

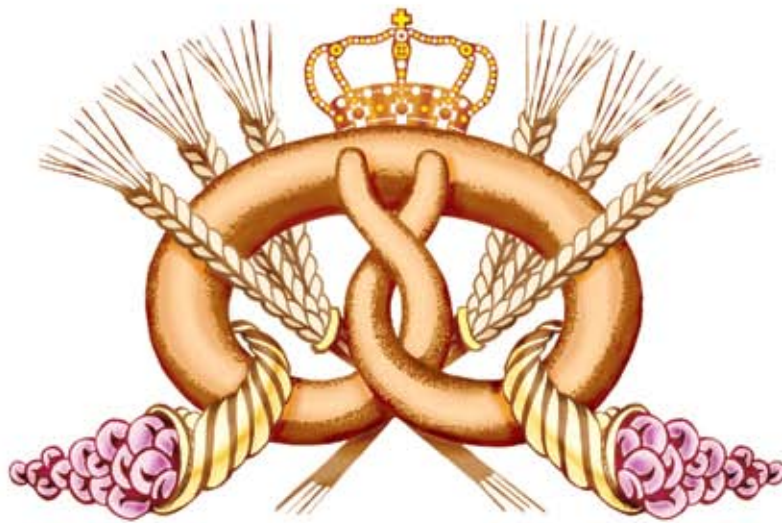


Afmælisrit Landssambands bakarameistara



Afmælisrit

2008



Landssamband bakarameistara

- Stofnað 1958 -



bls. 3



Íslenskir bakarar í mikilli sókn

bls. 4



Elsta iðngrein á Íslandi

bls. 6 - 7



200 ára afmæli Reykjavíkurborgar

bls. 8



Fagmennska bakara í fyrirrúmi

bls. 10



Stiklað á stóru

Viðfangsefni í takt við tímann

Landssamband bakameistara var stofnað í Reykjavík 23. janúar 1958 og fagnar því 50 ára afmæli í ár. Tíldrög þess voru þau að Bakameistarafélag Reykjavíkur átti í harðvítugum deilum við verðlagsyfirvöld árið 1957 og bakarar hættu um tíma að baka og selja brauð til að leggja áherslu á sjónarmið sín. Bakarar utan Reykjavíkur tóku ekki þátt í aðgerðunum og dró það mjög úr slagkraftinum þar sem bæði verslanir og bæjarbúar birgðu sig upp af brauði hjá bökurum í öðrum sveitarfélögum. Þetta varð til þess að bakameistarar í Reykjavík sáu nauðsyn þess að stofna landssamtök.

Málsvári bakara

Stofnfundur var haldinn í Rúgbrauðsgerðinni hinn 23. janúar 1958 og voru stofnfélagar 38. Það voru fjarri því allir starfandi bakameistarar á landinu og á fyrstu árum félagsins lögðu stjórnarmenn á sig talsverða vinnu og jafnvel ferðalög til að afla nýrra félaga. Helsta verkefni félagsins skyldi vera að standa vörð um hagsmuni bakarastéttarinnar á Íslandi. Samkvæmt lögum þeim, sem samþykkt voru á stofnfundi, var tilgangur samtakanna ferþættur. Stefnt skyldi að því að allir þeir bakameistarar, sem hefðu sjálfstæðan atvinnurekstur með höndum, gengju í samtökin. Þau skyldu gæta hagsmuna félagsmanna í kaupgjalds- og verðlagsmálum og koma fram fyrir þeirra hönd undir slíkum kringumstæðum, þau skyldu vera formælandi meðlima gagnvart hinu opinbera og almenningi. Þau skyldu vinna að aukinni fræðslu félagsmanna, bóklegri og verklegri og annast upplýsingaþjónustu.

Viðfangsefni í takt við tímann

Aðalviðfangsefni LABAK framan af voru kaupgjalds- og verðlagsmál. Mörg af helstu viðfangsefnum félagsins frá þessum tíma væru talin andstæð núgildandi samkeppnislögum. Félagið tók inn í lög sín ákvæði um að enginn félagsmaður mætti ráða til sín starfsmann frá öðrum félagsmanni á betri kjörum en hann hefði áður haft. Einnig var kveðið svo á í lögum að á aðalfundi skyldi ákveða leyfilegan afslátt í viðskiptum milli félagsmanna og að allir félagsmenn væru skyldugir til að hætta afgangi til aðila sem reyndust svo skuldseigir að einhver félagi teldi sig tilneyddan að taka fyrir lánsviðskipti við hann. Einnig var samræmdur afsláttur sem félagsmenn máttu gefa viðskipta-



vinum sínum. Öll slík ákvæði eru nú fyrir löngu horfin úr lögum félagsins.

Menntamál eftir á blaði

Landssamband bakameistara hefur frá upphafi látið menntamál í greininni til sín taka og lítil endurnýjun í stéttinni hefur verið áhyggjuefni allt frá upphafi. Bakaradeild tók til starfa við Iðnskólann í Reykjavík árið 1964 fyrir tilstilli félagsins sem útvegaði skólanum tækjabúnað. Aðsókn að skólanum virðist alla tíð hafa verið dræm og félagsmönnum LABAK áhyggjuefni en þeir störfuðu áfram ótúlega að því að reyna að bæta aðstöðuna í skólanum og glæða áhuga á náminu. Aðstaðan í Iðnskólanum taldist alla tíð ófullnægjandi. Hótel- og matvælskólinn í Kópavogi tók til starfa árið 1996. Þá fyrst varð til á Íslandi sú aðstaða sem best verður á kosið til kennslu í bakaraíðn. Þrátt fyrir frábæra aðstöðu er endurnýjun í greininni of lítil og félagsmönnum LABAK áhyggjuefni. Allra leiða er nú leitað til að glæða áhuga ungs fólks á námi í bakaraíðn.

LABAK ræður framkvæmdastjóra

Umsvif sambandsins jukust jafnt og



þétt og árið 1964 ræður félagið sér framkvæmdastjóra. Gísli Ólafsson gegndi því starfi allt til ársins 1978 þegar gerður var samningur við Landssamband iðnaðarmanna um að annast skrifstofuhald og framkvæmdastjórn fyrir LABAK.

Gísli Ólafsson var ötull fréttabréfaskrifari og sendi félagsmönnum fréttabréf með fréttum af starfsemi stjórnarinnar, verðlagsmálum, þýddum pistlum upp úr fréttabréfum bakara á Norðurlöndum og fleiru nokkrum sinnum á ári. Oft sendir hann félagsmönnum tóninn og atyrðir þá fyrir lítinn félagsþroska og slæga þátttöku í starfsemi félagsins.

Opinber verðlagning úr sögunni

Frá árinu 1978 sáu starfsmenn Landsambands iðnaðarmanna um rekstur á LABAK, samskipti við hið opinbera og fleira en félagið hafði ekki eigin starfsmann. Árið 1992 var ákveðið að LABAK opnaði eigin skrifstofu. Húsnæði var tekið á leigu og ráðinn starfsmaður í hálfstarf. Þá var opinber verðlagning úr sögunni og helstu viðfangsefni starfsmannsins voru að vinna að menntunarmálum bakara, greiða götu bakaranema sem héldu til náms erlendis og efla faglegan metnað félagsmanna. Eigin skrifstofuhaldi var haldið áfram til ársins 1998 þegar reksturinn var orðinn fjárhag félagsins ofviða.

LABAK gengur í SI

LABAK var aðili að Samtökum iðnaðarins allt frá stofnun þeirra árið 1993 og þegar skrifstofu félagsins var lokað var gerður samningur við SI um að annast allan rekstur félagsins. Fræðsluráð hótels- og matvælagreina, síðar IÐAN fræðslusetur, tók að sér að annast endurmenntun bakara. Þetta fyrirkomulag hefur gefið félaginu mun meira svigrúm en áður var til stuðla að samstarfi félagsmanna, sérstaklega á markaðssviði en sameiginleg markaðssetning hefur verið eitt af aðalviðfangsefnum félagsins síðustu ár.

LABAK hefur löngum átt gott samstarf við stéttarbræður annars staðar á Norðurlöndum. Allt frá árinu 1976 hefur félagið sent fulltrúa á fundi stjórnenda norrænna bakarasamtaka en þeir hafa verið haldnir til skiptis í löndunum, þar á meðal hér á landi.

Heimildir: Samtök brauðgerðarmanna 1934-1984, skráð af Lýði Björnssyni Samtöl við bakameistara

Íslenskir bakararar í mikilli sókn

Kæru félagar

Fimm tíu ár eru langur tími en þegar bakarí á Íslandi eiga í hlut eru 50 ár mjög stuttur tími því að bakarí hafa verið við lýði hér á landi í nær tvær aldir.

Þeir eru margir sem muna eftir erfiðum tímum í bakaríum, s.s. vísitölubrauðum og öðrum hömlum sem við máttum þola af völdum stjórnvalda. Innflutningur var af skörnum skammti og erfitt að framleiða allar þær vörur sem nú eru á boðstólum.

Íslenskir bakarar standa mjög framarlega í alþjóðlegum samanburði. Tæknivæðingin er mikil og við fylgjumst mjög vel með í þeim efnum þó svo að handverkið sjálft haldi sér.

Ólíkt frændum okkar annars staðar á Norðurlöndum erum við í mikilli sókn með bakaríin okkar. Við endurnýjum búðirnar okkar reglulega með nýjustu og vönduðustu innréttingum sem völ er á. Nú á dögum förum við ekki bara til útlanda að sjá hvað aðrir eru að gera heldur koma margir til Íslands til að kynna

sér það sem íslenskir bakararnir eru að gera þar sem þróun í greininni hjá okkur er meiri og betri en í mörgum öðrum nágrannalöndum okkar.

Samvinna innan Landssambands bakarameistara hefur verið mikil undanfarin ár og hún hefur skilað góðum árangri fyrir alla félagsmenn í LABAK. Auglýsingarnar eru markvissari og allir vinna saman. Þótt samstarf milli bakaríá sé gott innan félagsins eiga þau líka í mikilli samkeppni sín á milli en hún birtist einkum í því að sérhver bakari keppist við að gera ávallt betur.

Við bakarar þurfum að fylgjast vel með því sem gerist á markaðnum til að verða ekki á eftir í þeirri framþróun sem á sér stað í matvælageiranum. Allir eru að flýta sér og þurfa að borða á hlaupum. Bakarí þurfa að taka þátt í því kapphlaupi og vera dugleg að framleiða skyndibita, hollan og góðan.

Mikið hefur verið rætt um hvað sé hollt og hvað sé óhollt en bakarar hafa tekið virkan þátt í þeirri þróun með því að láta alla vita að brauð sé hollt og gott.

Framtíðin er björt og skemmtileg, þró-



unin er mikil og við bakarar fylgjumst vel með og munum standa vel að vígi næstu 50 árin.

Kveðja,
Jói Fel.

Hróður íslenskra bakara á erlendri grund

Íslenskir bakarar hafa getið sér gott orð í ýmiss konar keppni á erlendri grund. LABAK hefur styrkt þátttöku í slíku eftir föngum. Ekki er á neinn hallað þó að Hafliði Ragnarsson, bakari og kökuskreytingameistari, sé sérstaklega nefndur í því sambandi.

Hafliði er löngu þekktur hér á landi fyrir afburða fagmennsku í brauð- og kökugerðarlist. Hann hefur unnið til fjölda viðurkenninga, þ.á.m. þrívegis orðið Íslandsmeistari í kökuskreytingum. Hann náði þeim einstæða árangri að lenda í öðru sæti og aðeins hársbreidd frá sigurvegaranum í virtri keppni í súkkulaðiskreytingum í Belgíu árið 2003.

Auk þess að lenda í öðru sæti í heildarkeppninni hlaut Hafliði aukaverðlaun



bæði fyrir besta eftirrættinn og bestu smjördeigskökuna.

Hin síðari ár hefur Hafliði einkum sinnt fjölskyldufyrirtækinu Mosfellsbakarí þar sem hann hefur m.a. þróað sitt eigið konfekt sem hefur verið mjög eftirsótt.



Elsta iðngrein á Íslandi



Hermann Bridde, bakameistari segist ekki hafa verið í hópi stofnfélaga Bakameistarafélags Íslands en faðir hans hefði verið einn þeirra. Hann rifjar upp að frá upphafi hafi helstu viðfangsefni

félagsins verið að mynda samstöðu um hag iðngreinarinnar sem lögverndaðrar íslenskrar iðngreinar. Ennfremur hafi átt að stuðla að sameiginlegum innkaupum og sem jöfnustum launum bakararveina og afgreiðslustúlkna í bakaríum.

Stór áform

Bakarar reistu, sem kunnugt er, Rúgbrauðsgerðina við Borgartún sem var risaátak á þeim tíma og sýnir betur en flest annað hvaða kraftur bjó í þessum iðnaðarmönnum. Húsinu var valinn staður með tilliti til þess að höfn átti að rísa við Rauðarárvík en af því varð ekki en þá varð ekki aftur snúið með bygginguna. Bakameistarar ætluðu að flytja ómalað korn til landsins og mala það í kornmyllu sem komið var upp í húsinu þar sem baka átti vísitölubrauð með hagnaði en röð óvæntra atburða dró úr starfsemiinni og að lokum seldu bakarar ríkinu húsið.

Starfsumhverfið stórbatnað

Þegar Hermann er spurður um meginmun á bakaríum nú til dags og á árum áður segir hann breytingarnar byltingarkenndar. Nú séu t.d. notaðar fullkomnar sjálfvirkar deigvélur í stað stórra mjól-



kera þar sem deigið var handhnoðað og í stað kola- og kolakyntra bökunarofna séu nú rafknúin rekkofnar. Þá hafi klakafylltu kæliboxin frá Sænska frystihúsinu, þar sem Seðlabankinn stendur nú, vikið fyrir fullkomnum kæliklefum. Þá nefnir Hermann að vinnusalir séu ekki lengur bundnir við kjallara heldur séu á jarðhæðum sem dagsbirtan leiki um.

Hermann segir mikinn mun á húsnæði bakaría miðað við það sem áður var og segir mörg þeirra vera meðal þeirra glæsilegustu á byggðu bóli. Þar geti viðskiptavinirnir valið úr mörgum tegundum



nýbakaðra brauða en í hillum kjörbúða sé ekki hægt að ganga að nýjum brauðum vísu og engan hægt að spyrja þar að lútandi.

Íslenskir bakarar góðir fagmenn

Þegar Hermann er spurður hvort hann vildi vera í sporum bakara sem er að hefja rekstur svarar hann játandi en þó með þeim fyrirvara að hann væri 35 árum yngri og bakaríð vel staðsett en mannekla hærði. Hann gagnrýnir stjórnlauða dreifingu bökunarvöru t.d. á bensínstöðvar, kjörbúðir og söluturna og ennfremur vaxandi innflutning á brauði og kökum og telur ekki árennilegt fyrir ungum bakararvein að hefja sjálfstæðan rekstur. Hermann gefur íslenskum bökurum góða einkunn fyrir fagmennsku. Þeir hafi sótt erlenda fagskóla og staðið sig mjög vel og unnið til fjölda viðurkenninga erlendis. Fagskóli bakara hér á landi sé mjög fullkominn að öllum búnaði og veiti góða leiðsögn.

Brauðgerð elsta íslenska iðngreinin

Hermann minnir á að brauðgerð sé elsta iðngrein á Íslandi en fyrstu innfluttu kökurnar hafi komið til landsins árið 1655, svonefndar Nurbergerkökur sem voru piparkökur. Hermann segir að fyrsta bakaríð í Reykjavík hafi verið stofnað árið 1779. Stofnendur þess voru tveir

bræður sem fluttust til Reykjavíkur frá Suðurnesjum þegar stór flóðbylgja gekk þar á landi og olli miklu tjóni. Bernhöftsbakarí var stofnað árið 1834 og neðsti hluti Laugavegar var þá nefndur Bakarabrekka.

Þóra Kristín Jónsdóttir



Framtíðarsýn LABAK

Í október árið 2001 mótaði LABAK sér stefnu til næstu fimm ára eða til ársloka 2006. Þar settu félagarnir sér það markmið að auka vöruúrval, sérstaklega smárétti og annað sem eykur þægindi viðskiptavinanna og gera bakarín að eftirsóttum viðkomustað fyrir fjölskyldur. Að þessu hefur félagið síðan unnið með öflugum markaðsstarfi og félagsmennirnir með virku vöruþróunar- og nýsköpunarstarfi. Óhætt er að segja að þessi framtíðarsýn hafi gengið eftir í öllum aðalatriðum. Flestar bakarísbúðir hafa tekið stakkaskiptum og verið færðar til nútímalegra horfs og víðast hvar er hægt að setjast niður í notalegu umhverfi og njóta veitinga. Fjölbreytni tilbúinna smárétta hefur stóraukist og eftirspurn eftir slíkum vörum margfaldast. Þannig hafa bakarín orðið í senn sælkeraverslanir og veitingahús. Með þessum hætti hefur handverksbökurum tekist að halda í við þá þróun að sala á brauði og hefðbundnum vörum hefur í auknum mæli færst inn í stórmarkaði.



Nemakeppni Kornax

LABAK hefur staðið fyrir fagkeppni meðal bakaranema í samstarfi við Hótel- og matvæðaskólann og Klúbb bakara-meistarara frá árinu 1998. Kornax er aðalstyrktaraðili keppinnar sem hefur gengið undir nafninu Nemakeppni Kornax. Aðstandendur eru afar ánægðir með þessa keppni og telja hana fullkomlega hafa náð því markmiði sínu að stuðla að faglegum metnaði meðal bakaranema og gefa þeim kost á að sýna hvers þeir eru megnugir. Aðstandendur eru sammála um að afrakstur keppinnar hafi batnað

ár frá ári og alltaf farið fram úr björtustu vonum. Því er er nokkuð ljóst að íslensk bakarastétt hefur á að skipa mjög góðum fagmönnum.



Kaka ársins

LABAK hefur valið köku ársins, sem hefur verið seld í öllum bakaríum innan félagsins, allt frá árinu 2001. Oftast er kakan valin með samkeppni meðal bakara en stundum hefur sérstökum hópi innan félagsins verið falið að setja saman uppskrift að kökunni. Sala á köku ársins hefst á konudaginn ár hvert og er síðan til sölu í bakaríunum til áramóta. Kaka ársins hefur slegið rækilega í gegn meðal almennings og telja margir bakarar að sala á konudaginn sé farin að slaga hátt upp í sölu á bolludaginn.



200 ára afmæli Reykjavíku



Hinn 18. ágúst árið 1986 réðst LABAK í það stórvirki að baka afmælistertu handa borgarbúum. Borgin lagði til efni í kökuna en LABAK félagar tóku höndum saman og gáfu vinnu sína við baksturinn. Kakan náði eftir endilangri Lækjargötu, frá Lækjatorgi að lðnó, og var sneidd niður handa borgarbúum í blíðskaparveðri. Forseti Íslands, frú Vigdís Finnbogadóttir, gæddi sér á fyrstu sneiðinni.



urborgar

Nauðsynlegt að kynna iðngreinar á grunnskólastigi



Pegar Róbert er spurður hvernig sé að hefja nýjan rekstur segist hann ekki falla undir þá skilgreiningu því að hann hafi keypt bakarí í fullum rekstri og hafi því ekki þurft að vinna nýjan markað. Engu að síður segir hann erfitt að byrja því að hann komi heim úr námi í Danmörku með tóma vasa en þar hafi hann verið búsettur í 5 ár. Sér hafi þó orðið til bjargar að bankinn, sem bakaríð var í viðskiptum við áður en hann tók við, hafi haft trú á verkefninu og verið honum í alla stað hjálplegur.

Staða bakaraiðngreinar

Róbert segist vera mjög ánægður með iðngreinina en því miður þurfi hann að taka þátt í baráttunni um vinnukraft. Erfitt sé að fá nema því að bakstur sé ekki í tísku um þessar mundir og því þurfi að breyta. Hann segir að þá stöðu megi rekja til 30 ára gamallar menntastefnu þegar mikið var lagt upp úr að fólk „menntaði sig,” tæki stúdentspróf og færi svo í háskóla og þetta ætti ekki bara við um bakaraiðnina. Hann telur að kynna þurfi bakaraiðnina sem og aðrar iðngreinar á grunnskólastigi. „Við höfum t.d. verið í samstarfi við heimiliskennara Árskóla á Sauðárkróki og fáum nemendur í heimsókn til að kynna sér hvað hér fer fram. Þetta hefur þegar leitt af sér gott umtal og nú hafa tveir nemendur óskað eftir að fá að koma í námskynningu. Þetta gæti Landssambandið unnið svolítið með og það þarf ekki að kosta mikið,” segir Róbert.

Samstarf og samkeppni í stéttinni

Róbert vill sem minnst fjölyrða um samstarf og samkeppni í sinni grein þar sem hann sé svo nýkominn til starfa hér á landi. Hann telur samstarf af hinu góða svo framarlega sem samstarfsaðilar hafi hag af því og telur að hægt sé að hafa samstarf án þess að það hafi áhrif á samkeppni. „Ég bý nokkuð vel að því að hafa unnið í Danmörku og get nýtt mér nýjungar sem ég kynntist þar án þess að herma eftir því sem næsta bakarí gerir. Nú vinn ég að því að fá hingað gamlan vinnufélaga frá Danmörku og fæ þannig meiri innsýn í það sem þar er að gerast.



Róbert Óttarsson

Bakarí á Sauðárkróki

Bakarín gætu t.d. skipst á bókum í skamman tíma og það gæti gagnast bakaríi eins og mínu sem á ekki í neinni sérstakri samkeppni við önnur handverksbakarí. Þá kæmi inn ferskur maður með aðra sýn en þeir sem eru á staðnum.

Mannleg samskipti mikilvægasta veganestið

Róbert er fljótur til svars þegar hann er spurður hvert sé mikilvægasta veganestið úr náminu: „Mannleg samskipti! Ég veit að þetta kann að hljóma furðulega en það er samt svona. Ég kann að vera svolítið litaður af mínu námi en ég lærði markaðshagfræði í Danmörku og þar var mikil áhersla lögð á þau fræði. Mannleg samskipti eru svo stór þáttur í okkar daglega lífi en ekki síst í viðskiptum. Fólk er meira reiðubúið til samstarfs ef samskiptin eru góð. Ég held að við þekkjum þetta öll.”

Vill sjá breytingar á námskrá í meistaranámi

Róbert segist ekki geta tekið undir að námið hafi staðið undir væntingum sínum. „Ég lærði eins og flestir aðrir meistara í Iðnskólanum í Reykjavík en ekki í MK sem er glæsilegur, nóg hráefni, nóg pláss og kennararnir vel menntaðir. Ég er þó ánægður með meistaranámið en ég tók það reyndar að stórum hluta á Sauðárkróki. Ég hefði hins vegar viljað hafa meira af því sem kennt var í meistaranáminu inni á sveinstiginu. Ég veit þó að námið hefur tekið nokkrum framförum frá því að ég lauk námi en það er alltaf hægt að gera betur. Einnig mætti auka vægi einhverra áfanga í sveinsnáminu til að komast hjá endurtekningu í meistaranáminu.”

Þóra Kristín Jónsdóttir

Fagmennska bakara í fyrirrúmi

Engi var beðið eftir viðundandi aðstöðu fyrir bakaraiðn. Bakarameistarar höfðu um langa hríð verið afar ósáttir við þá aðstöðu sem í boði var. Mikil breyting til batnaðar varð þegar bakardeildin flutti úr risi gamla Iðnskólans í Reykjavík í heldur rýmri aðstöðu í Vörðuskóla. Sú aðstaða var þó alls ekki fullnægjandi að mati bakarameistara. Á árunum 1985-1995 höfðu bakarameistarar í síauknum mæli sent nema sína til Danmerkur í fagskóla. Ekki er ólíklegt að það hafi haft áhrif á að flýta löngu tímaþærri endurnýjun á aðstöðu. Sem nemandi úr risi IR og nú fagkennari í þeirri glæsilegu deild sem nú er í Menntaskólanum í Kópavogi, hef ég oft hugsað til þess fólks sem um áratugaskeið kenndi faggreinar baksturs við ófullnægjandi aðstaður. Kennarar eins og Gísli Jónsson, Anna Gísladóttir, Sigurður Jónsson og Hermann Bridde unnu frábært og óeigin-gjarnt starf.

Nemendur í bakstri á Íslandi búa nú við einhverjar alfullkomnustu námsaðstaður sem í boði eru í Evrópu. Einungis örfáir leita út fyrir landsteinana í fagnámið eftir tilkomu Hótel og matvælskólans í Kópavogi, mest eru það nemendur sem eru í konditori en við höfum ekki leyfi menntamálaráðuneytisins til að kenna það í HMK.

Faglegar kröfur mættu vera meiri

Það er erfitt að fullyrða nokkuð um faglegar kröfur. Það er skólinn sem gerir tiltekna kröfur en auk þess kemur sveinsprófsnefnd að mati á fagkunnáttu. Mig grunar því miður að fyrirtækin hafi ef til vill, gegn vilja sínum, slegið af kröfum um faglega færni sökum skorts á faglærðum bökurum. Ég vil þó ekki halda því fram að þess sé almennt farið að gæta í gæðum í bakaríum en ég óttast að við færmost í þá átt hægt og sígandi. Nauðsynlegt er að bregðast við þessu með því að fjölga faglærðu fólki í bakstri. Gera þarf markvisst átak til að vekja áhuga barna og unglunga á bakaraiðn sem starfi. Ef tekst að auka hlutfall faglærðra í iðninni hef ég ekki áhyggjur af framtíðinni því að íslenskir bakarar eru metnaðarfullir fagmenn og vilja hafa gæðin í fyrirrúmi.

Aðstaðan með því besta sem þekki

Aðstaðan í HMK er afar fullkomin sem og tækjabúnaður. Af þeim átta Evrópulöndum, þar sem ég hef skoðað matvælskóla, er enginn sem tekur HMK fram. Námsfernið er að mínu mati nokkuð gott



Ingólfur Sigurðsson
deildarstjóri

en smæð greinarinnar gerir sérhæfingu erfiða. Þar af leiðir að erfitt er að ráðast í þá umfangsmiklu og metnaðarfullu námsefnisgerð sem vissulega væri freistandi.

Námskrá í meistaranámi Prándur í Götum

Námskrá hefur mótast og þróast í takt við þróun greinarinnar og ég tel að námskráin standi ekki í vegi fyrir góða menntun í bakstri. Hins vegar tel ég að námskráin í meistaranáminu sé því Prándur í Götum og þar sé brýn þörf fyrir nýja námskrá. Hún er allt of stór, þ.e. of margar einingar. Þar vantar nýja hugsun. Sú námskrá þarf að veita réttindi til að taka nema en gefa meisturum kost á að auka þekkingu sína með nokkurs konar mastersnámi í bakstri.

Endurnýjun of lítil í bakarastétt

Bakarastéttin hér á landi glímur við svipuð vandamál og aðrar iðngreinar hérlendis og í nágrannalöndum. Breytingar í greininni, vélvæðing og aukinn innflutningur á bakstursvörum hafa orðið til þess að sérhæfðum störfum hefur fækkað. Leiða má að því líkur að nokkurn tíma hafi tekið fyrir fyrirtæki að ganga í gegnum þessar breytingar. Mikil lægð

hefur verið í nýliðun í bakaraiðn um nokkurra ára skeið. Ef til vill er það að nokkru leyti afleiðing af áður nefndum breytingum. Hlutfall ófaglærðra starfsmanna virðist fara vaxandi, aðallega á kostnað bakaraveina yfir miðjum aldri og bakaranema. Fróðlegt væri að gera rannsóknir á þessu sviði til að kortleggja betur þessa þróun. Ljóst er að bakarastéttin glímur við tvíþætt vandamál um þessar mundir, annars vegar vegna þess hve fáir eru á námssamningi og hins vegar áhugaleysis um meistaranáminni. Augljóst er að í báðum tilvikum nægir nýliðun engan veginn til að halda í horfinu. Eftir nokkur ár verða allt of fáir bakarameistarar til að halda uppi eðlilegu fjölda námssamninga og þar með mun nemum fækka enn meir en þegar er orðið.

Fagleg staða íslenskra bakara ennþá sterk

Mér sýnist að sú þróun, sem nú er orðin, sé komin talsvert lengra í nágrannalöndum. Fagmennska er því miður á undanhaldi á þeim slóðum. Ég fær ekki betur séð en íslenskir bakarar standi faglega mjög sterkt að vígi enn sem komið er en spurningin er hve lengi okkur tekst að halda því. Sífelld færri nemandur og færri meistarar ásamt herra hlutfalli ófaglærðs starfsfólks veldur því óhjákvæmilega að draga tekur úr gæðum. Hér þarf að bregðast við með markvissum hætti. Brynt er að fá nýja námskrá í meistaranámið því að sú, sem nú er í gildi, er ekki nógu markviss og námið of langt miðað við þau réttindi sem það veitir.



Nemar við bakaradeild Iðnskólans í Reykjavík

Minnisstæðir viðburðir úr sögu LABAK



150 ára afmæli bakarastéttarinnar var haldið hátíðlegt árið 1984. Þá var mikið um dýrðir og haldin vegleg veisla í Rúgbrauðsgerðinni. Mér er minnisstæð ræðan, sem Sverrir Hermannsson, þáverandi iðnaðarráðherra, hélt við þetta tækifæri en hún var stórskemmtileg.

Heimsókn norrænna bakara árið 1978

Árið 1978 var árlegur fundur norrænna bakarásambanda haldinn á Íslandi í fyrsta sinn. Þá komu mörg hundruð manns frá öðrum Norðurlöndum, bakarar og eiginkonur þeirra, til landsins. LABAK vandaði mjög til móttöku norrænu félagsanna. M.a. voru bakaðar kransakökur og sendar á móti þeim til að borða í flugvélinni á leiðinni til landsins. Haldin var glæsiveisla á Hótel Sögu þar sem hljóm-sveit Ingimars Eydal lék fyrir dansi og Ingimar stjórnaði keðjusöng.

Farið var með gestina í dagsferð inn í Þórsmörk á fjórum rútum þar sem birgjar lögðu til veitingar. Með í för var hljóm-sveit sem skipti sér niður á rúturnar til að halda uppi fjöri á leiðinni. Þegar inn í Þórsmörk var komið var grillað ofan í allan hópinn og hljóm-sveitin lék fyrir dansi. Þetta var geysilega vel heppnuð ferð í alla staði.

Forsettinn bauð norrænu bökunum til móttöku á Bessastöðum og fannst gestunum mikið til um það. Af því tilefni bakaði Sveinn Kristjánsson óhemju flotta kransaköku til að gæða gestunum á. Hún var svo flott að forsetinn óskaði eftir að fá að gefa bökunum eitthvað annað svo að hann gæti geymt kökuna til að gefa þáfanum sem var væntanlegur til Bessastaða daginn eftir. Við þeirri ósk var orðið með ánægju. Veðrið lék við

norrænu bakarana allan tímann sem þeir dvöldust á landinu.

Sameiginlegar árshátíðir

Sameiginlegt félagslíf meðal félagsmanna LABAK tíðkaðist meira á árum áður. Meðan skírdagur var lögbundinn frídagur voru t.d. alltaf haldnar sameiginlegar árshátíðir fyrir félagsmenn og starfsmenn þeirra kvöldið fyrir skírdag. Þetta voru fjölmennar samkomur en oft vildi kastast í kekki milli keppnauta þegar líða tók á kvöldið. Nokkrar fjölskylduferðir voru farnar út úr bænum á vegum félagsins. Nú á tímum gefa menn sér síður tíma fyrir svona félagsstarf en margir bakarar sakna þess.

Íslandsmeistarakeppni í kökuskreytingum

Árið 1990 tóku bakarar þátt í fagsýningu í Kringlunni í samstarfi við matreiðslumeistara og sýndu þar handverk í greininni. Segja má að þetta hafi verið kveikjan að ýmsum fagkeppnum til að efla faglegan metnað í greininni.

LABAK stóð fyrir Íslandsmeistarakeppni í kökuskreytingum um árabíl í samstarfi við Klúbb bakameistara og Bakarsveinafélag Íslands. Fyrsta keppnin var haldin á Hótel Íslandi árið 1995. Þar

sígraði Hafliði Ragnarsson með glæsi-brag. Keppnin var síðan haldin í Perlunni í ein tvö skipti og vakti mikla athygli og dró að sér fjölda áhorfenda. Þátttaka var mjög góð á fyrstu árum keppinnar og náði hámarki þegar 11 ungir og efnilegir bakarar tóku þátt í henni árið 1996. Síðar dró úr þátttöku og var farið að halda keppnina annað hvert ár í tengslum við sýninguna Matur í Kópavogi. Bakarar voru ekki ánægðir með aðstöðuna og athyglina þar og enn dró út þátttöku þar til keppnin lognaðist út af og hefur ekki verið haldin síðan árið 2002.

Baksturskeppni bakarianna og Bakó árið 2003

Í maí árið 2003 var efnt til baksturskeppni í Vetrargarðinum í Smáralind. Að henni stóðu, ásamt LABAK, Bakó, Hótel- og matvælskólinn í Kópavogi og Samtök iðnaðarins. Þar kepptu 9 tveggja manna lið frá jafnmörgum bakaríum. Keppnin stóð í tvo daga og var almenningi boðið að fylgjast með keppendum í Vetrargarðinum. Lið Kökumeistarans fagnaði sigri. Keppnin tókst afar vel og áformað var að endurtaka hana að tveimur árum liðnum en þá náðist ekki næg þátttaka og hún lognaðist aftur út af.

Guðni Andreassen



Stiklað á stóru

Viðtal við Jón Albert Kristinsson, bakameistara og fyrrverandi formann LABAK

Jón Albert Kristinsson, bakameistari og fyrrverandi formaður Landssambands bakameistara, hefur frá ýmsu að segja hvað varðar rekstur bakaríanna síðustu áratugi. Enda má segja að hann sé alinn upp í bakaríi en faðir hans, Kristinn Albertsson, stofnaði Álfheimabakarí eftir miðja síðustu öld og rak það í áratugi. Jón Albert segir að það hafi verið mikið ævintýri fyrir 12 ára gutta en vinnan hafi líka verið mikil. „Tækjakostur var þá allur annar en hann er nú og ákaflega frumstæður miðað við það sem nú þekktist. Allt var bakað í steinofni og það tók starfsmann frá Rafha nokkrar vikur að hlaða hann og hita. Slíkir ofnar reyndust vel og brauðin hafa sjaldan verið eins góð og úr þeim, í minningunni“, segir Jón Albert. Ein hrærivél var til að hnoða deigið en allt annað var gert í höndunum. Það tók allan morguninn að baka brauðin. Þau fyrstu komu út úr ofninum um kl. 8 að morgni og þau síðustu voru tilbúin skömmu fyrir hádegi.

Viðtölubrauð koma til sögunnar

Á síðari hluta 20. aldar var starfsumhverfi bakaríanna ólíkt því sem nú er og ekki síst forvitnilegt að fræðast um hin svokölluðu vísitölubrauð en þau eru Jóni Albert í fersku minni. Hann fór snemma að taka til hendinni í fjölskyldufyrirtækinu, Álfheimabakaríi, og fetaði í fótspor föður síns, lærði bakaríið og tók við rekstri Álfheimabakaríis upp úr 1970. Samtímis því byrjaði hann að taka þátt í hagsmunabaráttu Landssambands bakameistara, líkt og faðir hans sem hafði gegnt formennsku í stjórn LABAK. Jón Albert segir að á þeim tíma hafi allt snúist um vísitölubrauðin svokölluðu en þau voru franskbrauð, heilhevitbrauð, normalbrauð, maltbrauð og rúgbrauð og enn fremur jólakökur, snúðar, tebollur og vínarbrauð. Þessar vörur töldust inn í vísitölu neysliverðs og verðlagsyfirvöld lögðu allt kapp á að halda henni niðri til að stuðla að stöðugu verðlagi. Þegar annar kostnaður hækkuði þurftu bakameistarar að sækja um leyfi hjá verðlagsnefnd til að fá að hækka brauðverðið. Í upphafi lögðu bakarar til uppskriftir að þeim vörum sem voru inni í vísitölu og þeim var ekki hægt að breyta. Verð á öllu hráefni, sem í þau var notað, var reiknað út frá uppskriftunum og einnig launaliðurinn. Að vonum þótti bökurum afar ósanngjarn að fá ekki að verðleggja vöru sína eins og þurfti en í því efni varð engu um þokað.



Vísitölubrauðin syngja sitt síðasta

„Ríkisafskiptin urðu til þess bakarar réðu engu um verðlagningu vísitölubrauðanna og verðlagsyfirvöld stjórnðu enn fremur verðlagningu annarrar framleiðsluvöru bakaríanna og bjuggu til hækkunarþörf fyrir þær vörur. Þessi mál þjoppuðu bök-urum saman og þeir urðu virkari sem hagsmunafélag sem sameinaðist um það markmið að berjast fyrir afnámi vísitöluútreikninganna. Eftir margra ára baráttu náðu þeir markmiði sínu og vísitölubrauðin sungu sitt síðasta um 1980.“ Jón Albert segir að sumum bökurum hafi þótt gott að láta reikna alla kostnaðarliði og álagningu fyrir sig og söknuðu öryggisins en það breyttist þó fljótt.

Jón Albert segir að Ragnar Eðvaldsson í Ragnarsbakaríi í Keflavík, sem var formaður LABAK, hefði haft forgöngu um og lagt mikla vinnu í að kenna bökurum að reikna út framlegð, þ.e. hvað hlutirnir kostuðu og hvernig þyrfti að verðleggja vörurnar. Síðar komu fleiri bakarar að þeim málum.

„Þegar kjörbúðirnar tóku til starfa voru brauð eingöngu seld í bakaríum og mjólkurbúðum en þegar eigendur kjörbúðanna sóttust eftir að selja brauð og mjólk var ekki gert ráð fyrir að þessar vörur væru á boðstólum á heildsöluverði. Bakarar gátu því eingöngu veitt kjörbúðunum örlitinn afslátt af brauðvörðunum. Samskipti við erlenda aðila leiddu hins vegar til þess að bakarar fóru að baka önnur brauð en töldust til vísitölubrauða og gátu verðlagt



þau að vild. Vísitölubrauðin urðu þó einnig að vera daglega á boðstólum.“

Öflugt félagsstarf innan LABAK

Þótt aðalbaráttumál Landssambands bakameistara væri í höfn var að nógu að huga. Faðir Jóns Alberts, Kristinn Albertsson, var lengi formaður LABAK og hafði frumkvæði að því að koma á norrænu samstarfi sem ekki hafði verið áður. „Síðan var farið að taka meiri þátt í norrænu samstarfi og við heimsóttum kollega okkar á Norðurlöndum þar sem viðruð voru þau mál sem voru efst á baugi á hverjum tíma. Þá kom í ljós okkur til furðu að við vorum jafnan að glíma við sams konar hagsmunamál stéttarinnar hver í sínu landi. Það samstarf stendur enn.“

Að sögn Jóns Alberts stóð faðir hans fyrir innflutningi á ódýrara hráefni en bakarar höfðu áður haft aðgang að. Innflutningur hafði verið háður einkaleyfum sem heildsalar höfðu á slíkum vörum en á þessum tíma var að losna um einkaleyfi á innflutningi. Áfengis- og tóbaksverslun ríkisins var með einkaleyfi á pressugeri og bakarar þurftu að sækja það í greipar einkasölnunar. „Það var heilmikil vinna að brjótast út úr þessu kerfi,“ segir Jón Albert.

„Þessi barátta varð til þess að menn hittust reglulega og ræddu auðvitað mörg hagsmunamál stéttarinnar. LABAK gekk í Vinnuveitendasamband Íslands sem þá sá um samningagerðina en við einbeittum okkur að faglegu hliðinni til að efla fagið og félagið. Við sáum þörf fyrir að efla kennsluna sem fór fram í Iðnskólanum í Reykjavík og var mjög gamaldags. Húsnæði bakaradeildarinnar var uppi undir þaki skólans við hliðina á málradeildinni. Við beittum kröftum okkar til að koma fagskóla á laggirnar innan Menntaskólans í Kópavogi og þar býr deildin nú við fyrsta flokks aðbúnað.“

Áhersla lögð á faglegu hliðin

„Eftir að við höfðum meiri tíma til að sinna faglegu hliðinni höfum við beint kröftum okkar að því að kynna fagið betur út á víð með ýmsum hætti svo sem kökuskreytingakeppni, köku ársins, sett upp brauðsýningu og nemakeppni í bakstri svo að nokkuð sé nefnt. Samstilltasta verkefni hefur ugglaust verið þegar bakarí lögðust á eitt við að baka köku handa Reykvíkingum í tilefni af 200 ára afmæli Reykjavíkur í ágúst árið 1986. Kakan var tvöföld og náði frá Lækjartorgi

Markaðssókn handverksbakaríá á síðari árum

Á síðustu áratugum hefur stór hluti brauðasölu flust úr handverksbakaríum inn í almennar matvöruverslanir. Til að sporna við þessari þróun hóf LABAK að skipuleggja sameiginleg átaksverkefni félagsmanna sinna í markaðsmálum fyrir um 10 árum í stjórnartíð Guðna Andreassen. Samtímis hafa bakarísbúðir verið endurnýjaðar jafnt og þétt og færðar í nútímalegri búning. Fyrst í stað var lögð áhersla á að auka vöruúrval og koma með nýjungar í anda meiri brauðneysluþjóða en Íslendinga. Þannig snerist eitt átakið um ítölsk brauð, annað um franskt bakkelsi og það þriðja um þýsk brauð, brauð á grillið, berja- og ávaxtabökur, fullveldiskakan og síðast en ekki síst kaka ársins. Einnig hefur félagið efnt til ýmissa þemaverkefna, s.s. skólabakaríis, þar sem áhersla var lögð á skólanesti, gróf brauð í dagsins önn, smurt brauð og smárétti, og brauð með öllum mat. Á fyrstu árum þessa starfs



var oft efnt til verðlaunaleikja í tengslum við þessi átaksverkefni.

Eftirspurn eftir tilbúnum samlokum og ýmiskonar smáréttum hefur aukist mjög í bakaríunum á síðustu árum og í mörgum fyrirtækjum er sala á þess háttar vörum farin að slaga hátt upp í sölu á hefðbundnum bakarísvörum. Bakaríin eru því smám saman að færast meira í átt til veitingasölu. Þá hefur félagið gefið út bæklinga með handhægum uppskriftum og bækling með upplýsingum um mikilvægi trefjaríkra brauða fyrir heilsuna.



Framhald af bls. 10 - Viðtal við Jón Albert

út að Tjörn. Þetta samstarfsverkefni þótti takast frábærlega vel."

Bakaríin vélvæddust smám saman og samkeppnin kom til sögunnar. Þá sameinuðust bakarar um önnur baráttumál og auglýstu bakarísbúðirnar með sýningum til að sýna færni stéttarinnar.

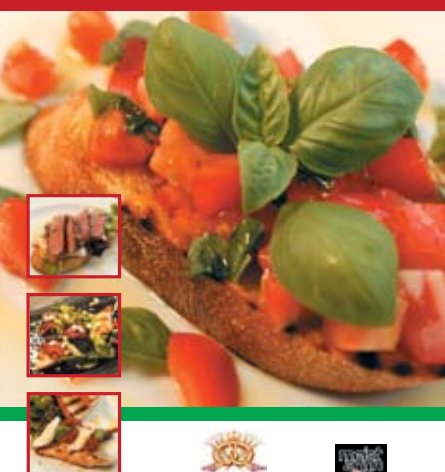
Mesta breytingin felst í vélvæðingunni

Þegar Jón Albert er spurður hvað hafi breyst mest frá þessum tíma segir hann ánægjulegast hvað „litli bakarinn á horninu“ sé orðinn vel vélvæddur og vinni með bestu tæki sem völ er á. „Maður getur verið stoltur af því hvað vöruúrvalið er mikið og gott og rekstur bakaríá gengur prýðilega. Endurnýjunin í stéttinni mætti þó vera meiri. Nú er mikil eftirspurn eftir menntuðum bökurum en aðalatriðið er að við höldum þeim í bakaríunum.“

Þóra Kristín Jónsdóttir

Girnilegt og brakandi gott grillbrauð í allt sumar

í bakaríum innan Landssambands bakameistarara



Þú finnur þú bakar um land allt



Holl og góð trefjarík brauð í dagsins önn

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

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



berjabökur og kökur



Óskum Landssambandi bakameistara til hamingju með afmælið

A.Karlsson ehf.

Bako-Ísberg ehf.

Banar ehf.

Daníel Ólafsson ehf.

Eðal ehf.

Esja kjötvinnsla ehf.

Gunnars majónes hf.

GV heildverslun ehf.

Gæðafæði ehf.

Innbak hf.

Íslensk-ameríska verslunarfélagið ehf.

Kaffitár ehf.

Karl K. Karlsson ehf.

Kjarnavörur ehf.

Kornax ehf.

Mata hf.

Mjólkursamsalan ehf.

Nathan og Olsen hf.

Nesbúegg ehf.

Ó. Johnson & Kaaber ehf

Plast-miðar & tæki ehf.

Plastprent hf.

Stjörnuegg hf.

Sælkeradreifing ehf.

Te og kaffi hf.

VGI ehf.

Vífilfell ehf.

Ölgerðin Egill Skallagrímsson ehf.

