

Årsberetning



2023

2024



Danske Slagtermestre

106. landsmøde i Vejle
2023/2024

Årsberetning

DANSKE SLAGTERMESTRES 106. LANDSMØDE I Vejle
Søndag den 27. oktober 2024 kl. 9.30 på Hotel Vejlefyord,
Sanatorievej 26, DK-7140 Stouby



Danske Slagtermestre

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.**

Indhold i beretning

Landsmøde 2023	side 4
Vigtige fokuspunkter for FødevarerDanmark	side 5
Den grønne trepart	side 6
FødevarerDanmark vinder sag ved EU domstolen	side 7
Klimadagsordenen	side 8
Vi skal være gode ledere	side 9
Sager om ophavsret	side 9
DM i SKILLS	side 10
FOOD EXPO	side 11
Studietur for gourmetslagterelever til Belgien	side 12
Uddannelse	side 13
Mad med mere beretning 2024	side 14
Mad med mere - den digitale slagterbog	side 15
Mesterslagteren	side 16
Udviklingen af hjemmesider og webshop	side 17
Digital markedsføring - SoMe	side 18
Fødevarerafdelingen	side 19-21
Forsikringer	side 22
DSM regnskabservice	side 23
Juridisk afdeling	side 24
FødevarerDanmark erhvervslån	side 25
Kaution	side 26
Udvidet Hr-abonnement	side 27
Brancheforening	side 28
Medlemmer/delegerede	side 29



Landsmøde 2023



Den sidste weekend i oktober blev Danske Slagtermestres årlige landsmøde afholdt i Aarhus – nummer 105 i rækken. Denne gang på Hotel Comwell. Det var et velbesøgt arrangement med deltagelse fra nær og fjern, og særlig tak skal rettes til Aarhus og Omegns Slagterlaug for deres imponerende forarbejde, som gjorde landsmødet til en stor succes. Slagtermesterforeningen kunne for øvrigt fejre 150-års jubilæum i 2023.

Festaftenen fandt sted i de historiske omgivelser på Centralværkstedet, hvor der blev skabt en stemningsfuld atmosfære med underholdning og fest. En særlig hyldest gik til Torben Nedergård fra Slagteren i Hørning, der blev udnævnt som æresmedlem – en velfortjent anerkendelse for hans mangeårige engagement i branchen. Slagter Dyrby blev hædret som årets æresslagter, en pris, der understreger hans indsats og dedikation til slagterfaget.

Ledsagerarrangementet bestod af et inspirerende og underholdende foredrag ved Finn Nørbygaard, som ikke blot delte ud af sin store viden og erfaring, men også stod for lørdag aftenens underholdning, hvilket bidrog til en uforglemmelig festaften.

Formandens beretning kom vidt omkring og lagde bl.a. vægt på vigtigheden af at tiltrække og fastholde elever i branchen, hvilket igen blev et centralt emne i debatten. Derudover blev der truffet beslutning om at gennemføre et lederkursus, der skal styrke vores ledere og klæde dem bedre på til fremtidens udfordringer. Landsmødet bød desuden på spændende oplæg fra TJ Consult og fra Piet Juul Birch fra Marselisborg. Begge indslag bidrog med værdifuld viden og perspektiver om henholdsvis fondsansøgninger og arbejdsmiljøprojekt for slagterbranchen.

Leif Tranholm, Bitten Nyrup Pedersen og Lars Ville Jensen modtog alle genvalg til bestyrelsen. Leif Wilson Laustsen takkede af fra bestyrelsen efter mange års tro tjeneste, og Kennet Hansen fra Osted Slagter og Ost blev valgt som hans afløser. Nyvalgt som 1. suppleant blev Jens Bertelsen, efterfulgt af Allan Smærup som 2. suppleant og Christian Maltesen som 3. suppleant. Forud for landsmødet blev Viggo Theilgaard genvalgt til bestyrelsen på virksomhedsmødet for industrimedlemmer.

Alt i alt blev landsmødet i Aarhus et vellykket og mindeværdigt arrangement, der på mange måder cementerede Danske Slagtermestres stærke fællesskab og vilje til at styrke branchen.

Vigtige fokuspunkter for



fødevarerDanmark

Vi har aldrig haft så stort fokus på fremtidens madhåndværkere og lærlinge, som vi har haft i dette beretningssår.

Vi har gennemført en succesfuld **lærlingetur til Belgien** i samarbejde med Fødevareforbundet NNF og Solina Danmark. Stor tak for jeres indsats og også stor tak til lokalforeningerne for jeres bidrag til turen.

På turen blev vores lærlinge introduceret til nye moderne udskæringer, der blev besøgt på køkkener og ikke mindst gav spændende butiksinderetningerne inspiration. Fødevareforbundet NNF deltog med 2 unge medarbejdere på turen. NNF holdt oplæg om arbejdsmarkedet og om lærlinges rettigheder; herunder hvad lærlinge kan forvente af virksomheden og omvendt.

På det kommende landsmøde fejrer vi lørdag aften de lærlinge, der har opnået en medalje til svendeprøven. Hver Lærling kan invitere en ledsager med til fejringen.

Som et nyt tiltag i FødevarerDanmark, er der gennemført en **inspirationsdag for fremtidens mestre**. Her kunne de svende, der på sigt ser sig selv som selvstændige med egen slagterbutik, få kendskab til vores hus i Odense. Deltagerne fik mulighed for at hilse på de dygtige medarbejdere, der er ansat i vores 4 afdelinger. Her blev de præsenteret for de varer FødevarerDanmark har på hylderne.

De tiltag vi har iværksat for lærlinge og branchens talenter, skal ses som en investering i vores egen fremtid - De (lærlinge og talenter) er vores fremtid.

Skills 2024 blev også gennemført med stor succes. Lærlinge ansat i DSM-butikker løb med 1., 2. og 3. pladsen ud af de 10 finalister.

Food Expo blev afholdt med fokus på fagkonkurrencer og debat om lærlinge. Søndag inviterede FødevarerDanmark traditionen tro til festaften, hvor mere end 250 deltagere valgte at lægge vejen forbi.

Lærlinge var også på dagsordenen til Madens Folkemøde på Lolland samt til Folkemødet på Bornholm. Ved sidstnævnte deltog vi i spændende debatter med bl.a. formanden for de danske folkeskolers elevråd Laura Drachmann Poulsen, Næstformand for Fødevareforbundet Per Hansen, uddannelsesordfører fra Socialdemokratiet Thomas Skriver Jensen, UU vejleder Sussie Johansen fra folkeskolerne, samt Uddannelsesleder Brian Sindal fra ZBC. Debatten var god og gav os et praj om, hvordan vi bedre kan nå potentielle lærlinge, forud for deres valg af uddannelse: **"lad os blive lidt mere modne, inden vi skal træffe uddannelsesvalg"** lød det fra Laura Drachmann.

Virksomhedernes ansvar, retorik, ordentlighed, faglig stolthed, afstemning af forventningerne, de unges holdning, årgang Z og meget mere blev også debatteret på Folkemødet.

Fremtidens mestre skal kunne mestre fremtidens elever. Derfor søsatte vi også et lederkursus til alle medlemmer af FødevarerDanmark. Kurset er gennemført med stor succes.

FødevarerDanmark har også udbudt et kursus om bæredygtighed og klima, samt et kursus om produktion af hybridprodukter. Vi er nødt til at klæde vores medlemmer bedre på til at bidrage positivt i klimadebatten, når det kommer til kød.

Fælles for alle kurser er, at kun få tager imod vores tilbud - desværre. Vi hører fra medlemmerne, at de ikke har set eller hørt om vores tilbud. Vi informerer om vores tilbud i nyhedsbreve, Fødevaremagasinet,

LinkedIn og direkte mails, men alligevel overser mange de gode varer, vi har på hylderne. Derfor er der igangsat udvikling af en APP, hvor der informeres og kommunikeres mere direkte til vores medlemmer i en lyd-fil. På mobiltelefonen vil information om arrangementer, vigtige nyheder mv. blive tilgængelige i både skrift og tale. Mød frem til Landsmødet, og hør meget mere om dette tiltag.

Rammevilkår, retssag, gebyrsagen og politik.

Der er indført en CO2-afgift på landbruget. Forud for indførelsen af afgiften ytrede DSM i en minireport sin bekymring over afgiften. DSM ser afgiften som konkurrenceforvridende, hvis den alene rammer dansk kød samtidig med, at importeret/udenlandsk kød er fritaget for afgiften. Vi følger udviklingen nøje, og agter at forfølge sagen, hvis vi kommer til at opleve ulige konkurrencevilkår.

Fra Fødevarerstyrelsen modtog vi i begyndelsen af 2024 en ny betalingsbekendtgørelse (til høring), der ville ramme vores 80 slagterier og slagtehusene med en gennemsnitlig **gebyrstigning på 270%**. For flere af vores medlemmer ville en vedtagelse af bekendtgørelsen have ført til starten på enden. Vi gjorde kraftige indsigelser mod en, for branchen, urimelig stigning, der også ville ramme ikke bare virksomhederne hårdt, men også have voldsomme konsekvenser for landdistrikterne, hvor hovedparten af vores slagterier og slagtehusene ligger placeret. Den nye bekendtgørelse skulle træde i kraft den 1. februar, men dagen før ikrafttræden fik vi takket være tæt dialog med Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, pressedækning, møde med fødevareordfører m.fl. bremsede de nye tiltag.

I mere end et årti har vi kæmpet mod de store industriers rabat på **spildevandsafgift**. I april 2024 gav EU domstolen Danske Slagtermestre medhold i sagen ført mod Kommissionen med den

danske stat som intervenient. Med sejren vil de store industrier ikke længere opnå en konkurrenceforvridende rabat på op til 60 % på afledning af spildevand. Vi vil nu sikre, at myndighederne retter ind efter dommen.

Vi bliver også hørt udenfor Danmark. Vi blev indbudt til en konference i Oslo, hvor Leif Wilson Laustsen holdt et indlæg om CO2 og kostråd samt generelle udfordringer, vi har i Danmark på fødevarepolitiske områder.

Verserende opgaver:

Food Expo 2026, nye medlemssegmenter til FødevarerDanmark, overenskomstforhandlinger 2025, nyt domicil i FødevarerDanmark, Skovrydning, Emballageafgiften, Fødevareforlig 5, Generationsskifte, Madkulturen i Danmark - og meget mere.

Kære medlem.

Kom til landsmødet i weekenden 26.-27. oktober på hotel Vejle Fjord og deltag i debatten og brug din stemme.

Med venlig hilsen



LEIF TRANHOLM
FORMAND



LEIF WILSON LAUSTSEN
ADM. DIREKTØR



fødevaredanmark **vinder sag over**

EU-Kommissionen og den danske stat



Efter 10 års kamp gav EU-Domstolen i foråret Fødevaredanmark medhold i, at det var konkurrenceforvridende og dermed ulovligt, da S-SF-R-regeringen tilbage i 2013 gav en stor spildevandsrabat til de store industrislagterier.

Sagen begyndte, da Fødevaredanmark på vegne af Danske Slagtermestre indgav en klage til EU-Kommissionen i 2013 på vegne af de mindre danske slagterbutikker, grossister og forædlingsvirksomheder. Som led i sin vækstplan fra 2013 besluttede den daværende regering at yde en rabat på 60 procent af prisen for størstedelen af det spildevand, som industrien, herunder de store industrislagterier, udleder – den såkaldte trappemodel.

Ifølge Fødevaredanmark fik vores medlemmer ikke den samme spildevandsrabat som deres store konkurrenter, til trods for at det kræver lige så meget vand at slagte gris nummer to som gris nummer én million.

I løbet af de følgende fire år behandlede EU-Kommissionen med konkurrencekommissær Magrethe Vestager i spidsen klagen (Vestager var i øvrigt økonomi- og indenrigsminister i S-SF-R-regeringen). I 2018 besluttede EU-Kommissionen at godkende støtteordningen, hvilket fik Fødevaredanmark til at anlægge sag. I 2020 tabte Fødevaredanmark sagen, begrundet med spørgsmålet om retlig interesse.

Fødevaredanmark indbragte herefter sagen for Retten og fik i april 2024 omsider medhold i, at trappemodellen udgør ulovlig statsstøtte.

EU-Kommissionen har ikke anket dommen, og derfor skal den, foruden at betale Fødevaredanmarks omkostninger ved at have ført sagen, sikre, at de danske myndigheder effektivt fjerner de konkurrencemæssige virkninger, som støtteordningen har.

Hvordan klæder vi os på til **KLIMADAGSORDENEN?**

Klimadagsordenen er kommet for at blive. I stedet for at vende ryggen til den grønne bølge, har Fødevaredanmark i det forgangne år gennem forskellige kursustilbud forsøgt at klæde vores medlemmer bedst muligt på til at være en aktiv spiller, når det kommer til klima og fødevarer.

Klimaregnskab

Stadig flere kunder efterspørger et klimaregnskab, men de færreste er klar over, hvilke elementer, der skal indgå i regnskabet. I marts 2024 afholdt Fødevaredanmark en workshop om klimaregnskab, hvor der blev sat fokus på værktøjer og overvejelser, man bør gøre sig for at være på forkant med klimakravene.

Underviser Mejeriingeniør Karin Hansen, CEO i Foodefficiency introduerede bl.a. deltagerne til Erhvervsstyrelsens gratis værktøj Klimakompaset. Et værktøj, hvor specifikke ændrings påvirkning af klimaaftrykket, kan beregnes. Under workshoppen blev emner som greenwashing også gennemgået, ligesom der blev givet en generel intro til begrebet ESG (Environmental, social and governance).

Flere kursusedtagere fik en øjenåbner ved gennemgang af dagens emner, og gav udtryk for, at der var lagt nye brugbare klimaregnskaber i værktøjskassen.

Hybridprodukter

I maj måned lagde Organic Plant Protein i Hedensted lokaler til et kursus i brugen af hybridprodukter. Kursusedtagere blev introduceret til klimavenlige halv-halv løsninger, hvor kødindholdet reduceres med 50% og erstattes af ærte- og hestebønner. Tilsætninger der har gennemgået en proces for opnåelse af samme struktur som kød. Kok Morten Fenger tilberedte en række convenienceprodukter, som deltagerne fik lejlighed til efterfølgende at smage.

Ud over at reducere CO2 aftrykket og dermed opnå en grønnere profil i varesortimentet kan opnås en højere fortjeneste, da hybridløsningen er væsentlig billigere end kød alene – dette til trods for, at proteinindholdet i produktet bevares.

Under kurset fik deltagerne en introduktion til mulige markedsførings-tiltag ved indførelse af halv-halv løsninger i varesortimentet. Deltageren fik også en spændende rundvisning på fabrikken – alt i alt en inspirerende dag, der gav stof til eftertanke i forhold til produktudvikling.



Vi skal være gode ledere!

**UNDER
LANDSMØDET I
2023 BLEV DER
EFTERSPURGT
VÆRKTØJER
TIL AT BLIVE
EN GOD LEDER**

Fødevaredanmark udbød herefter i samarbejde med Tietgen-skolen i Odense i maj måned et kursus under overskriften "Kommunikation som ledelsesværktøj". Formålet med kurset var at give værktøjer til en klar og tydelig kommunikation med gennemslagskraft, hvor kommunikationen i sidste ende skal skabe motivation og positive samarbejdsrelationer.



Om end målet om antal deltagere ikke til fulde blev opfyldt, er det besluttet at udbyde et nyt modul i første kvartal af 2025.

Under kurset deltog alene slagtere, men vores kollegaer under de øvrige organisationer/foreninger i Fødevaredanmark var også inviteret. Dels for at skabe en positiv erfaringsudveksling og dels for at tiltrække tilstrækkeligt med kursusdeltagere for gennemførelse af kurset.

Ophavsretsloven... Lyder kedelig, men er vigtig at kende til!

At benytte billeder, der er fundet på nettet (eller andre steder) i markedsføringsøjemed mv., vil som udgangspunkt være et brud på ophavsretsloven.

I 2023 har en lang række medlemmer under Fødevaredanmark modtaget et krav om betaling af godtgørelse og erstatning for brud på loven. Hovedparten af de medlemmer - der har modtaget et krav -, bliver fortørnet over kravet og er uforstående over for at skulle betale.

Ofte er det billeder, der er fundet på nettet og derefter typisk lagt på Facebook. Selv om billederne er lagt op for 5 - 10 år siden, vil opslaget fortsat være i strid med ophavsretsloven, så længe rettighedshaveren ikke har givet tilladelse til brug af materialet. Flere medlemmer er blevet mødt med krav om betaling af beløb på op til 80.000 kr., alt afhængig af hvor mange gange ét eller flere billeder er blevet benyttet.

Flere firmaer har gjort det til sin forretning at finde billeder, der er blevet brugt uden tilladelse. Firmaet retter derefter henvendelse til ejeren af billedet med tilbud om at rejse et økonomisk krav på dennes vegne. Juridisk afdeling i Fødevaredanmark har bistået i en lang række sager i et forsøg på at reducere kravets størrelse. Når først professionelle firmaer rejser kravet, vil sagen dog ikke kunne afsluttes uden betaling af en kompensation.

Fødevaredanmark har adskillige gange gennem Fødevaremagasinet, nyhedsbreve og mails opfordret til at få ryddet op i gamle opslag på nettet. En gennemgang af fx Facebook kan være en ganske omfattende opgave. Det kan dog blive en dyr affære ikke at få det gjort. Fødevaredanmark har bistået flere med råd og hjælp til oprydning. Kontakt gerne Markedsføringsafdelingen, hvis du har brug for vejledning til at komme i gang.

COPYRIGHT



DM i Skills 2023/2024

Dyreskuepladsen i Roskilde dannede fra den 17. til den 20. april 2024 rammen om DM i Skills. Under en velbesøgt åbningsceremoni præsenterede tv-vært Josefine Høgh og medvært Christian Degn deltagerne akkompagneret af festlige rytmer fra Basim. Børne- og undervisningsminister Mattias Tesfaye trykkede knappen i bund og satte officielt DM i Skills 2024 i Roskilde i gang med et brag.

Forude ventede der de 280 deltagere tre dage med blod, sved, tårer, nye venskaber og ikke mindst konkurrencer, hvor de hver især fik mulighed for at vise de 47 konkurrencefag frem med skills fra den øverste hylde. Og med cirka 50.000 besøgende på Dyreskuepladsen, var der rig lejlighed til at præsentere alle vores stolte håndværksfag frem for ung som gammel. Vigtigst var selvsagt at fange de unges og forældrenes opmærksomhed omkring vores stolte fag, så flere får lyst til at søge uddannelse i vores retning. De besøgende fik også spændende oplevelser og ny viden med hjem; ikke mindst fra standene hvor gourmetslagterne og slagterne var i konkurrence.

I konkurrencen for gourmetslagtere var DSM i år repræsenteret ved Jacob Sebastian Ribber, Slagter Frimann, Ida Schellerup, C.S. Pøsemageri, Tilde Teglgaard Lund, Stoholm Slagter, Oliver Buskov Pedersen, Slagter Bertelsen og Mikkel Andersen Møhlolt, Kolind Slagteren. Øvrige finalister var Liv Rasmussen, Føtex Vejle, Søren Mark Stadvold Henriksen, Meny Aalborg, Morten Nielsen, Bilka Herring, Sebastian Ranthe, SuperBrugsen Nakskov og Victor Nedergaard Mortensen, Bilka Tilst.

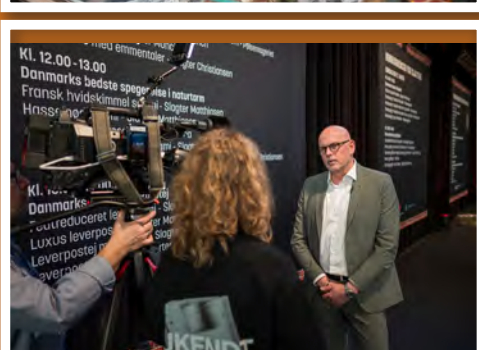
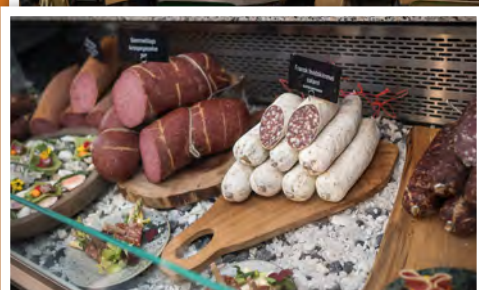
Efter 3 dage med konkurrencer i bl.a. forberedelse af rullepølse, patéfremstilling, smørrebrød og scoremid-dag kunne Jakob Sebastian Ribber, efter statsminister Mette Frederikssens afslutningstale, lade sig hylde på scenen og modtage en velfortjent guldmedalje om halsen. Ida Schellerup og Thilde Teglgaard Lund blev henholdsvis nummer 2 og 3.

I konkurrence for slagtere var Danish Crown repræsenteret ved Kanpithak Pimkoksung, Mille Marie-Louise Thorsted Waldstrøm, Mille Klit Bendixen, Christian sandholdt Jørgensen og Max-Emil Aebeloe Jensen. En stolt Kanpithak Pimkoksung modtog guldmedalje som nummer et i konkurrencen imens Max-Emil Aebeloe Jensen og Christian sandholdt Jørgensen blev henholdsvis nummer 2 og 3.

Næste år afholdes der grundet afvikling af EuroSkills i Herning ikke DM i SKILLS. Gourmetslagtere og slagtere er ikke repræsenteret ved EuroSkills, og det er endnu uvist i hvilken form der evt. afvikles mesterskaber (DM) for disse.



FOOD EXPO



På Foodexpo hædrede vi vanen tro det gode håndværk – om søndagen fik vi kåret Danmarks Bedste inde for fem forskellige slagterkategorier.

Et professionelt og erfarent dommersteam fik præsenteret fem produkter i hver kategori, og efter en spændende smagning kunne de kåre Slagter Munch som indehaver af Danmarks Bedste Spegepølse i kunsttarm, Slagter Matthiasen blev kåret som vinder af Danmarks Bedste Spegepølse i naturtarm samt Danmarks Bedste Leverpostej, Pøsemageriet vandt Danmarks Bedste Frikadelle og Slagter Christiansen har Danmarks Bedste Grillpølse. Stort tillykke til alle vindere – og tusind tak for interessen for fagkonkurrencen.

På messen kunne Fødevaredanmark ligeledes kåre Danmarks Bedste Rørt Flødeost med og uden hvidløg samt Danmarks Bedste Rygeost. Også her var der spænding og mange publikummer var forbi til smagsprøver på de lækre ostedelikatesser. Jama Ost vandt titlerne Danmarks Bedste Rygeostsalat og Danmarks Bedste Rørt Flødeost u/hvidløg. Juta Ost kunne kåres som vinder af Danmarks Bedste Rørt Flødeost m/hvidløg.

Messen bød derudover på smagsprøver fra Danmarks Fiskehandlere, og ellers var der igen inviteret til Føvaredanmarks vanlige VIP-arrangement søndag aften. Her var rigtig god tilslutning. Ca. 250 personer deltog, og det summede af gode og faglige snakke. I det hele taget kiggede mange medlemmer forbi standen i hal F.

Vi brugte også messen til at tale om de udfordringer, vi har med at få flere lærlinge til branchen.

Der var en debat, hvor vi sammen med bagerne, restauranter og hotelbranchen fik en god drøftelse om, hvordan vi mindsker frafaldet og får indtaget af lærlinge til at stige igen.

Alt i alt endnu en god messe i MCH.



Studietur for gourmetslagterelever til Belgien



Fødevaredanmark og Fødevarerforbundet NNF er helt bevidste om, hvem fremtidens fødevarerhelte og indehavere af fødevarerbutikkerne bliver. Derfor var der i dagene 11. til 14. april arrangeret en studietur til Belgien i tæt samarbejde med leverandører, hvor i alt 22 lærlinge fra slagterbutikker i hele landet deltog. Her skulle de opleve, hvordan slagterfaget ser ud i Belgien, smage på det belgiske køkken og meget mere.

Programmet var tæt pakket med afgang fra Solina Denmark i Stilling torsdag morgen kl. 7.00 med opsamling i Kolding. Der var besøg hos nøje udvalgte slagterbutikker. I Antwerpen blev der bl.a. besøgt 2 butikker, såkaldte "Butcher's Store". Se evt. mere på: <https://www.butchers-store.be>. De besøgende fik også serveret en let tapas i butikens kælder og blev vist rundt i de øvrige lokaler samt den tilhørende chokoladebutik.

Om eftermiddagen var der besøg hos en slagterbutik i Nevele i butikken Mortier. Om aftenen nød deltagerne en middag på TAKE IN i Gent.

Desuden besøgte de mange deltagere også slagter Blockeel i Oudenarde samt et landbrug. Et af programpunkterne var slagter Van de Velde i Evergem.

Søndag gik den oplevelsesrige og spændende studietur tilbage mod Danmark med trætte deltagere. Turbussen returnerede efter planen afleveringsstederne sent søndag.



Uddannelse



Arbejdet i SFU

I det forgangne år, er der i det Faglige udvalg arbejdet intents for tiltrækning og fastholdelse af lærlinge.

Alle praktikansvarlige i DSM (og de øvrige organisationer under SFU) er blevet tilbudt deltagelse i en webinarække, hvor der bl.a. sættes fokus på kommunikation med lærlinge. Tidligere undersøgelser har vist, at der ofte er en generationskløft, når mester eller den praktikansvarlige kommunikerer med en (ofte) yngre lærling. Med det nye tilbud ønsker branchen at udligne denne kløft.

Et andet fokuspunkt har været at italesætte de muligheder, der ligger i vores uddannelser. Erfaringsmæssigt har kun ganske få afsluttet uddannelsen som gourmetslagteraspirant, hvilket kan ske allerede efter 2 år. For at "fange" de potentielle lærlinge, der ikke kan overskue at uddanne sig i 3,5 – 4 år, er det besluttet at lade betegnelsen gourmetslagteraspirant udgå af uddannelsen. "Aspirant" klinger for ikke-færdiggjort. Med virkning fra den 1. august 2024 kan lærlinge efter 2 år gå til svendep prøve, og derefter kalde sig gourmetslagter. Herefter kan uddannelsen overbygges med specialerne pølsemaker/forædling og butik- og delikatesse. I SFU er der

udarbejdet en animationsfilm, der kort illustrerer, hvordan uddannelsen er bygget op. Filmen er gjort tilgængelig på www.danskeslagtermestre.dk.

Logbogen, som er det nye kommunikationsværktøj mellem mester og lærling, er nu også rullet ud. I det forgangne år er der med initiativ fra SFU gennemført en række workshops, hvor deltagerne/mestre blev introduceret til funktioner, der ligger i APP'en.

DSM's arbejde for flere lærlinge

Vi oplever at stadig flere medlemmer benytter sig af det skolekit, som DSM stiller til rådighed. Materialer, der kan være en døråbner for de slagtere, der ønsker at vise vores stolte fag frem fra sin bedste side for kommende, potentielle lærlinge, der er på vej til at forlade folkeskolen. Tak til alle de medlemmer, der har brugt tid og ressourcer på at tiltrække flere unge til vore brancher!

! mad med mere

Beretning 2024

På trods af lukkede butikker står mad med mere stadig som en stærk slagterkæde med fokus på kvalitetsfødevarer og den gode service. I det seneste år er der kommet endnu større fokus på klimaet fra forbrugerne, og holdningerne til bæredygtighed og klimavenlige fødevarer er kommet for at blive, men der kan sagtens være plads til slagteren alligevel. Netop dette har mad med mere gjort en indsats for at udnytte, og forsøgt at vende det til noget, der er bedre end helt skidt. For mad med mere har det handlet om at være omstillingsparate og udnytte, at de selv samme forbrugere udviser en tendens til, at prisen ikke nødvendigvis er det afgørende, når der købes ind. **Budskabet har været**

**"KØB MINDRE"
"KØB BEDRE"
"KØB OFTERE - GÅ TIL SLAGTEREN"**



! mad med mere

Desuden har mad med mere justeret lidt ved konceptet for mad-ud-af-huset. Op til påske kunne kunderne købe et påskekit, men til forskel fra tidligere blev kittet udleveret fra frost, således at forbrugerne selv kunne bage leverpostej, varme frikadellerne osv. Det blev en stor succes, og kæden arbejder videre med denne udleveringsmetode.

Stort set alle butikker er kommet på den digitale løsning, og foreningens SoMe-afdeling hjælper butikkerne med annonceopslag på Facebook og Instagram, og samtidig bliver der udarbejdet små film af de kampagner, der skal køre i kæden.

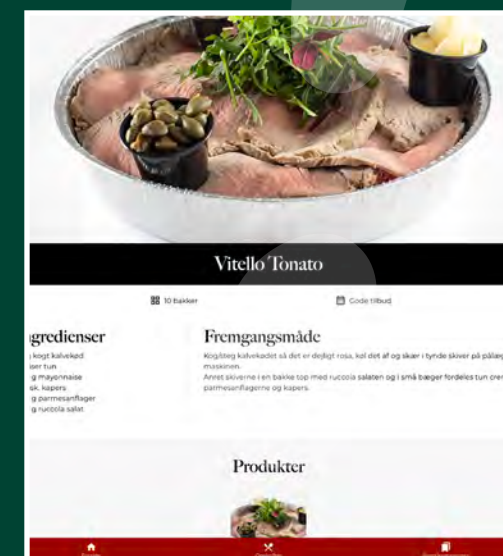
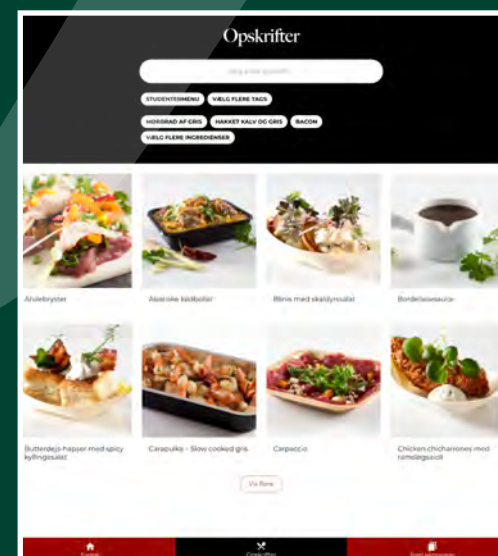
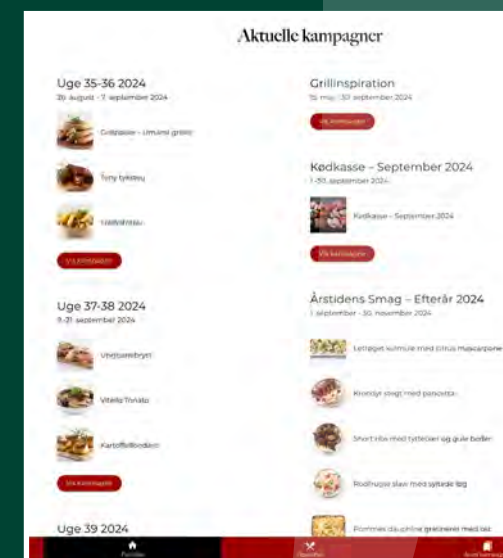


Den Digitale Slagterbog



mad med mere

I det forgange år er digitaliseringen forsat i mad med mere. Efter at butikkerne er kommet online med webshops og der blev lanceret nyt design, var det næste naturlige skridt Slagterbogen. For at give jer et nemt og tilgængeligt værktøj i hverdagen blev Slagterbogen tilbage i maj måned lanceret, som en app til jeres tablets, der gør det muligt at tilgå den online via computeren. Det giver en række nye værktøjer lige ved hånden, så man nemt kan følge kampagneåret og de opskrifter, der skal produceres efter til de forskellige kampagner. Opskrifter kan nemt printes via bonprinter, så man hurtigt kan komme i køkkenet og bruge tiden på at udarbejde de gode produkter. Det betyder også, at de fysiske mapper med Slagterbogen er gået på pension. Fremadrettet udsendes opskrifter mv. kun i den digitale Slagterbog. Der vil naturligvis forsat blive udsendt diskskilte, plakater mv. som hidtil.



Mesterslagteren Plus

- i god udvikling



I det forgange år er der flere butikker i Mesterslagteren, der har valgt at hoppe med på **Mesterslagteren Plus**. Dermed har der været rigtig god aktivitet i **Plus-konceptet**.

De nye tiltag har blandt andet været etablering af funktionen ja-tak tilbud på medlemmernes facebook i kombination med webshops. Det har fra starten været en stor succes – og mange butikker er glade for funktionen. Det er nemt, og der er al den hjælp, man har brug for.

I Mesterslagteren har der i det forgange år fortsat været fokus på videreformidling af viden om kød og andre specialiteter. We Meat har efterhånden mange år på bagen – og succesen fortsætter. På redaktionen kan vi mærke en voksende interesse fra forbrugerne. Desuden er der mange steder, hvor der er efterspørgsel på magasinet. Der er

arbejdet med forskellige temaer, blandt andet om jul i Den Gamle By i Aarhus og et stort grilltema med forskellige lækre kødudskæringer.

Derudover mærkes der en god interesse for de øvrige produkter, der tilbydes i Mesterslagteren så som månedspakker, ugepakker, fredagsmenu og nytårsmenuen.

JA TAK
ENGELSK BØFFER

PR. STK.
Kun kr. **19,95**

AF TYKSTEG 200 G PR. STK.

JA TAK
FRIKADELLEFARS

AFHENTNING ONSDAG DEN 11. SEPTEMBER GÆLDER KUN PÅ WEBSHOP.

1000 G
Kun kr. **45,00**

LIGE KLAR TIL PANDEN

JA TAK
TYNDSTEGSFILET

DANSK FRA HIMMERLAND 1.6 - 1.8 KG

PR. STK.
Kun kr. **200,00**

I det hele taget nyder butikkerne i **Mesterslagteren Plus** godt af deres medlemskab – alle bruger tilbuddene i Plus, og de største butikker har en omsætning på op mod 2. mio. kr. på webshoppen. Dermed er det faktisk lige så vigtigt at passe sin webshop som den fysiske butik.



Udviklingen af hjemmeside og webshop 2023/2024...

Udviklingen af webplatform og POS-system

Fødevaredanmarks webplatform har i det forgange år haft fokus på udvikling af webshoppens systemtekniske muligheder for salg af varer med f.eks. tillægsydelse, rabatmuligheder og lignende samt give flere automatiserede muligheder for at højne informations servicen til kunden og gøre købsrejsen bedre og lettere.

På produktniveau er det blandt andet blevet muligt at tillægge et depositum på f.eks. service og emballage samt tillægge rabatfunktioner ved bestilling af større varemængder. Formålet er, at kunden kan afslutte hele købet ved bestilling uden at blive overrasket over merbetaling for service og emballage ved levering eller afhentning. Dermed skulle købsrejsen gerne blive en positiv oplevelse lige fra bestilling til afhentning. Af mere teknisk karakter er der udviklet en metode til beregning af pris på levering ud fra kilometerafstanden til kunden.

Derudover er webplatformens tabletsystem (POS-system) i år også blevet opgraderet på flere parametre som skal lette betjeningen, når ordrer oprettes på tabletten og håndteres i butikken. Desuden giver det den enkelte butik mulighed for at tilbyde kunden en øget informations service.

Det er blandt andet blevet muligt at oprette ordrer på tabletten med varer, som anvender afkrydsningsfelter samt udsende mail med betalingslinks i forbindelse med oprettelse af ordrer i POS-systemet, så kunden får mulighed for at betale for ordren inden afhentning. Dernæst er der udviklet et servicetiltag omkring udsendelse af SMS-besked med "Tak for din ordre" samt SMS-påmindelse inden leveringstidspunktet.

En anden nyttig hjælp, som kan bidrage til at lette håndteringen af ordrer ved tvivlsspørgsmål er, at POS-systemet ved ordreoprettelse giver mulighed for vælge hvilken ekspedient, der opretter ordren.

WEB
SHOP

Mål for udvikling af webplatform og POS-system

Samlet set er målet en webplatform, som er så brugervenlig som mulig – både for kunden og de enkelte butikker. Et indsatsområde er at holde fokus på, at ordrehåndteringen bliver så kort som mulig for butikkens ansatte. Samtidig med at webplatformen og POS-systemet forfines, er målet hele tiden at få udviklet disse forbedringer og tiltag på en måde, så håndteringen af systemets muligheder gøres overskueligt og let at arbejde med – til trods for at webplatformen får flere og flere justeringsmuligheder, som griber ind i hinanden.

Generelt er udvikling af webshoppen og POS-systemet en kontinuerlig proces med fokus på forbedringer med øje for øget salg. Men for at opnå det bedst mulige resultat kræver det derfor også input fra butikkernes kunder samt fra butikkernes ansatte. Opfordringen fra Fødevaredanmark er derfor at vi ved øget samarbejde og fælles hjælp opnår det bedst mulige resultat til gavn for, det gode salg på den bedste måde.

Digital markedsføring – SoMe

På den digitale front har 2023/24 været et år med innovative ideer med fokus på markedsføringen af fremtidens slagterbutikker.

Både i Mesterslagteren Plus og Mad med mere har den digitale markedsføring haft fokus på samarbejde mellem Facebook og webshop – for at styrke kendskabet af webshoppen til de enkelte butikker. Gennem de digitale kampagner har der være anvendt direkte link til webshops og hjemmesider, for at få kunderne til ikke blot at få kendskab, men også for at udforske siderne og deres indhold.

For Mad med meres vedkommende er der (anno 2024, 3. kvartal) 29 ud af 32 butikker med webshop, og i Mesterslagteren Plus ca. 30 ud af 40 butikker.

I Mesterslagter Plus har der i begyndelsen af året være lagt vægt på at gøre hverdagen nemmere for butikernes ansatte ved at gøre flere ordrer online – blandt andet gennem uge- og ja tak-tilbud, hvor kunderne gennem Facebook blev guidet direkte ind på butikens webshop for at foretage et køb. En ændring som har fået flere plus-butikker til at stige i omsætningen med 5-15%.

I Mad med mere har det sidste år budt på mere aktivitet af organiske opslag samt fokus på autenticitet på Facebook og Instagram. Flere butikker har været gode til eksempelvis at lægge små videoer op. Der har især være fokus på tidens trends så som 'slagterlavnsbollen' og 'tilbage til hverdagens pølsehorn', som mødte stor opbakning ude i butikkerne.

Det forgangene år har været startskuddet for et mere aktivt Danske Slagtermestre – online set. Hjemmesiden er opgraderet, og har fået fint besøg af direkte link til Indtilbenet.nu, som skal gøre det lettere at læse mere om gourmetslagteruddannelsen, vejen dertil, muligheden efter uddannelse og meget mere. Ligeså med den nyoprettede side slagterbutikkertilsalg.dk, hvor alle selvstændige slagterbutikker, som er til salg, er samlet på ét sted, og dermed skal gøre det nemmere for interesserede at finde alt på ét sted.

Facebook-forum

For henholdsvis Mesterslagteren Plus og Mad med mere er der blevet oprettet interne grupper på Facebook med det formål at dele ideer og spare med hinanden. Disse grupper bruges også til deling af materiale, som medlemmerne frit kan anvende til egen markedsføring og inspiration.

Fødevarerafdelingen 2023/2024 Beretning

Hygiejne- og HACCP-kurser

Fødevarerafdelingen afholder hygiejne- eller HACCP-kurser tilpasset det enkelte slagteri, engros- eller detailvirksomhed. Det foregår i virksomheden, og det planlægges i samarbejde med virksomheden, hvilke emner, der skal lægges vægt på. Emnerne kan fx være påtaler fra et kontrolbesøg, uddybning af risici i forhold til listeria eller et ønske fra virksomheden om øget fokus på virksomhedens hygiejneregler.

Undervisningsmaterialet kan indeholde fotos og cases fra virksomheden. Kurserne slutter ofte med en test og et kursusbevis, men det er op til den virksomhed, der har rekvireret opgaven.

Certificering

Virksomheder, der ønsker at blive certificeret eller re-certificeret, kan henvende sig til Fødevarerafdelingen og få konsulentbistand til det. Vi har erfaring med standarden QS samt de GFSI- anerkendte standarder Global Red Meat Standard (GRMS), IFS Food og FSSC 22000.

Engrosautorisation

Hvis leveringen af animalske fødevarer fra detail til detail (1/3-reglen) ikke kan overholdes, og virksomheden skal ansøge om autorisation hos Fødevarestyrelsen, kan detailvirksomheden henvende sig til Fødevarerafdelingen og få hjælp til at få udarbejdet et egenkontrolprogram for engros.

ERFA-møder for engrosvirksomhederne

Der er gennem årene opbygget en velfungerende erfagrube, hvor alle gerne bidrager med erfaringer, input og eksempler fra deres dagligdag til drøftelser i plenum.

Alle er med til at sætte dagsordenen for møderne.

Det seneste år har bl.a. budt på indlæg om hybridprodukter, hvor Teknologisk Institut kom og fortalte om den nyeste viden. Fødevarestyrelsen har deltaget for at fortælle om deres forventning til branchekoder og virksomhedernes brug af dem. L&F's ekspert på biprodukter har været med for at fortælle om håndtering af animalske biprodukter i engrosvirksomhederne. Der har været løbende status på udvidet producentansvar for emballage og klimamærket.

ERFA-møderne holdes ca. tre gange om året.

Kontrolkampagner

Fødevarerafdelingen orienterer så vidt muligt om Fødevarestyrelsens kontrolkampaner og regelændringer gennem nyhedsbreve, branchekoder og nogle gange medlemsmøder og temadage.

I andet halvår af 2024 gennemfører Fødevarestyrelsen en kontrolkampagne om håndtering af animalske biprodukter i fødevarer virksomheder med produktion i engrosleddet. Emnet blev der fortalt om på ERFA-mødet i juni.

I samme periode gennemføres en kontrolkampagne om mærkning af færdigpakkede fødevarer.



Fødevareafdelingen

Fødevarestyrelsen trak varslede gebyrstigninger tilbage i 11. time

I december 2023 sendte Fødevarestyrelsen en ny betalingsbekendtgørelse for kontrol af fødevarer, foder og levende dyr i høring. Den nye betalingsbekendtgørelse indebar markante gebyrstigninger på op imod 270 procent ved Fødevarestyrelsens kontrol. Denne gebyrstigning ville især have ramt landets mindre slagtehusene hårdt og ville have betydet en merudgift på et par hundrede tusinde kroner om året for et gennemsnitligt slagtehus.

Foruden gebyrstigningerne var der også udsigt til en takstnedsættelse i de minimis-taksten fra 2001, der en erhvervsstøtte, som slagtehusene kan modtage for at afbøde kontrolgebyrerne.

Dagen før den nye bekendtgørelse skulle være trådt i kraft den 1. februar 2024, meddelte Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri imidlertid, at de varslede gebyrstigninger samt takstnedsættelsen blev tilbagetrukket.

Der skal lyde stor ros til minister for fødevarer, landbrug og fiskeri, Jacob Jensen, for at være lydhør og bekymre sig for fødevarerhvervenes fremtid i de mindre lokalsamfund i yderområderne. Det kræver sin minister at trække i håndbremsen i 11. time af indfasningen.

Ministerbesøg

En februardag besøgte direktør i Fødevaredanmark, Leif Wilson Laustensen, og afdelingschef for Fødevareafdelingen, Lars Poulsen, Lars Ville Jensens slagteri i Hejls, hvor minister for fødevarer, landbrug og fiskeri, Jacob Jensen kom på besøg.

Hensigten med mødet var de varslede gebyrstigninger, der blot få dage forinden, dagen før, de skulle være trådt i kraft den 1. februar 2024, blev trukket tilbage. Derfor omhandlede mødet også, hvordan vi fortsat sikrer en god fremtidig dialog, samt hvad tilbagetrækningen har af betydning for et slagteri, som Lars Ville Jensens.

Vi går jo ikke på arbejde for at overtræde loven

Direktør, Leif Wilson Laustensen, samt afdelingschef for Fødevareafdelingen, Lars Poulsen, tog folketingsmedlem for Det Konservative Folkeparti og fødevarereordfører, Per Larsen på rundtur hos nogle af vores medlemmer i Nordjylland.

Dagen startede hos formand for Danske Slagtermestre Leif Tranholm, i Sæby og dernæst Tårs Slagtehus hos Anders og Poul Muhlig. Endeligt sluttede dagen hos formanden for Danmarks Fiskehandlere Klaus Anker Jensen i Hjørring.

Dagsordenen for de forskellige besøg var at vise Per Larsen, hvordan dagligdagen ser ud i de forskellige erhverv inden for fødevarerbranchen. Fødevaredanmark havde særligt fokus på Fødevarestyrelsen, herunder deres samarbejde og tilsyn med vores medlemmer, hvor vi efterspørger mere rådgivende og vejledende tilsyn. Hertil, hvordan man kan lette det administrative besvær og de meningsløse regler, blandt andet bødestørrelsen for de små fødevarer virksomheder.

Som det blev sagt: "Vi går jo ikke på arbejde for at overtræde loven."

Og heldigvis virker det til at det nye fødevarerforlig lægger op til en mere dialogbaseret tilgang,

Nyt fødevarerforlig bringer mere dialog og sund fornuft ind i fødevarekontrollen

De små- og mellemstore fødevarer virksomheder kan være meget tilfredse med den nye fødevarer- og veterinæraftale, som blev vedtaget i juni, der sætter rammen for de næste fire års fødevarekontrol og fødevarer sikkerhed.

Fødevareforliget lægger op til at gøre fødevarekontrollen mere "risiko- og behovsorienteret samtidig med, at det samlede kontroltryk på fødevare virksomhederne skal sænkes", fremgår det blandt andet.

Én af de mest markante ændringer i fødevareforliget er, at mindre fodfejl og forglemmelser ikke længere per automatik vil udløse en sur smiley og to opfølgende kontrolbesøg på fødevarer virksomhedens regning.

Dette er vi godt tilfredse med i Fødevaredanmark, hvor vi ser frem til en mere dialogbaseret tilgang med myndighederne. Fødevarekontrollanterne får igen mulighed for fagligt at vurdere, om et kontrolbesøg er nødvendigt, lige som man i Fødevarestyrelsen anmelder flere kontroller og sammenlægger flere kontrolbesøg.

På den måde undgår de mange små- og mellemstore virksomheder at blive forstyrret af unødvendige kontroller. En anerkendelse af de fødevarer virksomheder, der både kan og vil.



Fødevareafdelingen



Samarbejde med Fødevarestyrelsen

Danske Slagtermestre har i 2023/2024 haft en aktiv rolle i en række dialog-fora, arbejdsgrupper, følgegrupper og styregrupper, der spænder over vigtige områder som fødevarekontrol, mærkning, økologi, kødkontrol og eksport. Vores deltagelse er ikke blot et udtryk for vores arbejde med at sikre en høj standard i dansk fødevareproduktion, men også en mulighed for at påvirke beslutningsprocesser, der har direkte betydning for vores medlemmers rammevilkår og daglige virke.

Inden for fødevarekontrollen har vores deltagelse været med til at sikre, at fødekontrollen fortsat er effektiv og måltrettet, samtidig med at den er praktisk gennemførlig hos vores medlemmer. Vi har arbejdet sammen med myndighederne for at finde balancerede løsninger, der sikrer fødevaresikkerheden og beskytter forbrugere uden at overbebyrde virksomhederne. Det gælder blandt andet afskaffelse af det andet opfølgende tilsyn ved indskærpelser samt en generel nedsættelse af kontrol for virksomheder med høj regelefterlevelse.

På mærkningsområdet har vores deltagelse i relevante arbejdsgrupper været med til at sikre klare og gennemskelige regler, der både tilgodeser forbrugernes ret til information og industriens behov for klare retningslinjer. Vi har bidraget til diskussioner om, hvordan mærkning kan forbedres for at gøre det lettere for forbrugere at træffe informerede valg. Det gælder blandt andet det kommende klimamærke.

Økologi og bæredygtighed er fortsat prioriterede emner. Vi har været med til at sætte fokus på de særlige administrative udfordringer, der knytter sig til økologisk produktion og vejledt vores medlemmer i at navigere i dette komplekse område.

Inden for slagtehus- og slagteriområdet har vores deltagelse i Fødevarestyrelsens arbejdsgrupper og styregrupper været med til at fastsætte rammevilkårene for de små- og mellemstore slagterier. Danske Slagtermestre har bidraget til forsat at sikre, at de danske standarder for veterinær- og fødevaresikkerhed opretholdes, samtidig med at vi understøtter eksportmulighederne for vores større slagterier.

Gennem vores arbejde i disse forskellige fora sikrer vi, at Danske Slagtermestres medlemmer fortsat står stærkt i en tid med stigende krav og kompleksitet på slagtehusområdet.

Brankekoder – en uundværlig ressource for vores medlemmer

Brankekoder spiller fortsat en afgørende rolle for mange af vores medlemmer og er en vigtig del af den rådgivning, vi tilbyder i Fødevareafdelingen. Disse koder danner grundlaget for medlemmers egenkontrolprogrammer og sikrer, at de lever op til de gældende krav og lovgivning.

Vores brankekoder er udviklet med fokus på at være praktiske og anvendelige i den daglige drift, uanset om det drejer sig om detailhandel, engrosvirksomheder eller slagterier. De fungerer som en vejledning, der hjælper med

at navigere i komplekse lovgivningskrav og bidrager til at opretholde en høj standard for fødevaresikkerhed.

For mange medlemmer er vores rådgivning om brugen af brankekoder en væsentlig årsag til, at de søger medlemskab hos os. Vi tilbyder ikke blot standardløsninger, men også tilpasning af koderne, så de matcher den enkelte virksomheds behov og krav. Dette gør det muligt for vores medlemmer at fokusere på deres kerneforretning velvidende, at deres egenkontrol er i sikre hænder.

Brankekoder – elektroniske og tilgængelige i eSmiley

Brankekoderne hos Danske Slagtermestre/Fødevaredanmark er fuldt elektroniske og integreret i systemet eSmiley, som vi har haft et succesfuldt samarbejde med gennem mange år. Dette system gør det muligt for vores medlemmer at tilgå og administrere deres egenkontrolprogrammer digitalt, hvilket har forenklet og effektiviseret deres daglige arbejde betydeligt.

Med eSmiley har vores medlemmer adgang til opdaterede brankekoder, der nemt kan tilpasses deres specifikke behov. Systemet sikrer, at alle relevante dokumenter og kontrolskemaer er tilgængelige med få klik, og at de altid er i overensstemmelse med de seneste lovgivningsmæssige krav. Denne digitale løsning har gjort det muligt for stort set alle vores medlemmer at blive papirløse, hvilket sparer tid og reducerer risikoen for fejl i egenkontrollen.

Fødevareafdelingen – din rådgivningspartner

Hos Danske Slagtermestre/Fødevaredanmark er Fødevareafdelingen altid klar til at bistå vores medlemmer med rådgivning, vejledning og support. Uanset om det drejer sig om spørgsmål vedrørende fødevarelovgivning, hjælp til egenkontrol eller behov for rådgivning om konkrete udfordringer i driften, står vores erfarne team klar til at hjælpe.

Fødevarebranchen er kompleks og under konstant udvikling. Derfor er det vigtigt at have adgang til kompetent rådgivning, når der opstår spørgsmål. Medlemmerne kan kontakte os direkte for at få svar på alt fra dagligdagens små udfordringer til mere komplekse problemstillinger, som kræver dybdegående rådgivning.

Vores rådgivning spænder bredt – fra assistance med certificeringer og re-certificeringer til rådgivning om fødevarekontrol, mærkning, økologi, og meget mere. Vi er her for at sikre, at vores medlemmer har de bedst mulige forudsætninger for at drive deres forretning i overensstemmelse med lovgivningen og med fokus på høj kvalitet og sikkerhed.

Så husk, at Fødevareafdelingen altid er tilgængelig, når du har brug for hjælp. Vi er kun et opkald eller en e-mail væk, og vi ser frem til at støtte dig i at opretholde de højeste standarder inden for fødevarebranchen.

Forsikringer

Størstedelen af foreningens medlemmer, både butikker, slagtehus og industrivirksomheder, har tegnet en DSM-forsikring gennem FPR Forsikringsmægler. Herudover har et stigende antal af Fødevederandmarks øvrige medlemmer, altså fiskehandlere, ostehandlere og medlemmer af SMV Fødevarer, ligeledes tegnet deres forsikringer gennem DSM Forsikring.

Det er denne mulighed for at samle et stort fælles grundlag over for forsikringselskaberne som gør, at FPR Forsikringsmægler har mulighed for at forhandle de gode dækninger og præmier på forsikringsprogrammet.

FPR Forsikringsmægler er partner i den store mæglervirksomhed Söderberg og Partners og har herigennem mulighed for at tilbyde et meget bredt forsikringsprogram. Særligt kan fremhæves pensionsforsikring for virksomhedsejere og ledere samt et væsentligt udbygget privatforsikringsprogram med endnu bedre dækninger og vilkår end hidtil.

Siden starten af 2020 har vi – gennem FPR Forsikringsmægler – tilbudt forsikringer hos Gjensidige Forsikring. Det har indtil videre været et meget tilfredsstillende samarbejde, og det var således også Gjensidige, som igen vandt udbuddet, for en treårig periode, da forsikringsprogrammet var i udbud i slutningen af 2022.

Der er fortsat stor fokus på at kunne tilbyde en konkurrencedygtig forsikringspakke, med de rigtige dækninger. I løbet af 2025 vil der blive gennemført endnu et udbud, hvor en lang række forsikringselskaber får mulighed for at byde ind på det samlede forsikringsprogram.

Der er for nyligt etableret et nyt og positivt samarbejde med HDI Forsikring vedrørende motorforsikringer, hvilket har styrket forsikringsprogrammet yderligere.

Vi har løbende foretaget lejlighedsvis check af skadesbehandlingen hos mægler/forsikringselskab for at sikre, at sagsbehandlingen foregår på en korrekt og hensigtsmæssig måde. Disse undersøgelser har ikke hidtil givet anledning til bekymring.

En meget vigtig faktor for fastsættelse af prisen på en virksomheds forsikringer er skadesforløbet. Jo oftere skader, desto højere præmier.

Udviklingen i skadesstatistikken for den samlede ordning har været positiv de senere år. Skadesfrekvensen er ikke steget af betydning, og vi har heldigvis været uden nogen egentlige storskader, og det har holdt præmieniveauet på et stabilt niveau.

Desværre må man nok fremadrettet forvente en vis stigning i præmieniveauet, i takt med at priserne stiger på mange andre områder. Effekten af Covid19 er nok udfaset, men en krig i Europa er med til at fastholde de høje priser på energi, varer og arbejdskraft. Det kan ikke helt undgås også at have effekt på præmieniveauet. Ligeledes vil ny udvidet lovgivning vedrørende arbejdsskadeforsikringen nok betyde, at præmierne generelt vil stige fremadrettet.

Vi opfordrer fortsat til, at man er opmærksom på de ændringer, der sker i virksomheden, op eller ned, og sørger for at få tilpasset forsikringerne, så de svarer til den øjeblikkelige aktivitet.

Det er ikke mindst driftstabsforsikringen der tænkes på her.

Man skal selvfølgelig ikke være overforsikret, men heller ikke underforsikret, så man pludselig står med en skade/et tab, som man kun kan få delvist dækket af forsikringen, fordi man ikke har fået ændret forsikringssummerne, da aktiviteterne ændrede sig.

Vi har tidligere omtalt forskellige nyere produkter i det tilbudte forsikringsprogram. Det drejer sig f.eks. om cyberforsikring, kriminalitetsforsikring, nøglepersonforsikring, 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 rigtig er taget i anvendelse blandt medlemmerne. Det kan faktisk godt undre lidt, at bl.a. erhvervsrejseforsikringen ikke tegnes af flere. Tager man f.eks. med på en af de studieture, som Fødevederandmarks medlemsorganisationer 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 uforbindende gennemgang af virksomheden og dens forsikringer. Man kan tillige få et tilbud på egne private forsikringer, så det hele evt. kan samles ét sted.

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

DSM Regnskabservice

– et konkurrencedygtigt medlemstilbud

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

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.

Her får medlemmerne en service og en kvalitet, som mindst ligger på højde med det, de får hos en revisor – og så er det til en konkurrencedygtig pris.

Udover udarbejdelse af regnskaber mv. tilbydes også andre regnskabsmæssige services så som at indberette løn for virksomhederne osv.

En af de store fordele ved at benytte DSM Regnskabservice er samarbejdet mellem vores revisor og DSM's konsulenter. Desuden er der meget stor fokus på opfølgingsprocessen i forhold til bogføringen løbende. Dette foregår enten ved fysiske møder eller ved telefonisk kontakt, hvor månedens eller kvartalets udvikling gennemgås. Der tages her stilling til, om der skal ske ændringer i forhold til de opnåede resultater. Ændringerne kan være på bemanding, salg eller andre tiltag – og også her er det i samarbejde med konsulenterne.

Opfølgingsprocessen er yderst relevant, så butikkerne ikke risikerer at skulle bruge en masse ressourcer på brandslukning og manglende likviditet. Disse ressourcer kan bruges meget mere fornuftigt på at skabe vækst og fremgang i butikken.

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

Effektiv HR-håndtering

med udvidet HR-abonnement

I en branche, hvor nøjagtighed og produktivitet er af stor betydning, tilbyder Fødevaredanmark en skræddersyet løsning: Udvidet HR-abonnement.

Dette abonnement er udviklet for at lette de administrative opgaver, som kan være forbundet under HR-funktionen som sygefravær, refusionsansøgninger og tilskudssager.

Med et Udvidet HR-abonnement sikrer Fødevaredanmark korrekt og rettidig håndtering af refusioner på Virk.dk, herunder ansøgninger vedrørende sygdom, barsel og løntilskud. Abonnementet inkluderer også oprettelse af tilskudssager via Vitas, hvilket dækker områder som ansættelse med løntilskud og voksnelever.

Fordelen ved dette abonnement er, at du som medlem sparer tid og undgår potentielle fejl i indberetningerne, som kan være omkostningsfulde. Ved at overlade disse opgaver til Fødevaredanmark, kan du fokusere på din kerneforretning, mens du samtidig er sikret overholdelse af de nyeste regler og krav.

Prisen for denne service er 5.500 kr. årligt – en investering, der hurtigt kan tjene sig ind gennem effektiviserede processer og undgåede fejl.

I det forgangne år oplevede vi et mindre fald i antallet af medlemmer, der tegnede det udvidede HR-abonnement. Trods dette fald har vi dog bemærket en markant stigning i brugen af de tilbudte tjenester blandt de nuværende abonnenter. Dette antyder, at værdien og relevansen af de tilbudte HR-tjenester fortsat er høj, og at de medlemmer, der opretholder deres abonnement aktivt udnytter dets fordele til at optimere deres administrative processer. Vi ser dette som en vigtig indikator for abonnementets styrke og fortsætter med at forbedre og tilpasse vores ydelser for bedre at møde vores medlemmers behov.

Ønsker du mere information eller at tegne et Udvidet HR-abonnement, kan Fødevaredanmark kontaktes på telefon 6373 0000 eller via e-mail på info@fvdanmark.dk.



fødevaredanmark Erhvervslån

- Lån til små og mellemstore virksomheder

I samarbejde med crowdlending-plattformen Lendino, etablerede Fødevaredanmark i 2021 sit nye erhvervslån til medlemsvirksomhederne.

Hvad er det for noget?

Crowdlending/-funding er egentlig ikke så stor en nyhed, men et begreb de fleste af os nok har hørt om, i større eller mindre grad.

Ideen opstod omkring 2006 og handler om, at en person eller mindre gruppe søger finansiering i form af investeringer til udførelse af en idé eller et velgørende formål. De enkelte udlån er oftest ganske små, måske 20-30 kr., men en tilstrækkelig stor mængde gør, at der kan skabes reel finansiering..

Udbredelsen af internettet som platform og Facebook som markedsføringsplads har i høj grad medvirket til udviklingen og udbredelsen af crowdlending.

Siden begyndelsen er der sket en stor udvikling, hvor denne finansieringsform som startede med donationer, er blevet kommercialiseret, idet virksomheder har set en forretning i at skabe et sted, en platform, hvor mennesker/virksomheder med behov for at låne, kan mødes med tilsvarende mennesker/virksomheder, som har behov for at investere sine frie midler. Platformen varetager således kontakten imellem låntager og långiver.

Det er dette nye lånemarked, og den modenhedsgrad, det har nået, som har fået Fødevaredanmark til aktivt at gå ind med det, som vi kalder Fødevaredanmark Erhvervslån.

Man kan godt anse crowdlending som en konkurrent til bankerne, men så måske alligevel ikke.

Bankerne er traditionelt ikke interesserede i engagementer med indbygget risiko. Lovgivningen sætter også en væsentlig begrænsning her. Derfor er bankerne ikke særligt interesserede i disse ofte mindre lån til små og mellemstore virksomheder

De største fordele ved crowdlending i forhold til et banklån er:

1. Langt større risikovillighed hos långiverne
2. Hurtig ekspedition - svar inden for fire dage
3. Lånet er uopsigeligt i låneperioden
4. Renten er fast i låneperioden

Samarbejde med Lendino

Vi har valgt crowdlendingtjenesten Lendino som samarbejdspartner på dette område, da det er en etableret og velkørende platform, som benyttes af mange andre organisationer til lignende samarbejder.

Lendino er den første af sin slags i Danmark, etableret i 2013, godkendt af Finanstilsynet siden 2015, og nu en platform med mange tusinde både långivere og låntagere.

Som et eksempel på en lånesag kan nævnes Thise Mejeri, der gennem Lendino og på kun 35 minutter fik opnået tilsagn fra 147 långivere om et samlet lån på 1 mio. kr. Så hurtigt kan det gå!



Kaution

- 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 i, 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 en samlet kapital på ca. 2 mio. kr. og har p.t. ingen aktive kautioner.

Der er således plads til at stille mange garantier – så hvis der går en slagtersvend rundt med lyst til at starte for sig selv, men har svært ved at rejse kapital, så kan det være en rigtig god idé at tage en snak med Kautionsinstituttet – også selv om kapitalbehovet er væsentligt større end 300.000 kr. Erfaringen viser, at alene den tillid, som Danske Slagtermestres Kautionsinstitut – og dermed "branchen" – viser ved at stille kaution, kan virke befordrende på pengeinstitutternes lyst til at yde lån.

Der findes ikke et egentligt ansøgningsskema

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

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

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.



Danske Slagtermestre





Med udvidet HR-abonnement

undgår du mangelfulde indberetninger af:
sygefravær, refusionsansøgninger m.v.
– det kan blive en dyr affære!

Med et udvidet HR-abonnement søges der om refusioner på Virk.dk:

- » Sygdom
- » Barsel
- » Løntilskud
- » Tilskud til voksnelever
- » Fleksjobrefusion (gammel ordning)
- » Elevrefusion ved skoleophold

Samtidig oprettes tilskudssager via Vitas, i sager der angår:

- » Ansættelse med løntilskud
- » Voksenelever
- » Personlig assistance

Som medlem med et **udvidet HR-abonnement** frigøres tid fra administrative opgaver og kontakt til bl.a. kommuner, Udbetaling Danmark og andre instanser.

Fødevarer Danmark er opdateret på regelændringer
– **det giver tryghed for dig!**

For kun 5.500 kr. årligt opnår du disse fordele.

Kontakt juridisk afdeling:

Tlf. 6373 0000 eller info@fvdanmark.dk

hvis du ønsker at tegne et udvidet HR-abonnement
eller blot vil høre nærmere om ordningen.



Brancheforening

Brancheforeningen udfører politisk arbejde ved at have fokus på rammevilkår så medlemmerne har det bedst udgangspunkt for at drive virksomhed.

Vi besøger ordfører jævnligt.

Vi har en god dialog med ministeren på området.

Vi er stærke på politik og har med ordentlighed og god forberedelse opnået stor respekt hos politikere.

Vi vedligeholder overenskomsten.

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 deltager som foreningens stemmeafgivere.

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 DSMs 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 på landsmødet. Forslag til kandidater fra lokalforeningerne og bestyrelsen skal være DSMs sekretariat i hænde senest 14 dage før landsmødet afholdelse.

På valg er:

Kennet Hansen, Østed (modtager genvalg)
Ole Thøgersen, Karby (modtager genvalg)
Allan Smærup, Struer (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 der skal tilstræbes, at de vælges på skift hvert andet år. Valgbare efter denne bestemmelse er alle aktive B-, C- og D-medlemmer af Danske Slagtermestre, jfr. § 38. Virksomhedsmødet blev afholdt den 4. september 2024 i Odense.

På valg er:

- Ronni Cederkof Black Nielsen, Nr. Søby Slagteren (genvalgt)

Valg af suppleanter

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

På valg er:

Christian Maltesen, Birkerød (modtager ikke genvalg)
Jens Bertelsen, Holstebro (modtager ikke genvalg)
3. suppleant er vakant, da Allan Smærup er indtrådt i bestyrelsen

Forening	Antal medl.	Antal delegerede
Nordjylland	32	4
Thisted-Thy	7	1
Århus	21	3
Esbjerg	6	1
Midt-Vest	32	4
Syddanmark	34	4
Sjælland	29	3
København	35	4
	196	24
Afdeling B og C	67	67
Bestyrelsen	8	8
Antal medlemmer /delegerede ved Landsmødet	271	99
Antal stemmer lokalforeninger		196
Antal stemmer afdeling B og C		67
Antal stemmer bestyrelsen		8
Antal stemmer i alt		271