Jaar overzicht 2018

KNS

SINDS 1891

Koninklijke
Nederlandse
Slagers

Voorwoord

Is dit jaar het begin van de opwaartse lijn voor de slagersbranche begonnen? De Slagersmonitor 2017 leert ons dat het marktaandeel van de zelfstandige slagerij licht is toegenomen. Het aantal slagerijen blijft echter afnemen maar de consumptie van vlees is gestabiliseerd. De houding van consumenten ten opzichte van vlees blijft kritisch. Op de Slavakto zagen we dit jaar prachtige slagersproducten met een onderscheidend vermogen, daar rijdt de consument echt wel voor om.

Dat is het kader van de slagersbranche waarin jij, als slager, ondernemer, en wij als secretariaat, bestuurder of ambassadeur van de KNS allen in werken aan een succesvolle branche. In dit jaaroverzicht blikken we terug op de activiteiten van de KNS van het afgelopen jaar. Hiermee willen wij de slagersbranche successen laten vieren, informatie en houvast bieden en toekomstbestendig maken. Dat vinden wij een vorm van waardevermeerdering waar jij baat bij hebt. Hart voor slagers is en blijft ons motto. Kijk met ons terug op 2018.

Fred Karremans
Voorzitter

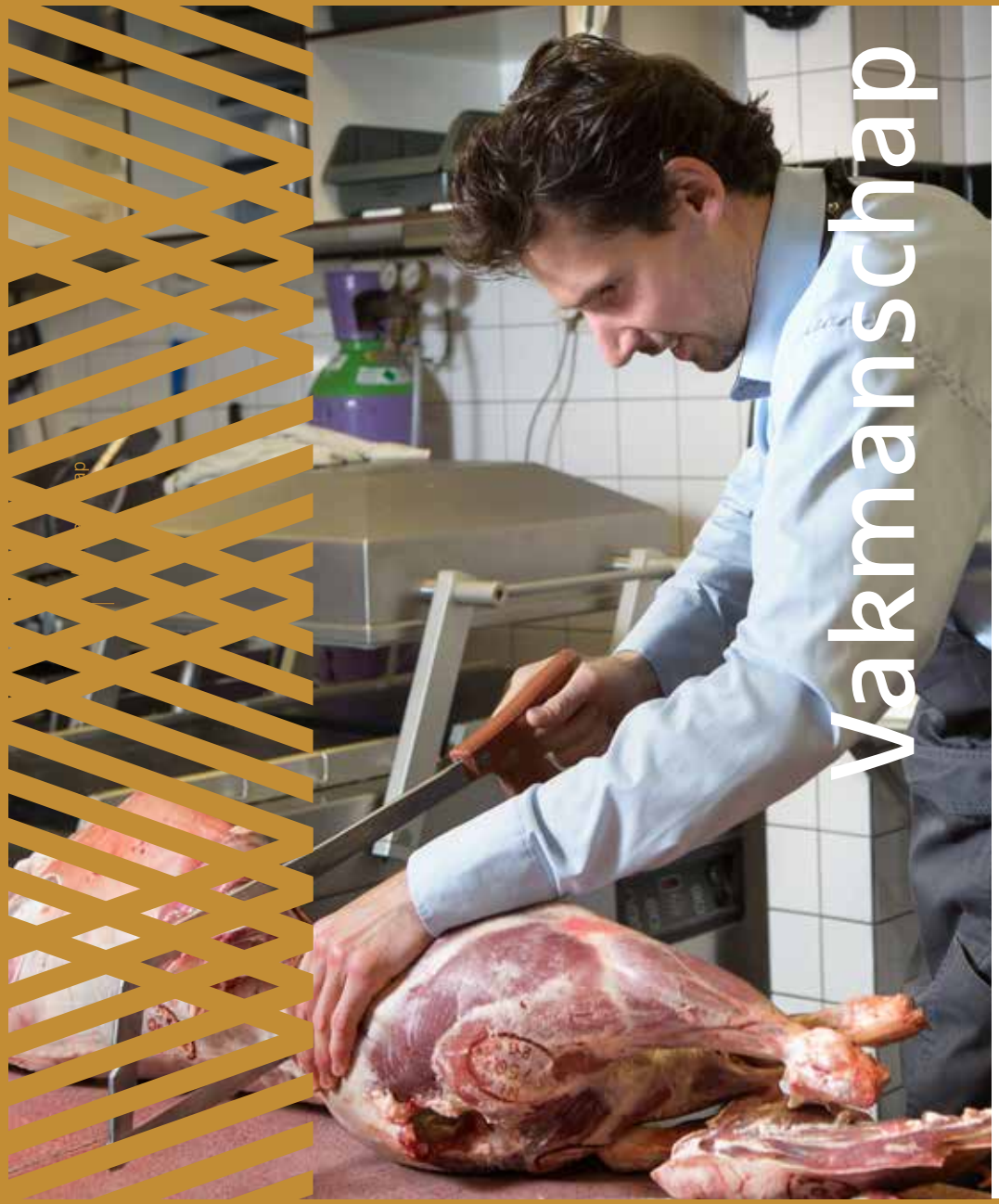
Peter Hoogenboom
Directeur

De Vereniging

2018 was bestuurlijk een stabiel jaar onder het nieuwe voorzitterschap van Fred Karremans. Tijdens de Algemene Ledenvergadering 2018 is Carla van Eijk herbenoemd als bestuurslid voor nog een periode van vier jaar. Verder waren er geen wijzigingen.

Met een kleine afname blijft het ledental redelijk stabiel. Dit heeft een relatie met de trend dat er een gebrek aan opvolgers en geschikt personeel is. Het vak slager heeft dus meer bekendheid nodig. Hier is de KNS, samen met branchepartners, actief in door initiatieven zoals de Ondernemersacademie Food, Dag van de Slager XXL, Meat Your Future Karavaan maar ook door exposure voor het slagersvak in producties als ‘Ik ben slager’ en (het YouTube-kanaal van) ‘Van Slager tot Chef.’

Vakmanschap, ondernemerschap en werkgeverschap vormen consequent de pijlers onder het KNS-beleid en de activiteiten die daaruit voortkomen.



Vakmanschap

Er wordt hard gewerkt aan de ontwikkeling van een nieuwe **hygiënecode** in samenwerking met Bureau de Wit. De GIRA (gevaren en risico-analyse, de basis voor de Hygiënecode) is grotendeels goedgekeurd door de NVWA. De huidige Hygiënecode is al twee jaar online beschikbaar via www.knsnet.nl/onlinehygienecode. Als je een zelfslachtende slager bent en lid van VZS, dan heb je ook toegang tot de modules 'slachten en uitsnijden' en dierenwelzijn'. Deze vormen een aanvulling op de Hygiënecode.

Lobbyactiviteiten door het monitoren van en invloed uitoefenen op ontwikkelingen in relevante wet- en regelgeving blijft een continu proces. De afgelopen maanden kwamen onderwerpen zoals vleestax, cameratoezicht in slachterijen, verhoging laag btw-tarief en het beperken van regeldruk op de verschillende vergadertafels aan de orde. De KNS is lid van de International Butchers' Confederation (IBC). Zo wordt ook in Brussel invloed uitgeoefend op Europese verordeningen.

Dit jaar is een aantal cursussen, zoals Worstmaker, Meester Worstmaker, Aspirant productkeurmeester en Gecertificeerd Productkeurmeester, aangeboden door het **Expertisecentrum**, waarin de KNS een partner is en zelfs het voorzitterschap op zich neemt. Het Expertisecentrum voor het Slagersambacht is sinds 2017 een onafhankelijke stichting voor het behoud van ambacht en vakmanschap in versspeciaalzaken zoals slagerijen. Er zit veel 'ambachtelijke kennis' verborgen bij diegenen die een beroep in het vlees uitoefenen, zowel bij ondernemers als bij medewerkers.

In maart zijn de eerste twee branche erkende **meesterslagers** van Nederland geïnaugureerd. Wouter van de Veen en Dennis van Dun zijn de eerste twee slagers die zichzelf branche erkende meesterslager mogen noemen. De meestertitel is de hoogst haalbare titel in de slagersbranche en toont aan dat een slager het slagersvak in alle

facetten excellent beheerst. Met de introductie van de meestertitel in de branche wordt ook het slagersambacht en vakmanschap behouden voor de toekomst.

De meestertitel voor medewerkers in een verkopende functie kreeg in 2018 een definitieve naam; **meesterverkoper**. Project meesterverkoper is in het najaar gestart met een pilot. De beoordelaars hebben in het najaar een training gehad van Cinop. Het echte traject voor meesterverkoper gaat in 2019 van start.

Vakwedstrijden zijn belangrijk. Het doel is om de kwaliteit op productniveau te verbeteren en een positieve bijdrage te leveren aan vakmanschap en het branche-imago door de media aandacht. Met succes zijn de eigen vakwedstrijden georganiseerd; de **Grote Grillworsttest**, de **Spareribs Trophy**, waarvan de winnende spareribs ook weer geserveerd mochten worden op de Binnenhof Barbecue 2018 aan de politiek, en de **Lekkerste Bal Gehakt**. Eenmalig is een speciale vakwedstrijd georganiseerd i.s.m. De Telegraaf, het **Perfecte Pekelvlees**.

Ook ondersteunt de KNS andere branche-initiatieven zoals **Gouden Slagersring** en **Arnhem Rookworststad**. De Gouden Slagersring laat door het thema innovatie en zout-reductie de maatschappelijke betrokkenheid zien en zette daarmee de slagers positief op de kaart. Bij Arnhem Rookworststad wordt al enige jaren de KNS-innovatieprijs uitgereikt. Ook sponsort de KNS de vakwedstrijden van de Slavakto met een aantal categorieën. Daarnaast levert de KNS een grote bijdrage aan de internationale vakwedstrijd IYBC in de organisatie en communicatie van de wedstrijd. Wessel Starink en Kevin van der Veen vormden samen het Nederlands team. In de wedstrijd in Frankfurt in februari behaalden zij beiden de tweede plaats op een onderdeel. Volgend jaar, in 2019, vertegenwoordigen Josja

IBC-vergadering in Brussel

Slagerij van Tilburg wint de Spareribs Trophy

De eerste twee meesterslagers, Dennis van Dun en Wouter van de Veen

Keurslager Braamskamp wint de Grote Grillworsttest

Haagsma en Dylan van Leeuwen Nederland. Tessa Moerland is reserve-kandidaat.

Jong geleerd, oud gedaan, dat was het thema van dit jaar bij de **Dag van de Slager** van 24 tot en met 26 mei. Door de activiteiten van de deelnemende slagers stond het vakmanschap centraal, met deze editie meer aandacht voor jongeren. Ook de enorme stroom aandacht van landelijke media zoals RTL Live, AD, NOS en de Telegraaf zorgde voor meer bekendheid van het slagersvak.
Deelnemende slagers aan de Dag van de Slager XXL kregen een uitgebreid gratis promotiepakket. Om jongeren aan te spreken vlogden Youtubers Kalvijn en Senna en maakten stories over hun bezoek aan slager Arend ten Wolde en Josja Haagsma, waar zij probeerden te raden welk vlees zij geserveerd kregen. De KNS voert dit project uit in opdracht van Sovvb.

Om de slagers- en foodbranche toekomstbestendig te maken, is de **Ondernemersacademie Food** opgericht. Deze academie leidt mensen met werkervaring en zij-instromers op tot allround foodondernemer. In november opende Mona Keijzer de opleiding officieel. De Ondernemersacademie Food is opgericht door SVO vakopleiding food in samenwerking met de Koninklijke Nederlandse Slagers.

Om het slagersvak meer bekendheid te geven onder jongeren van het vmbo en havo is Sovvb al jaren actief met de **Meat Your Future Karavaan**. In 2018 zijn weer circa 50 scholen bezocht met de Meat your Futute Karavaan. De KNS voert deze Sovvb-activiteit uit.

Het slagersambacht en het vakmanschap kwam, na drie jaar op tv, dit jaar in beeld bij **Van Slager tot Chef** online. Hiermee krijgt het vakmanschap meer bekendheid onder jongeren. Ook is er een nieuw Youtube-kanaal gelanceerd, 'Ik ben slager', waarin jonge slagers te zien zijn in hun dagelijkse werkzaamheden. De eerste serie videoproducties voor Van Slager tot Chef online worden mede mogelijk gemaakt door de KNS, Manhard en Verstegen Spices & Sauces.

De **Vereniging Zelfslachtende Slagers** bestaat inmiddels vier jaar. Lidmaatschap van de VZS geeft deze groep slagers een aantal rechten zoals het gebruik van modules en protocollen die VZS voor haar leden ontwikkelt. Voorbeelden zijn de Module slachten en uitsnijden, de Module dierenwelzijn en het Protocol eenvoudige wasplaats. Dergelijke producten zijn in nauw overleg met de NVWA ontwikkeld en vastgesteld.

In de afgelopen 12 maanden is gewerkt aan het verder ontwikkelen van **Slagerspassie**. De magazines Vis, Kip en Vleeswaren zijn gelanceerd. Ook zijn bestaande magazines aangevuld met items over wild, bbq en de rijpingskast.

Op verzoek ontvangen slagers **informatie** over voedselveiligheid, etikettering, productinformatie, erkenningen etc.

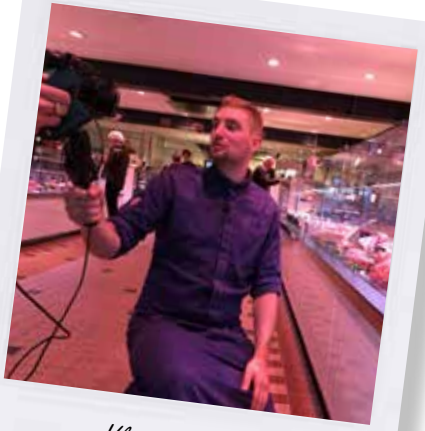
De KNS is een 4-jarig samenwerkingsverband aangegaan met Wageningen University & Research (WUR) onder het project **Plant-4Texture**. Doel is om de slager concrete handvatten te bieden om goede plantaardige of hybride producten te produceren. Met deze nieuwe vorm van vakmanschap kan de slager inspelen op trends en ontwikkelingen.

Er is periodiek overleg met de **NVWA** over hygiëne en etikettering in ambachtelijke foodbranches en over de zelfslachtende slagers. In 2018 vonden ook overleggen plaats over de Hygiënecode, discussie vleesbereiding en vleesproduct en het waarschuwingsetiket voor pluimveevlees.

Ondernemersacademie Food

ALV zelfslachtende slagers

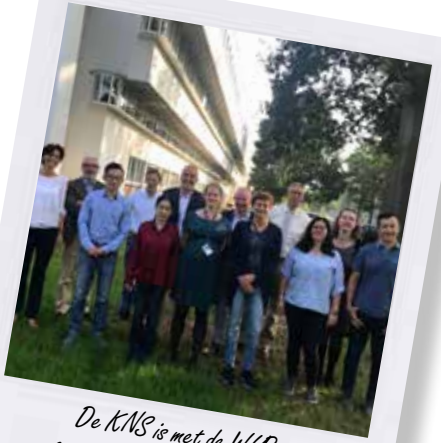
Van Slager tot Chef online



Vloggende slagers
op Slagerspassie

Meat Your Future Karavaan

Nieuw magazine
op Slagerspassie: kip



De KNS is met de WUR
een samenwerking aangegaan
in het Project Plant 4 Texture

Werkgeverschap

Na drie onderhandelingsrondes hebben de KNS, FNV en CNV Vakmensen in januari een akkoord bereikt over een nieuwe **Cao voor het Slagersbedrijf**. Onderdeel van het resultaat is een loonsverhoging van 1,75% per 1 februari 2018. Deze cao heeft een looptijd van 1 oktober 2017 tot en met 31 december 2018.

Orba is per 1 juli ingevoerd. In de huidige Cao voor het Slagersbedrijf is de invoering van functiewaarderingssysteem Orba één van de gemaakte afspraken tussen werkgevers en werknemers. In mei organiseerde de KNS opnieuw workshops voor leden van de KNS over Orba. Op orba.slagers.nl is alle informatie beschikbaar, zoals handboek, uitlegvideo's, handige documenten en meer. Ook kon je met ledenkorting gebruik maken van adviseurs van EVZ voor de invoering van ORBA in jouw bedrijf. Het magazine Orba is op Slagerspassie weer live gezet. Handige middelen om weer in de materie te duiken.

PAWW: nieuwe uitkeringsregeling voor medewerkers. Voor werknemers uit de slagersbranche wordt een geheel nieuwe cao afgesloten waarin een aanvullende uitkering is geregeld om het korter maken en de opbouw van de WW-uitkeringen en de loongerelateerde WGA-uitkeringen te repareren. Deze aparte cao, genaamd Cao Private Aanvulling WW en WGA (PAWW), wordt uitgevoerd door de Stichting PAWW en is per 1 december 2018 in werking getreden. De premie van 0,2% in 2018 komt voor rekening van werknemers. Deze cao staat los van de Cao voor het Slagersbedrijf.

Met de **Subsidieregeling praktijkleren** stimuleert het ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap werkgevers om BBL-leerplaatsen aan te bieden. Deze regeling is een tegemoetkoming in de kosten voor leerbedrijven die een mbo-student begeleiden die de beroepsbegeleidende leerweg (BBL) volgt. Als betrokken opleider heeft SVO handige documenten

ontwikkeld die leerbedrijven helpen bij het aanvragen van deze subsidie.

Het Pensioenfonds voor het Slagersbedrijf heeft de **ESG award** voor de meest duurzame beleggingen gewonnen. Deze is op 6 juni uitgereikt tijdens de Pensioen Pro Awards, de jaarlijkse vakprijzen voor de pensioensector. Wim van den Brink, voorzitter van het pensioenfonds (namens de Koninklijke Nederlandse Slagers) nam trots, samen met Laetitia de Leede en Frans van de Veen, leden van de Beleggingscommissie, de award in ontvangst.

In de afgelopen 12 maanden is gewerkt aan het verder ontwikkelen van Slagerspassie. Het magazine '**een nieuwe medewerker**' is gelanceerd.

Het **personeelshandboek** voor de slagerij staat online op knsnet.nl. De KNS, FNV en CNV Vakmensen hebben samen met SAS ZorgPortaal, Administratie Groep Holland (AGH) en de Vereniging van Keurslagers de handen ineengeslagen om ten behoeve van de gehele branche een uitgebreid personeelshandboek op te stellen. Goed werkgeverschap is essentieel voor instroom en behoud van werknemers binnen de slagersbranche. Daarom is er een uitgebreid personeelshandboek opgesteld.

De online BHV-tool **Help 123** is nu twee jaar online. Help123 is een bhv-tool waarmee bedrijfshulpverlening in het bedrijf veilig, eenvoudig en betaalbaar is.

Met het project '**Veilig en gezond werken in de slagersbranche**' en daaraan verbonden het RIE-abonnement, wordt doorgegaan met als doel het veiligheids- en gezondheidsbewustzijn binnen de bedrijven te vergroten gaat van start.

De slagersbranche kent op dit moment een seniorenregeling op basis van 80% werken, 90% loon en 100% pensioenopbouw. Naast de huidige regeling wordt een tweede seniorenregeling voor 60-jarigen en ouder op basis van 95-100-100% ingevoerd. De invoeringsdatum van de nieuwe regeling is 1 januari 2019.

Per 1 januari 2019 wordt een nieuwe vijfjarige **Cao VOS** afgesloten. Op grond van deze cao wordt een premie bij werkgevers geheven voor het financieren van activiteiten gericht op scholing van werknemers, arbeidsomstandigheden, het vinden van nieuwe medewerkers voor de branche, het creëren van goede arbeidsverhoudingen en cao-gerelateerde zaken.

Ondernemerschap

De KNS is actief om administratieve lasten en de hieraan verbonden kosten terug te dringen door participatie in de werkgroep Administratieve Lasten en Regeldruk (VNO-NCW - MKB-NL) en in het project '**Maatwerkaanpak Winkelambacht 2.0**', dat in september van start ging.

Individuele dienstverlening blijft een belangrijk speerpunt. Leden werden op verzoek ondersteund in bedrijfseconomische-, marketingtechnische en juridische vraagstukken.

Ook de individuele begeleiding en advisering in het toepassen van **wet- en regelgeving** inzake ondernemerschap heeft de nodige aandacht gehad. Denk aan vraagstukken rondom het huurrecht.

Deelname aan **Members' Benefits** zorgde ook het afgelopen jaar weer voor ledenvoordeel op o.a. verzekeringen, online ondernemen en bedrijfskoffie.

Voor alle aanstormende ondernemers is er een nieuw magazine ontwikkeld op Slagerspassie: **Een eigen bedrijf starten**. Hierin het verhaal van jonge ondernemers over hoe zij dit hebben aangepakt en ervaren. Een aantal slagers is dit jaar voor Slagerspassie gaan vloggen en delen zo hun ervaringen met kijkers. Ook zijn magazines gelanceerd over productgroepen vis, kip en vleeswaren.

Per 25 mei 2018 is de **Algemene Verordening Gegevensbescherming** (AVG), ook wel General Data Protection Regulation (GDPR) genoemd, van toepassing geworden. De AVG vervangt de Wet bescherming persoonsgegevens (Wbp). De KNS heeft voor leden een dossier op knsnet.nl gemaakt met daarin een stappenplan, tips, maar ook voorbeelddocumenten zoals een datalekregister en een protocol datalek- en beveiligingsincidenten en meer.

De inspiratiegroepen **MXL, MVS, Ppas en PJS** hebben dit jaar

weer diverse bezoeken en bijeenkomsten gehad, waar inspiratie is opgedaan en gedeeld, met als doel om succesvol te ondernemen.

Op **Instagram** kunnen slagersondernemers nu ook Slagerspassie en Dag van de Slager vinden, voor tips en inspiratie.

Het **Inspiratiecongres** van de KNS, gratis voor haar leden, heeft 26 juni plaatsgevonden bij Innstyle, gelegen aan de prachtige plas van Maarssen. Retaildeskundige Paul Moers en bbq-guru Jord Althuizen trakteerden de aanwezigen op inspirerende ondernemersverhalen en -tips.

Dit jaar zijn de eerste slagers gecertificeerd voor het **Beter Leven Keurmerk**. Om de controle goed te kunnen borgen moeten slagers, die overschakelen naar het Beter Leven Keurmerk, een vleessoort compleet vervangen door Beter Leven vlees. De methode van borging van het Beter Leven Keurmerk was tot vorig jaar vooral gericht op verpakte producten en afzet via supermarkten. Een praktische methode voor slagerijen ontbrak, terwijl daar juist de vraag om ook gebruik te kunnen maken van het keurmerk toeneemt. Stichting Beter Leven Keurmerk heeft daarom, in samenwerking met het network MeatNL en praktijkbedrijven uit de achterban van de KNS, gewerkt aan een praktische methode voor borging in ook slagerijen.

Inspiratiecongres

Mannen Vakgroep Slagers op pad

Beter Leven Keurmerk bij Keurslagerij Jellema

Inspiratiecongres

Inspiratiecongres

Dit jaar is, in samenwerking met onderzoeksbureau Gfk, weer een **Slagersmonitor** uitgevoerd. De Slagersmonitor heeft tot doel om de totale slagersbranche voor 2017 in kaart te brengen. De KNS kan met deze gegevens de belangen van slagers beter behartigen, bijvoorbeeld richting banken bij financieringsaanvragen. Bovendien kun jij als lid, met de resultaten, beter worden geadviseerd over de beste assortimenten en doelgroepen voor jouw slagerij.

Gelet op de problematiek rondom bedrijfsopvolging heeft de KNS een **database voor slagerijen** actief in de markt gezet. Er is een flink aantal zittende ondernemers, die op zoek zijn naar opvolgers en/of overnamekandidaten, maar ook potentiele ondernemers, die op zoek zijn naar een slagerij. De KNS brengt deze partijen graag bij elkaar.

Slagers zijn opgeroepen om mee te doen aan een onderzoek over **betalingsverkeer**. In het Convenant Betalingsverkeer wordt door detailhandel, horeca, tankstations en banken gewerkt aan een efficiënter en veiliger betalingsverkeer. De KNS is aangesloten op dit convenant via de Stichting Bevorderen Efficiënt Betalen.

Slagersmonitor
2017 facts en figures

- Nederland telt **1818 slagerijen** (Bron: Locatus)
- **13,4%** van de vleesverkoop wordt **verkocht bij de slager**. Dat is iets hoger dan in 2014.
- Die 13,4% staat voor **868 miljoen euro** in 2017.
- **84%** van de omzet van de slager wordt gemaakt door **winkelverkoop**
- De overige **16%** wordt gerealiseerd door **levering aan horeca & bedrijven, catering, en verkoop aan derden**
- Het aandeel **verkoop aan derden** (32,5%) is gestegen ten opzichte van 2014 en zit nu ongeveer op hetzelfde niveau als in 2011.
- Het aandeel **party/catering verkopen** (22,8%) is afgenomen en niet eerder zo laag geweest.
- Binnen de slagersmarkt is het aandeel **pluimveevlees, vlugklaar, maaltijden en BBQ/gourmet/fondue** gestegen ten opzichte van 2014.
- De omzet van **rundvlees**, inclusief gehakt, is gelijk gebleven ten opzichte van 2104.
- Steeds meer huishoudens **kopen online** vlees. Dit zijn vooral de huishoudens met kinderen en een hoog inkomen die op zoek zijn naar gemak.
- Het grootste gedeelte van het volume van de slager komt van de **2-persoons huishoudens**.
- Zowel de **bestedingen**, als de **aankoopfrequentie**, als het **volume** voor de vers vlees-aankopen zijn gedaald. Alleen de prijs per besteding is omhoog gegaan, waardoor het verlies beperkt blijft.
- Vlees met een **duurzaam karakter** scoort bij consumenten vooral op het thema van diervriendelijkheid en minder op milieu. Echter, uit onderzoek blijkt dat consumenten voor de helft van de gevallen vlees uit de supermarkt, de ambulante handel en in een groothandel dezelfde waarde toekennen. Vlees van een boerderijwinkel wordt in 37% als duurzamer (beter en veel beter) dan bij de slager ervaren.