



Landssamband bakameistara

SI Fréttauki Samtaka iðnaðarins

1. tbl. • 11. árg. • Janúar 2005

Bakarar mjög ánægðir með markaðsátakið

Kæru félagar,
Að loknu vel heppnuðu átaki í desember langar mig að þakka Samtökum iðnaðarins þeirra hlut í áttakinu. Öll framkvæmd og skipulag var Samtökunum og þeirra fólki til sóma.



Reynir formaður LABAK

Nú horfum við fram á veginn og næsta átak er konudagskakan. Við höfum ákveðið að fara aðra leið en venjulega í vali á kökunni í ár. Í markaðshópi LABAK eru flinkir bakarar sem ætla að búa til kökur og mun stjórnin ásamt markaðshópnum velja þar úr eina köku.

Fyrstu helgina í mars er áætlað að halda bakarahátíð í Smáralind. Hún verður með

svipuðu sniði og fyrir tveimur árum en því miður fáum við ekki Vetrargarðinn undir háttíðina og verðum því í göngugötunni á 1. hæð Smáralindar. Hugmyndin er að fá bakarí til að vera með bása og kynna vöru sína. Þar væri tilvalið að kynna fermingartertur og fleira.

Til gamans má segja frá því að fyrrverandi formaður í öðru ágætu fagfélagi kom að máli við mig og lýsti yfir undrun og ánægju með hvað okkur bökurum hefur gengið vel að vinna saman að markaðsmálum á undanförunum árum.

Það er von mín og ósk að sú góða samvinna haldi áfram um ókomna tíð.

Reynir Carl Þorleifsson



Aðalfundur LABAK

26. febrúar 2005

Aðalfundur LABAK verður haldinn á Hótel Sögu laugardaginn 26. febrúar nk. Um morguninn verður efnt til kaupstefnu meðal bakara. Þar geta bakarar kynnt hver öðrum möguleika á að taka að sér verkefni í verktöku fyrir aðra bakara. Þetta gæti verið rúgbrauðsgerð, flatbrauðsgerð, kleinubakstur, kleinuhringjagerð, vínarbrauðsgerð, heilkornabrauð, tiltekna tertur eða hvað annað sem ekki er endilega hluti af daglegri framleiðslu allra bakaríá með hagkvæmum hætti en menn vildu gjarnan hafa á boðstólum. Að loknum hádegisverði verða aðalfundarstörf og hátíðarkvöldverður um kvöldið. Þátttökuskráning hjá Samtökum iðnaðarins er í síma 591 0100 fram til 15. febrúar.

Stórafmæli á liðnu ári



Tveir félagar í LABAK áttu stórafmæli á síðasta ári. Sigurgeir Erlendsson, Geirabakaríi varð fimmtugur 24. nóvember og Haraldur Friðriksson sextugur 19. nóvember. Þeim voru færðar gjafir frá félaginu í tilefni af þessum tímamótum.



Hóperð á Europain

Metþátttaka er í hóperð á Europain bakarásýninguna sem verður haldin í Paris-Nord sýningarhöllinni í París 15. - 20. apríl næstkomandi. 54 manna hópur bakara og birgja hefur staðfest þátttöku og orðið er yfirfullt í ferðina.

Kynning hjá Sælkeradreifingu í desember

Sælkeradreifing ehf. bauð bökurum til móttöku og vörukynningar rétt fyrir jólin.

Þar býðst bökurum að kaupa alls konar ítalskar vörur, s.s. ýmsar tegundir ólífuolíu, balsamik edik, ólífur, pesto, sólþurrkaða tómata, þistilhjórtu og fleira þess háttar.

Einnig voru kynntar uppskriftir að ýmsum brauðum og bakkelsi úr blöndum, sem Sælkeradreifing selur, svo og hálf tilbúna vörur úr smjördeigi. Kynningin var vel sótt og mæltist vel fyrir hjá bökurum.



Notuð tæki til sölu

Brauðgerð Kr. Jónssonar & Co á Akureyri vill selja rúlluvél, brekkvél, rúnnstykkgjávél og djúpsteikingarpott. Tækin eru til sýnis hjá Bako-Ísberg, Lynghálsi 7, Reykjavík og þar fást allar nánari upplýsingar.

Til sölu er frístandandi tertufrystir. Nýttist vel á gólfi í verslun. Þarfnast smávægilegs viðhalds. Verð samkomulag. Upplýsingar veitir Steinþór Jónsson í síma 663-2268



ÍSLENSKUR IÐNAÐUR
1. tbl. Júlí 2005
ISSN 1022-7741

Fór í prentsmiðju: 21.01.2005
Prentvinnsla: Prenttækni hf.

Útgefandi: Samtök iðnaðarins
Borgartúni 35, Pósthólf 1450, 121 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 að geta heimildar í slíkum tilvikum.

Samkeppni á raforkumarkaði

Um áramótin tóku gildi ný lög um raforkusölu. Nýju lög skipta rafmagnsmarkaðinum upp á nýjan hátt þannig að aðskilnaður er milli orkuvinnslu, flutnings á orku, dreifingar og sölu.

Orkuvinnsla er nú orðin samkeppnisrekstur og þar starfa fyrirtæki eins og Landsvirkjun, Hitaveita Suðurnesja, Orkuveita Reykjavíkur og fleiri. Flutningur á orku er í höndum Landsnets sem er ekki rekið á samkeppnisgrunni. Dreifiveitur eru í eigu ýmissa aðila, gjarnan smásöluaðila, og eru háðar eftirliti Orkustofnunar. Orkuveitur sinna smásölu og notendur rafmagns eiga viðskipti við þá.

Verðmyndun byggist því á nokkrum þáttum:

- Verði frá Landsvirkjun og öðrum seljendum orku
- Verði á flutningi í háspennulínunum sem er jafnað yfir landið hjá Landsneti
- Verði á dreifingu í dreifikerfi í þéttbýli og er verð háð skilgræðum um hámarksarðsemi og fleira
- Orkuhluti verðsins er síðan frjáls og í raun samkeppnishlutinn, ásamt framleiðslunni

Flutningur og dreifing verða áfram háð einkaleyfi og verðeftirliti sem starfsmenn Orkustofnunar og Samkeppnisstofnunar hafa umsjón með. Framleiðsla og sala munu lúta lögum frjálsrar samkeppni.

Orku kaupandi getur skipt við



þann orkusala sem hann kys. Til að fá tilboð í orkunotkun þarf að gefa upp magn og nýtingartíma. Taxtar verða háðir tíma og sumir munu eflaust geta náð hagstæðum samningum ef þeir koma inn

á réttum tímum með notkun sína.

Orkuveitur telja að taxtar verði gegnsærri, muni endurspeglar raunkostnað og verði kostnaðar-réttari en áður.

- Frá og með 1. janúar 2005 geta þeir sem nota 100 kW eða meira valið af hverjum þeir kaupa rafmagn.
- Þann 1. janúar 2006 geta allir keypt rafmagn af þeim sem þeir kjósa.

Mikilvægt er að atvinnurekendur fylgist með raforkuverði og stuðli þannig að virkri samkeppni á raforkumarkaði. Yfirlit yfir orkuveitur og samanburð á gjaldskrár dreifiveitna má nálgast hjá Orkustofnun á slóðinni www.orkutolur.is/mm/orkuverd/raforka.html.

Kjarnavörur

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



Guðjón Rúnarsson
Skarphéðinn Gunnarsson

GSM sími Heimasími
892 1108 553 6310
893 9470 551 4065



Kynning hjá Kornaxi í nóvember



Verðmerk- ingar í bakaríum

Lítið eitt hefur borið á kvörtunum um að vörur séu ekki nógu vel merktar í bakaríum. Þessu er auðvelt að kippa í lag ef einbeittur vilji er til þess. Flest bakarí merkja brauð og kökur í afgreiðsluborðinu með merkispjaldi með heiti vöru og verði á pinna sem stungið er í vöruna eða fest við bakkann með öðrum hætti. Kælivöru er einfaldast að verðmerkja með því að útbúa lista yfir vörurnar og verð þeirra og hengja upp á kælinn eða afgreiðsluborðið ef merkingum verður ekki komið við með öðrum hætti. Afgreiðslufólk á að geta gefið upplýsingar um innihald allra vara. Því er nauðsynlegt að slíkar upplýsingar liggi fyrir þar sem auðvelt er að fletta þeim upp.

Kornax ehf. bauð bókurum til kynningar í byrjun október í samvinnu við danska fyrirtækið Valsemøllen.

Þar voru kynntar ýmsar nýjar vörur, s.s. 100% speltbrauð, fjölkornarúgbrauð,

speltrúgbrauð og kökublöndur. Einnig var kynnt efni sem er notað í kaldhefuð brauð, hægir á ensímvrirni í brauðum og gefur þeim aukna mýkt og ferskleika. 100% speltbrauðið er brauð mánaðarins hjá Kornaxi í janúar og febrúar.



Kökukassar með merki LABAK

LABAK hefur samið við Kornax ehf. um að láta prenta sérstaka tertukassa með merki félagsins á lokinu. Kassarnir verða notaðir undir kökur sem sérstaklega eru markaðssettar á vegum félagsins, s.s. köku ársins og fullveldiskökuna í framtíðinni. Kassinn kom í tæka tíð áður en fullveldiskakan fór á markað 1. desember. Bakarí, sem þess óska, geta látið prenta sitt eigið merki á framhlið kassans, auk LABAK merkisins sem verður á lokinu. Nánari upplýsingar um kassann veitir Bjartur Logi Finnsson hjá Kornaxi.

Tollar af innfluttu smjörlíki til iðnaðar

falla niður frá síðustu áramótum

Um síðustu áramót tók gildi heimild til að fella niður að fullu toll af innfluttu smjörlíki til iðnaðarnota, í 5 kg pakkingu eða stærri, skv. reglugerð nr. 881/2003 um niðurfellingu eða endurgreiðslu tolla fyrir matvælaíðnað.

Eins og menn muna var heimiluð lækkun úr 60 kr/kg í 30 kr/kg frá 1. janúar 2004 en að fullu frá 1. janúar 2005. Til að geta nýtt sér þessa heimild þurfa bakarar að sækja um heimild til niðurfellingar hjá sýslumanni eða tollstjóra í sínu umdæmi. Þeir sem ekki hafa þegar sótt um þessa heimild geta nálgast umsókninaeyðublöð á skrifstofu Samtaka iðnaðarins.

Geta bakarar boðið snúða með minna kremi?

Kona hringdi á skrifstofu Samtaka iðnaðarins og óskaði eftir að koma á framfæri tillögu til bakara. Í ljósi mikillar umræðu um þyngd barna og ungmenna fer þekking foreldra á mataræði barnanna vaxandi.

Konan er mikill aðdáandi snúða en finnst kremið á þeim óhóflegt í ljósi vaxandi þyngdar. Hún leggur því til að bakarar bjóði þann valkost að fá snúða án krems og telur að börn sætti sig mjög vel við að borða kremlausan snúð ef hann kemur þannig heim úr búðinni en þau eigi erfiðara með að samþykkja að kremið sé skafið af eftir að það er komið heim í eldhús. Bakarar eru hvattir til að taka þetta til athugunar og jafnframt hvort þeir geti boðið fleiri slíka sykurminni valkosti. Kremlausu snúðarnir verða að sjálfsgöðu að vera sjáanlegir í afgreiðsluborðinu. Ef þeir seljast ekki er alltaf hægt að bæta kremi ofan á þá þegar venjulegir kremsnúðar eru uppseldir.

KORNAX

Korngörðum 11, 104 Reykjavík

Ath. ný símanúmer
Sími: 580 8600
Fax 580 8666

Bjartur Logi Finnsson, farsími 860 8602
Ragnar Matthíasson, farsími 860 8604

BAKO ÍSBERG

Lynghálsi 7, 110 Reykjavík
Sími: 595 6200 Fax: 595 6201
www.bako.is - e-mail: bako@bako.is
Vaktsími viðgerðarþjónustu 825 6262

Veljum íslenskt í bakaríum um jólin



Hjálmar, Halldór Ásgrímsson forsætisráðherra og Reynir formaður

Nú er lokið stærsta markaðsátaki sem LABAK hefur ráðist í um langt skeið, „Veljum íslenskt í bakaríum um jólin.“ Verkefnið var unnið í samstarfi við Samtök iðnaðarins sem sáu um að láta skreyta allar búðir með samræmdum hætti og sáu bakaríunum fyrir kynningarefni.

Efnt var til leiks meðal viðskiptavina bakaríanna, sem skildu kassakvittanir með nafni og símanúmeri eftir í þar til gerðum

bauk í bakaríinu þar sem þeir versluðu. Meðan á áttakinu stóð, frá 27. nóvember til 19. desember, drógu allir bakarar daglega út einn vinningshafa sem hlaut að launum kórfa með framleiðsluvörum bakarísins og framlögum frá birgjum bakaríanna, s.s. kókomjólk, ost, sultu og kaffi. Að sögn bakara mæltist þetta einstaklega vel fyrir og vinningshafar voru í sjöunda himni. Í lok áttaksins var öllum kassakvittunum úr öllum bakaríum safnað saman og dregnir út 30 sameiginlegir aðalvinningar.

Hluti af áttakinu „Veljum íslenskt í bakaríum um jólin“ var markaðssetning fullveldisköunnar. Hún var kynnt á fullveldisdaginn 1. desember og stjórnarmenn LABAK færðu Halldóri Ásgrímssyni, forsætisráðherra köku af því tilefni að morgni fullveldisdagsins. Kakan fékk mjög góðar viðtökur og seldist víða upp á fullveldisdaginn. Hún seldist síðan mjög vel hjá mörgum bökurum alveg fram að jólum.

Bakarar eru almennt mjög ánægðir með viðtökur markaðsátaksins „Veljum íslenskt í bakaríum um jólin“ og flestir telja sig hafa fundið fyrir aukinni umferð í bakaríunum. Þá hafa menn látið þess getið að þeir hafi ekki orðið varir við daufar helgar eins og oft hefur verið í desember.



Berglind í Fjarðarbakari

Bakarahátíð í Smáralind



Bakarar efna til bakarahátíðar í Smáralind helgina 3.- 6. mars næstkomandi. Að hátíðinni standa Landsamband bakarameistara, Klúbbur bakarameistara, Samtök iðnaðarins, Bakó, Kornax og Hótel- og matvæla-skólinn í Kópavogi með stuðningi frá félagsmönnum og öðrum birgjum.

Hátíðin verður með svipuðu sniði og bakarahátíðin í Vetrargarðinum í maí 2003,

þ.e.a.s. bæði bakaranemar og -sveinar munu keppa í brauðbakstri. Afrakstri verður stillt út á sýningarborðum í göngugötunni jafnóðum og menn ljúka keppni. Á sunnudeginum verða veitt verðlaun fyrir bestu frammistöðu í hvorri keppni fyrir sig. Þá kynna bæði bakarar og birgjar neytendavörur í göngugötunni á meðan hátíðinni stendur. Stjórn LABAK hvetur félagsmenn til að nota þetta tækifæri til að kynna sig og gera um leið bakarahátíðina

enn glæsilegri. Hægt er að panta kynningarbása til 25. janúar.

Gunnar Örn Gunnarsson hjá Bakó skráir þátttakendur í sveinakeppnina og eru félagsmenn hvattir til að hafa samband við hann til að tilkynna um þátttöku fyrir lok janúar. Ingólfur Sigurðsson í Hótel- og matvæla-skólanum skráir þátttakendur í nemaleppni Kornax.