolerne giver dem. Her kan de få lov at arbejde og finde ud af, hvad de har lyst til og flair for. De får også en fornemmelse af, hvad det vil sige at gå på arbejde – at komme op om morgenen, møde til tiden, udvise ansvar over for opgaven, lære at samarbejde med andre. De lærer også, at lønnen ikke kommer af sig selv. Den får man, fordi man leverer et stykke arbejde!

Det er alt sammen guld værd, når de unge kommer ud i en virksomhed som f.eks. en af vores slagterbutikker. For når de kan disse grundlæggende ting, så er de parate til at suge til sig af den faglige viden, vi kan give dem. Så bliver de en gevinst for virksomheden, og virksomheden bliver en gevinst for dem.

Derfor er jeg rigtig ked af, at produktionsskolerne nu igen bliver pressede – denne gang på elevernes ’løb’. Vi opfordrer regeringen til at tænke sig rigtig godt om. For vi er overbeviste om, at i det lange løb, så er elevernes skoleydelse en rigtig god investering i vores fælles fremtid,” lød fra Leif Wilson Laustsen, da Undervisningsministeriet i august offentliggjorde de skræmmende tal om produktionsskolernes elevindtag.



Fiskehandlerne: Jubilæumsfisk og uddannelsesproblemer

"4 flade for en 20'er"

2017 er året, hvor Danmarks Fiskehandlere rundede 100 år. Det blev den 16. august fejret med manér rundt omkring i det ganske land. Kampagnen "4 flade for en 20'er" – 4 hele rødspætter for 20 kr. – blev en bragende succes. Knap 3000 kg - tre tons! - rødspætter svømmede over disken ud til de glade kunder i løbet af dagen. Mange fiskehandlere havde valgt at sætte deres helt eget præg på dagen og gøre den til en kæmpe fest for kunder og ansatte. Nogle kunder var sågar så heldige at blive inviteret på gratis sildebord hos deres fiskehandler. Formanden Martin Maric udtalte sig dagen derpå: "I det hele taget var dagen en fantastisk fest, og bestyrelsen er allerede begyndt at tale om, at det ikke er sidste gang, vi laver en fest som denne."

Markedsføring

Markedsføringskonceptet Ugens Fisk blev lanceret i 2016. Fiskehandlerne og deres kunder tog glade imod det – så glade, at vi gentager succesen i 2017. Kampagnematerialet består af plakater og skilte til butikken samt opskrifter, som kunderne kan få med hjem sammen med deres friske fisk. Vi startede ud med 12 fiskearter. I år supplerer vi med fem, så der er 17 forskellige fiskearter at prøve af og variere med i de danske køkkener.

Problemer med uddannelsen

Danmarks Fiskehandlere har i år fortsat bestræbelserne for at få godkendt fiskehandleruddannelsen på Fiskeriskolen i Thyborøn af myndighederne således, at eleverne i fremtiden kan få en verificeret uddannelse med svendebrev, som de også kan bruge, hvis de ønsker at læse videre som f.eks. fiskeriteknolog. De elever, der i dag bliver uddannet på skolen, har hver et individuelt forløb, hvor der ikke bliver udstedt svendebrev.

Et væsentligt problem er imidlertid, at der er for få elever, som vælger uddannelsen. I 2017 færdiggjorde 4 elever uddannelsen.

Det ligner en "Catch 22": Uddannelsen er ikke godkendt, fordi der er få elever, og der er få elever, fordi uddannelsen ikke er godkendt. I et forsøg på at løse

knuden tog Danmarks Fiskehandlere initiativ til to møder i 2017 med Fiskeriskolen. I det andet af disse møder deltog også Slagterfagets Fællesudvalg (SFU) ved næstformand Pia Antonsen. Det er SFU, som i givet fald vil skulle tilrettelægge uddannelsen. Det var gode og konstruktive møder, der resulterede i en plan om at undersøge mulighederne for, at fiskehandleruddannelsen til en begyndelse kan gennemføres som et speciale under gourmetslagteruddannelsen, hvor selve specialet gennemføres på Fiskeriskolen.

SIF

Den samlede fiskebranche – fra fiskere, fiskeauktioner, fabrikker til detailhandel – udviklede for et par år siden i fællesskab og med 60 millioner kr. i støtte fra EU et sporbarhedssystem ved navn SIF. Formålet med systemet var at sikre fuld elektronisk sporbarhed af danske fisk i hele værdikæden fra fiskekutteren til køledisken.

Danmarks Fiskehandlerne og øvrige detailorganisationer udviklede i fællesskab systemet Sporbarhed.dk. Formålet med dette var automatisk at trække lovpligtige forbruger- og sporbarhedsoplysninger ud af SIF og videregive dem på skærme i butikkerne. Samarbejdet omkring SIF er i løbet af 2017 desværre brudt helt sammen pga. uenighed blandt de involverede parter om finansieringen af den løbende drift af SIF. Dette har betydet, at ingen oplysninger fra SIF sendes ud på fiskehandlernes skærme i butikkerne. Butikkerne har derfor desværre været nødsaget til at gå tilbage til den gamle papirmodel med fangstplancher osv. med det administrative besvær, der følger med den model. Vi håber på at kunne finde en løsning på dette.

Medlemmer kommer og går

Salget af fisk går generelt godt i Danmark. Nye butikker er kommet til som medlemmer, og nogle har vi desværre også måttet tage afsked med pga. lukning osv. Medlemstallet siger p.t. 105 i foreningen. Der arbejdes fortsat i tæt samarbejde med bestyrelsen i Danmarks Fiskehandlere på at rekruttere nye medlemmer til foreningen. Et middel til dette er bl.a. en udvidelse af produktsortimentet, så foreningen i trit med tiden til stadighed kan tilbyde nye og flere services.

Klare forbedringer i ny industrioverenskomst

DSM og Fødevareforbundet NNF indgik i foråret en ny treårig overenskomst på industriområdet. I modsætning til butiksoverenskomsten var der her tale om et godt og frugtbart forløb. Formanden for Danske Slagtermestre, Leif Wilson Laustsen, betegnede den nye industrioverenskomst som en "win-win" på de områder, som der kunne forhandles mellem parterne om:

"Jeg vil gerne kvittere Fødevareforbundet for et godt forløb i forbindelse med fornyelsen af vores fælles overenskomst på industriområdet. En stor del lå fra begyndelsen fast som et resultat af det store forlig mellem DI og CO Industri på transportområdet. Det kunne vi ikke komme udenom – sådan er systemet. Alligevel lykkedes det at få nogle klare forbedringer ind i overenskomsten, fordi forhandlingerne var præget af gensidig tillid, og fordi der fra begge sider var stor forståelse for de udfordringer, vi har. Det er jeg meget tilfreds med, for ændringerne gør det nemmere at drive virksomhed, og dermed fører de forhåbentlig også til flere gode arbejdspladser, som også kan medvirke til at tiltrække flere unge til vores fag. Så jeg synes, at vi med denne overenskomst har lavet en win-win", sagde han.

Blandt forbedringerne i den nye overenskomst kan nævnes:

- En gradvis indfasning af fritvalgsordningen for nye medlemmer af DSM. Indfasningen betyder, at det første år skal 25 procent af ordningen gælde, det andet år 50 procent, det tredje år 75 procent og først fra det fjerde år 100 procent.
- Arbejdsdøgnet rykkes frem fra kl. 06-06 til kl. 05-05. Det betyder, at der ikke længere skal betales søndagstillæg til kl. 06 mandag morgen, men kun til kl. 05.
- Der kan nu etableres op til 42 timers arbejdsuge, hvis der er lokal enighed derom.
- Arbejde på lørdage kan nu også ske i perioder uden spidsbelastning, hvis der er lokal enighed derom.
- Ved deltidsarbejde skal nu forstås mindst 8 timer og højst 15 timer ugentligt. Hidtil har deltidsarbejde skullet være mindst 18½ timer ugentligt.
- Middagspausen kan nu udsættes med op til 25 minutter, inden det udløser 15 minutters ekstra pause. Før skete det allerede efter 15 minutters udsættelse.
- Lønudbetaling kan nu ske månedligt mod hidtil højest hver 2. uge.
- Opsigelse under sygdom kan nu ske efter seks måneders sygdom mod hidtil efter et år.

Skuffende ny butiksoverenskomst med Fødevareforbundet NNF

Overenskomstforhandlingerne mellem DSM og Fødevareforbundet NNF om organisationernes "butiksoverenskomst" sluttede i Forligsinstitutionen kl.01.30 natten til onsdag med en ny, treårig overenskomst.

Resultatet var skuffende for DSM.

Efter forløbet lød det bl.a. sådan fra formanden for DSM, Leif Wilson Laustsen.

"Øvelsen var i lang tid op til denne overenskomstfornyelse gået ud på at konvertere overenskomsten fra en normallønsoverenskomst til en minimallønsoverenskomst, som er konkurrencedygtig med dem, som de har i supermarkederne. Derfor nedsatte vi i god tid før overenskomstens udløb en arbejdsgruppe, som skulle forberede denne konvertering. Dette arbejde forløb godt, og derfor var alt gjort klart, da selve overenskomstforhandlingerne startede.

Allerede på det første møde i selve forhandlingerne blev det pludselig en betingelse for, at NNF ville være med til en konvertering, at vore medlemmer, dvs. arbejdsgiverne, løbende skulle overføre penge til NNF. Det kunne vi selv sagt ikke gå med til. Og da det var et kardinalpunkt for NNF at få penge fra vores medlemmer, hvis de skulle gå med til en minimallønsoverenskomst, måtte projektet opgives. Derfor endte vi med en skrabet fornyelse af normallønsoverenskomsten."



HK og 3F

Modsat forhandlingerne med NNF blev der forud for forhandlingerne med HK og 3F ikke afholdt formøder før selve hovedforhandlingen. Forhandlingerne forløb som ventet med overenskomstreguleringer, der fulgte de justeringer, der var forhandlet igennem på de bærende marts-overenskomster.

Som noget nyt er der for medarbejderne nu adgang til at indgå aftale om seniorordning fra 5 år før den til enhver tid

gældende folkepensionsalder. Ordningen finansieres gennem fritvalgskontoen for så vidt angår HK-overenskomsten og fra den forhøjede ferieprocent for så vidt angår 3F-overenskomsten. De øvrige ændringer er hovedsageligt satsjusteringer samt ændrede forhold for tillidsrepræsentanter for så vidt angår faglig opdatering m.v.



SMV Fødevarer – en organisation i hastig udvikling

SMV Fødevarer har relanceret sig i en version 2.0, hvor bl.a. hjemmeside og grafisk materiale har fået et nyt design, og hvor services i FødevareDanmark er blevet konceptualiseret i forskellige pakker, der kan tilkøbes under flere forskellige løsninger. Der er også lavet en animation, der kort beskriver, hvad SMV Fødevarer og FødevareDanmark står for. Den er vist mere end 1000 gange på LinkedIn og bruges til at vække interessen for potentielle medlemmer.

Medlemstilgangen har 1. halvår budt på en fordobling af medlemstallet til 42 medlemmer.

Der har været en flad, men stigende medlemstilgang. Der har været én naturlig afgang pga. en konkurs i et kødforædlingsselskab. SMV Fødevarer har ellers ikke oplevet medlemsafgang. Til gengæld opleves der en tilfredshed med det, som organisationen tilbyder, og mange af de virksomheder, som er medlem, føler et godt tilhørsforhold til FødevareDanmark i det hele taget.

Behovene i virksomhederne er meget forskellige, hvorfor kontingentstrukturen er revideret. Samtidig er eksisterende medlemmer blevet orienteret om de nye muligheder, der nu er indlagt i medlemskabet. Dette har tillige ført til, at flere har kontaktet SMV Fødevarer med henblik på at tilkøbe eller udnytte disse muligheder.

Hjemmesiden er blevet optimeret til at modtage potentielle medlemmer, som har besluttet sig for medlemskab uden indledende besøg.

Nye alliancer

Der er indgået alliancer/samarbejdsaftaler med flere organisationer om gensidig markedsføring, heriblandt Fooducer og Smagdanmark.com, hvorfra der løbende kommer leads. Disse samarbejder, der er indgået i kraft af SMV Fødevarer, omfatter hele FødevareDanmark, lige som andre aftaler, der er indgået gennem andre af FødevareDanmarks medlemsorganisationer, også omfatter



SMV Fødevarer. Det gælder f.eks. samarbejdet med TJ Consult A/S, som er beskrevet på side 12.

Som resultat af Postnords ophør med fødevareleverancer er der indledt et samarbejde med Smagdanmark.com's ejer, Qbuy, for at stifte et ordrehåndteringsselskab, som kan udbyde distributionen til et distributionsselskab, også her på vegne af hele FødevareDanmark.

Der er desuden som nævnt etableret en samarbejdsaftale i FødevareDanmark med portalen Fooducer med bl.a. en gensidig markedsføringsaftale og et tilbud om medlemskab til ½ pris for nye medlemmer i hver organisation. Medlemmer begge steder vil få glæde af de services og ydelser, som organisationerne til sammen tilbyder.

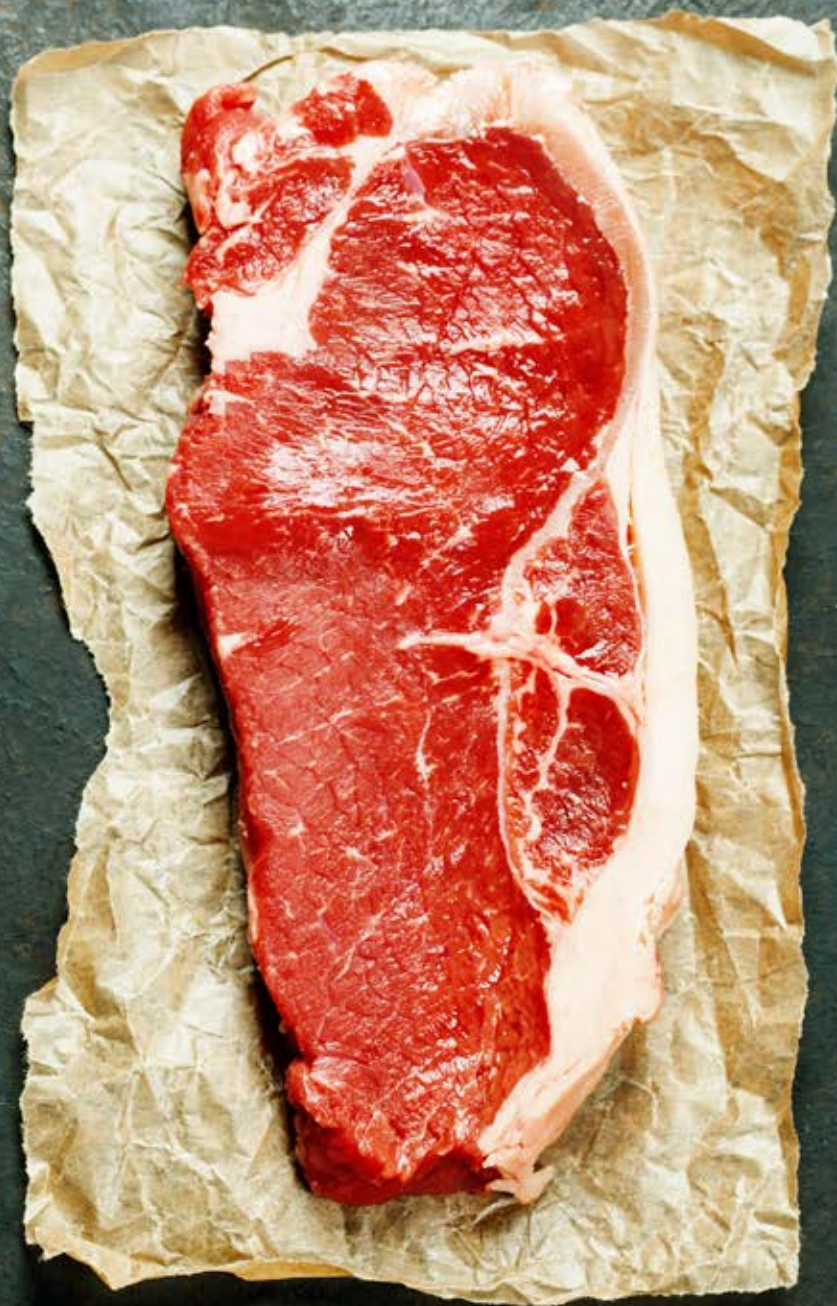
SMV Fødevarer henvender sig også til producerende fødevarevirksomheder, hvor der generelt er stigende interesse. Som det seneste er en saftproducent blevet indmeldt.

I et hele taget er SMV Fødevarer overordentlig vigtig i bestræbelserne for at gøre FødevareDanmark til en bredt anerkendt repræsentant for små og mellemstore fødevarevirksomheder generelt. SMV Fødevarer organiserer således virksomheder på tværs af hele fødevaresektoren, dvs. fra alle brancher inden for sektoren. Til gengæld begrænser den sig til små og mellemstore virksomheder, hvorved anlægges EU's definition, dvs. højest 50 mio. euro i årlig omsætning og højest 250 medarbejdere.

SMV Fødevarers manifest

- Vi vil naturligt forene de sammenfaldende interesser for små og mellemstore grossister i Danmark.
- Vi vil bidrage til, at små og mellemstore fødevareproducenter klarer sig stærkt på både hjemmemarked og eksportmarkederne.
- Vi vil forsyne vores medlemmer med rådgivning, der gør det muligt at drive en sund og sikker virksomhed.
- Vi vil prioritere små og mellemstore fødevarevirksomheders interesser i en helstøbt politisk udvikling.
- Vi vil arbejde for, at små og mellemstore fødevarevirksomheder har en berettigelse i en konstant markedsudvikling.
- Vi vil bidrage til, at små og mellemstore virksomheder kan navigere og har værktøjerne parat i en verden i forandring.
- Vi vil sikre, at lovgivere og myndigheder holdes i øjenhøjde med fødevarevirksomhedernes virkelighed.
- Vi vil optimere afsætningskanaler ved at skabe relationer mellem små og mellemstore fødevarevirksomheder.





Slagtehus

Nye medlemsvirksomheder

Der er kommet ca. 8 nye slagtehus til inden for det sidste år. Opblomstringen inden for de små slagtehus har skabt en del interesse, hvilket i tilgift har medført en del eksponering i medierne - både på landsdækkende TV og i radioen med masser af positiv omtale af de små slagtehus. Grunden til åbningen af de mange nye slagtehus er formentlig den store interesse for lokale fødevarer.

Netop lokale fødevarer er det nye sort, og de mange nye slagtehus idé- og forretningsgrundlag bygger på et ønske om at bruge lokale slagtedyr fra lokale landmænd, hvor dyrevelfærd og kvalitet er i højsædet. De mange nye slagtehus er for fleres vedkommende etableret med nye og alternative finansieringsformer, folkeaktier, nystiftede andelsselskaber og tilskud fra diverse fonde. Alt dette er med til at skabe favorable vilkår og fundamentet for de mange nye små slagtehus.

Denne vækst skaber naturligvis også større aktivitetsniveau i DSM, fx i forbindelse med rådgivning under opstarten af disse små virksomheder. Fødevarer afdelingen har for mange af slagtehusene været med helt fra starten både i idé- og byggefasen.

Mange af DSM's slagtehusmedlemmer er begyndt at slagte flere dyrearter som kaniner og fjerkræ. (Hvem ved – bliver det næste mon insekter...?) Fødevarer afdelingen har derfor også udvidet sit område til at rådgive på dette felt. Den stigende efterspørgsel på de mange ydelser i afdelingen har således resulteret i tilføjelse af ressourcer i form af ansættelsen af en ny fødevarer konsulent.

Kontrolgebyrer

Gebyrordningen for kødkontrol på de mindre slagtehus er støttet af finansloven. Det betyder, at det reelt kun

er ca. 1/3 af de reelle omkostninger, slagtehusene selv betaler. Igen er det lykkedes at holde gebyrerne på kødkontrol i ro for de små slagtehus, idet niveauet for det foregående år holdes. Dette har også medvirket til gode rammevilkår for slagtehusene.

En mærkesag, som DSM også har arbejdet politisk med de seneste år, er reduktion af omkostningerne til kødkontrol på de mellemstore slagterier. Deres omkostninger til kødkontrollen er som oftest højere end de helt store slagteriers, som de er konkurrence med, da de ikke på samme måde har mulighed for at udnytte stordriftsfordele i forhold til kødkontrollen. DSM's indsats på dette område har afstedkommet en ny pulje på 2 mio. kroner årligt, der betyder en reduktion i kødkontrolomkostningerne på DSM's mellemstore slagterimedlemmer.

Slagtehusmøder

DSM glæder sig over den meget tætte kontakt, der er til medlemmerne blandt slagtehusene. Ca. to gange om året afholder Fødevarer afdelingen slagtehusmøder i Roskilde, Kolding og Støvring. Møderne er særdeles populære og velbesøgte – og det har de også været i 2017. Vi bestræber os for at give deltagerne mulighed for at netværke med kollegaer i branchen, hvilket altid lykkes med den hyggelige indledende bid brød. Oplevelsen af at have fået noget brugbart med hjem er dog vores vigtigste mission. Derfor er der altid aktuelle emner på dagsordenen og besøg fra relevante myndigheder eller lignende. Eksempelvis har information omkring Aflivningsforordningen været præsenteret af repræsentanter fra kødkontrollen, ligesom gennemgang af de nye regler for rottebekæmpelse har været ledsaget af besøg af en medarbejder fra et rottebekæmpelsesfirma.

DSM Consult

Sager og projekter

Der er fortsat større og større aktivitet i Fødevarer afdelingen. Det skyldes bl.a. den stigende efterspørgsel på konsulentassistance i forbindelse med certificeringer, krav fra de større kæder, inspektioner fra tredjelande m.m. Mange af de oksekødsmarkeder, der ellers har været lukket land, er begyndt at åbne op for Danmark igen. Det skyldes den ultralave status, Danmark nu har, i forhold til BSE.

Listeria har desuden fyldt rigtig meget og været yderst ressourcekrævende.

SamMark

DSM har siden 2012 haft glæden af et godt og tæt samarbejde med SamMark. I år har SamMark fået ny formand og sekretariatsleder, og vi glæder os til det fremtidige samarbejde. Samarbejdet har indtil videre betydet, at vi i fællesskab har kunnet udfordre Fødevarer styrelsen i sagen om kontrolgebyrer.

Temamøder for industrivirksomhederne

Ca. en gang i kvartalet afholder DSM erfa-møder for de kvalitetsansvarlige i industrivirksomhederne. Der er gennem de senere år opbygget en rigtig velfungerende og sammentømret gruppe, hvor alle gerne bidrager med erfaringer, input og eksempler fra deres dagligdag til brug for læring in plenum. Dermed er alle med til at sætte dagsordenen for møderne, der det seneste år har haft emner som kondens og listeria oppe at vende.

Netop listeria har været det altoverskyggende emne i det seneste år. Det har været et ressourcekrævende område, som DSM har haft stor fokus på. Emnet har været så "hot", at det planlagte erfa-møde i februar 2017 med temaet listeria med lynets hast voksede ud af rammerne. Det rygtedes nemlig som en steppebrand i branchen, at DSM afholdt et møde om listeria, hvor Fødevarestyrelsen var blevet indbudt til at præsentere deltagerne for listeria-problematikken set fra myndighedernes side. Med 82 tilmeldte deltagere blev mødet rykket fra Poppelvej til Middelfart, og det var en stor succes.

Branchekoder

I-medlemmer

Som et led i styrkelsen af service over for industrimedlemmerne har DSM netop udarbejdet en branchekode til kødengrosvirksomhederne. Den ligger i skrivende stund til vurdering i Fødevarestyrelsen. DSM har store forventninger til den nye branchekode for kødengrosvirksomhederne. Den vil betyde en mere ensartet kontrol af virksomheden og krav til dokumentation fra Fødevarekontrollens side. Alt sammen for at lette medlemmers byrder til fødevarekontrol og derved forbedre deres rammevilkår samtidig med, at fødevaresikkerheden fortsat er i top hos de private engrosvirksomheder.

Frugt & grønt

I takt med tilgangen af nye typer af medlemsvirksomheder er det også nødvendigt at få nye "varer på hylderne". Det har betydet, at fødevareafdelingen har udviklet et nyt egenkontrolsystem og en branchekode til grøntgrossister. Materialet er lavet som en del af de pakker, SMV Fødevarer kan tilbyde små typer af medlemsvirksomheder. Materialet ligger pt. til vurdering i Fødevarestyrelsen og forventes i løbet af 2018 at været rullet ud og implementeret på en række af landets store grøntengrosvirksomheder.

Kursus i brug af nye værktøjer i eSmiley

I begyndelsen af året afviklede FødevareDanmark en række kurser rundt om i hele landet i brugen af eSmiley's modul eKost. Det er et værktøj, der bruges til udarbejdelse af ernæringsberegning i forbindelse med mærkning af fødevarer, som er blevet et krav med den nye EU-mærk-

ningsforordning. Det var første gang, Fødevareafdelingen gennemførte fælles møde/kursus for alle FødevareDanmarks medlemmer. Der var stor deltagelse i kurset med både ostephandlere, fiskehandlere, slagtere og industrimedlemmer.

Kreaturweb og slagteriweb

Slagtehusudvalget traf for nogle år siden en beslutning om, at man som organisation selv vil eje de it-systemer, der bruges i forbindelse med datahåndtering ude på slagtehusene. Det skal sikre en fortsat udvikling af og fremtid for systemet, men også en så billig løbende drift som muligt. Det er lykkedes til fulde med det sidste skud på stammen, slagtermestre.dk, der er et system til håndtering og dokumentation af slagtedata i forbindelse med kreaturslagtning. Systemet er 100 % finansieret af DSM og kører i dag på 95% af alle DSM's medlemsvirksomheder, der foretager kreaturslagtninger.

Dette har været en stor besparelse for mange af DSM's medlemmer, da man nu slipper for omkostninger til private it-systemer og -konsulenter. Slagtehusudvalget har

indtil videre valgt at afholde alle omkostninger i forbindelse med driften af systemet som en del af medlemskabet. I slutning af 2017 forventes det, at systemet vil kunne indberette slagtetotal m.m. til produktionsafgiftsfondene, så medlemmerne slipper for denne administrative byrde.

Slagteriweb kører som et parallelt system til slagtermestre.dk. Denne platform håndterer data for slagtesvin og kører nu på alle private svineslagterier i Danmark. Som noget nyt i 2017 indgik DSM en aftale med Fødevarestyrelsen om, at DSM overtager hele udpegningen af svin fra slagtesvinbesætninger til overvågning af salmonella via DSM Slagteriweb - både for medlemmer og ikke-medlemmer af DSM.

Fondsprojekter

Produktionsafgiftsfondene har til formål at støtte sektorens konkurrenceevne og udviklingsmuligheder. Støtten kan ydes til fx videndeling, dyrevelfærd, rådgivning, afsætningsfremme, sygdomsforebyggelse, sygdomsbekæmpelse m.m. Tilskuddet kan søges af brancheorganisationer, foreninger, offentlige institutioner og lignende. Midlerne til dette kommer fra en produktionsafgift pr. dyr, der bliver slagtet eller eksporteret.

Igen i år har DSM modtaget tilsagn om tilskud fra Svineafgiftsfonden. Det tager vi som en stor anerkendelse fra SAF af vores seriøse arbejde. Tilskuddet dækker to projekter:

1. Markedsadgang via videndeling på fødevarer- og veterinærområdet, der har til formål fortsat at sikre dansk svinekød adgang til alle relevante markeder på baggrund af høj fødevarer sikkerhedsstatus og høj veterinærstatus.
2. Udpegning af slagtesvinebesætninger og antal prøver til salmonellaovervågning, hvis formål er at tilpasse og

drifte systemet Slagteriweb, der netop er udviklet for fondsmidler for at sikre en driftssikker og præcis udpegning af svinebesætninger og antal prøver til overvågning for salmonella i primærproduktionen.

Samarbejde med Køddbranchens Fællesråd på kreaturområdet

Som det foregående år har DSM ikke modtaget tilskud direkte fra Kvægaftgiftsfonden. Derimod deltager vi i en del af et lignende projekt, der er et samarbejde mellem Køddbranchens Fællesråd i Landbrug & Fødevarer og DSM. Dette projektsamarbejde har kørt godt i det forgangne år, hvor samarbejdet bl.a. har drejet sig om tredjelandsinspektioner i forbindelse med markedsåbninger. Også i 2018 er der lagt op til et tæt samarbejde med Landbrug & Fødevarer på oksekødområdet.



Mesterslagter med fart på

I skrivende stund er der 92 aktive Mesterslagteren-butikker i Danmark. Af disse er knap 30 af butikkerne medlem af Mesterslagteren Plus, hvilket i sig selv er en god indikator på den aktivitet, der har været i Mesterslagterens marketingafdeling i løbet af året. Det er attraktivt at være Mesterslagter – og i særdeleshed Mesterslageren Plus, hvor man, hvis man udnytter det rigtigt, kan få rigtigt meget ud af sit kontingent i form af sparring og grafisk materiale – både til det digitale medie og det trykte medie samt bl.a. Facebook-varetagelse.

Vi har fået et par nye medlemmer: Slagter Max i Hedensted samt Hvenegaard i Svendborg.

Vi har dog desværre også måttet sige farvel til en håndfuld butikker. Mesterslagteren i Ringe og Slagter Adelev, Mesterslagteren i Tarup Center, Slagter Lüthje og Vig Slagterforretning er alle lukket, mens Als Slagteren og Slagter Munch har meldt sig ud af kæden.

De trykte kampagner har som vanligt været fordelt henover året i form af fire We Meat-magasiner, Weekendfrestelser, Ugepakker, Månedspakker, Valentinsdag, BB-dag, Mors Dag, Fars Dag, Le Mans, OL, Halloween, Nationalretsdag, Black Friday, Mortens Aften og Nytår.

Ved nytårskampagnen i 2016 var det med stor glæde og tilfredshed, at der blev registreret over 14.000 solgte nytårsmenuer gennem Mesterslagter-butikkerne, hvilket var en fremgang på 5.000 fra året før.

Derudover har der været digitale kampagner/materiale, som kunne hentes på intranettet i form af Tapas, Weekendsteg, Fredagsmenu, Sæsonpakker og Take Away.

2016-studieturen i Mesterslagteren gik til verdensberømte og anerkendte River Cottage i England hvor der blev smagt, leget og hentet inspiration til den helt store guldmedalje i charmerende engelske omgivelser. En inspirerende og succesfuld tur. 2017-turen gik i midten af september til Veneto-regionen i Italien, hvor der blev oplevet godt italiensk slagterhåndværk og udforsket og smagt på norditalienske egnsretter.

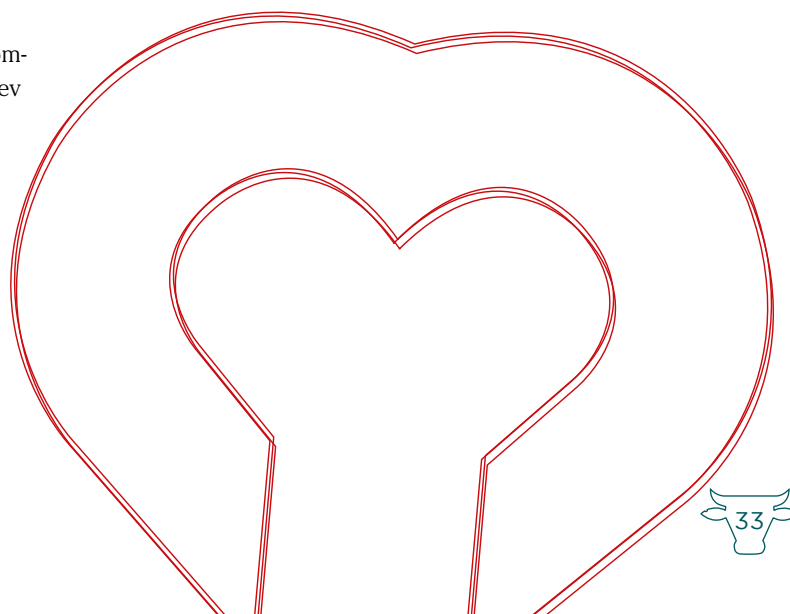
Den digitale platform til hjemmesiderne er oppe at køre og benyttes af mange af butikkerne. Primært butikkerne i Mesterslagteren Plus får – som en del af medlemskabet – support og opdatering med i købet,

men det gør også en håndfuld basis- og menu-medlemmer. Desværre er der fortsat ikke en endelig afklaring fra vores digitale leverandør vedrørende muligheden for at få integreret webshop på platformen, hvilket der dog fortsat arbejdes på og rykkes for fra Mesterslagterens side.

Det kan endvidere oplyses, at Mesterslagteren i begyndelsen af marts 2017 sammen med husets øvrige marketingafdeling er rykket over på den anden side af Poppelvej og ind i det gamle Hunderup Privathospital, hvor der er blevet lidt ekstra plads at 'boltre' sig på for den ekspanderende afdeling.

Derudover blev der i begyndelsen af 2017 lavet en gennemgribende renovering i forbindelse med, at husets splinternye og moderne fotostudie på det gamle lager i hovedbygningen skulle stables på benene. Her er der nu store og mange muligheder for at lave noget topprofessionelt billed- og videomateriale – hvilket er flittigt benyttet af hele afdelingen og til stor gavn for vores butikker. Fotostudiet giver mulighed for at løfte vores visuelle produkter yderligere hos Mesterslagteren. Der er bl.a. opsat en moderne slagterdisk med tilhørende bagvæg i slagterstil med mulighed for at skabe en autentisk oplevelse på billed- og videomateriale.

Sidst, men ikke mindst, blev der 1. april 2017 budt velkommen til Mesterslagterens nye marketingkonsulent, Chris Møller, som overtog stillingen fra Mads Illum Hansen, der tiltrådte i anden stilling i huset.





mad med mere

Booster

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

mad med mere har fået et nyt medlem i kæden. Det er Leif Tranholm, som har valgt at stoppe samarbejdet med Slagter Ole i Nørresundby efter 26 år. I januar 2017 åbnede Leif og hans søn Morten en slagterbutik i Sæby – de kalder butikken for Slagter Tranholm.

Desværre har vi måttet sige farvel til to mad med mere butikker. Det er Fjordagerslagteren i Seden og slagteren mad med mere i Varde.

Som noget nyt har mad med mere valgt at booste alle sine kampagner på Facebook i form af små videofilm, der viser kampagnernes indhold.

Udover kampagnerne bliver der også lavet saucefilm og andre faktuelle indslag, som vil blive boostet.

Forskuet af kampagnerne kører kæden også tre online kampagner hen over året.

I januar 2017 kørte kæden igen en fødselsdagskampagne med stor succes. Kampagnerne har vist sig at få kunderne ind i butikkerne i en "stille" måned.

I påsken blev der lavet materiale til en ny påskemenu, som blev solgt med stor succes.

Henover året har der kørt fire kampagner. En kampagneavis på 8 sider med gode tilbud og spændende opskrifter. Avisen bliver reklameomdelt i 5000 eksemplarer i lokalområderne i januar, april, oktober og november. Dog har 20 butikker valgt i stedet at få udarbejdet annoncer til lokalaviserne for at blive set af endnu flere forbrugere.

Udover kampagneaviserne har kæden kørt andre gode tilbud: Månedens Kødbox, Mortensaften og et julehæfte med stegeanvisning på fjerkræ og steg.

Nytårsmenuen 2016 var mad med meres bedste nytårsmenu til dato. Der blev solgt 22.500 menuer, og to nytårsvideoer blev set mere end 30.000 gange på Youtube. Dette må siges at være en kæmpe succes.

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

Som noget nyt i 2017 har kæden lavet et personaleblad til butikernes ansatte for at informere dem yderligere om, hvad der sker i mad med mere kæden. Bladet udkommer to gange om året.

mad med mere er flyttet i nye lokaler. Det er det gamle privathospital, som DSM købte i oktober 2016.

FødevarerDanmarks fotostudie, som flittigt benyttes af mad med mere, er udvidet med det gamle lagerrum. Der er lagt nyt gulv, sat nyt køkken op og nye fliser på væggene. Der er ydermere sat en slagterdisk op, hvor der også kan tages video og billeder.

Blandt medlemsaktiviteterne er – foruden særdeles velbesøgte regionsmøder o.lign. – et "Årstidens Smag"-kursus, hvor de nye menuer blev gennemgået. Det nye er også, at den kan fås ned til personer.

Desuden er der udviklet nye måder at lave sandwich og smørrebrød på.

I slutningen af september/begyndelsen af oktober 2017 afviklede mad med mere en studietur, som i år gik til Italien.





Fødevaremagasinet – et nyttigt medie

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

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



Alle modtagere af bladet bør tænke det ind i den information, som man mener, at det kan være 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 jævnligt, at DSM eller redaktionen bliver kontaktet af medlemmer med en god historie.

Siden 2012 udkommer bladet også i en online version på internettet – både på FødevareDanmarks, Danske Slagtermestres, Ostehandlerforeningens og SMV Fødevarers hjemmesider og på organisationernes Facebook-profiler. Bladet har også sin egen hjemmeside, foedevaremagasinet.dk. På Facebook 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 Fødevaremagasinet også organ for den nye paraplyorganisation FødevareDanmark.

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

Food Festival i slagterfagets tegn

Slagterfaget var repræsenteret på flot vis ved årets Food Festival i Aarhus, som løb af stablen i forbindelse med den årlige Aarhus Festuge i begyndelsen af september 2017.

Aarhus Slagterlaug havde til festivalen en stand bestående af bl.a. en pølsevogn, adskillige grill, modningsskabe, pølsestoppere, pålægsmaskiner etc. Alt dette stablet på benene i og omkring et stort telt, hvor festivalens be-

søgende havde rig mulighed for at se vaskeægte og godt dansk slagterhåndværk. Standen var velbesøgt gennem hele arrangementet, og der blev bl.a. berettet om et imponerende salg af gourmet-hotdogs på den gode side af 2.200 stk. i løbet af weekenden. DSMs marketingafdeling havde desuden bistået med sparring omkring produkter samt det grafiske materiale til standen.

Osteforretningerne bliver flere, men med færre ejere

Ostehandlerforeningen for Danmark er på lige knap 60 medlemmer ud af cirka 100 registrerede ostehandlere i Danmark. Medlemstilgangen er positiv og har de sidste år været stigende med 3-4 medlemmer pr. år. Tendensen fortsætter dog med, at flere forretninger overtages af ejere, der har butik i forvejen.

"Årstidens Ost", der har afløst "Månedens Ost", er kommet godt fra start med det nye navn.

CO-branding af mejerierne har også virket, hvilket medfører en stærk tilslutning til markedsføringen fra både mejerier og butikker.

Danske specialoste er oppe på næsten 50 varianter, og det styrker interessen for ost. Salget af faste oste er derfor også steget 7 procent, hvilket butikkerne har mærket til.

Ostehandlerforeningens årsmøde med højt fremmøde blev afholdt i marts på Hotel Vejlefjord, hvor der blev afholdt generalforsamling i foreningen. I 2018 bliver årsmødet afholdt på Sjælland, hvor der vil være virksomhedsbesøg og kollegialt samvær.

Digitalisering af egenkontrol i e-smiley blev bragt i forslag ved generalforsamlingen, og til næste års generalforsamling i 2018 kommer det til afstemning, om OfD skal investere i at få digitaliseret kontrollerne og branchekoden.

Den tidligere formand, bestyrelsesmedlem Carsten Petersen, Frederiksberg, har solgt sin forretning (til sin nevø), hvorefter han udtræder af bestyrelsen til næste valg.

OfD præsenterer i julen 2017 en juleost i samarbejde med Mammen Mejerierne, hvorved butikkerne forsynes med masser af salgsmateriale.

OfD vil være synlig på Foodexpo 2018, som vi opfordrer alle butikker til at besøge – bl.a. for at høre om deres muligheder i FødevarerDanmark.

Fødevarerafdelingen har været på en sag om mærkning. I forlængelse heraf har der været udsendt en præcisering og vejledning til butikkerne.

Studieturen i 2017 blev et gensyn med

verdens største ostemesse i Bra i Norditalien. Både butikker og leverandører deltog i denne tur i september.

Foreningen har indgået et PR-samarbejde med oste- og vinskribent Rasmus Holmgaard, der vil inspirere og vejlede om alt fra osteverdenen på foreningens facebookside og øvrige medier.

OfD har fået varemærkebeskyttet Ost fra Søhøjlandet. Således tilhører mærket nu eksklusivt OfD ligesom navnet Ostemesteren og Egnskosten.



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 i 2017:

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. vedtægternes § 38.

På valg var:

Peter Høgh, Royal Leverpostej A/S
(modtog ikke genvalg).

Valgt på Virksomhedsmødet den 29. august 2017 i Odense:
Viggo Theilgaard, Slagter Theilgaard A/S

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 (modtagergenvalg).

Antal stemmeberettigede medlemmer ved landsmødet 2017

Forening	Antal medl.	Antal delegerede
Nordjylland	34	4
Thisted-Thy	7	1
Århus	28	3
Esbjerg	8	1
Midt-Vest	35	4
Syddjylland	22	3
Fyn	23	3
Sjælland	41	5
København	49	5
	247	29
Afdeling B og C	88	88
Bestyrelsen	8	8
Antal medlemmer/delegerede ved Landsmødet		
	343	125
Antal stemmer lokalforeninger		
		247
Antal stemmer afdeling B og C		
		88
Antal stemmer bestyrelsen		
		8
Antal stemmer i alt		
		343

[illegible]



Danske Slagtermestre