

101. landsmøde i Skælskør 2018/19

Beretning om foreningens virksomhed



Danske Slagtermestre

Beretning

om foreningens virksomhed

DANSKE SLAGTERMESTRES 101. LANDSMØDE I SKÆLSKØR
søndag den 27. oktober 2019 kl.10.00 på Kobæk Strand Conferencecenter,
Kobækvej 85, 4230 Skælskør

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. Valg af revisorer.
8. Eventuelt.

En mening med det hele

Det er aldrig kedeligt at arbejde i fødevareresektoren. Af indlysende grunde er det en sektor, som alle har holdninger til, både hvad angår produkterne og produktionsmetoderne, og som noget nyt også om det moralsk betimelige i at indtage de forskellige typer af mad.

Er det forsvarligt at producere og spise oksekød, må der være grisekød på menuen i de offentlige køkkener, skal det hele være økologisk, og hvor meget må det i så fald koste ekstra, og hvem skal så betale? Og hvad med fiskene? Hvordan bliver de fanget, og hvad betyder det for havene og bestandene, og giver det mening at tale om økologiske fisk, når de, der svømmer frit omkring, ikke kan få denne status, men kun de, der er lukket inde i hav- eller dambrug? Er det forkert at spise ost, fordi den kommer fra drøvtyggere, og er der for meget fedt i, eller er det noget af det sundeste, man kan spise, og er det i orden at spise grøntsager, hvis de er importerede og sprøjtede, og... og... og...

For den almindelige forbruger er det grundlæggende valg i virkeligheden, om han eller hun vil bruge al sin vågne tid på at sætte sig ind i, hvad der er godt og skidt, og på at vurdere for og imod, fordi de lærde langt fra er enige, og fordi der dagligt kommer nye ting frem, som vender op og ned på sandt og falsk; eller om han eller hun blot skal vælge de fødevarer, som lysten er til at spise, og lade alle mulige råd og formaninger ude af betragtning.

Det er blevet en hel videnskab at være, hvad man kalder "ansvarlig forbruger". For omkring 20 år siden opererede man med et begreb, der hed "den politiske forbruger", og det er nok i virkeligheden en mere dækkende betegnelse og det, som forbrugerne i dag forventes at være, for når det kommer til stykket, er det, som meningsdannerne forventer af forbrugerne, at de træffer politisk korrekte valg, og hvad der er politisk korrekt, afhænger som bekendt af, hvad pressen og ledende debattører til enhver tid går ind for.

I Danske Slagtermestre – og i FødevarerDanmark – dækker vi for så vidt hele spektret: Slagterbutikker og industrivirksomheder med konventionelle, økologiske og veganske fødevarer samt kreatur-, lamme-, svine-, fjerkræslagterier samt dyretransportører, og ser vi på hele FødevarerDanmark, har vi også fiskehandlere, ostehandlere, grøntgrossister og brød og tang og krydderier m.m. med på paletten. Det betyder, at vi kan mene hvad som helst og altid have støtte i baglandet, men også, at uanset hvad vi siger, er der medlemmer, som kan være uenige.

Heldigvis er et ikke sådan, vi oplever det i det daglige. Tværtimod oplever vi en meget homogen medlemskreds, hvad holdninger til produktion og afsætning angår. Måske er kvalitet og i vidt omfang også håndværk. Det er begreber, som man kan diskutere, hvad er, og det er netop, hvad vi gør, både med (og om) hinanden – og ikke mindst når vi taler om uddannelser. Det gælder i særdeleshed slagteruddannelserne, som vi er stærkt engagerede i, og som for tiden er under revision.

Vi arbejder som brancher hele tiden for at blive bedre til det, som vi beskæftiger os med, og vel at mærke fra et meget højt udgangspunkt. Det giver selvrespekt, og vores klare fornemmelse er, at det også giver respekt hos alle dem, som har en holdning til det, som vi producerer og handler med.

Med venlig hilsen



Leif Wilson Laustsen
Formand



Torsten Buhl
Direktør

NU EN SAG FOR EU-DOMSTOLEN

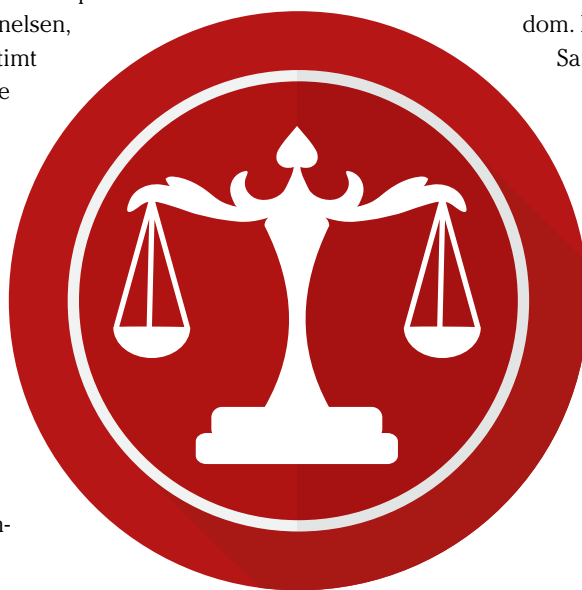
Hvad må kontrolgebyrer dække?

I marts 2017 vandt Danske Slagtermestre en vigtig sag på vegne af en række kreaturslagterier ved EU-Domstolen. Sagen handlede om, hvem det skulle betale for uddannelse af såkaldte "tilsynsteknikere" tilbage i 00'erne. De nye tilsynsteknikere skulle i et vist omfang afløse de noget dyrere dyrlæger og således bidrage til at nedbringe udgifterne til kødkontrollen. Men slagterierne skulle altså selv betale, hvad det kostede at uddanne dem. Det var der nogle kreaturslagterier, som fandt urimeligt, idet de syntes, at det måtte være op til staten at betale for uddannelsen, mens de fandt det helt legitimt at finansiere lønudgifterne til dem over de opkrævede gebyrer.

Sagen blev anlagt i 2009 og rakte tilbage til 2006 (forældelsesfristen). Efter otte år endte sagen med en sejr til Danske Slagtermestre, som undervejs i sagen havde overtaget denne fra Kødbbranchens Fællesråd, der havde anlagt den, men som på et tidspunkt øn-

skede at stoppe den. Udfaldet betød, at de involverede kreaturslagterier fik betydelige beløb tilbagebetalt.

Af præmisserne i dommen fremgik, at man under kontrolforordningen i det hele taget ikke må opkræve gebyrer til dækning af andet end selve kontrollen. Da gebyrerne i vidt omfang også dækker diverse "overhead-omkostninger", besluttede kredsens bag retssagen at videreføre denne med sigte på disse ikke direkte kontrolbaserede omkostninger, så gebyrdækningen af disse kunne afskaffes som en konsekvens af ordlyden i den første dom. Dog blev kredsens nu udvidet, idet Sammark, Landsforeningen af Svineproducenter, Landsforeningen af danske Mælkeproducenter og Bæredygtigt Landbrug indtrådte i sagen. Denne verserede indledningsvis ved Østre Landsret, som besluttede, at den skulle forelægges EU-Domstolen, der således (igen) skal forholde sig til, om kontrolgebyrer må gå til alt muligt andet end selve kontrollen. Der verserer sagen stadig.





SPILDEVANDSAFGIFT

Sagen kører stadig - nu ved EU-Domstolen

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 nuværende takster, som bygger på en såkaldt "trappemodell", der giver 20 procent rabat på forbrug over 500 kubikmeter og 60 procent på forbrug over 20.000 kubikmeter. For svineslagterier, som denne lovgivning utvivlsomt særligt har for øje, betyder det, at små slagterier/slagtehusse sparer 3 procent i spildevandsafgift pr. slagtesvin, mellemstore slagterier 10 procent og de 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 "Spildevandskommission" som en af flere modeller. I kommissionens model er sidste "trappetrin" imidlertid placeret ved 10.000 kubikmeter – ikke ved 20.000. Efter DSM's opfattelse er der derfor ikke tale, at den indførte rabat er foreslået af Spildevandskommissionen, sådan som den danske stat har hævdet over for EU-Kommissionen.

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 konkurrenceområdet, og sagen derfor nu handlede om en klage over en lov, som var gennemført af en regering, som hun var medlem af, og vel at mærke en lov, der var en del af en vækstplan, som hun var en stærk drivkraft bag, og som hun var med til lancere på et pressemøde sammen med bl.a. daværende statsminister Helle Thorning Schmidt? I hvert fald var der øjensynligt nu ingen i EU-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 responderede DSM 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 EU-Kommissionen, at den arbejdede på en afgørelse, som den forventede at have færdig i september. Efter endnu nogle rykkere kom den omsider i juni 2018.

Det var højst besynderlig afgørelse, som Kommissionen nu kom med. Den byggede på noget helt andet end det, der havde været drøftet med Kommissionen og den danske stat under det 4½ år lange forløb. I afgørelsen hed det sig, at de store virksomheder nok bare ville bygge deres egne spildevandsanlæg, hvis de ikke fik rabat hos de kommunale, og at de i øvrigt, trods rabatten, betaler, hvad det koster at rense spildevandet. Dette byggede EU-Kommissionen på oplysninger, som den havde fået fra den danske stat, men som vi ikke har haft mulighed for at kommentere på. Dette er i strid med det almindelige retsprincip om "kontradiktion", som siger, at parterne skal have mulighed for at forholde sig til det, som en modpart fremfører, og som en afgørelse evt. bygger på.

Til al overflod var afgørelsen underskrevet af konkurrencekommissær Margrethe Vestager, der i sin tid som minister som nævnt var en drivkraft bag den lovgivning, som sagen handlede om.

Disse stærkt kritisable forhold foranledigede os til at stævne EU-Kommissionen for EU-Domstolen, hvilket skete i august 2018. Siden er den danske stat indtrådt i sagen på EU-Kommissionens side.

Parterne har nu gennem Domstolen udvekslet de behørigte retsdokumenter, og DSM's advokat har anmodet om tilladelse til mundtlige forhandlinger for Domstolen.

Dér står sagen nu...

Udbudsloven – en lov, der ikke virker

I 2015 havde FødevarerDanmark 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 tre et halvt 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 udbydere 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. I et svar til FødevarerDanmark oplyste daværende erhvervsminister Rasmus Jarlov (K), at der i 44 procent af de tilfælde, hvor udbuddet ikke er opdelt, mangler en forklaring herpå. Han ville først ”evaluere” på det i 2020, hvilket hele tiden har været planen: At loven skal evalueres i 2020.

I 2018 lykkedes det FødevarerDanmark at samle et politisk flertal i Folketinget, som vil have gjort noget ved problemet: Socialdemokratiet, Dansk Folkeparti og De Radikale. De indkaldte i fællesskab Innovationsminister Sophie Løhde (V), under hvem de offentlige indkøb sorterede, og erhvervsministeren, under hvem Udbudsloven sorterede, i et samråd. Erhvervsministeren, som på det tidspunkt var Brian Mikkelsen (K), kunne godt se problemet, hvilket innovationsministeren derimod ikke kunne.

FødevarerDanmark har efterfølgende kunnet dokumentere problemet med en afgørelse fra Klagenævnet for Udbud, som vi har ført en principiel sag hos – på opfordring fra daværende erhvervsminister Brian Mikkelsen. Sagen handlede om et udbud fra Høje Taastrup Kommu-

ne, som havde lavet et totaludbud uden den lovpligtige forklaring på, hvorfor det ikke var opdelt. Under sagens behandling ved klagenævnet kom kommunen så med en forklaring, som klagenævnet anerkendte til trods for, at den jo dels kom efter, at ordren var sat i udbud og kun på grund af klagen, dels var så luftig, at den vil kunne anvendes som standard for alle fremtidige totaludbud. Forklaringen lød på klimahensyn og transaktionsomkostninger.

Resultatet er, at man som offentlig myndighed kan se bort fra opdel-eller-forklar-kravet, indtil der eventuelt bliver indgivet en klage, hvilket det i øvrigt koster 10-20.000 kroner at gøre. Dem får man tilbage, hvis man får medhold, men det gør man ikke, hvis myndigheden efterfølgende sender standardforklaringen fra Høje Taastrup-sagen. Hvis man taber klagesagen, kan man desuden risikere at skulle betale eksempelvis kommunens sagsomkostninger.

Efter folketingsvalget i juni 2019 kan Socialdemokratiet, De Radikale og Dansk Folkeparti ikke længere danne et flertal i Folketinget, men da Enhedslisten i et erhvervsudspil har yttet samme bestræbelse, er der fortsat flertal for en opstramning. Og nok så vigtigt: Socialdemokratiets tidligere ordfører på området Simon Kollerup, er nu udnævnt til erhvervsminister, og han har heldigvis ikke glemt, hvad han plæderede for i opposition. Også han fokuserer på evalueringen i 2020, og han har foranlediget, at FødevarerDanmark inddrages i processen, lige som også SKI har ønsket at komme i dialog med FødevarerDanmark og har besøgt os i Odense.

Disse inddragelser er vi taknemmelige for, da de betyder, at der nu – i efteråret 2019 – er grund til at være lidt optimistisk i forhold til at skabe bedre muligheder for små og mellemstore virksomheder for at byde ind på offentlige kontrakter.







NYE REGLER OM BETALINGSFRISTER

Godt, men måske også lidt skidt

Det har længe været lov i Danmark (og i EU), at man ikke må kræve lange betalingsfrister af sine leverandører. Det "normale" er 30 dage, men dertil kan man aftale yderligere 30 dage, og man kan også aftale endnu længere frister, men så kræver det en forklaring, der ikke må være "urimelig".

Problemet er, at mange føler sig presset til at acceptere lange betalingsfrister af frygt for at gå glip af ordren, og at det ikke fremgår af lovgivningen, hvad der er rimeligt og ikke rimeligt. Her gælder almindelig dansk aftaleret som nedfældet i Aftaleloven, og hvis der efter den skal statueres "urimelighed", kræver det, at nogen klager og evt. anlægger en sag. Det er leverandører til eksempelvis de store supermarkeds kæder selvsagt meget tilbageholdende med, og derfor har lange betalingsfrister – helt op til 90 dage – ikke været ualmindelige.

Dette har FødevareDanmark og andre længe påpeget: At lovgivningen ikke virker efter hensigten. Nu har man i EU erkendt problemet, i hvert fald på landbrugs- og fødevareområdet. Derfor er der nu udstedt et nyt direktiv, som grundlæggende siger, at virksomheder med mindre end 350 mio. euro (ca. 875 mio. kr.) i global omsætning ikke må yde kreditter på mere end 30 dage, når det gæl-

der letfordærlige varer, og 60 dage, når det gælder øvrige landbrugs- og fødevarer.

De nye regler (som omfatter meget mere end ovenstående), er nu ved at blive implementeret i dansk lovgivning.

Det er et godt initiativ. Man kan dog frygte, at de store aftagere så vil gå uden om de virksomheder, som har mindre end 350 mio. euro i omsætning, og at disse derved bliver tabere som følge af direktivet. Derfor har FødevareDanmark tilsluttet sig en fælleshenvendelse til regeringen om, at begrænsningen i kredittiderne bør gælde ved alle samhandler og i øvrigt ikke kun med landbrugs- og fødevarer.

Bag den fælles henvendelse står

- Mærkevareleverandørerne
- Danish Seafood Association
- Landbrug & Fødevarer
- Bryggerforeningen
- Økologisk Landsforening
- DI Fødevarer
- Brancheforeningen for Kaffe og Te
- Mejeriforeningen

- og altså FødevareDanmark.

Danmark er allerede langt fremme

Klima- og veganerdebatterne har fyldt meget i offentligheden i det seneste år, og FødevareDanmark og Danske Slagtermestre har deltaget med forsøg på at sætte den i de rette proportioner. F.eks. har vi påpeget, at for at en indsats skal virke, skal den udføres i de dele af verden, hvor udledningerne af drivhusgasser er størst, og at det ikke er i Danmark, hvor vi tværtimod er forholdsvis gode til at begrænse udledningerne. De danske udledninger er således faldet med mere end en fjerdedel siden 1990 – så når den nye regering har sat sig for at reducere udledningerne med 70 procent med udgangspunkt i 1990, er det delvis en gratis omgang. Reelt er regeringens ambition en reduktion på mindre end 50 procent.

Det kan dog blive svært nok endda!

I en "kommentar" i Dansk Handelsblad den 21. juni 2019 skrev DSM's og FødevareDanmarks direktør, Torsten Buhl, bl.a.:

"Danmark står for ca. 1 promille (altså en tusindedel) af de globale udledninger af drivhusgasser. Af denne promille kommer ca. 20 procent fra landbruget. Af disse 20 procent af en promille kommer ca. 60 procent fra dyreholdet. Det er altså disse 60 procent af 20 procent af en promille, som [politikkerne] nu er i gang med at lave en politik for i den formening, at den kan gøre en forskel på vandstanden i verdenshavene.

Og særligt med hensyn til kreaturerne

Der er ca. 3 milliarder stykker kvæg på denne klode. Af dem bor ca. 1,5 million i Danmark. Af disse er ca. 130.000 af kødkvægsracer, resten er knyttet til mælkeproduktionen. Især kødkvæget er meget anvendt til naturpleje, og i Danmark har vi ca. 340.000 ha plejkrævende arealer såsom enge, overdrev, moser og heder o.lign. I runde tal

skal der ca. 20 kreaturer til pleje af 60 ha (Miljø- og Fødevareministeriet, 2018). Hvem skal stå for denne pleje, hvis ikke dyrene, og hvor stort et CO₂-udslip vil der være ved det? Eller skal det hele bare gro til?

Jeg påstår ikke, at vi ikke har en udfordring med klimaforandringer, men jeg frygter, at vi her i Danmark er ved at bilde os selv ind, at vi kan læne os tilbage, hvis blot vi lever op til Paris-målene, og at dette kan ske bl.a. ved, at vi reducerer vores fødevarerproduktion. Sagen er nemlig snarere den, at vi af hensyn til klimaet burde trække mest muligt af den globale fødevarerproduktion til Danmark, fordi vi har nogle af de mest effektive producenter i verden, også i relation til udledninger af drivhusgasser pr. produceret enhed."

Dyrevelfærd for viderekomme

Også i andre sammenhænge har FødevareDanmark og Danske Slagtermestre opfordret til saglighed i klimadebatten – og i øvrigt også i debatten om dyrevelfærd, hvor nogle veganere har været ganske uforsonlige. Dog udspandt en to timer lang diskussion mellem på den ene side formanden for FødevareDanmark og Danske Slagtermestre, Leif Wilson Laustsen og på den anden side en formand for en dyreværnsforening sig absolut civiliseret. De to var sat stævne på Restaurant Kohalen i Aarhus – nabo til Aarhus Slagtehus – af TV2, som formentlig havde håbet på et skænderi, og som i mangel på samme kun bragte få minutter derfra i Nyhederne.

Alt dette betyder ikke, at disse debatter ikke er relevante, og der er store dele af verden, hvor de er særdeles påtrængende. Men vi kan ikke løse klimaproblemerne i Danmark, og få lande kan bryste sig af højere velfærd hos produktionsdyrene end netop Danmark.



OMTALE I PRESSEN

Et mål, men ikke for enhver pris

Presseomtalen af FødevareDanmarks og underliggende organisationers synspunkter og aktiviteter, herunder DSM's, har også i det forløbne år været betragtelig. Det skyldes bl.a. et samarbejde med et mindre pressebureau i Odense, Asbjørn & Borberg, som har udført et frugtbart arbejde. Vi har således fået fin omtale i både DR, TV2, diverse dagblade og en lang række mere brancherettede medier. Desuden figurerer FødevareDanmark som klummeskribent hos Dansk Handelsblad og på Altinget | Fødevarer, og medierne henvender sig også selv i stigende grad for at indhente kommentarer til aktuelle begivenheder i takt med, at vi – i kraft af den megen medieomtale – bliver en stadigt mere kendt organisation.

Det er et selvstændigt mål for os at blive en organisation, der kendt i offentligheden, og som det er naturligt for pressen og andre at indhente synspunkter hos. Men det er ikke en position, som vi vil opnå for enhver pris. Vi vil ikke vinde gehør på bekostning af andre og søger således ikke omtale ved kritisere nogen, med mindre de nægter at gå i dialog med os om et erkendt problem. Vi kæmper generelt *for* de små og mellemstore virksomheder – ikke *imod* nogen eller noget. Denne grundholdning kan af og til vanskeliggøre presseomtale, da navnlig de store medier helst dækker sager, som rummer en konflikt, men den pris betaler vi gerne. Vi vil ikke konflikter for presseomtalen skyld.

Også på de sociale medier som Facebook, Instagram og LinkedIn er vi aktive, og også det giver fin respons. Nogle opslag natur-

ligvis mere end andre. Lanceringen af kampagnen "Ind til benet" (se side 14) nåede på Facebook ud til flere end 200.000 brugere, takket være ca. 23.000 delinger.

Andre omtaler har bl.a. handlet om

- Arbejds miljø og ungarbejdere
- Problemerne med Udbudsloven
- Fødevarekontrol og Fødevareforlig IV
- Klima og CO₂
- Ministerbesøg i Aarhus (Jakob Ellemann-Jensen)
- Lange betalingsfrister
- Stiftelse af Danske Frokost- og Cateringleverandører
- Butikslukninger
- Mangel på iværksættere
- KonditorBager A/S' tilslutning til FødevareDanmark
- Pligt til at tage elever
- Definitioner af kød

Arbejdstilsynet pressede ungarbejdere ud – nu kommer de tilbage igen

Siden 2018 har flere butikker oplevet, at der fra Arbejdstilsynet er givet påbud, når unge i deres arbejde blot har været "i farlig nærhed" af en maskine, uanset om denne er tændt eller slukket. Med en sådan fortolkning af reglerne er det i praksis umuligt for bl.a. slagterbutikker at have ungarbejdere, hvilket førte til en del medieomtale. Især oplevedes det af mange som galimatias, når en ungarbejder ikke må betjene en industriopvaskemaskine. Flere slagterbutikker har anskaffet en industriopvasker med henblik på at reducere belastninger med løft m.v., hvorfor det opleves som – nærmest – krænkende, når brugen af maskinen kan udløse et påbud.

Bl.a. med baggrund i pres fra FødevarerDanmark indbød daværende beskæftigelsesminister Troels Lund Poulsen (V) i februar 2019 repræsentanter fra arbejdsmarkedets parter – herunder Danske Slagtermestre – samt politiske partier til en drøftelse om forenkling af reglerne for unges arbejdsmiljø. Der var i kredsen af deltagere bred enighed om behovet for en ændring (lempelse) af reglerne.

Ministeren udbad sig på den baggrund at modtage et oplæg til forenkling af reglerne fra BFA (Branchefællesskabet for Arbejdsmiljø), hvor DSM er repræsenteret. Herefter har flere medlemmer af DSM haft besøg af repræsentanter fra BFA, netop for en yderligere afdækning af behovet for lempelse af reglerne.

I april 2019 indgik en bred kreds af Folketingets partier en politisk aftale om "en ny og forbedret arbejdsmiljøindsats og ordnede forhold på arbejdsmarkedet". I denne aftale hedder det bl.a.:

"Det er helt centralt, at unge får en god start på deres arbejdsliv. Der skal ses på, om reglerne for unges arbejde kan gøres og formidles klarere og enklere. Det skal sikre, at reglerne overholdes, og at unødige og uklare regler ikke bliver en barriere for, at unge på 13-15 år får kendskab til arbejdsmarkedet, trænes i praksisfaglighed og bliver motiveret til videre uddannelse og job."

Nye regler på området skal ifølge aftalen træde i kraft den 1. januar 2020.

ARBEJDSMILJØ

Fokus på bevægelsesapparatet

Der blev i 2018 afsat penge til et projekt, hvor Købdindustriens Arbejdsmiljøudvalg (KAU), hvor DSM er repræsenteret, kunne tilbyde små og mellemstore virksomheder i kødindustrien at få aflagt et besøg med fokus på at undgå skader i muskel- og bevægelsesapparatet. En række virksomheder tog i 2019 imod tilbuddet om et besøg, og projektet er nu afsluttet. De medlem-

mer, der ønskede at indgå som en del af projektet, er kommet med positive tilbagemeldinger. I takt med, at pensionsalderen stiger, vil der fortsat være politisk fokus på forebyggelse af nedslidningsskader, så selv om det omtalte projekt er afsluttet, betyder det ikke, at fokus fjernes fra området.

KUN FOR MEDLEMMER

3 timers gratis rådgivning

DSM har fortsat et samarbejde med rådgivningsvirksomheder Niras omkring arbejdsmiljø. En del medlemmer benytter sig af muligheden for 3 timers gratis telefonrådgivning om APV, eksterne miljøforhold m.v. Efter 3 timers gratis telefonrådgivning kan der tilkøbes yderligere rådgivning til en favorabel medlemspris. Antallet af henvendelser er dog faldet det seneste år, men de medlemmer,

der benytter sig af muligheden, udtrykker tilfredshed med ordningen.

Den elektroniske udgave af Arbejdsmiljømappen, der ligger tilgængelig under "Intra" på FødevarerDanmarks hjemmeside, bliver brugt flittigt. Fordelen ved den elektroniske udgave – frem for en fysisk mappe -, er især muligheden for løbende opdatering af mappen.

FORNYELSE AF UDDANNELSERNE

Nu kan man også blive "pølsemaker"

De seneste knap to år har der været arbejdet på en fornyelse af slagteruddannelserne. Formålet med en revision af uddannelserne har været at opnå et øget fokus på faglighed og høj kvalitet i faget. Det store arbejde, som Slagterfagets Fællesudvalg (SFU), hvor DSM ved formand Leif Wilson Laustsen beklæder formandsposten, har lagt i en forbedring af uddannelserne, har nu resulteret i Undervisningsministeriets godkendelse af uddannelserne for "slagter" og "gourmetslagter" med virkning fra den 1. august 2019. Alle uddannelsesforløb, der er påbegyndt i 2019, gennemføres under de nye ordninger.

Gourmetslagter

Uddannelserne er blevet udvidet til nu at omfatte 4 specialer, nemlig gourmetslagter med speciale i butik, delikatesse, slagtning – og som noget nyt: pølse-mager.

Som følge af de nye uddannelser er svendeprøverne nu under revision. Prøverne bliver tilpasset og justeret, så eleven ved eksamineringen skal kunne mestre alle de discipliner, som eleven under uddannelsen har stiftet bekendtskab med. Det betyder bl.a., at elever, der skal til prøve fra og med den 1. august 2020, skal trække lod blandt flere "pakker" med discipliner, som eleven har arbejdet med under uddannelsesforløbet. Mestre fra alle specialeområder – herunder en række mestre under DSM – deltager i de arbejdsgrupper, der fastsætter prøveformen.

Skuemestrene spiller en vigtig rolle i forhold til svendeprøverne. En forudsætning for at skue er der-

for, at skuemestrene fremover bestrider de kompetencer, der eksamineres i. Hvis en skuemester skal bedømme en elev, der har speciale som pølsemaker, skal den pågældende skuemester derfor arbejde med pølse-mageri i praksis – det vil sige, at det i vidt omfang vil være skuemestre under DSM. Alle skuemestre skal i øvrigt – som en forudsætning for at skue – gennemgå en efteruddannelse i det kommende år.

Slagter

Som nævnt har slagteruddannelsen også fået en ansigtsløftning med virkning fra den 1. august 2019. Grunduddannelsen omfatter nu også opskæring af oksekød samt forædling og altså ikke længere kun opskæring af gris. LEAN vil fremover også indgå som en del af grundforløbet.

For flere kreaturslagterier og forædlingsvirksomheder betyder ændringen, at muligheden for at tage elever under kombinationsuddannelse bliver en realitet. Det er fortsat alene ZBC i Roskilde, der er godkendt til at optage slagterelever.

Fælles for begge uddannelser (slagter og gourmetslagter) er, at der er blevet udarbejdet klare praktik- og uddannelsesmål (sidstnævnte for skolerne). Målene for uddannelserne ligger elektronisk på Slagterfagets Fællesudvalgs hjemmeside: www.slagterfaget.dk.

Materialer kan i øvrigt rekvireres hos Danske Slagtermestre.



DM i Skills

– et fantastisk showroom for erhvervsuddannelserne

DSM's medlemmer stod for 7 ud af 10 finalister

DM i Skills blev afholdt den 4. til 6. april 2019 – denne gang i Arena Næstved. 43 konkurrencefag og 17 demonstrationsfag var tilmeldt, hvilket for så vidt angår antal konkurrencefag var rekord. Ud over at virke som talentpleje for de dygtigste elever er DM i Skills med til at eksponere erhvervsuddannelserne på en positiv måde ved at vise de mest talentfulde elever og deres kunnen frem gennem konkurrencer, hvor de yder deres bedste. Danmarks største event for erhvervsuddannelser blev åbnet af daværende undervisningsminister Merete Riisager (LA).

Som noget nyt var ”slagtere” (tidligere ”industrislagtere”) i år repræsenteret som konkurrencefag. De 5 finalister skulle, ud over de traditionelle opskæringsdiscipliner, også konkurrere på rullepølse, medister og et grilltema. Morten Øgendahl, Danish Crown i Blans, kunne på sidste konkurrencedag lade sig hylde som vinder af konkurrencen.

DSM var i år repræsenteret ved hele 7 deltagere blandt de 10 finalister ved konkurrencen for gourmetslagtere:

Alexander – Riskov Slagteren

Marianne – Egå Slagteren

Victor – Vestergadens Slagter, Holstebro

Jakob – Slagter Schmelling, Gilleleje
Mathias – Slagter Jacob, Kalundborg
Christian – Slagteren og Kokken i Gistrup
Nanna – Slagteren i Hasseris.

Efter 3 dage med konkurrence i 11 discipliner – herunder forberedelse af rullepølse, patéfremstilling og ”scoremiddag” – blev Nanna Lundsgaard fra Slagteren i Hasseris kåret som vinder og kan nu kalde sig Danmarks bedste gourmetslagterelev 2019.

Vinderne fik overrakt præmie og diplom af daværende statsminister Lars Løkke Rasmussen (V).

Der var stor interesse for både slagter- og gourmetslagternes konkurrenceområder.

I 2020 afholdes DM i Skills i Bella Center i København i dagene 16. til 18. januar, og med årets succes er det besluttet, at både slagtere og gourmetslagtere deltager som konkurrencefag.



Kampagne for slagterfaget når

IND TIL BENET

På foranledning af formanden, Leif Wilson Lausten, blev det på DSM's Landsmøde i 2018 besluttet, at der skulle gennemføres en kampagne for hovedsageligt at tiltrække de unge og dermed elever til slagterfaget, men også at få påvirket mødrene til de unge potentielle elever. Undersøgelser har nemlig vist, mødrene har stor indflydelse på de ungens valg af uddannelse. Samtidig skulle kandidater til at få egen forretning og blive slagtermester også udsættes for eksponering af mulighederne i branchen. Altså en bred landsdækkende kampagne med tilskud fra NNF, men hovedsageligt finansieret af de ekstraordinære markedsføringsbidrag, som kommer fra medlemmerne af DSM i medfør af vedtagelsen herom på landsmødet i 2018.

DSM nedsatte så i foråret 2019 et kampagneteam ledet af DSM's medarbejdere Mads Illum Hansen og Frank Winding, der sammensatte et grundigt udbudsmateriale til eksterne bureauer, der skulle byde på opgaven.

Der kom bud fra rigtig mange interesserede kommunikationsbureauer, hvoraf Operate blev vinder af opgaven med kampagnenavnet "Ind til benet". Konverteringsmålet

med kampagnen var klar: Dels at drive trafik og besøg af de unge til landingsiden indtilbenet.nu, men også videre ind til optagelse.dk og til at tage kontakt til DSM.

Komikeren Mikkel Klint blev valgt som hovedperson i videoen til de unge. Han og gør sig rigtig godt i kampagnen på de sociale medier, har det vist sig.

I det hele taget performer kampagnen rigtig godt med et såkaldt "reach" på 165.000 (unikke brugere) i første kampagneburst, hvoraf 89.000 har set mere end 15 sekunder af videoerne.

I skrivende stund er kampagneburst 2 i fuld gang – med lidt justeringer fra den første. Tallene fra denne, ser allerede rigtig positive ud. Endnu mere spændende er jo imidlertid, hvorledes elevoptaget kommer til at se ud i den kommende tid.

Den første kampagne gav 1.256 click, og 1.200 af dem har klikket sig videre til "landingsiden" indtilbenet.nu. Kampagnetal viser også, at det har været relevant materiale, da Facebooks CPM (cost per thousand) er nede på 22 kr., hvilket indikerer, at de unge har fundet det relevant og spændende.

NYT PÅ FACEBOOK:

Jobside for slagtere o.lign.

Det er en stor bestræbelse for DSM at sikre, at tilstrækkeligt mange unge vælger en slagteruddannelse. Det er heldigvis ikke et ønske, som vi står alene med. Blandt dem, der deler det, er Fødevarerforbundet NNF, som vi kan være meget uenige med i konkrete sager, men som naturligvis også har en interesse i, at der er folk i faget. Derfor samarbejder vi om at tiltrække de unge – og om

at påvirke dem, der påvirker de unge, når de skal vælge levevej. Det har vist sig, at det især er mødrene, der har en påvirkning.

Et eksempel på et samarbejde med NNF om fremme af slagterfaget er oprettelse af Facebook-gruppen "Gourmetslagters Jobside", hvor ikke kun slagtere, men alle inden for faget, herunder delikatesseassistenter og -elever, kan søge efter ansatte eller beskæftigelse. Der er altså tale om en jobbørs, hvor ledige og andre interesserede kan byde sig til, og hvor butikkerne og andre arbejdsgivere kan søge efter elever eller uddannede medarbejdere.

Siden blev oprettet i efteråret 2018 og har nu pænt over 350 medlemmer. Den benyttes efter formålet af både især arbejdsgivere og elever med en overvægt af arbejdsgivere, der søger efter arbejdskraft. Siden omfatter i øvrigt ikke kun private slagterbutikker og deres (kommende) arbejdsgivere, men også lignende job hos slagterier og slagtehusse, industrivirksomheder og supermarkeder.

Ind til benet

DSM og NNF er også i samarbejde om kampagnen "Ind til benet", som skal få flere unge til at vælge en slagteruddannelse. Læs mere om denne kampagne på side 14.

Også Slagterfagets Fællesudvalg er et godt eksempel på samarbejde mellem arbejdsgivere og -tagere. Her tilrettelægges slagteruddannelserne i et paritetisk samarbejde.



En rødvinsaftale om praktikpladser?

”Den her aftale må være indgået over en flaske rødvin – eller måske flere,” lød det fra slagtermester John Madsen fra Nr. Onsild Slagtehus til en journalist fra avisen Nordjyske.

Den omtalte aftale er en såkaldt trepartsaftale mellem regeringen, Dansk Arbejdsgiverforening og fagbevægelsen om at sikre praktikpladser til dem, der vælger en erhvervsfaglig uddannelse (ordningen omkring AUB-bidrag og fordelsuddannelser). Denne aftale straffer dem, som ikke har elever, men den gør det, uanset om virksomhederne kan blive godkendt som praktikplads eller ej. Men kan altså få en ”bøde” for ikke at have elever, selv om man ikke kan blive godkendt til at have nogen.

Denne klemme er Nr. Onsild Slagtehus kommet i med sin succesrige frikadellevirksomhed: Fordi den kun laver frikadeller, kan den ikke blive godkendt som praktikplads, og alligevel skal den betale for ikke at have elever.

Det er godt, at der gøres noget for at få flere til at vælge en erhvervsfaglig uddannelse, og det er klart, at disse bestræbelser kræver, at der er praktikpladser til eleverne. Men det er jo tosset, at det også forlanges af dem, som ikke kan blive godkendt til at have elever.

Vi ser lidt af det samme med fiskehandleruddannelsen. Fiskeriskolen i Thyborøn uddanner fiskehandlere, men uddannelsen er ikke godkendt af Undervisningsministeriet som en kompetencegivende uddannelse. Den udløser derfor ikke et svendebrev, men kun et diplom om et gennemført forløb. Derfor er eleverne ikke elever i lovgivningens forstand, og derfor kan fiskehandlerne få en

”bøde” for ikke at have elever, selv om de faktisk har en elev fra Fiskeriskolen ansat.

Ovenikøbet er det sådan, at faguddannede medarbejdere inden for andre brancher indgår i opgørelsen af faguddannede medarbejdere, der er afgørende for, om en virksomhed skal have elever og hvor mange. I princippet kan Nr. Onsild Slagtehus have ansat nogle frisører til at vende frikadeller med det resultat, at de straffes for ikke at have slagterelever....

Disse åbenlyse uretfærdigheder arbejder DSM og Danmarks Fiskehandlere på at få lavet om.

Det skal dog også nævnes, at ansættelse af elever over normtallet omvendt udløser en bonus.

Alle virksomheder, der har mere end én fuldtidsansat medarbejder med en erhvervsuddannelse som højeste fuldførte uddannelse, er omfattet af ordningen.

Antallet af elever, der skal ansættes, afhænger af virksomhedens samlede antal erhvervsuddannede medarbejdere. Også faguddannede medarbejdere inden for andre brancher indgår som nævnt i opgørelsen.

I april måned modtages forskudsopgørelsen med måltal for antallet af elever, der skal ansættes i det indeværende kalenderår. I juni måned det efterfølgende år fremgår det af opgørelsen, om virksomheden har nået målet.

Fordelsuddannelser giver bonus

I 2019 blev slagter- og gourmetslagteruddannelserne igen anerkendt som såkaldte „fordelsuddannelser”. Det betyder, at virksomheder, der indgår uddannelsesaftaler, kan opnå en bonus på op til 5.000 kr. pr. elev.

Om uddannelsen til næste år igen anerkendes som fordelsuddannelse, afhænger af, om branchen opretter praktikpladser til de elever, der har gennemført 2. del af grundforløbet på en fordelsuddannelse i 2019.



Forberedelserne er i fuld gang

Overenskomster indgået i 2017 mellem DSM og henholdsvis 3F, Fødevarerforbundet NNF og HK er treårige aftaler. Med virkning fra den 1. april 2020 skal nye aftaler derfor indgås.

Forberedelserne af de forestående overenskomstforhandlinger har længe været i gang. DSM har i hele overenskomstperioden indsamlet kommentarer og ønsker til nye overenskomster og i august 2019 blev der udsendt e-mails til alle medlemmer med opfordring til at komme med forslag og ønsker til overenskomstfornyelserne.

I efteråret 2019 nedsættes arbejdsgrupper med repræsentanter fra DSM og NNF. Arbejdsgrupperne er ikke et egentligt forhandlingsforum, men er nedsat med det formål at finde pejlemærker for de forestående forhandlinger, som forventeligt finder sted i marts 2020. Hverken DSM eller Fødevarerforbundet NNF bliver derfor bundet af drøftelser fra formøderne.

Der blev i 2017 som bekendt ikke opnået det ønskede resultat om en minimallønsoverenskomst på butikssiden. I stedet endte forhandlingerne i Forligsinstitutionen, hvor der blev indgået en aftale, der alene byggede på reguleringer af den eksisterende normallønsoverenskomst. Parterne er enige om, at der denne gang skal gøres en særlig indsats for at nå til et resultat uden inddragelse af Forligsmanden. Håbet er at opnå aftaler, som ikke blot bygger på justeringer/reguleringer, men at parterne når til enighed om en aftale, der i videre udstrækning er tilpasset den konkurrencesituation, som vores medlemmer befinder sig i dag.

DSM går til forhandlingerne med en stor portion optimisme, dog iblandet en vis portion skepsis – belært af erfaringerne.

Kautionsinstitut – en mulig starthjælp

Danske Slagtermestres Kautionsinstitut er ejet af Danske Slagtermestre og er primært skabt med det formål at hjælpe yngre slagtere 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 ansøgningskema.

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 økonomiafdeling være behjælpelig her.

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.



SMV FØDEVARER

Endnu flere fødevarerbrancher mødes i SMV

SMV Fødevarer fortsætter med medlemstilgang, men desværre har man også set flere medlemmer, som er udtrådt som følge af konkurser. Dog er foreningen nu bredt repræsenteret af både grossister og producenter af grønt, kød, fisk, ost, brød og krydderier. I skrivende stund er der 52 medlemmer i SMV Fødevarer, og der kommer løbende flere til.

Efter at SMV Fødevarer har fået etableret et godt samarbejde med FPR forsikringsmægler og Fødevareafdelingen i FødevareDanmark, er der kommet tre gode ben i foreningen: Politisk interessevaretagelse, forsikring og fødevarer-sikkerhed. Det er for mange fødevarer virksomheder en god løsning på dagligdagens udfordringer at blive medlem, viser alle eksempler. Ikke mindst forsikringer, skræddersyet til den enkelte fødevarer virksomhed, passer godt ind i de fleste tilfælde og sparer ofte samtidig udgifterne til medlemskabet med op til flere gange.

Og mht. fødevarer sikkerhed er der nu udarbejdet særlige branchekoder på både kød og grønt en gros. Det betyder, at vi har et rigtig godt tilbud til de to brancher, hvor vi da også kan glæde os over at have størstedelen af markedet som medlemmer.

I foråret 2019 besøgte SMV Fødevarer Københavns Madhus, hvor bl.a. Astrid Haug var indlægsholder om digitaliseringens "do's and don'ts". I den anledning 'steppede' SMV op, hvad angår digital synlighed – FødevareDanmarks Instagram besøger bl.a. løbende medlemsvirksomheder i SMV Fødevarer og beretter om dagligdagen derude. Google Ads anvender vi også til at få videovisninger ud på annonceplatforme som Youtube etc. Og på Facebook er vi også begyndt at annoncere en del for at øge kendskabet til SMV Fødevarer & FødevareDanmark.

Vi har lagt et årshjul med kampagner, der løbende aktiveres over hele året.

I maj måned havde vi medlemsmøde på Ulbækgaard ved Vejle, hvor Morten Ulbæk viste rundt på sit fantastiske lille sted med produktion af kirsebærgrise og hans hyggelige middelaldersal, hvor der serveres god mad.

Den 29. august, blev der holdt generalforsamling og årsmøde hos FødevareDanmark i Odense, hvor der var talstærkt fremmøde fra både SMV, men også DSMI, Danske Slagtermestres industrimedlemmer. Her var "founder" Tom Axelgaard fra Goodvaley inviteret for at fortælle om sin integrerede og CO₂-neutrale produktion af grisekød i

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 fødevarereproducenter 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 fødevarer virksomheders interesser i en helstøbt politisk udvikling.

Vi vil arbejde for, at små og mellemstore fødevarer virksomheder 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 fødevarer virksomhedernes virkelighed.

Vi vil optimere afsætningskanaler ved at skabe relationer mellem små og mellemstore fødevarer virksomheder.

Østeuropa: 10 farme omkring et slagteri og majsmarker og biogasanlæg til at drive energien.

En omsætning på 1.7 mia. kr. og næsten 3.000 ansatte. Imponerende, må man sige. I en debat med bæredygtighed som tema kom Jesper Arhnberg fra Öxneholm, Niels Christensen fra Kryta og Tom Axelgaard fra Goodvaley med bud på virksomhedernes medspil i samfundsudviklingen og svarede beredvilligt på spørgsmål fra salen. Formanden for Fødevarer-Danmark, Leif Wilson Laustsen, var en aktiv moderator.

I september var der en studietur til London i samarbejde med Food From Denmark og Danske Frokost- og Catering-leverandører. Her var der masser af spændende oplevelser om de nyeste fødevareretrends.



NYE KOLLEGER

Danske Frokost- og Cateringleverandører (DFCL)

I de første måneder af 2019 var der blandt en række cateringvirksomheder og lignende virksomheder, som leverer mad ud af huset, ved at ske noget spændende – nemlig etablering af foreningen Danske Frokost- og Cateringleverandører. Den 26. marts sendte den 5 mand store bestyrelse meddelelsen ud om, at nu var retningen sat.

- Vi tror på, at vi som ny forening kan være med til at skabe et løft for hele branchen. Det handler både om, at vi får en organisation, som kan levere brancherelevant rådgivning og støtte, og om, at vi som forening står stærkere i det fødevarepolitiske spil, sagde den nyslåede formand, Thomas Tranberg, i sin åbningstale. Han er til daglig indehaver af Smagssans A/S, der med sine 22 medarbejdere har leveret catering i Storkøbenhavn i snart 40 år.

For den nye forening står strukturelle udfordringer som branchesanering og standardisering højt på dagsordenen. I dag er det stort set muligt for enhver, som ønsker at sælge mad ud af huset, at gå i gang. Som kunde har man ingen jordisk chance for at vide, om man handler med et professionelt køkken med dygtige kokke, eller om det er autodidakte amatører, påpeger den nye forening.

- Vi kan styrke vores branche ved at få skabt et kvalitetsstempel. Det er vores ambition, at man som medlem af den nye forening tilegner sig

en anerkendelse, som vi udvikler, bl.a. med et krav om vilje til at offentliggøre regnskaber, så kunderne kan bedømme seriositeten i den virksomhed, som de handler med.

Samtidig er man i tæt samarbejde med Hotel- & Restaurantskolen om en strategi for at tiltrække unge kokke til frokost-køkkenerne.

En dobbelt styrkelse

Den nye forening er ikke i tvivl om, at det er det rette skridt at blive en forening under paraplyorganisationen FødevareDanmark:

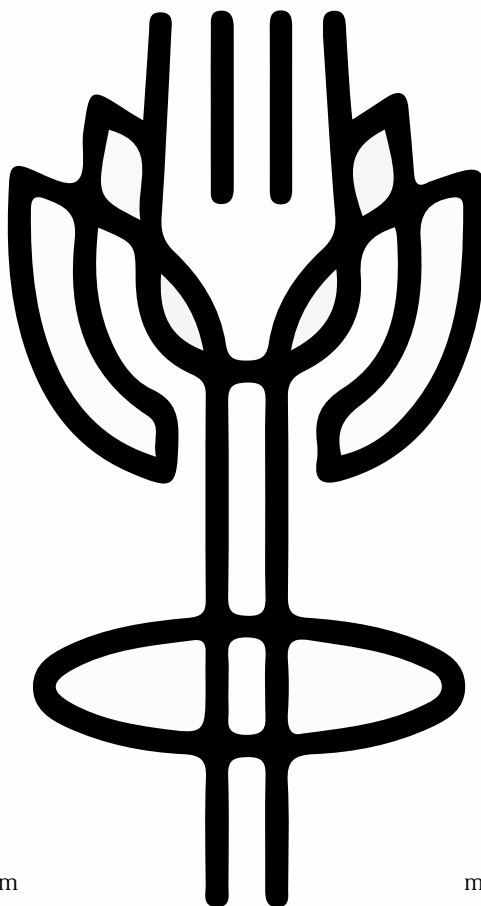
- FødevareDanmarks agenda flugter fuldstændigt med den nye forening samtidig med, at der er masser af services at tilbyde medlemmerne i DFCL, lyder det fra Thomas Tranberg.

12.000 om dagen

I FødevareDanmark er man glad for at få en ny forening med på holdet.

- Det er med til at styrke og samle cateringbranchen, og samtidig bliver FødevareDanmark stærkere af, at vi får endnu en forening under paraplyen, sagde formand Leif Wilson Laustsen bl.a. i sin velkomst.

Foreningen ledes til daglig af markedschef Mads Illum Hansen i FødevareDanmark. I skrivende stund tæller man 14 medlemmer, som sammen leverer ca. 12.000 frokostportioner om dagen.



KonditorBager i FødevarerDanmark

I foråret 2019 fik FødevarerDanmark en henvendelse fra kædekonceptet KonditorBager A/S om, at kæden ønskede drøftelser om optagelse i FødevarerDanmark. Drøftelserne kom i stand, i øvrigt som en forlængelse af en langvarig, god kontakt mellem organisationerne.

Processen resulterede i, at KonditorBager A/S blev medlem af FødevarerDanmark pr. 1. maj 2019. Medlemskabet omfatter kæden (A/S'et) som sådan og altså ikke de enkelte bagerbutikker, som organisatorisk hører hjemme i organisationen Bager- og Konditormestre i Danmark (BKD), hvilket KonditorBagers medlemskab af FødevarerDanmark altså ikke ændrer ved.

Det, som bringer organisationerne sammen, er troen på, at sammenhold giver styrke, og at det er vigtigt at stå stærkt, når det gælder om at sikre gode rammevilkår for små og mellemstore fødevarer virksomheder. Desuden er der grundlag for at undersøge, om der kan etableres et vel fungerende samarbejde om markedsføring af specialfødevarer butikkerne. I forvejen repræsenterer FødevarerDanmark slagterbutikker, osthødlere og fiskehandlere, så

det vil være oplagt at arbejde sammen om at promovere disse butiksssegmenter i fællesskab.

I forbindelse med samarbejdets indgåelse udtalte KonditorBagers direktør, Morten Lapholm:

”Vi ser i den grad frem til samarbejdet, som giver os også helt nye muligheder for at tænke innovativt på tværs af faggrupperne, for eksempel når det kommer til produktudvikling og vidensdeling. Vi har nogle oplagte styrker sammen, og derfor er det fantastisk, at vi nu står under samme paraply.”





FISKEHANDLERNE

FISKEN PÅ DISKEN

”Hvorfor spiser danskerne så få fisk, når vi nu er omringet af dem?”

Sådan skrev en journalist i Heartbeats, som er et online kultursite media. Journalisten skrev, at der forsat er mange fordomme hos forbrugerne i forhold til fisk: Det er svært at tilberede, der ben i, og det er dyrt.

Der er ellers alt at hente, da fisk og skaldyr er smækfyldt med vigtige omega 3-fedtsyrer og har ifølge Landbrug & Fødevarer det laveste CO₂-udslip af alle vores ”kødvarer”. Så lad os slå det fast: Fisk boner rigtigt godt ud på klimaregnskabet. Så hvis forbrugerne gerne vil være mere klimabevidste, burde de spise mere fisk, specielt fisk, som er i sæson, og ikke kun laks, som er fiskens ”lørdagskylling”. Heldigvis stiger salg af fisk – men gør det også det for den lokale fiskehandler? Helt nye tal fra analyseinstituttet Nielsen viser en stigning på 7 procent svarende til 109 mio. kr. for salget af fersk fisk i detailhandlen. Men samtidig er antallet af fiskehandlere ifølge Danmarks Statistik faldet med 6,9 procent fra 2011 til 2017.

Er supermarkederne og specielt discountbutikkerne ved at løbe med hele væksten på salget af frisk fisk til forbrugerne? Det er spørgsmålet, og derfor er det utroligt vigtigt, at Danmarks Fiskehandlere som organisation står sammen om markedsføring og om den gode historie om fisk samt om budskabet om at gå til en rigtig fiskehandler. Vi har som specialbutikker forsat mange muligheder, vi kan markedsføres os med over for forbrugerne. Vi kan rådgive omkring tilberedning, vi kan slå på den gode kvalitet og klimaet, og at fisk også ofte er billig. Og at fisk er meget andet end laks, som opdrættes i store havbrug i Norge, hvilket kan give stor forurening af havmiljøet. Med andre ord er der et hav af muligheder, der burde give medvind for tiden, men det kræver, at fiskehandlerne står sammen som forening og i fællesskab får de gode historier ud om, at man skal gå til den rigtige fiskehandler. Ellers er der fare for, at supermarkederne løber med hele væksten i branchen.

Ny formand og næstformand

På Danmarks Fiskehandlers generalforsamling i Odense søndag den 7. april 2019 fik foreningen ny formand – den hidtidige næstformand Klaus Anker Jensen fra Hjørring. Den afgående formand, Martin Maric, har blandt andet stået i spisen for flytningen af foreningens sekretariat til Fødevarermark i Odense. Martin Maric, som trak sig fra formandsposten på grund af arbejdspress i hans to butikker, fortsætter som menigt medlem af bestyrelsen. Som ny næstformand har bestyrelsen valgt Anders Andreasen fra Havnens Fiskehus i Aarhus. Med et nyt formandskab og flere nye bestyrelsesmedlemmer, valgt på dette års generalforsamling, er der nu sat et stærkt hold til at bidrage til foreningens og branchens forsatte udvikling mange år ud i fremtiden.

Markedsføring med minister og biskop

Markante tiltag er sat i søen i foreningen. Der er blevet sat skub i markedsføringen, hvor der blandt andet, af marketingkonsulent Kasper Duelund, er blevet udviklet nogle lækre opskrifter, som medlemmerne både selv kan benytte og sprede ud til sine kunder på sociale medier. Her har der f.eks. været arbejdet i supper, saucer samt convenience-retter, som er nemme at gå til for fiskehandlerne, men som samtidigt også potentielt set kan trække de mere tidspressede kunder ind, som gerne vil have noget nemt, lækkert og friskt med hjem til ovnen.

Både foreningens medlemsfolder og hjemmesiden er ved at få en overhaling i form af opdateret indhold (medlemsfordele, leverandøraftaler etc.) samt et nyt, tidssvarende udseende. Derudover har ”medlemsbladet” FLASKEPOSTEN fået et designmæssigt løft med samme relevante indhold af interesse for branchen.

Desuden er der sat gang i processen med at producere et fiskemagasin henvendt til forbrugeren/kunderne i butikkerne med spændende redaktionelt indhold og indbydende

opskrifter med sæsonaktuelle fisk. Første udgivelse vil efter planen blive sendt "på gaden" i november 2019.

Pinsefisken

Igen i år blev årets pinsefisk kåret af Danmarks Fiskehandlere under festlige former i samarbejde med HAV i Torvehallerne i København. Kåringen blev foretaget af biskop over Roskilde Stift Peter Fischer-Møller under overværelse af daværende undervisnings- og forskningsminister Tommy Ahlers (V). Forud for kåringen havde der været en Facebook-afstemning, hvor forbrugerne havde valgt skærrisingen, som Årets Pinsefisk. Der var i forbindelse med kåringen udviklet 5 spændende opskrifter til forbrugerne samt diverse markedsføringsmaterialer til butikkerne.

2 gange om ugen

Fiskebranchens markedsføringsamarbejde "2 gange om ugen", som stod bag denne gamle fælles reklamekampagne, opløste sig selv sidste år. Den primære årsag var ændring af reglerne for blandt andet de EU-tilskud, som har finansieret størstedelen af udgifterne til kampagnerne, bl.a. kendisserne Minna og Gunnar og de senere års råd om fisk "2 gange om ugen".

Nu er markedsføringsamarbejdet genopstået, denne gang med organisatorisk ophæng hos Landbrug & Fødevarer. Samarbejdet er organiseret på den måde, at man som forening eller virksomhed kan melde sig ind i markedsføringsamarbejdet og bruge de markedsføringsmaterialer, som udarbejdes primært for kontingent fra medlemmerne. Danmarks Fiskehandlere har valgt at støtte op om dette nye samarbejde og har derfor meldt sig ind. Tiden må vise, om en sådan ny model for fælles markedsføring på tværs af kæder, butikker og grossister er gangbar.

Medlemsudviklingen er vendt

Selv om salget af fisk stiger i disse år, skete der et fald i antallet af medlemmer til omkring 70 ved indgangen til 2019, men i kraft af et øget fokus på rekruttering af nye medlemmer og nye tiltag over for medlemmerne, som f.eks. attraktive leverandøraftaler og medlemsbesøg af FødevarerDanmarks marketingskonsulenter, er det lykkedes at vende udviklingen, så antallet nu er oppe på over 80, og flere nye medlemmer er på vej. Det hjælper altså at opsøge nye po-

tentielle medlemmer og fortælle om Danmarks Fiskehandlere og alle de fordele, man har som medlem.

Samarbejde giver værdi

FødevarerDanmark afholdt i februar et 3-dages HACCP-egenkontrol kursus i Holstebro. Som beskrevet andet steds i beretningen var dette kursus vedbesøgt og en stor succes, som gentages i 2020. Det var specielt glædeligt, at også fiskehandlere og deres personale deltog i kurset. Dermed har det atter vist sig, at det giver rigtigt god mening og værdi at samarbejde på tværs af organisationerne. Dette gjaldt også i forbindelse med informationsmøder omkring Listeria, som udsprang af Fødevarerstyrelsens kontrolkampagne om Listeria i detailhandlen. Også her deltog der fiskehandlere i møderne rundt om i landet. Læs mere på side 34.

En helt ny branchekode

Alle fiskehandlere er kommet over på en helt nye branchekode i løbet af forsommeren. Denne proces har givet en god dialog med foreningens medlemmer om fødevarerikkerhed og egenkontrol. Fødevarerafdeling har i denne proces været i kontakt med mange medlemmer telefonisk eller via Skype eller e-mail. Dette for at sikre, at de enkelte medlemmers egenkontrol, kontroller og alarmer i eSmiley er tilpasset det enkelte medlems butik og sortiment samt produktion. Dette arbejde skulle gerne medvirke til, at foreningens medlemmer har en opdateret egenkontrol i fremtiden.

En uddannelse med udfordringer

Der bliver fortsat uddannet fiskehandlere på Fiskeriskolen i Thyborøn, men ikke ret mange, og derfor er uddannelsen stadig ikke blevet godkendt af Undervisningsministeriet som en kompetencegivende uddannelse. Skolen har i år fået ny leder, som i samarbejde med Danmarks Fiskehandlere har taget kontakt til Slagterfaget Fællesudvalg for at undersøge muligheden for et samarbejde med slagteruddannelserne om godkendelse af fiskehandleruddannelsen. Der er en god dialog i gang, og Fiskeriskolen er nu i færd med at lave en analyse af, hvor mange elever der samlet kan forventes på uddannelsen, hvis supermarkederne med deres fiskeafdelinger også vil støtte op om en fællesuddannelse. Det helt afgørende for en godkendelse er fortsat antallet af elever.





Nye markedsføringstiltag hos ostehandlerne

Vi har fået lukket en masse huller i osten. Der er blevet sat skub i markedsføringen, blevet taget nye billeder til SoMe (sociale medier) og lavet plakater, og marketingkonsulenten Magnus Aaen har udarbejdet nye opskrifter, som medlemmerne både kan benytte sig af og sprede ud til kunder på sociale medier. Her har der f.eks. været

arbejdet i ostesandwiches samt tapas-retter, som er nemme at gå til for ostehandlerne, men som samtidig også kan trække kunder til, som måske ikke har så meget tid i køkkenet.

Foreningens medlemsfolder er i netop ved at få en overhaling i form af opdateret indhold (medlemsfordele, leverandøraftaler etc.) samt et nyt, tidssvarende udseende. Derudover har vi opprioriteret nyhedsmails med inspiration til markedsføring på SoMe. Sidst, men ikke mindst er der sat gang i processen med at lave nogle små kursusforløb samt "Osteskolen", hvor Magnus, som er kok, kommer med gode forslag til, hvordan man kan bruge mere ost i køkkenet. Dog måtte "Osteskolen" i august aflyses p.gr.a. for få tilmeldte. Et nyt forsøg vil blive gjort primo 2020.

Ostehandlerforeningen for Danmark (OfD) har i 2019 fået ny formand, idet Martin Vorsøe, Holbæk, har afløst Kasper Østergaard, Middelfart, som ønskede at trække sig tilbage. Samtidig er Charlotte Hviid Christensen, Struer og Herning, indtrådt i bestyrelsen, hvor også de nyvalgte suppleanter Jeppe Skov, Faaborg, og Knud Svendsen, Osted, deltager i møderne, dog uden stemmeret. Lillian Hansen, Nyborg, er fremdeles næstformand.



MESTERSLAGTEREN

Fuld fart på Danmarks største slagterkæde

Vanen tro har der været fuldt tryk på markedsføringen i Mesterslagteren, hvor medlemmerne igen i år har været flittige og dygtige til at benytte kampagnerne i butikernes egen daglige, lokale markedsføring. Her har der blandt andet været lavet kampagner på ugepakker, månedspakker, Valentinsdag, BB-dag, påske, Fars Dag, studentermenu, konfirmationsmenu, grill, halloween, nationalretsdag, Black Friday, Mortens Aften, jul og nytår. Årets nytårskampagne (2018) forløb igen tilfredsstillende med flotte kommentarer fra både butikker og kunder og et tilfredsstillende antal solgte kuverter samlet set.

Derudover har der været digitale kampagner/materiale, som kunne hentes på intranettet. Temaerne har været tapas, Weekendsteg, Weekendfristelser og fredagsmenu.

Pt. består kæden af 83 aktive Mesterslagter-butikker. Af nye medlemmer er der blevet sagt velkommen til Slagter Lindhardt, Slagter Maltesen, Slagter Friis, Duelunds Slagter, Osted Slagter, Rødekro Slagter, Kirke-Hyllinge Kødcen-tral og Slagter Bau. 31 butikker har valgt at benytte sig af Mesterslagteren Plus-medlemskabet, som betyder, at der sættes ekstra skub i markedsføringen med hjælp fra hovedkontorets marketingafdeling. Her kan man få rigtig meget ud af sit medlemskab i form af sparring og grafisk materiale – både til digitale medier og til trykte medier.

I 2018 gik den årlige studietur til Sevilla i Spanien, hvor der blev prøvet kræfter med spansk kokkeskole og produk-

tion af tapas, paella og sangria. Herudover blev det bl.a. til besøg hos en af de bedste og ældste slagtere i Sevilla, som stolt viste sine produkter og "old school"-arbejds-metoder frem.

Studieturen gik i 2019 til den franske hovedstad, Paris. Her blev det bl.a. til besøg på Rungis-markedet, som er det største engros fødevaremarked i verden. Der blev ligeledes besøgt små, lokale og autentiske specialforretninger og andre fagligt relevante besøg, som resulterede i fornyet inspiration til at tage med hjem til butikkerne.

Det digitale univers får stadig mere fokus, og der er en målsætning om at kunne tilbyde en e-handelsplatform i løbet af 2020, hvor vi som en del af medlemspakken kan tilbyde nye muligheder for online salg af varer fra de butikker, der ønsker det. Derudover har butikkerne i stigende grad har fået øjnene op for den digitale annoncering kontra den trykte, hvilket også vil resultere i et øget fokus hos Mesterslagterens marketingafdeling for at kunne rådgive og servicere medlemmerne bedst muligt.

Mesterslagterens to marketingkonsulenter, Kasper Duelund og Magnus Aaen, har været flittigt kørende siden ansættelsen i august 2018 og været forbi samtlige medlemmer i Mesterslagteren minimum én gang – dette til stor tilfredsstillelse for slagtermestrene, som har haft mulighed for sparring og tæt dialog omkring udvikling af butik, sortiment og markedsføring.





mad med mere – nu med 3 prisgrupper

Med sine 40 butikker står *mad med mere* fortsat som en stor og stærk slagterkæde i Danmark.

I marts fik vi en ny mad med mere-slagter. Det var Slagteren Hasseris i Aalborg, som er ejet af Jesper og Torben.

Som det nye har man besluttet at køre med 3 prisgrupper, når kæden kører kampagner.

En lav-, en mellem- og en højprisgruppe. Butikkerne vælger selv hvilken prisgruppe, de vil være i.

Når der køres kampagner, har man fravalgt at få kampagneaviserne reklameomdelt, da det er for dyrt. Butikkerne får nu 500 aviser og har mulighed for at tilkøbe flere.

I januar 2019 kørte kæden igen en fødselsdagskampagne med stor succes.

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

I påsken kørte vi med samme påskemenu som i 2018, og den blev atter solgt med stor succes.

Henover året er der kørt 4 kampagner, herunder en kampagneavis på 8 sider med gode tilbud og spændende opskrifter.

Mad med mere's grillkampagne blev udformet som en "New Yorker"-avis med fokus på det lækre grillkød i samarbejde med Restaurant ET i Aarhus. Butikkerne havde mulighed for at få deres egne grillmenuer på bagsiden af avisen.

Udover kampagneaviserne har vi fortsat kørt de sædvanlige gode tilbud: Månedens Kødbox, Mortens Aften, konfirmation, studentertapas og et julehæfte med steganvisning på fjerkræ og andre stegeretter.

Nytårsmenuen 2018 var mad med mere's næstbedste nytårsmenu til dato. Der blev solgt ca. 22.500 menuer. Dette må siges at være en kæmpe succes.

Slagterbogen, som vi sender ud 2 gange om året, 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 har skiftet leverandør til vores instore-TV. Alle butikkerne har fået nye skærme og har nu mulighed for at få deres egne slides på – ud over dem, der kører i kæderegi.

Blandt medlemsaktiviteterne er – foruden særdeles velbesøgte regionsmøder o.lign. – et "Årstidens Smag"-kursus, hvor vi gennemgår de nye menuer. Det nye er også, at de kan fås ned til 2 personer. Flere butikker har dog valgt at køre med minimum 10 eller 20 personer.

I slutningen af september afviklede mad med mere en studietur, som i år gik til Paris.



Få 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 forsøger FødevareDanmark 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 ejerlederen Thomas Jespersen, som står for det praktiske

arbejde med ansøgningerne m.v. FødevareDanmark er repræsenteret i bestyrelsen ved direktør Torsten Buhl, som i foråret 2019 overtog formandsposten i virksomheden efter Bent Claudi Lassen, som ønskede at trække sig tilbage.

Thomas Jespersen har arbejdet på området i mange år med stor succes. Hans succesrate er således på ca. 90 procent.

Samarbejdet betyder bl.a., at medlemsvirksomheder under FødevareDanmark får 10 procent rabat på TJ Consults ydelser.

Man er velkommen til at kontakte virksomheden for at få en snak om de muligheder, der er – på tlf. 86 17 44 67.

FORSIKRINGER

Mange penge at spare

Ca. 2/3 af DSM's medlemmer – og her er der tale om både butikker, slagtehus og industrivirksomheder – har tegnet en DSM-forsikring gennem FPR Forsikringsmægler.

Herudover har et stigende antal øvrige medlemmer af FødevarerDanmark, altså fiskehandlere, ostehandlere, medlemmer af SMV Fødevarer samt Danske Frokost- og Cateringleverandører (DFCL), ligeledes tegnet deres forsikringer gennem DSM Forsikring.

Som i mange andre forhold her i livet er det mængden, der gør det, og forsikringskunder fra disse øvrige foreninger, sammen med DSMs medlemmer, er med til at skabe det store fælles grundlag, ud fra hvilket FPR Forsikringsmægler kan forhandle de gode dækninger og præmier på forsikringsprogrammet.

FPR Forsikringsmægler gik sidste år sammen med Danmarks næststørste mæglervirksomhed, Söderberg og Partners, hvilket har givet mulighed for at tilbyde et bredere forsikringsprogram med bedre dækninger og stadig til en fordelagtig pris.

Her kan bl.a. nævnes pensionsforsikring for virksomhedsejere og ledere samt et væsentligt udbygget privatforsikringsprogram med endnu bedre dækninger og vilkår end hidtil.

Det samlede forsikringsprogram var i udbud i efteråret 2018, hvor seks større og mindre forsikringsselskaber var interesserede i at byde på porteføljen. Resultatet heraf blev, at hele forsikringsprogrammet fortsat ligger hos selskabet Protector Forsikring. Det nye forsikringsprogram er gældende for en treårig periode og trådte således i kraft pr. 1. januar 2019.

Igennem de seneste par år er der foretaget forskellige tilføjelser til forsikringsprogrammet, så det har været muligt at forsikre sig yderligere. Det drejer sig f.eks. om cyberforsikring, kriminalitetsforsikring, Nøglepersonforsik-

ring, bestyrelsesansvarsforsikring, erhvervsrejseforsikring, dækning af sporingsomkostninger ifm. rotter m.m. samt firmaulykkesforsikring.

Bortset fra sporingsomkostninger ifm. rotter og andre skadedyr er der endnu ikke nogen af disse forsikringer, som er slået rigtig igennem. Det kan godt undre lidt, at erhvervsrejseforsikringen ikke tegnes af flere. Tager man f.eks. med på en af de studieture, som DSM og andre organisationer i FødevarerDanmark arrangerer, så skal man tegne en erhvervsrejseforsikring for at være behørigt dækket på turen.

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 (fuldmagt) 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.

Kontaminering

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.



Det er en forsikring, som DSM selv har udviklet i samarbejde med FPR Forsikringsmægler. Forsikringen er egentlig blevet vel modtaget og er for nuværende tegnet af 12 medlemsvirksomheder i DSM og 3 virksomheder i SMV Fødevarer.

Forsikringen dækker alle tænkelige omkostninger ifm. en kontamineringssag for en forholdsvis lav præmie med en rimelig selvrisiko.

Denne selvrisiko ligger typisk i spændet mellem 25.000 kr. op til 250.000 kr. for de helt store virksomheder. Det kan måske umiddelbart lyde højt, men i forhold til konkurrenterne på området er det meget lavt.

Der har været enkelte sager i årenes løb, og forsikringen har fungeret uden problemer for de involverede virksomheder. Protector har som forsikringselskab 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.

Desværre er der ikke rigtig nogen udvikling i antallet af virksomheder, som ønsker at tegne denne type forsikring. Antallet af policer er stagnerende, og udbetalingerne fra forsikringselskabet overstiger langt præmieindtægterne.

Det er derfor tvivlsomt, om det fremadrettet vil kunne lade sig gøre at videreføre denne forsikring. En forudsætning herfor vil under alle omstændigheder være, at betydeligt flere medlemsvirksomheder viser interesse for og tegner en kontamineringsforsikring og dermed sikrer sig, i hvert fald økonomisk, mod følgerne af en forurenings-skade. Risikoen for en forurenings-sag er nok ikke blevet mindre over årene.

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

FPR Forsikringsmægler kan kontaktes på tlf. 70 20 29 29 og på e-mail info@fpr.dk.



PLUS-medlemskab i Juridisk Afdeling giver tryghed og tid

Ved tilkøb af DSM PLUS skal du ikke længere bruge tid og kræfter på oprettelse af tilskudssager i Vitas, på indberetning af ansøgninger eller på at holde dig orienteret med regelændringer. Der er mange eksempler på, at en for sen eller mangelfuld indberetning koster dyrt.

Ved at give DSM fuldmagt kan du holde fokus på driften og lade DSM tage sig af de administrative opgaver, der er forbundet med tilskudsansøgninger. Samtidig sikrer du dig, at ansøgninger indberettes korrekt. Med et DSM PLUS-medlemskab ansøger vi på Virk.dk om:

- Sygdom
- Barsel
- Løntilskud
- Tilskud til vokselever
- Fleksjobrefusion (gammel ordning)
- Elevrefusion ved skoleophold.

Samtidig søger vi for oprettelse af tilskudssager via Vitas i sager, der angår:

- Ansættelse med løntilskud
- Vokselever
- Personlig assistance

I forbindelse med oprettelsen tilbydes virksomheden at få et besøg, hvor fuldmagt med videre bringes i orden, ligesom vi gennemgår hvilke frister, du skal overholde, når du kontakter os for anmeldelse af en refusionsansøgning, oprettelse af tilskudssager m.v. Samtidig sikrer vi, at en række formalia omkring kontrakter, gruppelev, arbejdsmarkedspension og arbejdsmiljø (APV) er i orden.

Antallet af dem, der har tegnet et DSM PLUS medlemskab, har det seneste år været nogenlunde konstant. De medlemmer, der benytter sig af ordningen, trækker dog i videre udstrækning på sekretariatet – måske derfor opleves der i 2019 fortsat en stor tilfredshed blandt medlemmerne, der ved deres tilbagemeldinger påpeger, at PLUS-medlemskabet har frigjort tid fra de administrative opgaver. Samtidig opleves en tryghed ved at vide, at ansøgninger behandles korrekt og rettidigt.

DSM Regnskabsservice – et godt medlemstilbud

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., men også f.eks. 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.

Vi har øget fokus på opfølgingsprocessen i forhold til bogføringen løbende. Det sker enten ved fysiske møder eller telefonisk kontakt, hvor månedens eller kvartalets udvikling gennemgås. Der tages stilling til, om der skal ske ændringer i forhold til de opnåede resultater. Ændringerne kan være på bemanning, salg eller andre tiltag.

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

DIGITALE PLATFORME

Et område i konstant udvikling

Det digitale univers er i konstant udvikling, og der bliver i stigende grad flyttet fokus fra det trykte medie til digital markedsføring.

Dette betyder bl.a. et øget fokus på en velfungerende hjemmesideplatform for specielt vores detail-medlemmer. I skrivende stund benytter ca. 80 medlemmer sig af hjemmesideløsningen under FødevarerDanmark – primært slagtere – og det er noget, der arbejdes på at blive endnu bedre klædt på til for at kunne følge den

konstante udvikling på området. Af samme grund er det derfor planen, at der er i 2020 lanceres en ny og mere tidssvarende platform for medlemmerne hvor der blandt vil være mulighed for at tilbyde e-handel. Dette i håb om, at flere medlemmer vil have mod på at hoppe med på den vækstbølge, der de senere år er resultatet af øget online-handel blandt forbrugerne – herunder også køb af fødevarer.

Alle private kreaturslagterier er med i DSM

DSM repræsenterer nu alle de private kreaturslagterier i Danmark i relation til myndigheder og samarbejdspartnere. DSMs medlemskreds er i år blevet udvidet med Aarhus Slagtehus, som er en del af Skare Meat A/S. Kreaturslagterierne bruger DSM i forbindelse med blandt andet certificeringsopgaver og inspektioner fra tredjelande.

De private svineslagterier, opskærings- og forarbejdningsvirksomheder er også under konstant udvikling for at være rustet til nye krav og nye markeder. DSM bistår også disse højt kvalificerede virksomheder med fx rådgivning op til og gennem certificeringsforløb og inspektioner fra eksportlande.

På slagtehusområdet er der en række fælles udfordringer, da slagtefaglig stolthed, innovation og gode hensigter ofte følges af en række lovgivningsmæssige krav, der kan tage pusten fra de fleste.

Økologien er et kapitel for sig

Interessen for dyrevelfærd, økologi og lokale fødevarer er ikke blevet mindre. Mange produkter sælges direkte til kunderne fra gårdbutikker og specialbutikker. Det forventes, at de små slagterier er klar til at understøtte denne udvikling. Det betyder bl.a., at der er en stigning i en ny type returslagtninger, som er lønslagting af specielle produktioner, der afsættes gennem gårdbutikker.

En anden direkte kontaktpunkt, som er i fremgang, er salget over internettet og via måltidskasser. På den måde er der blevet kortere fra de mindre virksomheder på landet til de større byer og det østlige Danmark, hvor der stadig er størst salg af økologi- og velfærdsprodukter.

Studietur i Holland

DSM var i juni inviteret til Holland af vores søsterorganisation KNS, den Kongelige Nederlandske Slagterforening. Programmet var en opfølgning på et studiebesøg, som KNS aflagde i Danmark i 2018.

Kollegerne i KNS havde tilrettelagt et meget intensivt program med besøg hos bl.a. slagtehus, detailbutikker og vidensinstitutioner.

Hollænderne har et stort hjemmemarkedsforbrug samt eksport af bl.a. kalvekød. Vi fik lejlighed til at se et kreaturslagteri og en hudcentral i den store familieejede kon-

Afrikansk svinepest – et samarbejdende beredskab

Den afrikanske svinepest breder sig overalt på kloden og rykker stadig tættere på den danske grænse. Det er vigtigt, at alle tager ansvar. Danmark har en plan, hvis svinepesten skulle komme til landet eller vore nærmeste naboer. Til denne opgave har Fødevarestyrelsen og Landbrug & Fødevarer sammen med Beredskabsstyrelsen og politiet samlet alle, der spiller en rolle i forhold til primærproduktion, afsætning, transport over grænser, vildtpleje, affaldshåndtering og destruktions m.v.

DSM er en aktiv deltager i dette samarbejde og deltog blandt andet i den øvelse, der i fuld skala blev gennemført i januar 2019, med fokus på kommunikation med slagtehusene i beredskabet.

IBC – en vægtig stemme i EU

DSM er medlem af den europæiske organisation International Butchers' Confederation, IBC, som er detailbutikkernes og slagtehusenes talerør i EU. IBC deltager blandt andet i de relevante arbejdsgrupper i Bruxelles, hvor de påvirker processerne i vores favør og informerer grundigt om, hvilke regelændringer der er undervejs. Medlemsorganisationerne kan også via IBC stille spørgsmål til de andre lande om, hvordan en regel fx håndhæves af andre landes myndigheder. Endelig er der rig mulighed for at netværke på tværs af landegrænser, når medlemmerne mødes.

DSM har i året løb haft stor gavn af samarbejdet i IBC. Bl.a. er det lykkedes at undgå en u hensigtsmæssig gebyrmodel i den kommende kontrolforordning. IBC-medlemmer er også hørt i forbindelse med markskydningsdebatten.

cern Van Driek, der omfatter alle led fra indkøb af spædekælve, foderproduktion, opstaldning og transport til afsætning af såvel foder som kød og huder.

På den mere innovative front besøgte vi en forsker, der havde udviklet et kødlignende produkt på planteceller, samt en arbejdsgruppe, der skulle se på potentialet i at erstatte en del af kødet i kødprodukter og færdigretter. Projektet var rettet mod kødbranchen og flexitarerne, der også i Holland er et stort forbrugerssegment.

Plads til forbedring i ”Fremtidens Kødkontrol”

Fødevarestyrelsen fremlagde i 2018 et forslag til et nyt kodesystem og en tydeligere adskillelse mellem myndighedsopgaver og virksomhedsopgaver. Koderne bruges på slagtelinjen til kommunikation og styring af fund ved kontrollen af den enkelte slagtekrop. Oplægget betyder bl.a., at de „sorte koder“, som i dag alle kontrolleres af Fødevarestyrelsens kødkontrol efter behandling, afskaffes eller fordeles på blå og røde koder. De blå koder for tekniske og æstetiske fund styres gennem virksomhedens egenkontrol, mens de røde koder, som har betydning for fødevarer sikkerhed og dyresundhed, alle skal godkendes af kødkontrollen.

Erhvervet, herunder DSM, var ikke udelt begejstret for de første forslag, som vil få store konsekvenser for tilrettelæggelsen af arbejdet og indretningen på kontrolpladser-

ne. DSM har i samarbejde med Kødkontrollen undersøgt og beskrevet konsekvenserne af det første forslag på et mellemstort svineslagteri og et tilsvarende kreaturslagteri. På baggrund af disse undersøgelser, den øvrige branches indspil og ikke mindst lovgivningens krav om, at myndighederne skal kontrollere konsumegnetheden uanset typen af fund, arbejdes der nu videre med en ændret tilgang.

DSM har især fokus på konsekvenserne for dem af vore medlemsslagterier, der har kødkontrollens mindste bemanning. Deres enhedsomkostninger vil forhøjes yderligere i forhold til de største slagteriers, når de ikke kan reducere i kontrolbemandingen, selv om flere opgaver overgår til virksomheden.

DSM og Landbrug & Fødevarer deltager fortsat i Fødevarestyrelsens arbejde med Fremtidens Kødkontrol.

Økologi og dyrevelfærd er stadig et fokusområde

Det statslige dyrevelfærdsmærke omfatter nu ikke kun svinekød, men også okse-, kalve og kyllingekød samt æg. Det er især de store detailkæder, der efterspørger dyrevelfærdsmærket kød med et, to eller tre hjertes. DSM videregiver informationer fra ordningen til slagterier og slagtehusene. Ordningens kriterier og egenkontrol er endvidere beskrevet i branchekoden.

Økologisk Landsforening har sammen med en konsulent, DSM og et antal medlemmer gennemført et projekt i foråret 2019, der skulle afdække og beskrive hvilke udfordringer, der er ved forarbejdning og afsætning af økologisk kød i mindre mængder. I arbejdsgruppen deltog både konsulenter, økologiske kødproducenter med eller uden gårdbutik samt slagtehusene og forarbejdningsvirksomheder. Producenterne vil gerne have en del af deres eget kød retur til gårdbutikken som økologiske pølser o.l.

DSM og SMV Fødevarer har i forlængelse af projektet fortsat dialogen med Økologisk Landsforening, der deltager i et projekt under Fødevarerforlig IV. Det kaldes „Småskalapakken“. Fokus er blandt andet kontrolbetingelserne for økologiske landbrug, der i mindre skala har de fleste led fra jord til bord på deres egen bedrift.

Slagtehusmøder med stemning og indhold

DSM glæder sig over den meget tætte kontakt, der er til medlemmerne blandt slagtehusene. Ca. to gange om året afholder Fødevarer afdelingen slagtehusmøder i både øst, syd og nord.

I 2019 har vi forsøgt os med at ændre formen på det ene møde, da medlemmerne har givet udtryk for, at det kunne være interessant at kombinere mødet med et virksomhedsbesøg. Flere af slagtehusene har givet tilsagn om at åbne deres virksomhed for besøg fra kollegerne. Det styrker det i forvejen gode netværksmiljø, der er blandt slagtehusene. Det er undertiden så godt, at det kan være svært at få ørenlyd til den egentlige dagsorden...

På slagtehusmøderne i februar gav Landbrug & Fødevarers eksperter i forebyggelsen af afrikansk svinepest en faglig indsigt i alle de tiltag, der er gjort, og som skal gøres for at holde svinepesten fra Danmark. Vi fik suppleret vores viden om sygdommens oprindelse og udbredelse, samt hvad vi hver især kan gøre. Det var også relevant for de mange jægere, der er blandt medlemmerne. Fødevarestyrelsen var også med på møderne, hvor kødkontrolchefen eller sektionslederen gav en opdatering fra kontrollen.

På møderne i september besøgte vi Hopballe Mølle og deres gårdslagteri samt Nr. Asmindrup Slagtehus og Bjergstedslagteren.

Konsulentbistand – en efterspurgt ”vare”

Der er fortsat stor aktivitet i Fødevareafdelingen, som får henvendelser fra alle medlemsgrupper. Der er således til stadighed efterspørgsel på konsulentassistance hos DSM Consult i forbindelse med certificeringer og krav fra de større kunder som fx detailkæderne.

Der har også været aktiviteter i forbindelse med inspektioner fra tredjelande, hvor myndighederne i Danmark og tredjelandet, ambassaderne og brancheorganisationerne samarbejder om at fremvise det danske kontrolsystem og de kontrollerede eksportvirksomheder. I 2019 har inspektionen fra Sydkorea fyldt særligt meget.

Fødevareafdelingen mærker også en stigende interesse for at forberede virksomhederne til at kunne søge om adgang til det kinesiske marked. Det har altid været en mangeårig proces, men der er tegn på, at procedurerne for vurdering og godkendelse af virksomhederne bliver smidigere.

Godt samarbejde med SamMark

DSM har i mange år haft glæden af et godt og tæt samarbejde med SamMark, som er medlem af DSM. Samarbejdet har bl.a. betydet, at vi i fællesskab har kunnet udfordre Fødevarestyrelsen i sagen om kontrolgebyrer, som lige nu kører i det danske retssystem og ved EU-domstolen. Sagen handler om, hvor meget af fødevarekontrollens – og hele Fødevarestyrelsens – arbejde, der må finansieres af gebyrer. EU-Domstolen har nemlig i en sag, som DSM vandt i 2017, udtalt, at kontrolgebyrer kun må dække udgifter til selve kontrollen. I retssagen deltager foruden DSM og SamMark også Bæredygtigt Landbrug, Danske Svineproducenter og Landsforeningen af danske Mælkeproducenter. Læs mere på side 4.

Erfa-møder for industrivirksomhederne

Ca. en gang i kvartalet afholder Fødevareafdelingen erfa-møder for de kvalitetsansvarlige i industrivirksomhederne. Der er gennem de senere år opbygget en rigtig velfungerende og sammentømret erfa-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 også det seneste år har haft Listeria på dagsordenen. Erfa-gruppen har bl.a. haft besøg af en repræsentant fra Chr. Hansen A/S, der fortalte om biologisk beskyttelse mod patogener i fermenterede kødprodukter, og medlemmerne af gruppen har delt deres viden om emner som elektronisk temperaturlogning af kølerum ved brug af eSmileys udstyr samt drøftet aktuelle udbrud af fødevarebårne sygdomme.

Egenkontrol og eSmiley

Både detail- og engrosmedlemmer benytter i høj grad vore branchekoder som udgangspunkt for deres egenkontrol. Fødevareafdelingen bistår både med tilpasning af de mere avancerede engrosaktiviteter og den daglige support af brugerne af især detailbranchekoderne.

Kursus og kampagne om Listeria

Listeria har også i 2019 været på dagsordenen i Fødevarestyrelsen. Turen var kommet til slagter- og fiskebutikkerne, der var målet for en kontrolkampagne med 500 kontrolbesøg. Det betød, at stort set alle medlemmer, der fremstiller spiseklare produkter, ville få besøg.

Fødevareafdelingen var orienteret om forberedelsen af kampagnen. Vi var fx med, da Fødevarestyrelsen holdt en generalprøve på et Listeria-kontrolbesøg hos et medlem. Vi fik lejlighed til at tage billeder og stille spørgsmål til Fødevarestyrelsen om kampagnen.

Fødevareafdelingen afholdt 3 særdeles velbesøgte Listeria-kurser før kampagnens start. Der blev skrevet nyhedsbrev og lagt et spørgeskemaværktøj ud i eSmiley, så alle virksomhederne kunne være klar til i kampagnens kontrolbesøg.

HACCP-kursus i Holstebro

Hvordan er det nu med HACCP-teorien, når den skal omsættes til praksis i virksomheden? Hvordan tager man diskussionen med sin tilsynsførende? Hvor findes det i eSmiley?

I februar afholdt FødevareDanmark og Holstebro Tekniske Skole et velbesøgt 3-dages HACCP-kursus. Deltagerne kom primært fra engrosvirksomheder eller virksomheder, der skulle i gang med at blive autoriseret. Der var både kød- og fiskefolk til stede.

Undervisningen var både teoretisk og praktisk. Deltagerne havde rig lejlighed til at udveksle erfaringer og problemstillinger, så både læreren og Fødevareafdelingen også fik noget med hjem. Aftenprogrammet, som var mere op til kursisterne, styrkede netværket. Kurset, som er omfattet af AMU-reglerne, var alt i alt en stor succes, hvor deltagerne efter endt kursus fik et AMU-kursusbevis på deres HACCP-viden.

Der planlægges et nyt HACCP-kursus i Holstebro i starten af 2020.

Individuelle kurser hos vore medlemmer

Fødevarerdivisionen holder også en del HACCP- og hygiejnekurser, der er tilpasset den enkelte virksomhed. Det gælder slagterier, der skal have et årligt hygiejnekursus for medarbejdere, men det er også andre engrosvirksomheder. I fællesskab vurderer konsulent og virksomheden, hvad der skal lægges særligt vægt på. Det kunne fx

være Listeria og produktionshygiejne eller emner, der har været påtalt under et kontrolbesøg eller en kundeaudit. Undervisningsmaterialet kan indeholde fotos og cases fra virksomheden. Forløbene slutter ofte med en test og et kursusbevis, men det er op til den virksomhed, der har rekvireret opgaven.

Elektronisk egenkontrol i stadig udvikling

Branchekoden er et generelt basiskontrolprogram, som myndighederne har haft lejlighed til at kommentere. Da en branchekode ikke kan dække samtlige virksomhedstyper, skal man tilpasse programmet til sine aktuelle aktiviteter. Men FødevarerDanmark sørger 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 fødevarer sikkerhed og -lovgivning. Derfor ser Fødevarerdivisionen det som en af de vigtigste opgaver løbende at udvikle eksisterende branchekoder og udarbejde helt nye.

I 2019 er der sket en større opdatering og modernisering af branchekoden for fiskehandlere. Den nye fiskebranche-

kode er opbygget på samme måde som detailslagter – og cateringbranchekoden. Det gør opdateringen og brugen nemmere både for butikken og FødevarerDanmark, ligesom den er lettere at lære at kende for de tilsynsførende.

Papirmapper og -skemaer er stærkt på vej til at være for-tid – 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 Fiskehandlernes 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.

Fondsprojekter

Nyttige tilskud fra Svineafgiftsfonden

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.

I 2018 modtog DSM igen tilsagn om tilskud fra Svineafgiftsfonden. Det tager vi som en stor anerkendelse fra SAF af seriositeten i vort 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 Landbrug & Fødevarer i regi af Kvægafgiftsfonden

Som de foregående år har DSM ikke modtaget tilskud direkte fra Kvægafgiftsfonden. Imidlertid deltager vi i en del af et projekt, der er et samarbejde mellem Landbrug & Fødevarer og DSM. Dette projekt har kørt godt i det for-

gangne år, hvor samarbejdet bl.a. har drejet sig om tredjelandinspektioner i forbindelse med markedsåbninger. Også i 2019 er der lagt op til et tæt samarbejde med Landbrug & Fødevarer på oksekødsområdet.



CIBUS

Markedsføring med fingeren på pulsen

Cibus er et marketingbureau med fokus på fødevarerbranchen. Vi har dybe rødder i branchen, både hvad angår det gode klassiske håndværk, de nyeste trends samt markedsføringsdelen. Det gør, at vi kan servicere vores kunder hele vejen rundt om deres forretning. Vi ved derfor også, hvad der rører sig både nationalt og internationalt.

Det betyder også, at vi har fingeren på pulsen, så vi kan hjælpe vores kunder bedst muligt på vej – både i nutiden, men ikke mindst også med fremtidens trends for øje.

Cibus - Food Marketing løser grafiske opgaver så som:

1. Trykt markedsføring
2. Digital markedsføring

3. Visuel identitet
4. Foodstyling
5. Foto/video
6. Fødevareretrends
7. Produktudvikling

Vi har fokus på detaljen og elsker at hjælpe vores kunder på vej til at få de bedst mulige forudsætninger for succes.

Vælg Cibus – et rigtigt godt valg.

Fødevareremagasinet – et nyttigt medie

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

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

Alle modtagere af bladet bør tænke det ind i den information, som man mener, at det kan være relevant at give til omverdenen om, hvad der sker i virksomhederne. Det kan være nye produkter, nye koncepter, udvidelser og tilkøb, ændringer i ledelserne, eller hvad der nu kan være tale om af relevant information. Det sker da heldigvis også 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 FødevarerDanmarks og Danske Slag-

termestres 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.

Siden 2015 har Fødevareremagasinet også været organ for paraplyorganisationen FødevarerDanmark.

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





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, jfr. dog nedenfor om valg på virksomhedsmødet. Forslag til kandidater fra lokalforeningerne og bestyrelsen skal være DSMs sekretariat i hænde senest 14 dage før landsmødets afholdelse.

På valg er:

Karsten Fruerskov Andersen, Holbæk (modtager genvalg).
Kennet Hansen, Osted (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 på virksomhedsmødet den 29. august 2019 i Odense var:

Viggo Theilgaard, Slagter Theilgaard 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:

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

Antal stemmeberettigede medlemmer ved landsmødet 2019

Forening	Antal medl.	Antal delegerede
Nordjylland	30	4
Thisted-Thy	7	1
Århus	27	3
Esbjerg	8	1
Midt-Vest	35	4
Sydjylland	20	3
Fyn	18	2
Sjælland	36	4
København	41	5
	222	27
Afdeling B og C	79	79
Bestyrelsen	8	8
Antal medlemmer/delegerede ved Landsmødet	309	114
Antal stemmer lokalforeninger		222
Antal stemmer afdeling B og C		79
Antal stemmer bestyrelsen		8
Antal stemmer i alt		309



Danske Slagtermestre