



Landssamband bakameistara



4. tbl. 12. árg.

Fréttauki Samtaka iðnaðarins

Desember 2006



Kæru félagar
Nú þegar árinu fer senn að ljúka er rétt að staldra við, horfa um öxl og skoða hvað farið hefur vel og hvað miður.

Eins og alkunna er reynist mjög erfitt að fá afgreiðslufólk til starfa og hjá sumum fyrirtækjum ríkir hálfgert neyðarástand vegna manneklu. Ég hef því velt því fyrir mér hvort LABAK ásamt öðrum hagsmunasamtökum eigi að koma að þessu máli? Ástandið fer bara versnandi.

Í byrjun árs höfðum við áhyggjur af háu raforkuverði en með þrautseigju og samstarfi bakara og Samtaka iðnaðarins náðum við góða lendingu í þeim málum miðað við aðstæður og höfum við nú gert samkomulag við Hitaveitu Suðurnesja. Í þessu máli sýndi sig hve samstaða meðal okkar skiptir miklu máli.

Á síðasta aðalfundi var tekin ákvörðun um að næsta markaðsátak yrði um gróf brauð og hollustu brauða. Ákveðið var að láta útbúa bækling og dreifa síðan til viðskiptavina. Þetta átak tel ég að hafi heppnast gríðarlega vel. Birgjar okkar tóku vel við sér og bakarar hafa sett í margar nýjar brauðtegundir í ofninn.

Á haustdögum var farin hópferð á vegum LABAK á IBA í München. Fararstjórar voru að vanda Ragnheiður og Þóra. Hópurinn hafði hótelið nánast út af fyrir sig og þar skapaðist mikil og góð stemmning. Á kvöldin sáu Arnór og fjölskylda um spil og söng við mikinn fögnuð viðstaddra og var þetta í heildina virkilega skemmtileg ferð.

Á síðari árum hefur orðið mikil breyting á umhverfi bakara og má þar t.d. nefna að innflutningur á brauðvörum hefur aukist mjög. Innfluttar brauðvörur sjást æ víðar og á metnaðarfullstu veitingastöðum eru t.d. borin fram upphituð innflutt

rúnstykki. Þetta breytta umhverfi bakara hefur orðið til þess að þeir leggja ríkari áherslu á búðirnar sínar enda hafa þeir gert sér grein fyrir að það að auglýsa og gera sig sýnilegir er arðbær og nauðsynlegur fórnarkostnaður. Þegar einn okkar auglýsir vekur hann athygli á öllum hinum.

Ég vona að næsta ár verði okkur eins gott og það sem er að líða.

Kveðja Reynir Carl Þorleifsson

P.s. Sá stórvíðburður gerðist á árinu að Ragnheiður Héðinsdóttir varð fimmtug. Hjartanlega til hamingju Ragnheiður.



Landssamband bakameistara óskar félagsmönnum og öðrum lesendum blaðsins gleðilegrar jólahátíðar, árs og friðar

bls. 2

Kaka ársins 2007

bls. 2

ÍÐAN fræðslusetur

bls. 3

iba Stórbrotin tækni á IBA 2006

bls. 4

Markaðsmál, aðalfundur og kaupstefna 2007

Ný og glæsileg verslun Mosfellsbakarís



Mosfellsbakarí opnaði nýlega glæsilega verslun í Miðbæ við Háaleitisbraut eftir gagngerar endurbætur. Innréttingar eru allar að ítölskum hætti, hannaðar á Ítalíu eftir forskrift eigenda bakarísins. Verslunin skiptist í nokkur svæði, hefðbundið afgreiðsluborð með bakarísvörum, eyju með súkkulaði, kaffi, konfekt- og isafgreiðslu, sæti fyrir gesti og skápa með alls konar góðgæti. Verslunin, sem er í senn glæsileg og hlýleg, á sér ekki hliðstæðu á hér á landi og viðbrögðin hafa ekki látið á sér standa. Þar er alltaf ös. Á bak við verslunina hefur Hafliði Ragnarsson, konfektmeistari, komið sér upp glæsilegri aðstöðu fyrir konfektgerðina.

Hafliði í ríki sínu



Ös í konfektgerð

Kaka ársins 2007

Á félagsfundum LABAK í lok október síðastliðnum var ákveðið að endurverkja keppnina um Köku ársins. Fyrirkomulag verður svipað og áður en að þessu sinni verður leitað út fyrir bakara-stéttina að dómurum. Þátttaka í keppninni einskorðast við félagsmenn LABAK og starfsmenn þeirra.

Keppnin felst í því að búa til bragðgóða og fallega köku úr auðfengnum hráefnum þannig að auðvelt sé að framleiða hana með þeim aðferðum sem almennt tíðkast í bakaríum.

Keppnin verður haldin miðvikudaginn 10. janúar 2007 í Bakaradeild Hótel- og matvælasólans í Kópavogi. Þangað á að skila kökum í tveimur eintökum u.þ.b. 15 cm í þvermál (passleg í LABAK kassann) milli klukkan tíu og tólf en dæmt verður í keppninni samdægurs. Kökunni á að fylgja uppskrift ásamt nafni og símanúmeri höfundar í lokuðu umslagi. Veitt verða verðlaun fyrir sigurkökuna. Úrslit

verða kynnt bókum um leið og þau liggja fyrir.

LABAK félagar eru hvattir til að taka þátt í keppninni og veita jafnframt starfsmönnum sínum stuðning og svigrúm til að senda inn kökur.

Félagið auglýsir kökuna helgina 2.-4. febrúar 2007 og mikilvægt er að allir félagsmenn hafi hana á boðstólum þá helgi.



Iðan fræðslusetur ehf. tók til starfa í maí síðastliðnum. Hún varð til við samruna fjögurra fræðslumiðstöðva í iðnaði, Fræðslumiðstöðvar málmíðnaðarins, Fræðsluráðs hótél- og matvælagreina, Menntafélags bygging-ariðnaðarins og Prenttæknistofnunar. Iðan hefur tekið yfir alla starfsemi Fræðsluráðs hótél- og matvælagreina og Ólafur Jónsson, sem áður gegndi starfi framkvæmdastjóra FHM, er nú sviðsstjóri matvæla- og veitingasviðs Iðunnar og tengiliður matvælagreina. Fyrst um sinn verður Iðan til húsa á Hallveigarstíg 1, fyrstu hæð. Með tilkomu Iðunnar er stefnt að því að stórefla þjónustu við iðnaðinn á sviði símenntunar en auk þess mun Iðan taka þátt í þróunarverkefnum um hæfni í iðnaði og iðnmenntun og leiða samskipti við opinbera aðila á sviði iðnmenntunar.

KORNAX

Korngörðum 5, 104 Reykjavík

Sími: 540 8700

Fax: 540 8777

www.kornax.is

Bjartur Logi Finnsson, 840 8702, bjartur@kornax.is
Hafdis Arnardóttir, 540 8700, hafdis@kornax.is



Fréttauki Samtaka iðnaðarins
4. tbl. 12. árg. Desember 2006
ISSN 1022-7741

Fór í prentsmíðu: 20.12.2006
Prentvinnsla: Prenttækni hf.
Plastpökkun: Iðjuberg
Ljósmyndir: Odd Stefán
Útgefandi: Samtök iðnaðarins - Borgartúni 35, 105
Sími: 591 0100, fax: 591 0101
Kennitala: 511093-2019
www.si.is, netfang: ritstjorn@si.is
Ábyrgðarmaður: Sveinn Hannesson
Ritstjóri: Haraldur D. Nelson
Efnisstjórn og 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 að geta heimildar í slíkum tilvikum.

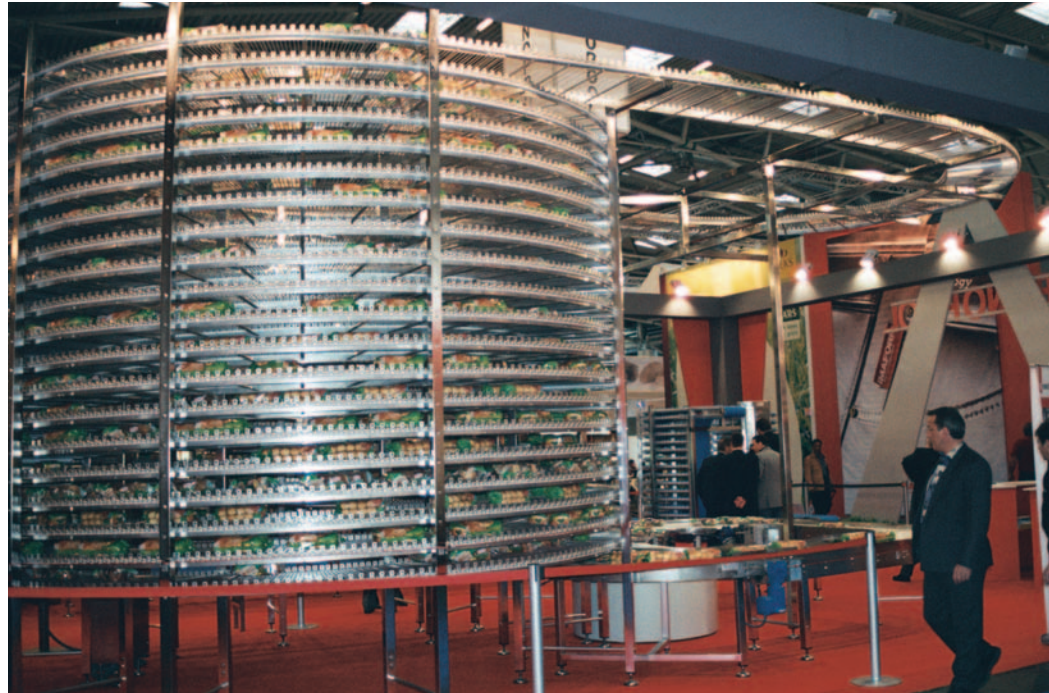


Stórbrotin tækni á IBA 2006

Fjölmennur hópur félagsmanna LABAK og birgja heimsótti vörusýninguna IBA 2006 í október síðastliðnum. Þetta er stærsta bakarásýning í Evrópu og því geysilega margt að skoða, eins og vænta mátti, bæði fyrir gríðarstór verksmiðjubakarí og minni einingar. Bakarar voru mjög ánægðir með sýninguna og margir lögðu drög að viðskiptum. Íslensku birgjarnir buðu til kynninga á sýningar-svæðinu eins og sjá má á myndunum.



Sumt var smátt



Annað var stórt



Frá kynningu Innbak á Creden vörum



Katla kynnti ger frá Lesffre



Kornax kynnti vörur frá Bakemark



Íslensk Ameríska kynnti Puratos vörur

Kjarnavörur

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



Guðjón Rúnarsson
Skarphéðinn Gunnarsson

GSM sími Heimasími
892 1108 553 6310
893 9470 551 4065

Markaðsmál

Markaðsmál félagsins á árinu hafa fremur einkennst af almennum auglýsingum, til að hvetja til brauðneyslu, en sértækum átaksverkefnum. Ákveðið var að endurprenta ítalska uppskriftabæklinginn og láta liggja frammi í bakaríum í sumar og hvetja um leið í auglýsingum til að nota brauð með matnum. Í haust gaf félagið út fræðslubækling með upplýsing-



Holl og góð trefjarík brauð í dagsins önn

Í bakaríum innan Landssambands bakameistara er að finna gott úrval af hollum, trefjaríkum brauðum sem innihalda heilt korn eða mjöl úr heilu korni. Algengast er að brauð sé bakað úr hveiti, rúgi eða hófrum en einnig stundum úr byggi.

Veldu holl og góð trefjarík brauð í dagsins önn. Mundu að áleggjið skiptir líka máli. Veldu létt viðbit, hóflega feitt álegg og ríkulegt af grænmeti á brauðið þitt.



um um nauðsyn trefja í fæði og hvatti um leið til neyslu á grófum brauðum. Einnig var prentað veggspjald til fróðleiks fyrir starfsfólk bakaríanna. Að sögn bakara vakti bæklingurinn mikla athygli og eftirspurn eftir grófari brauðum hefur stóraukist í kjölfarið. Félagsmenn eru hvattir til að fylgja þessu verkefni vel eftir með því að láta bæklinginn liggja frammi, leggja aukna áherslu á gróf brauð og auglýsa þau á eigin vegum. Þá hafa jólaauglýsingar verið með hefðbundnu sniði í desember.

Girnilegt og brakandi gott grillbrauð í allt sumar

í bakaríum innan Landssambands bakameistara





Aðalfundur og kaupstefna 2007

Aðalfundur LABAK verður haldinn laugardaginn 3. mars 2007 á Grand Hótel Reykjavík. Í tengslum við fundinn efnir félagið til kaupstefnu, líkt og gert var á aðalfundi 2005, þar sem félagsmenn geta kynnt hver öðrum hugmyndir að samstarfsverkefnum og framleiðslu fyrir aðra. Einnig verður birgjum boðið að kynna bókurum hráefni.

Félagsfundur 2006

LABAK hélt félagsfund í lok október þar sem rædd voru ýmis aðkallandi málefni, s.s. rafmagnskaup, markaðsmál, keppni um Köku ársins og norrænt samstarf. Öll norrænu samtökin fást við svipaða hluti þrátt fyrir stærðarmuninn. Endurnýjun í bakarastétt er lítil og allir þurfa að takast á við sama reglugerðafarganið. Flestir eða allir leggja áherslu á trefjar og gróf brauð í markaðssetningu sinni.

ÍSAM
www.isam.is

Nýjung

O-tentic fyrir gerlausan bakstur

Notkun aðeins 4% á móti heildar mjölmagni

Puratos
Reliable partners in innovation



Nánari upplýsingar:
Jóhannes Baldursson • sími: 856 2762