

Landssamband bakameistara

SI Fréttauki Samtaka iðnaðarins

3. tbl. • 11. árg. 2005

Horft um öxl

Kæru félagar,
Undirritaður stendur nú á tímamótum í eigin rekstri en áform eru uppi um að hefja rekstur bakarís vestan hafs á næsta ári. Þar sem ýmsar breytingar eru framundan en aðrar að baki, eru margar hugleiðingar sem sækja að. Þegar horft er til baka og litið yfir starf félagsins síðastliðin sex ár er margt sem rifjast upp enda hefur félagið okkar unnið að mörgum áhugaverðum málum.



Reynir Þorleifsson formaður LABAK

Ég minnst stefnumótunarfundar, sem við höldum í Borgarnesi fyrir nokkrum árum, þar sem við settum okkur markmið og framtíðarsýn um það hvernig bakaríin yrðu eftir 5 ár og það má með sanni segja að margt hafi ræst af þeirri sýn. Bakaríin eru orðin stórglæsileg, mörg hver, sýnilegri, úrvalið fjölbreyttara og vörurnar vandaðar. Allt þetta hefur skilað sér í aukinni sölu.

Einnig ber að nefna hin svokölluðu markaðsverkefni okkar þar sem átak hefur verið gert í mörgum og mismunandi málum. Sum hafa gengið framúrskarandi vel en önnur síður. Allt hefur þetta þó skilað félaginu góðri auglýsingu en það er með þessi mál eins og önnur að maður uppsker eins og maður sáir og því er útkoman mis-

góð eftir virkni hvers félagsmanns eða bakarís.

Að venju eru ýmis mál framundan, sem þarfnast krafta okkar allra, bæði þau hefðbundnu sem og t.d. viðbrögð og úrvinnsla gagnvart hækkininni á orkuveitunni og reyndar á ýmsum öðrum kostnaðarliðum í rekstri bakaría undanfarið. Það skiptir því miklu máli að við félagsmenn sýnum samstöðu svo að félagið okkar dafni sem best um ókomna framtíð.

Ég óska ykkur öllum gleðilegrar hátíðar og farsældar í leik og starfi á komandi ári.

Reynir Þorleifsson



Aðalfundur LABAK 4. mars 2006

Aðalfundur LABAK verður haldinn 4. mars 2006. Stjórn félagsins hefur ákveðið að fyrst um sinn verði kaupstefna LABAK haldin annað hvert ár þannig að hún verður þá næst haldin árið 2007.



Hópfærð á IBA 2006

Iba sýningin verður haldin í München í Þýskalandi 3.-9. október 2006. LABAK félögum býðst að taka þátt í hópfærð á sýninguna. Flogið verður til München með viðkomu í Kaupmannahöfn miðvikudaginn 4. október og heim sunnudaginn 8. október. Gist verður á Hotel Krone í miðborg München í fjórar nætur. Ferðin kostar tæpar 85.000 krónur á mann miðað við gistingu í tveggja manna herbergi. Viðbótargjald vegna einbýlis er um 15.000 krónur. Innifalið í verði er flug, flugvallarskattar, gisting og far til og frá hóteli en verð miðast við gengi 1. desember. Þeir sem hafa áhuga eru beðnir að hafa samband við skrifstofu SI í síma 591 0100.

Landssamband bakameistara

óskar lesendum fréttabréfsins

gleðilegra jóla og

farsældar á komandi ári



Októberfest - þýskir dagar í íslenskum bakaríum



LABAK efndi til Þýskra daga í bakaríum fyrri hluta októbermánaðar. Þar var lögð áhersla á gróf brauð og kökur að þýskum sið. Félagið fékk Þýsk-íslenska viðskiptaráðið í lið með sér við undirbúning verkefnisins og gaf það verkefninu enn þýskara yfirbragð.

Verkefninu var hleypt af stökunum með veglegum hætti laugardaginn 1. október með Októberfest í veislutjaldi í miðbæ Reykjavíkur. Þangað var boðið félagsmönnum, birgjum og öðrum velunnurum félagsins, svo og félagsmönnum Þýsk-íslenska viðskiptaráðsins. Á hátíðinni svignuðu borð undan kræsingum sem stjórn félagsins og birgjar lögðu til, hljómsveit skemmti gestum og Reynir Carl Þorleifsson, formaður LABAK og fulltrúi þýska sendiráðsins tóku til máls.

Samkoman var mjög vel sótt og þótti takast hið besta. Birgjar sýndu verkefninu mikinn áhuga lögðu til uppskriftir og leiðbeiningar við framleiðslu þýskra brauða og kaka. Innbak efndi til kynningar og móttöku í húsakynnum sínum að Miðhrauni 16 í september. Þar voru kynnt hráefni í ýmsar þýskar vörur s.s. Bæjarbrauð, Holsteinbrauð, Mischbrauð og Berlínartertu.

Kornax bauð hins vegar til lokahófs Þýsku daganna í lok október þar sem danskur bakari frá Bakemark kynnti ýmsar nýjungar s.s. Karp's kökublöndur, þýsk brauð og ýmsar aðrar brauðablöndur. Eftir kynninguna var boðið var upp á glæsilegar veitingar, reiddar fram af matreiðslumönnum frá Jóhanni Ólafssyni ehf., og hljóðfæraleikarar úr hljómsveitinni "Á móti sól" skemmtu veislugestum.









Norrænt samstarf

Jóhannes Felixson sótti fund norrænna bakarásambanda í Kaupmannahöfn í október.

Þar var meðal annars rætt um Nordbag sýninguna sem sagt er frá á bls. 8. Þar munu bakarar keppa og vonandi gefst okkur færi á að senda lið í keppnina. Einnig var sagt frá starfsemi upplýsingaseturs sem dönsku iðnrekendasamtökin hafa sett á laggirnar. Markmiðið með setrinu er að veita framleiðendum, neytendum og fjölmiðlum upplýsingar um eiginleika brauð og annars kornmetis, halda uppi vísindalegri umræðu um áhrif brauðneyslu á næringu og brúa bilið milli þekkingar, sem verður til með rannsókn-um, neytenda og iðnaðar.

Dönsku bakarásamtökin binda miklar vonir við starfsemi upplýsingasetursins og okkur Íslendingum býðst að fylgjast með þessari starfsemi eftir því sem við ráðum við. Þá var greint frá hugmyndum Dana um að koma upp þrepaskiptu bakaranámi sem gerir mönnum kleift að taka bakaranámið í áföngum sem gefa hver um sig tiltekin réttindi án þess að menn séu endilega búinir að ljúka sveinsprófi. Þetta er hugsað til að hvetja ungt fólk til að koma inn í fagið en öðlast fljótt takmörkuð réttindi til að starfa í bakaríum.

Jóhannes fylgdist einnig með Evrópu-keppni ungra bakara (yngri en 23 ára) sem fram fór í Ringsted. Keppnin verður næst haldin í Lúxemborg eftir ár. Jóhannes, sem jafnframt er forseti Klúbbs bakameistara býður fram krafta Klúbbsins við að undirbúa lið til að taka þátt í þeirri keppni.



Félagsfundur

LABAK stóð fyrir opnum félagsfundi í byrjun nóvember. Þar var meðal annars rætt um breytingar á orkutöxtum, samstarf norrænna bakarafélaga, námskeið fyrir franska kennara í bakaraiðn og bakarásýningar.

Piparkökuhjörtu í Kringlunni í boði Kötlul

Helgina 5.-6. desember efndi Katla til kynningar á piparkökuhjörtum úr hráefnum fyrirtækisins í samstarfi við nemendur bakaradeildar Hótel- og matvælskólans í Kópavogi. Katla lagði til allt hráefni og nemendurnir bökuðu rúmlega 1000

piparkökuhjörtu. Á laugardegi og sunnudegi, 5. og 6. desemberlögðu þeir leið sína í Kringluna og dreifðu hjörtunum ókeypis til gesta og gangandi með áletrun úr glassúri að vali viðtakenda. Þetta framtak vakti mikla lukku gesta í Kringlunni.



SI

ÍSLENSKUR IÐNAÐUR
3. töl. Desember 2005

ISSN 1022-7741

För í prentsmiðju: 14.12.2005

Prentvinnsla: Prenttækni hf.

Útgefandi: Samtök iðnaðarins

Borgartúni 35, 105 Reykjavík

Sími: 591 0100, fax: 591 0101

Kennitala 511093-2019

www.si.is, netfang: ritstjorn@si.is

Ritstjóri og ábyrgðarmaður: Ragnheiður

Héðinsdóttir - Umbrot: Þóra Ólafsdóttir

Málfarsráðgjöf: Þóra Kristín Jónsdóttir

Fjölmiðlum er frjálst að nota ritað efni úr

Íslenskum iðnaði í heild sinni eða að hluta.

Fjölmiðlamenn eru vinsamlegast beðnir

á að geta heimildar í slíkum tilvikum.

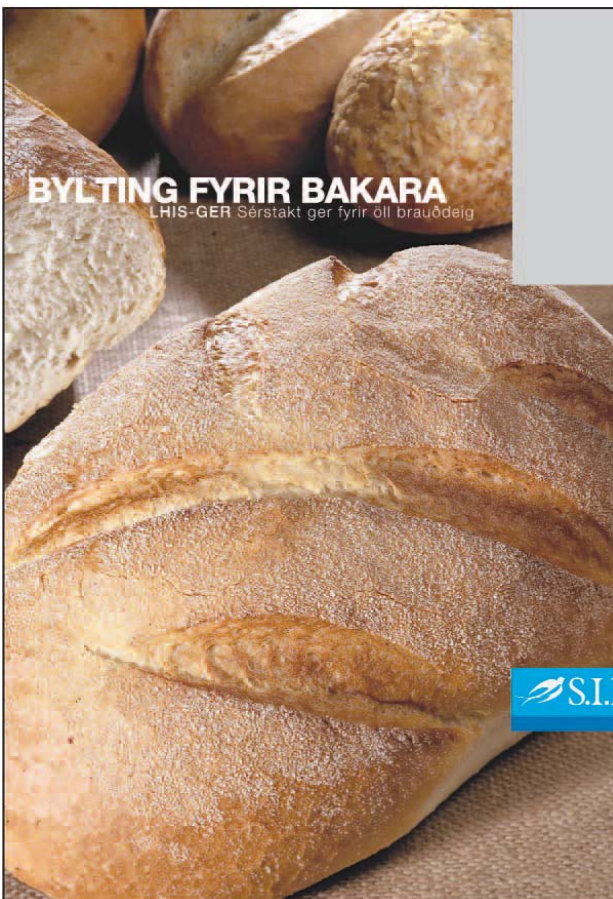
Hróður íslenskra fagmanna berst víða

Síðastliðið sumar barst LABAK erindi frá Frakklandi þess efnis hvort hægt væri að fá íslenskan bakameistara til að leiðbeina á námskeiði fyrir franska kennara í bakaraiðn.

Tildrög málsins voru þau að Frakkarnir höfðu séð til Jóns Rúnars og félaga í bakarakeppninni á Nordbag 2004 og orðið svo hrifnir að þeir vildu að landar sínir fengju að njóta íslenskra hæfileika á einhvern hátt. Stjórn LABAK þótti því sjálfgefið að athuga hvort Jón Rúnar Arilússon gæti tekið að sér þetta verkefni. Það var auðsótt og Jón fór til Frakklands í byrjun júlí. Við höfðum reiknað með að hans framlag yrði einn af fleiri dagskrárliðum á námskeiði kennaranna en annað kom á daginn.

Þegar Jón kom á staðinn reyndist hann vera eini leiðbeinandi á námskeiðinu. Þátttakendahópnum var skipt í tvennt og hann keyrði í gegnum sama prógrammið tvisvar, sinn daginn með hvorum hópi. Hann sýndi þeim daglegar framleiðsluvörur í íslenskum bakaríum, s.s. ostaslaufur, snúða, hvítlauchsbrauð og margt fleira. Frakkarnir voru mjög hrifnir af því sem hann sýndi þeim og undrandi á þeirri fagmennsku sem tíðkast á Íslandi. Stöðnun háir mjög frönskum bökurum og vöruúrval í bakaríum er takmarkað.

Að námskeiðinu loknu vildu þeir óðir og uppvægir fá hann til að koma út aftur og kenna þeim meira og er hann nú kominn í mjög gott samband við marga franska bakara. Hann heimsótti líka bakarí og stendur til boða að fá ýmsar franskar brauð- og kökuuppskriftir frá þessum frönsku kunningjum. Jón hefur áhuga á að koma á sambandi milli Hótel- og matvælskólans í Kópavogi og franska skóla.



BYLTING FYRIR BAKARA

LHIS-GER Sérstakt ger fyrir öll brauðdeig

BYLTING FYRIR BAKARA

LHIS-ger (Levure à Humidité Interédiaire Surgelée) er fryst ger sem hefur sómu áferð og eiginleika í meðhöndlun og þurrger, jafnvel við -20°C. S. I. Lesaffre hefur þróað LHIS-ger sérstaklega með það fyrir augum að gera fagbökurum kleift að auka stöðugleika og gæði frysts brauðdeigs, einkum þegar það er geymt lengi.

KOSTIR LHIS-GERS

- GEYMIST Í 18 MÁNUÐI
- 2,5 SINNUM MINNA MAGN Í NOTKUN
- 100% STÖÐUGLEIKI
- HAGKVEMARI INNKAUP
- MILLISTIG ÞURR- OG PRESSUGERS
- GERJUNARGETA HELST MJÖG LENGI
- SÚREFNI OG GUFUR Hafa engin áhrif
- FROSTEFNI HEYRA SÖGUNNI TIL
- HJÁLPAFNAKERFIÐ CROUSTILIS OG LHIS-GER ER HEILDARLAUSN FYRIR BAKARA SEM GEFUR
- STÖÐUG GÆÐI OG FALLEGT ÚTLIT.

 S.I. Lesaffre

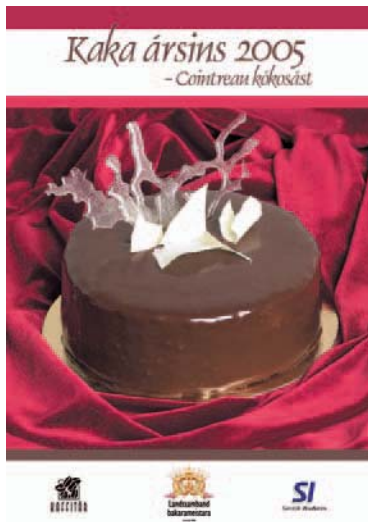


Eðal ehf • Katla
Klettháls 3 - 110 Reykjavík
sími 567 4422 - www.katla.is

Stórafræmli á árinu



Óvenjumikið var um stórafræmli félagsmanna á árinu. Hvorki meira né minna en fjórir félagsmenn urðu sextugir á árinu, þeir Guðmundur Hlynur Guðmundsson, Stefán Sandholt, Valgeir Þorláksson og Júlíus Matthíasson, Óttar Bjarnason varð fimmtugur og Sigurður Enoðsson fer-tugur. LABAK óskar þeim öllum hjartanlega til hamingju með þessi tímamót.



Kaka ársins verður, að vanda, kynnt í aðildarbakarí-um LABAK á konudaginn, 19. febrúar 2006. Uppskrift kökunnar er að þessu sinni úr smiðju markaðshóps félagsins í samvinnu við stjórnina. Kakan verður kynnt á sama hátt og venju-lega með veggspjaldi í bak-aríum og sameiginlegum auglýsingum í útvarpi.



Nordbag 2006

Nordbag bakarásýningin verður haldin í Herning í Danmörku 19.-22. mars 2006.

Sýningin verður haldin samtímis FoodExpo sýningunni eins og árið 2004. LABAK ætlar ekki að efna til hópferðar á Nordbag að þessu sinni en hugsanlega er hægt að útvega hótélherbergi gegnum dönsku bakarasmötökin, fyrir þá sem þess óska, ef haft er samband fljótlega. Vonast er til að íslenskt lið keppi í bakarakeppni á sýningunni.

KORNAX

Korngörðum 11, 104 Reykjavík
Sími: 540 8700
Fax: 540 8777
www.kornax.is

Bjartur Logi Finnsson, farsími 860 8602
Hafdís Arnardóttir, farsími 699 2439

Kjarnavörur



Miðhraun 16
210 Garðabær
Sími: 565 1430
Fax: 565 1455
Netfang: kjarnavorur@kjarnavorur.is

	GSM sími	Heimasími
Guðjón Rúnarsson	892 1108	553 6310
Skarphéðinn Gunnarsson	893 9470	551 4065