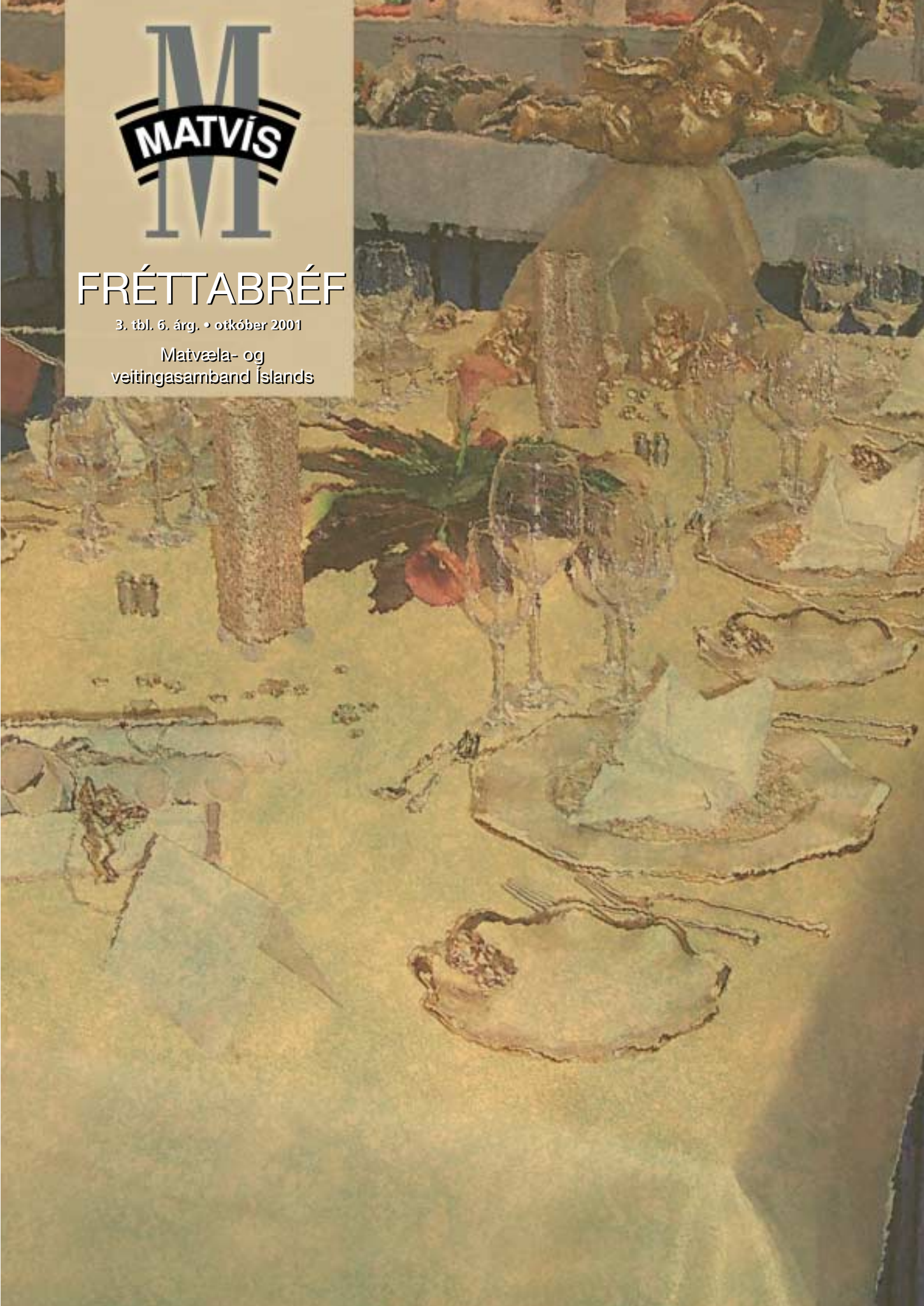




FRÉTTABRÉF

3. töl. 6. árg. • október 2001

Matvæla- og
veitingasamband Íslands



....matvara
....sælgæti
....matar-/kaffistell
....fatnaður/skór
....tré-/plastbretti
....gler-/stál-/plastílát
....rafmagnsvörur
....pottar/pönnur
....eldhúsáhöld
....bolla-/glasasett
....hnífar/hnífaparasett
....hreinlætisvörur



....allt fyrir veitingahús mötuneyti eldhús

Gripið og Greitt ehf. og Intro Nisbets hafa gert með sér samstarfssamning sem felur í sér að *Gripið og Greitt* þjónar og selur alla vöruflokkana sem *Intro Nisbets* hefur í sínu vöruúrvali í dag. *Intro Nisbets* er heilðsölu- og dreifingaraðili á eldhúsvörum og þá sérstaklega á vörum fyrir stóreldhús. Um er að ræða gríðarlegt úrval af smávöru en einnig af stærri tækjum og tólum.

....okkar markmið

Það er markmið okkar að auka vöruúrval og þjónustu í verslun. Við erum með um **17.000** vörunúmer í dag og má reikna með því að á hausti komanda verði þau komin í **20.000**. Einnig verður lögð áhersla á að starfsfólk okkar hafi góða vöruþekkingu. Þetta er liður í því bæta þjónustu *Gripið og Greitt* og er það von okkar að við getum uppfyllt þarfir okkar viðskiptavina eins vel og mögulegt er.

Skútuvogi 4 • 104 Reykjavík • Sími 575-2200 • Myndsími 575-2210

Gripið & Greitt *intro*
INTERNATIONAL



Skrifstofa MATVÍS
 að Stórhöfða 31,
 110 Reykjavík,
 Afgreiðslutími
 1. okt til 30. apríl
 9.00.-17.00.
 1. maí til 30. sept.
 8.00-16.00
 Sími 580 5200,
 fax 580 5210

Starfsmenn eru
 Níels Sigurður Olgeirsson,
 niels@matvis.is
 Þorsteinn Gunnarsson,
 steini@matvis.is
 Edda Stefánsdóttir,
 edda@matvis.is

Innheimtustofa MATVÍS:
 Ásta Kristjónsdóttir, sími:
 568 1406
 asta@lifidn.is

Fræðsluráð hótél- og matvæla-
 greina, Stórhöfða 31,
 110 Reykjavík.
 Sími 580 5200, fax 580 5210
 Sigmar Reynisson
 sigmar@fhm.is

Útgefandi: Matvæla- og veitinga-
 samband Íslands,
 Stórhöfða 31,
 110 Reykjavík,
 sími 580 5200,
 bréfsími 580 5210.

**Útgáfustjórn og
 auglýsingar:** Hænar sf. Ármúla 36,
 108 Reykjavík,
 sími 533 1850,
 bréfsími 533 1855,
 utgafa@haenir.is.

Ritstjóri: Þorsteinn Gunnarsson

Prentvinnsla: Grafík hf. Smiðjuvegi
 3, 200 Kópavogi,
 sími 545 4400,
 stymir@grafik.is

Ábyrgðarmaður: Níels S. Olgeirsson

www.matvis.is



Gjaldþrot og svört atvinnustarfsemi

Gjaldþrot fyrirtækja í veitingarekstri hafa færst í
 vöxt. Við erum þó orðin vön fyrirbærinu þegar illa
 árar, þá er nærtækast að skipta um kennitölu og láta þá
 gömlu gossa og með henni allar eldri skuldir. - Byrja upp
 á nýtt með hreint borð, þokkalegan lager og engar skuld-
 ir. Það er kannski of áhættusamt sérstaklega ef fleiri fyr-
 irtæki eru í eigu sama aðila þó á annari kennitölu sé.
 Kannski er rétt að selja bara sjoppuna og hámarka
 þannig ágóðann, ríkisábyrgðarsjóður launa gerir upp orlofið, launin og
 skuldir við lífeyrissjóði vegna starfsmanna.



Til eru þeir sem ekki eru í kennitölubraskinu heldur göslast áfram með fyr-
 irtækið og lifa sem kóngar, með flotta vel upphækkaða jeppa (sennilega skráða
 á nafn einhvers annars) og fara reglulega í utanlandsferðir. Þegar skuldaslóðin
 er orðin löng og allt að fara í óefni þá er kominn tími til að tæma sjoppuna og
 koma tækjum og innanstokksmunum í geymslu hjá vinum eða vandamönnum.
 Það er gott að eiga lager til að geta selt þegar fer að minnka í sparissjóðnum,
 dekkinn slitin á jeppanum eða nýr veitingastaður opnaður.

Það er ekki skrytið að birgjar þurfi að hafa mikla álagningu á vörur sem
 þeir selja til veitingahúsa, áhættan er mikil og þeir fara sömu leið ef þeir
 hafa ekki varasjóð frá þeim sem borga.

Það er alveg með endemum sem kemur fram í fréttum að fyrirtæki þurfi að
 fara tvisvar til þrisvar sinnum yfir um áður enn rekstrargrundvöllur er orð-
 inn raunhæfur. - Og það sé lögmál að veitingahús fari í gjaldþrot. Fjármunir
 sem glatast af opinberu fé, sem við hinn almenni borgari greiðum í formi
 skatta í þessi ævintýri, eru miklir og með ólíkindum að löggjafarvaldið sjái
 ekki neinar leiðir til að sporna við sukkinu.

Það hefur verið mikið í lagt hjá MATVÍS til að finna leiðir til að koma í veg
 fyrir svindl og svínari af þessum toga. Fyrir nokkrum árum var leitað eftir
 samstarfi við sveitarfélög, fjármálaráðuneytið, ríkisskattstjóra, skattrann-
 sóknarstjóra, félagsmálaráðuneytið, lífeyrissjóði önnur stéttarfélög í greininni
 og samtök atvinnurekenda. Við buðumst til að leggja fjármagn í verkefnið
 reyndar, með því skilyrði að allir sem hagsmuni hefðu gerðu slíkt hið sama.
 Því miður fann enginn af fyrrgreindum aðilum sig knúinn til að vera með okk-
 ur í átaki gegn svartri atvinnustarfsemi.

Hjá MATVÍS er sú skoðun ríkjandi að enginn eigi að fá leyfi til að reka at-
 vinnustarfsemi nema að rekstraraðilinn eða fulltrúi hans í daglegum rekstri
 sé með menntun til að reka fyrirtæki. Að sjálfsögðu eiga fyrirtæki ekki að fá
 leyfi til að reka handiðnað nema meistari sé ábyrgur fyrir iðngreininni.

Níels S. Olgeirsson

Efnisyfirlit

Ritstjóragrein	3	Fræðsluráð hótél- og matvælagreina	16
Innra eftirlit í matvælaiðnaði	4	Hvað eru menn að æsa sig?	18
Reglur um orlof	5	Aðalfundur FÍK	20
Sigling	6	Menntun starfsmanna í veitinga- og ferðaþjónustu	23
Norræna nemakeppnin 2001	8	Tilboð til félagsmanna Matvís	26
Tómlæti	10		
Svona var í Smugunni 1994	12		
Menntunarmálin eru stærsta verkefnið.....	14		



Borðskreytingar

Glæsilegt úrval blóma- og borðskreytinga fyrir öll tækifæri. Einnig bjóðum við mikið úrval af gjafavörum.



Fersk blóm, skreytingar, húsgögn og gjafavörur

Opið mánudaga til laugardaga kl. 10-22 og sunnudaga kl. 11-21

Fákafeni 11
108 Reykjavík
Sími 568 9120
Fax 568 9117

Á eftir bumbu kemur barn



Ásgeir
Björnsson

Ágætu félagar.

Yfirskrift þessa greinarkorns er þekktur útúr-snúningur úr varnaðarorðunum „á eftir bolta kemur barn“ og vísar til umfjöllun-arefnis míns að þessu sinni.

Það er kunnara en frá þurfi að segja að konur eiga það til að verða barnshafandi. Með lögum um fæðingar- og foreldraorlof nr. 95/2000 er foreldrum sem gegna launuðum störfum veittur réttur til fæðingarorlofs samkvæmt nánar tilgreindum reglum. Ein er sú grein í lögum um fæðingarorlof sem snýr eingöngu að konu og/eða ófæddu barni hennar. Í 11. gr. laganna er lögð sú skylda á atvinnurekanda að tryggja öryggi þungaðrar konu, konu sem nýlega hefur alið barn eða konu sem er með barn á brjósti. Er greinin svohljóðandi:

11. gr. Öryggi og heilbrigði á vinnustöðum.

Ef öryggi og heilbrigði þungaðrar konu, konu sem hefur nýlega alið barn eða konu sem er með barn á brjósti er í hættu samkvæmt sérstöku mati skal vinnuveitandi gera nauðsynlegar ráðstafanir til að tryggja öryggi konunnar með því að breyta tímabundið vinnuskilyrðum og/eða vinnutíma hennar. Ef því verður ekki við komið af tæknilegum eða öðrum gildum ástæðum skal vinnuveitandi fela konunni önnur verkefni en að öðrum kosti veita henni leyfi frá störfum í svo langan tíma sem nauðsynlegt er til að vernda öryggi hennar og heilbrigði. Um framkvæmd þessa ákvæðis skal fara eftir nánari reglum¹⁾ sem félagsmálaráðherra setur.

Þær breytingar, sem teljast nauðsynlegar á vinnuskilyrðum og/eða vinnutíma konu, sbr. 1. mgr., skulu

ekki hafa áhrif á launakjör hennar til lækkunar eða önnur starfstengd réttindi.

Ef veita þarf þungaðri konu leyfi frá störfum samkvæmt ákvæði þessu á hún rétt á greiðslum, sbr. 13. gr.

Eins og sjá má af greininni er sérstaklega tekið fram að tilfærsla skuli ekki hafa áhrif á launakjör



viðkomandi til lækkunar. Og ef veita þarf þungaðri konu leyfi frá störfum samkvæmt ákvæðinu á hún rétt á greiðslum úr Fæðingarorlofs-sjóði.

Ef kona verður barnshafandi og stundar starf sem er þess eðlis að heilsu hennar eða fósturs sé af því hættu búin, og konan vill af þeim sökum fá tilfærslu í starfi, er nauðsynlegt fyrir hana að leita læknis og fá vottorð hans um að nauðsynlegt sé að færa hana til í starfi af ofangreindum ástæðum. M.ö.o. verður konan að sýna fram á að þau skilyrði laganna séu til staðar er réttlæti tilfærslu hennar, þ.e. að henni eða fóstrinu sé hættu búin að ó-

breyttu.

Þá er og í 30. gr. laganna ákvæði þess efnis að óheimilt sé að segja upp þungaðri konu eða starfsmanni sem hefur tilkynnt um töku fæðingarorlofs (sem ber að gera skv. 9. gr. laganna) nema gildar ástæður séu fyrir hendi. Gildar ástæður geta verið ýmsar en þó ekki sú að konan sé orðin gild. Gild ástæða er til dæmis ef konan eða starfsmaðurinn gerist sekur um fjárdrátt eða annan refsiverðan verknað gagnvart vinnuveitanda og fleiri ástæður má til nefna. Uppsögn í slíkum tilvikum skal fylgja skriflegur rökstuðningur vinnuveitandans á ástæðum uppsagnar.

Mikilvægt er að kona sem verður barnshafandi tilkynni vinnuveitanda sínum strax um það á sannanlegan hátt, því réttarstaða hennar t.d. gagnvart uppsögn getur oltið á vitneskju vinnuveitanda á þeim tíma er hann tekur ákvörðun. Þá ber starfsmanni sem hyggst nýta sér rétt til fæðingarorlofs að tilkynna það vinnuveitanda eins fljótt og kostur er sbr. 9. gr. laganna, og í síðasta lagi átta vikum fyrir fyrirhugaðan fæðingardag barns. Tilkynning skal vera skrifleg og þarf eitt og annað að koma fram í henni sem tíundað er í 9. grein laganna.

Að lokum þetta :

Pegar konur gildna og fá bumbu eiga karlmenn þar á stundum nokkra sök. Á hitt ber að líta að karlmenn eiga það einnig til að gildna og fá bumbu. Af eigin reynslu þori ég að fullyrða að í þeim efnum á góð kona þar oft nokkra sök. (Alltaf kennir maður konunum um allt). Sá er þó munur á að bumbur karlmannna njóta ekki réttarverndar og slagurinn við þær stendur oftast lengur en í níu mánuði.

Með kveðju,
Ásgeir Björnsson hdl

Fyrir
ólk og
allegra umhverfi

Ræstivagnar • Moppukerfi • Gólfmottur • Klútar • Svampar • Burstar • Ruslaötur og ruslapokagrindur • Hanskar • Pokar • Búsáhöld



FILMOF



BLINDRAVINNUSTOFAN

Hamrahlíð 17 • 105 Reykjavík
Sími 525 0025, fax 525 0005
www.blindravinnustofan.is

Fjölbreytt úrval ræstiáhalda

Lífrænt hráefni til matreiðslu

Umræða um lífrænt ræktað hráefni hefur farið mun hljóðar hér á landi en í nágrenna-löndunum. Ástæður eru sennilega þær að við teljum landið okkar svo hreint og heilbriggt að allt sem framleitt er hér sé svo vistvænt og nánast enginn munur á almennri framleiðslu og þeirri lífrænt ræktuðu.

Fólk er almennt orðið mjög meðvitað um „hringrásina“ og margir farnir að nýta matar- og jarðvegsúrgang til aukinnar frjósemi í görðum sínum og öllum finnst okkur það sem við ræktum í heimgörðum vera það besta. Ástæðan er einfaldlega sú að þó svo við notum eitru gegn sníkjudýrum og illgresi þá gerum við það yfirleitt ekki í sama magni og þeir sem eru að rækta í atvinnuskyni. Hjá þeim gildir að ná sem mestri uppskeru á sem skemmstum tíma. Hér á landi er notað minna af eiturefnum en hjá öðrum þjóðum, þó er líklegt að það aukist með breytingum á skordýraflórinni.

Við vitum að ef bóndabýli er vottað hefur það þurft að fara í gegnum ákveðið ferli og jarðvegur til ræktunar fengið ákveðinn aðlögunartíma. Til dæmis þurfa eit-

urefni sem fylgja tilbúinni áburðargjöf að hreinsast úr jarðveginum.

Töluvert er kvartað undan háu verðlagi á lífrænu hráefni og að grænmetisverð hér á landi er með því hæsta sem þekktist á Norðurlöndunum. Erfitt er að fá viðskiptavinum til að borga meira fyrir vöru sem er lífrænt ræktað. Á þessu eru skýringar, því hvað lífræna framleiðslu varðar er uppskeran minni og fyrirhafnarmeiri.

Misskilningur er meðal veitingamanna að þeir þurfi að vera með allt lífrænt ef þeir ætla að fá vottun. Reglur um vottun veitingastaða og mótuneyta er skilgreind í reglum Vottunarstofunnar Tús og rétt að þeir sem hafa áhuga á að fara inn á þessa braut kynni sér reglurnar.

Græni lykillinn

Það er mikil vakning á hinum Norðurlöndunum varðandi lífrænt hráefni til matreiðslu á veitingahúsum og í Danmörku eru veitingahús sem eru með lífrænar afurðir á boðstólnum merktar með grænum lykli. Græni lykillinn táknar að viðskiptavinurinn getur verið viss um að fá einhvern rétt

matreiddan úr lífrænu hráefni.

Fari fram sem horfir fá hin Norðurlöndin þá ímynd að þau séu fremst á þessu sviði og þar sé alls staðar hægt að fá máltíðir á veitingahúsum sem úr lífrænu hráefni. Þá verður erfitt fyrir veitingahús hér á landi að vera ekki með þessa vörur á boðstólnum. Það er engin ástæða til að vera eftirbátur annarra á þessu sviði, við höfum vörurnar. Úrvalið mætti vera meira en það mun aukast þegar við erum farin að nota þessar afurðir að staðaldri.

Norrænt samstarf um lífrænar afurðir til matreiðslu hefur verið í gangi. Lokaverkefnið í því samstarfi er námstefna sem haldin verður í Kaupmannahöfn dagana 28. og 29. september n.k. Það verður fróðlegt að fræðast um gang þessara mála á hinum Norðurlöndunum og sjá hvaða hindranir hafa verið erfiðastar. Einnig verður athyglisvert að sjá hvernig yfirvöld koma að þessum mála-flokki annars staðar. Fulltrúi Íslands í þessu verkefni er Vottunarstofan Tún í samstarfi við MAT-VÍS.

(HVER SKRIFAR???)

Við höfum flest það hráefni sem bakarar þurfa í framleiðsluna.

Gott verð - góð þjónusta

Kjarnavörur
INNBAK

Bæjarhraun 4
220 Hafnarfjörður

Sími: 565 1430
Fax: 565 1455

netfang: kjarnavorur@kjarnavorur.is



... töfrabrogðin frá Knorr

K O R T E R



Kannski besti kjötkrafturinn?

MATVÍS byggir á Spáni

Eins og áður hefur komið fram í fréttablaðinu festi MATVÍS kaup á íbúð í Torrevieja (Alecante) á Spáni. Íbúðin er rúm 60 m² auk 30 m² sólpalls.

Áætlað er að íbúðin verði afhent fyrir næstu jól og ætti því að vera tilbúin til útleigu fljótlega á nýju ári.

MATVÍS var með íbúð á Spáni til

leigu síðastliðið sumar sem gaf góða raun. Með nýrri eignaríbúð gefst félögum tækifæri á að flýja vetrardrúngann á Íslandi og koma sér vel fyrir á sólríkri strönd Alecante.



myndatexti



myndatexti



Miðstjórn MATVÍS

Formaður: Niels S. Olgeirsson
Varaformaður: Þorsteinn Gunnarsson
Gjaldkeri: Þorsteinn Þórhallsson
Ritari: Sigurður Magnússon
Meðstjórnendur:
Arnar Erlingsson
Máni Eskur Bjarnason
Varamenn:
Gunnar Sigurðsson
Karl V. Stefánsson
Jón K. Jónsson

Bakarasveinafélag Íslands

Formaður: Arnar Erlingsson
Magnús Fjeldsted
Bjarni Aðalsteinn Pálsson
Sigurður Már Guðjónsson
Almar Þór Þorgeirsson
Varastjórn

Geir Bjarnþórsson
Orri Pétursson

Félag framreiðslumanna

Formaður: Þorsteinn Gunnarsson
Þorkell Ericson
Varaform: Karl V. Stefánsson
Theódór Sveinjónsson
Ritari: Kristján N Sæmundsson
Varastjórn
Gunnhildur Gunnarsdóttir
Arthúr E Gunnarsson

F.Í.K.

Formaður: Þorsteinn Þórhallsson
Varaform: Jón Karl Jónsson
Ritari: Jóhannes G Númason
Gjaldkeri: Sigmundur G Sigurjónsson
Meðstjórn: Guðni M Björnsson
Varastjórn
Sigfríður J Halldórsdóttir
Halldór P Jónsson

F.M.

Formaður: Sigurður Magnússon
Varaform: Hjörtur Þ Frímannsson
Gjaldkeri: Jón Kr. Friðgeirsson
Sölvi B Hilmarsson
Sverrir Þ Halldórsson
Varastjórn
Gunnar Sigurðsson
Hallgrímur F Sigurðsson

F.N.M.V.

Formaður: Máni Eskur Bjarnason

Varaform: Kjartan Rafnsson
Ritari: Hallgrímur Sigurðsson
Gjaldkeri: Kjartan M Kjartansson
Meðstjórn: Ingimar Ó Másson
Varastjórn
Erlendur Franklínsson
Ómar Þ Andrésón

Orlofshúsanefnd

Formaður: Hjörtur Þór Frímannsson
Þorkell Ericsson
Ísak Runólfsson
Arnar Sverrisson
Geir Bjarnþórsson
Jón Kr. Friðgeirsson
Kjartan M. Kjartansson
Magnús K. Björgvinsson

Ritnefnd

Þorsteinn Gunnarsson
Kristján Sæmundsson
Sigmar Reynisson
Ásgeir Þór Tómasson
Arnar Erlingsson
Sigurður Magnússon



Glös - postulín - hnífapör




durobor®
Glös


FRANCE
La Porcelaine depuis 1877
Postulín

eternum®
signature
Hnífapör

Sérmerkjum
glös og postulín.

Rekstrarvörur
– vinna með þér

Réttarhálsi 2 • 110 Reykjavík
Sími 520 6666 • Bréfasími 520 6665 • sala@rv.is



Símon í Naustinu

Símon Sigurjónsson var um áratugaskeið einn af virtustu barþjónum landsins. Hann hóf störf í Naustinu þegar staðurinn opnaði 6. nóvember 1954 og vann þar samfleytt til júlí 1985 er hann lét af störfum sem barþjónn sökum heilsuþrestra. Símon var einn af stofnendum Barþjónaklúbbs Íslands, var formaður fyrstu árin og 1983 var hann gerður að heiðursfélaga klúbbsins, var sá fyrsti sem hlaut þann heiður. Í dag starfar Símon sem umsjónarmaður hústölvu hjá Alþingi.



myndatexti

„Smörrebröd“ og ævintýraljómi

Símon er borinn og barnfæddur Reykvíkingur. Sonur hjónanna Hólmfríðar Halldórsdóttur og Sigurjóns Símonarsonar sem var bréfberi í Reykjavík í mörg ár. Kona Símonar er Ester Guðmundsdóttir og eiga þau tvo syni Sigurjón og Guðmund. Að loknu skyldunámi vann Símon verkamannavinnu í Slippnum og hann segir að það hafi verið erfið vinna fyrir 14-15 ára gamlan ungling. En afhverju vildi hann verða þjónn? „Eina svarið sem ég hef við því er að Sigurður bróðir minn heitinn starfaði þá sem þjónn á Borginni og á kvöldin kom hann

oft með „smörrebröd“ heim og mér þótti það svo gott,“ segir Símon og hlær. „Það var líka ævintýraljómi yfir því að vinna á Borginni og ég spurði hann hvort ég gæti komist að og þannig fór að ég var á Borginni með fleiri nemendum í all sæmilegu yfirlæti.“

Var þetta ekki bölvæð púl?

„Jú, þetta var óskaplegt púl. Þá voru í tísku afskaplega tæmjóir skór og eftir kvöldið var maður blóðugur á löppunum og úrvinda. Við vorum oft að frá morgni fram undir morgun næsta dag með smáhléum um eftirmiðdaginn. Það var mikið um árshátíðir á Borginni á þessum tíma. Ballið átti að



myndatexti

vera búið klukkan tvö en þá var iðulega látinn ganga hattur manna á milli til að safna fyrir músíkinni í tvo eða þrjá tíma til viðbótar. Það var oft þannig að maður fór ekki heim heldur lagði sig í hrúgunu af óhreinu dúkunum í klukku-tíma áður en komið var að því að undirbúa morgunvaktina“ Það er greinilegt að það hefur oft verið fjör á Borginni. Símon hlær að því að á þessum árum hafi undantekingalaust brotist út slagsmál undir lokin. „Einu sinni kom það fyrir að það gerðist ekki neitt og allir urðu hálfpartinn miður sín. Þetta þótti heldur misheppnað!“

En launin, hvernig voru þau?
„Launin voru mjög léleg hjá þeim sem voru á námssamningi. Við reyndum því að ná okkur í yfirvinnu og það var alltaf nóg að gera. Lengi vel var það þannig að maður fékk ekki sumarfrí eða þvíúmlíkt. Ég hafði mun lægri laun á Borginni en í verkamannavinnunni í Slippnum.“

Frá Þingvöllum í Naustið

Símon byrjaði að læra á Borginni 1946 og útskrifaðist 1949. „Þegar ég lauk námsstörfum á Borginni um vorið bauð Sigurður Gröndal mér að starf á Þingvöllum um sumarið. Ég var þar í þrjá mánuði undir hans stjórn. Ég get sagt það og tel enga skömm að ég lærði meira á þessum þremur mánuðum heldur en árin þrjú sem ég var á Borginni. Þar var alltaf brjáláð að gera og enginn hafði tíma til eins eða neins. Þegar dvölinni á Þingvöllum lauk bauðst mér starf á Gullfossi. Þá fór ég ásamt fleirum og náði í Gullfoss og þar starfaði ég í á fimmta ár, fyrst sem þjónn og síðar sem yfirþjónn. Þá var þannig komið að ég hafði fyrir fjölskyldu að sjá og kaupið á Gullfossi var ekki nógu gott. Ég fór því í land og vann um skeið á Borginni þar til ég fékk tilbod um að koma í Naustið sem var stofnað 6. nóvember 1954. Þar var ég í tæp 32 ár. - Fyrst í salnum í nokkur ár en frá 1958 sem barþjónn í Baðstofunni uppi á lofti.“

Naustið naut fádæma vinsælda á þessum tíma og var jafnan fullt úr dyrum. - Fólk beið jafnvel í tvo tíma til að komast inn. Staðurinn skipaði stóran sess í skemmtanalífi Reykvíkinga og matarmenningu. Þar var bryddað upp á ýmsum nýjungum, m.a. gengu Þorrablótin í endurnýjun lífdaganna. „Naustið þótti afskaplega sérkennilegur og glæsilegur veitingastaður og það var alltaf fullt. Halldór Gröndal var forstjóri fyrstu 10 árin, síðan tók Geir Zoëga við og loks Ómar Hallsson. Mér samdi vel við þá alla og ég kunní afskaplega vel við mig á Naustinu, annars hefði ég ekki í lengst þar, segir Símon.“

Að hlusta og gleyma

Símon segir að góður barþjónn verði að tileinka sér ákveðna eiginleika. - Hann verði að vera þolinmóður og nærgætinn og megi alls ekki láta röflið í gestunum fara í taugarnar á sér. „Þetta lærist smátt og smátt af reynslunni. Ef ég sá mann koma inn á barinn þá tók það enga stund að finna út hvernig hann var stemmdur. Barþjónninn á að hlusta en gleyma því um leið, hann verður að gæta þagmælsku.“ Símon kunní sitt fag, það má merkja af eftirfarandi sögu sem hann sagði af einum fastagestumum í viðtali við Morgunblaðið í mars síðastliðnum: „Doddi var einn af þesum sídrykkjumönnum. Okkur kom saman um það að ef hann væri fullur og mér leiddist hann, þá myndi ég sýna honum eina sítrónu. Það merkti að hann átti að fara að vara sig. Ef hann ekki ansaði því þá sýndi ég honum tvær sítrónur og þá var nú komið að því að henda honum út. Á því stigi gerði ég honum ljóst að ef ég kæmi að lokum með „greipfrút“ þá spyrði ég hann ekki álits, heldur henti honum út. Doddi var alltaf kominn út er ég hafði sýnt honum tvær sítrónur.“

Varstu aldrei þreyttur á að umgangast ölvæð fólk?

„Það gat vissulega verið þirrandi sérstaklega eftir sumarfrí að koma



myndatexti

til vinnu alveg afslappaður og það fyrsta sem mætti manni var blindfullur maður sem vildi þrasa við mann,“ segir Símon og hlær. Barþjónninn verður alltaf að halda sjálfum sér í skefjum, vera sanngjarn og mótmæla ekki viðskiptavininum, láta það ekki æsa sig upp þó einhver sé í vondu skapi.“ En það að vera í reykmettuðu lofti öll kvöld, fór það aldrei í þig? „Ég reykti sjálfur mikið og fékk fyrir hjartað. Læknirinn vildi að ég hætti að reykja en ég gat það ekki. Svo kom hann einu sinni í Naustið og á barinn til mín, þá segir hann: „Nú skil ég þetta. Þú þarft ekki einu sinni að reykja sigarettur því þú andar að þér þremur pökkum á kvöldi.“ En svo gat ég hætt að reykja sem betur fer. „ Aðspurður segir Símon að hin svokallaða vínmønning Íslendinga hafi breyst mikið til batnaðar. „Hér áður fyrr var alltaf drukkið það sama. Ég man til dæmis eftir

Bordeux hvítvíni, Sauternes, dísætur skratti sem var aðalmatarvínið. Það var lítið til í landinu oft ekki nema þrjár tegundir af viskíi. Ef menn vildu fá eitthvð betra gat það verið mjög erfitt. Ég man eitt sinn eftir því að tiltekinn stjórnmalamaður bað um gott viskí og þá fékk hann Watt 69. Þetta er bara venjulegt viskí en þótti voða fínt. Annars var aðalviskíð á þessum tíma Highland Queen. Svo var auðvitað til White Horse sem var með litlum hvítum plasthesti á flöskuhálsinum. En það var bannað að hafa hestinn á hér á landi, var álitíð að það myndi ginna fólk til að kaupa frekar þessa tegund en aðra!“

Keppnirnar

Símon var formaður félags framreiðslumanna og sat í stjórn þess í nokkur ár. Þá kynntist hann starfi alþjóðlegu barþjónasamtakanna og í framhaldi af því var Bar-

þjónaklúbbur Íslands stofnaður. „Árið 1962 fengum við boð frá þáverandi forseta alþjóðlegu barþjónasamtakanna, Kurt Sörensen sem var barþjónn á Hotel Cosmopolitan í Kaupmannahöfn, að við mættum senda áheyrnarfulltrúa á alþjóðlegt barþjónamót í Kaupmannahöfn og við fórum þangað nokkrir. Þar fékk ég áhuga á starfi samtakanna og vann að því að stofnaður yrði barþjónaklúbbur hér. Þetta var svolítið basl vegna þess að ýmsir héldu að við ætluðum að slíta okkur frá félagi framreiðslumanna. En lög og reglugerðir alþjóðasamtakanna segja að klúbbarnir megi ekki vera stéttarfélag heldur einvörðungu sinna faglegru hlið starfsins. Markmiðið er að bæta starf barþjónsins og vinna að því að hann fái betri fræðslu. Við brutum upp hefð alþjóðasamtakanna með því að setja í lög klúbbsins að allir barþjónar sem fengu inngöngu yrðu að vera

lærðir framreiðslumenn og búnir að starfa ákveðinn tíma á bar. Við samþykktum einnig að konur mættu ganga í klúbbinn en það var ekki í takti við stefnu alþjóðasamtakanna á þeim tíma og urðu sumir arfavitlausir út af því. Síðar meir breyttu þeir vitaskuld sínum lögum en við vorum þeir fyrstu til að sýna jafnrétti í verki.“

„Strangerinn“

Símon tók þátt í mörgum keppnum og hlaut oft verðlaun. Einn verðlaunakokkteillinn er „Stranger“. Í hann fara 1/3 hluti Contreau, 1/3 hluti Cream deCacao og 1/3 hluti ferskur sítrónusafi. Hristur. Þá má einnig nefna kokkteininn „Hot Pants“ sem fékk silfurverðlaun á alþjóðlegu barþjónamóti í Japan. Símon er spurður að því hvort „Strangerinn“ sé blandaður í dag. „Barþjónar ættu nú að kannast við hann. En ég hef nú ekki farið á barinn lengi,“ segir Símon og hlær. Símoni hefur verið sýndur marg-

víslegur sómi og hlotið orður frá forseta Íslands, Svíakonungi og Noregskonungi. Forsetaorðuna fékk hann frá Ásgeiri Ásgeirssyni en Símon vann um skeið við margar forsetaveislur á Bessastöðum. Kóngrórnar fékk hann í tengslum við heimsóknir þessara þjóðhöfðingja hingað til lands. Símon kann skemmtilega sögur í tengslum við þær heimsóknir eins og annað. Eitt sinn tók Forseti Íslands á móti Friðriki danakonungi um borð í Gullfossi. Bodið var upp á rjúpu og konungurinn hafði góða lyst, hann fékk sér þrjú stykki en þá slóg drottningin á hendurnar á honum og sagði: „Nei, ekki meira!“

Símon var heiðraður af Samtökum ferðaðjónustunnar og Visa Ísland fyrir framlag sitt til ferðaðjónustu á Íslandi. Í fréttatilkynningu sagði m.a. að Símon sé „landsfrægur fyrir störf sín sem þjónn, hann var einnig forystumaður stéttarbræðra sinna um tíma og hafa störf hans

leitt til þess að hann og íslenskir þjónar hafa margar viðurkenningar hlotið á alþjóðavettvangi.“ Símon segir að það hafi náðst ótrúlega mikill árangur í fræðslumálum varðandi framreiðslu, barþjónustu og vínþekkingu. „Ungir menn hafa lagt mikið á sig eins og sjá má af glæsilegum árangri í keppnum erlendis. Þetta er ákveðinn gæðastimpill á þessi fög hér heima.“

Þáttaskil

Eins og fyrr segir lét Símon af störfum sem barþjónn árið 1985 sökum heilsuþrests. Hann varð fyrir því að fá tvö heilablóðföll með stuttu millibili. Hann lamaðist í nokkra mánuði og missti málið. Smátt og smátt fékk hann þróttinn og málið aftur. „Það tók sinn tíma að komast aftur af stað. Ég sá að ég gat ekki stundað mitt gamla starf og ekki gat ég hangið heima. Ég var á Múlalundi tvisvar sinnum um þriggja mánaða skeið til endurhæfingur. Í seinna skiptið sem ég var þar kom beiðni frá þinghúsinu hvort þarna væri einhver sem gæti passað garðinn. - Og þeir fundu engan nema mig! Mér fannst það í lagi að vera úti við og sumarið 1987 passaði ég garðinn. Svo var ég spurður hvort ég gæti tekið þetta að mér aftur en ég afþakkaði það, ég gat ómögulega settið og starað upp í loftið. Þá var mér boðið starf hérna inni og settur á tölvu sem ég hafði aldrei komið nálægt. Og hér hef ég verið.“

Ákvað að gleyma öllu

„Eftir svona áfall verður maður örvæntingarfullur. Þegar ég kom heim aftur leið mér alltaf hálfilla í vinnuherberginu mínu og skyldi ekki hvað var að. Allt í einu fáttaði ég hvað var að pirra mig, það voru allar fagbækurnar mínar um kokkteila, mat o.fl. Bækurnar tóku yfir heilan vegg og ég ákvað að gefa Hótel- og veitingaskólanum þær allar. Ég ákvað að gleyma öllu í sambandi við þetta þegar ég sá að ég gat ekki starfað aftur við fagið.“



myndatexti

Munurinn á heimabruuggi og ódýrasta víninu í Ríkinu



Stefán Guðjónsson

Ég var á Internetinu um daginn og rakst á íslenska vefsíðu um vín. Í fyrstu leist mér mjög vel á vefsíðuna. Hún var með nokkra góða fróðleiksmola um vín og greinilegt að mikil vinna var lögð í síðuna. Svo missti ég allan áhuga og virðingu fyrir aðilanum sem gefur vefsíðuna út, þegar ég las fullyrðingar hans um að heimabruugg geti verið jafn gott og vín í Ríkinu.

Ég skil það vel þegar sölumenn í heimabruuggsbúðum segja við tilvonandi bruggara að heimabruugg geti verið jafn gott og vín í Ríkinu. Þeir eru sölumenn og þetta er þeirra starf. Ég skil það vel þegar bruggararnir sjálfir segja að vínið þeirra sé jafn gott og vín í Ríkinu. Þeir leggja mikla peninga og vinnu í vínin sín og vilja helst fá viðurkenningu fyrir það sem þeir eru að gera. En ég skil ekki hvernig maður sem þykist hafa mikinn áhuga á vínunum getur sagt á opinberum vettvangi (Internetinu), að hægt sé að brugga jafn gott vín og fæst í ríkinu! Hér skulu nefndar nokkrar ástæður fyrir því að léttvins heimabruugg verður aldrei eins gott og vín í Ríkinu.

1. Til eru tvenns konar efni sem eru notuð í léttvins heimabruugg, duft og saft (þykkni). Duftið og saftin er yfirleitt unnið úr afgangsvínþrúgum. Sem sagt þegar upp-

skeran hefst þá eru vínþrúgur sem eru ekki taldar nógu góðar fyrir vínframleiðsluna teknar til hliðar og seldar til ákveðinna fyrirtækja. Þessi fyrirtæki taka umræddu vínþrúgunar og annað hvort sjóða safann niður í þykkni eða nota að-

heimabruugg til að ná lágmarks alkóhólmagni er svo mikið að það hindrar að vínið geti þroskast og batnað með tímanum.

4. Síðast en ekki síst. Heimabruuggara skortir þekkingu og menntun sem venjulegir víngerðarmenn hafa. Menntun og reynsla sem þetta fólk verður að tileinka sér áður en það fær vinnu sem víngerðarmenn er gríðarleg. Að halda því fram að við ófaglærða fólknið getum búið til jafngott vín felur því í sér mikla vanvirðingu.

Ef bruggarar ætla að halda því fram að þeirra vín sé sambærilegt við vín gert af fagfólki, þá vil ég að þeir taki smá próf fyrst: Ef þú ert að brugga Zinfandel vín

keyptu ódýrasta Zinfandel vínið í Ríkinu og berðu þau saman. Ef þú ert að búa til Chardonnay vín, keyptu ódýrasta

Chardonnay vínið í Ríkinu og berðu þau saman. Sem sagt berðu saman vínþrúguna sem þú ert að brugga, við ódýrasta vínið úr sömu vínþrúgu sem fæst í Ríkinu. Eftir að þú ert búin gera samanburðinn, vertu hreinskilinn. Er þitt vín virkilega betra?

Ég skal alveg viðurkenna að það er til mikið af „sull“ víni í Ríkinu. Sumt af því víni finnst mér virkilega ómerkilegt. En ég skal líka viðurkenna að ég get ekki búið til betra vín heima hjá mér. Ég hef ekki menntun, tækni né vínþrúgur til þess.

- ferð sem er kölluð „-freeze dry“ til að búa til duft.
1. Jafnvel minnstu vínframleiðendur hafa aðgang að dýrum og mjög flóknum gerjunartækjum til að tryggja að gerjunin gangi vel og geymslan á víninu sé örugg.
 2. Sykurmagnið sem notað er í

Stefán Guðjónsson, vínþjónn á Vínbarnum var valinn vínþjónn ársins 1999 og hefur tekið þátt í mörgum keppnum vínþjónna erlendis, meðal annars á Evrópumóti og Heimsmeistaramóti með góðum árangri.

Samstarf við Strik.is

MATVÍS hefur hafið samstarf við vefsíðuna Matur og Vín á Strik.is

Í samstarfinu felst að MATVÍS mun hafa aðgang (í samráði við höfunda) að greinum sem birtast á síðunni

Matur og Vín er sérlega áhuga-verð síða fyrir alla sækera sem hafa gaman af því að sökkva sér í þælingar um eðalvín sem neysluvín og allt það helsta sem er að gerast í matarmenningu landans. Þar er til dæmis að finna umfjöllun um veitingahús og bestu kaupin í ÁTVR, matreiðslumenn og vínþjóna.



Margir af pistlahöfundum síðunnar eru félagar í MATVÍS, má þar nefna Stefán Guðjónsson sem ríður á vaðið með fyrstu greinina sem birtist í þessu fréttabréfi MATVÍS.



Einar Logi Vignisson

Ritstjóri Matar- og vínsíðu Striksins er Einar Logi Vignisson.

Slóðin er www.strik.is og þaðan er smelt á menning og svo matur og vín.

Þegar vanda skal til veislu!

Kartöflur og partýmatur

Franskar
Forsóðnar
Gratin
Fylltar skeljar



Salatdressingar

Ranch
1000 Island
Blue cheese
Italian
Honey mustard



Súpur og grænmeti

Frosnar súpur og grænmeti í miklu úrvali



Eftirréttir

Kökur
Ostakökur
Smákökur
Vöflur



Kjötvorur

Kalkúnar
Kjúklingar
Nautalundir
Nautafíle
Kálfakjöt



Jurtaostar

Sneiddir
Rifinn
Kubbar



Olíur og feiti

Djúpsteikingar olíur
Salat olíur
Feiti



Umbúðir

Matvælaumbúðir í miklu úrvali



Dreifing ehf.

Pöntunarsími: 588 1888
www.dreifing.is

Frábær árangur bakaranema í Austurríki

Dagana 18. – 23. september s.l. var haldinn í Linz í Austurríki ársfundur Sambands evrópskra hótél- og ferðamálastólaskóla (AEHT) sem Menntaskólinn í Kópavogi er aðili að. Í tengslum við fundinn var haldin keppni í fjölmörgum greinum sem tengjast því námi sem fram fer í skólunum. Stjórnendur, kennarar og nemendur frá 130 skólum og 30 Evrópulöndum komu þarna saman til að skiptast á faglegum upplýsingum, taka þátt í keppni og kynna fólk af mismunandi þjóðerni. Alls voru þátttakendur hátt í 700 talsins. Fulltrúar Íslands að þessu sinni voru bakaraneminn Daníel Kjartan Ármannsson og deildarstjóri bakaradeildar Hótél- og matvælastólans í MK, Ingólfur Sigurðsson.

Daníel Kjartan tók þátt í keppni í gerð eftirrétta. Verkefni hans var að útbúa og skreyta á 120 mínútum tvo mismunandi eftirrétti og átti hann að skila tveimur diskum af hvorum rétti. Eftirrétirnir hans voru annars vegar “þrískipt súkkulaðimús með vanillukexi og brómberjasósu” og hins vegar Kanilís og súkkulaði- og mintuka með appelsínusósu. Þess má geta að í eftirréttakeppninni tóku þátt 27 bakara- og kökugerðarnefni frá 14 löndum. Skemmst er frá því að segja að Daníel Kjartan gerði sér lítið fyrir og vann til gullverðlauna í keppninni. Eftirrétir hans og fagleg vinnubrögð vöktu óskipta aðdáun allra og ekki síst þeirra fimm dómara sem höfðu það erfiða hlutverk að dæma eftirréttna. Ljóst er að stúlkur eru að sækja í sig veðrið í þessari grein því stúlkur frá Hollandi og Finnlandi hlutu silfur- og bronsverðlaun í þessari grein.

Sigur Daníels Kjartans var að allra mati verðskuldaður þrátt fyrir að Hollenski keppandinn hafi einnig gert harða atlögu að gullinu. Sigurinn er einnig sérlega ánægjulegur í ljósi þess að á þeim fjórum árum sem liðin eru síðan MK hóf að senda keppendur í þessa evrópukeppni hótél- og ferðamálastólaskóla hafa nemendur skólans tvisvar sinnum áður verið á verðlaunapalli. Í Portúgal árið 1998 vann bakaranemi gullverðlaun í eftirréttagerð. Árið eftir í Lúxembúrg vann nemi frá MK til silfurverðlauna í ferðamálakeppni.

Daníel Kjartan er á þriðju og síðustu námsönn sinni í bakaradeild og er á lokaári námssamnings í Mosfellsbakaríi. Geta eigendur bakarísins verið stoltir af nemanum sínum og ber þessi frábæri árangur bakaríinu gott vitni.

Verð á viskustykkjum

Allir kannast við þá áráttu Akvenna að káfa á tuskum í útlöndum. Ósjálfrátt er ég farinn að gera þetta líka þótt ég þekki aðeins nöfn á tveimur tegundum efna, sírsi og evergleis.

Jú og svo pipar og salt, efni sem einhvern tíma þótti flottast í karlmannaföt. Ég hef stundum sagt frá því að sem unglingur var ég sendur í bæinn til að kaupa ýmislegt smálegt sem vantaði til sauma, eða garn til að þrjúna úr, og þess vegna kann ég skil á rúllebúkki, grillon, merinogarni og að lopi var og er kannski enn afgreiddur í plötum en útsaumsgarn í dokkum. Lengra nær þekking mín ekki í þessum efnum.

Ég hékk yfir móður minni og föðursystur þegar þær götuðu snið á pappír með sérstöku gatajárni og þótti ganga göldrum nær hvað var hægt að sortera eina gerð strika af síutstrikuðu sniði sem fengið var úr saumablaðinu BURDA. En það var líka spenn-

andi blað fyrir 12 ára gutta því þar voru skondnar myndir af barmmiklu kvenfólki á narium og brjóstahaldi einu fata. En sníðajárnið tennta kom seinna að góðum notum þegar ég eignaðist kvikmyndasýningarvél. Þá notaði ég járníð til þess að búa til bíómiða sem hægt var að rífa af eins og á alvöru kvikmyndasýningu.

En aftur að tuskum. Þar sem ég sit og pára þessar línur í Portugal, nánar tiltekið í húð á Villa Petra í Algarve, hefur sú frétt farið eins og eldur í sinu að vegna fækkunar ferðamanna í september séu viskustykkji, sem kostuðu allt að 300 eskudos í ágúst, komniður í 150 eskudos og jafnvel sé hægt að fá þau á 100 eskudos í verslunum sem ekki eru við sjálfan „Laugavegin“ svokallaða í Algarve. Ekki veit ég hvaða efni er í viskustykkjum, en grunar að það sé eitthvað bómullarkennt. Hér hef ég sumsé arkað niður þennan portúgalska Laugaveg með skilum daglega og þuklað á viskustykkjum, og svolítið á annarri vefnaðarvöru sem orðið hefur á vegi mínum og minnar konu. Það er í rauninni tvennt sem ég hef séð jákvætt við þessar viskustykkja-

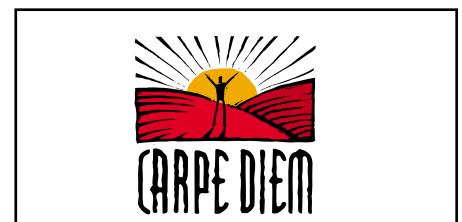
göngur okkar. Það verður ekki imprað á uppþvottavélakaupum á meðan viskustykkjin endast og svo er auðvitað heilsusamlegt að ganga. Hér eru til viskustykkji með myndum af portúgalska hananum, ströndinni, skútum undir fullum seglum og konunum í Nasaret með körfurnar á höfðinu og fleira og fleira. En persónulega finnst mér ég hafa bætt töluvert við þekkingu mína á vefnaðarvöru og saumskap og veit alltént að viskustykkji eru ekki gerð úr sírsi, því síður úr evergleisi og engum óvitlausum manni dettur í hug að gera diskapurkur út pipar og salti, hversu flottir sem þeir eru á því. Ég er hættur að hafa orð á tuskulífi í útlöndum og stend mig æ oftast að því að káfa í tuskur sjálfur og segi þá og reigi mig; Þetta er örugglega ekki úr sírsi, ég gæti best trúað að þetta sé polyester og nælon til helminga.

Og konan horfir á mig undrandi og hreykin af því að eiga mann sem kann skil á vefnaðarvöru. Og lætur mig þreifa hverja tuskuna af annarri til þess að athuga vænleika efnisins.

K.K.



Ökuskólinn í mjódd



Meðalávöxtun frá stofnun er 7,2%

Vaxandi sjóður

Lífiðn er tíundi stærsti lífeyrissjóður landsins. Eignir hans eru 16,3 milljarðar, og jukust þær um 12% á síðasta ári. Á árinu greiddu 4.936 einstaklingar til sjóðsins sem er 7% fjölgun frá árinu áður. Iðgjaldtekjur uxu um 28% á sama tíma og námu 1.214 milljónum í árslok. Samtals eiga 10.415 einstaklingar réttindi hjá sjóðnum.

Ávöxtun

Meðaltal hreinnar raunávöxtunar frá stofnun er 7,2%.

Ávöxtun sjóðsins á árinu 2000 var 0,2% og lækkaði mikið frá árinu áður. Síðustu mánuði ársins 2000 lækkuðu innlend og erlend hlutabréf mikið sem leiddi til þess að ávöxtun sjóðsins lækkaði verulega.

Hlutfall hlutabréfa í eignasafni sjóðsins fer hækkandi og má því búast við meiri sveiflum á ávöxtun sjóðsins. Til lengri tíma litíð mun herra hlutfall hlutabréfa skila sjóðnum betri ávöxtun vegna þess að vænt ávöxtun þeirra er mun meiri en skuldabréfa.



Efnahagsreikningur	2000	1999
Verðbréf með breytilegum tekjum	5.621.273	4.888.773
Verðbréf með föstum tekjum	5.856.092	5.826.574
Veðlán	4.128.381	3.503.457
Önnur útlán	191.214	91.949
Bankainnistæður	130.936	70.491
Húseign og lóðir	69.642	33.014
Kröfur	227.419	188.288
Annað	65.428	87.985
	16.290.385	14.690.531
Skuldir	-13.152	-146.563
Hrein eign sameignardeild	16.212.998	14.517.052
Hrein eign séreignardeild	64.235	26.916
Hrein eign til greiðslu lífeyris	16.277.233	14.543.968

Yfirlit um breytingu á hreinni eign til greiðslu lífeyris	2000	1999
Iðgjöld	1.214.937	951.172
Lífeyrir	-149.706	-126.135
Fjárfestingartekjur	91.965	1.729.042
Fjárfestingargjöld	-25.829	-21.731
Rekstrarkostnaður	-29.347	-23.985
Matsbreytingar	631.245	707.249
Hækkun á hreinni eign á tímabilinu	1.733.265	3.215.612
Hrein eign frá fyrra ári	14.543.968	11.328.356
Hrein eign til greiðslu lífeyris	16.277.233	14.543.968

Lífeyrisskuldbindingar skv. niðurstöðu tryggingarfræðings	2000	1999
Eignir umfram áfallnar skuldbindingar	5.349	5.008
Í hlutfalli af áföllnum skuldbindingum	43,00%	45,40%
Eignir umfram heildarskuldbindingar	-80	86
Í hlutfalli af heildarskuldbindingum	-0,20%	0,30%

Kennitölur	2000	1999
Hrein raunávöxtun	0,20%	14,00%
Hrein raunávöxtun (4 ára meðaltal)	7,20%	9,70%
Eignir í ísl. Kr.	77%	81%
Eignir í erl. Kr.	23%	19%
Fjöldi virkra sjóðsfélaga	4.936	4.594
Fjöldi lífeyrisþega	434	387
Rekstrarkostnaður í % af eignum	0,18%	0,16%

Stjórn Lífeyrissjóðsins Lífiðnar
7. febrúar 2001.

Þórir Hermannsson, formaður
Sveinn Jónsson, Arnbjörn Óskarsson
Niels S. Olgeirsson, Haraldur Jónsson
og Trygvi Guðmundsson

Framkvæmdastjóri
Friðjón Rúnar Sigurðsson



LÍFEYRISSJÓÐURINN

Lífiðn

Stórhöfði 31·110 Reykjavík
Sími: 580 5200 · Fax: 580 5230

www.lifidn.is

Eftir að huga að framhaldsnámi?

Tækniskóli Íslands Háskóli atvinnulífsins

Frumgreinadeild

Undirbúningur að námi á háskólastigi
Einnig hraðferð fyrir stúdenta

Tæknifræði

Sjö anna nám sem lýkur með B.Sc. gráðu:

Byggingatæknifræði
Iðnaðartæknifræði
Rafmagnstæknifræði
Tölvu- og upplýsingatæknifræði
Vél- og orkutæknifræði

Iðnfræði

Þriggja anna nám að loknu iðnnámi og prófi úr
undirbúningsdeild Tækniskóla Íslands.

Byggingaiðnfræði
Rafiðnfræði
Véliðnfræði

Iðnrekstrarfræði

Fjögurra anna diploma nám

Alþjóðamarkaðsfræði

Tveggja anna B.Sc. nám að lokinni iðnrekstrarfræði

Vörustjórnun

Tveggja anna B.Sc. nám að lokinni iðnrekstrarfræði

Meinataekni

Átta anna B.Sc. nám

Geislafræði (Röntgentækni)

Átta anna B.Sc. nám

Helgarleiga á orlofshúsum

Frá 1. september verða orlofshús MATVÍS leigð út í helgarleigu. Fyrirkomulag leigunnar verður svipað og fyrr, þ.e. leigt verður frá föstudegi til sunnudags. Leiguverð er óbreytt, sjö þúsund krónur fyrir helgina.

Húsin sem eru til leigu eru eftirfarandi:
Svignaskarð, tvö hús
Brekuskógur
Grímsnes
Íbúð á Akureyri
Sumarhúsin (ekki íbúðin á Akureyri) eru með heitum potti.



Myndatexti



Myndatexti



Myndatexti

Frá Hótel- og matvælasjólanum í MK: Nýr námsmöguleiki.



Baldur
Sæmundsson

Sú breyting hefur verið gerð á aðalnámskrá framhaldsskóla að nú eiga nemendur sem eru í iðnnámi og/eða hafa lokið iðnnámi og þeir sem eru í eða lokið hafa meistaranámi, möguleika á því að ljúka námi sem er undirbúningur fyrir nám á háskólastigi.

Þetta þýðir að ákveðnum skilyrðum uppfylltum geta fyrrgreindir aðilar sótt um að ljúka stúdentsnámi úr framhaldsskólum. Um er að ræða 45 eininga nám sem skiptist með eftirtöldum hætti.

íslenska	15 einingar
enska	12 einingar
stærðfræði	6 einingar
tungumál náttúrufræði stærðfræði félagsgreinar	12 einingar
Samtals	45 einingar

Menntamálaráðuneytið hefur til athugunar hversu mikinn hluta úr fyrri námi sé hægt að meta þannig að fyrirséð er að einstaklingar eiga að geta lokið þessu námi, án þess að taka allar 45 einingarnar, þar sem fyrri nám verður metið að nokkru. Er von á svári frá ráðuneytinu fljótlega.

Þetta er nýr og spennandi mögu-

leiki fyrir þá sem hafa hug á að bæta við sig menntun á framhaldsskóla- eða háskólastigi.

Nauðsynlegt er fyrir þá sem hafa áhuga á að kynna sér frekar þennan námsmöguleika að hafa greinargóðar upplýsingar um fyrri nám.

Kennslustjóri hótel- og matvælagreina veitir frekari upplýsingar. Hægt er að hafa samband við kennslustjóra í síma 594-4030 eða með tölvupósti: baldurs@ismennt.is.

Baldur Sæmundsson,
kennslustjóri.



MYTIA HOBBS / USA



Eru göt í mataræði þínu?

www.ostur.is



Íslenskir ostar - hreinasta afbragð

Fræðsluráð hótél- og matvælagreina (FHM)

Fræðsluráð hótél- og matvælagreina (FHM) hefur átt erfitt uppdráttar. Ástæður þess eru sennilega meira af pólitískum toga en faglegum. Innan þessara greina hefur okkur kannski vantað jákvæðari samstöðu um þau mál sem skipta greinarnar miklu, svo sem fræðslumál. Að þeim málum verður að vinna í nánu samstarfi atvinnurekenda, skóla og launamanna. Ýmis önnur mál eiga að vera sameiginleg atvinnurekendum og launamönnum. Má þar nefna hinn svokallaða svarta markað og skattamál.

Fræðsluráðið á náið samstarf við fræðsluskrifstofu rafiðnaðarins og um tíma var sameiginlegur framkvæmdastjóri fyrir þessar skrifstofur. Fræðsluskrifstofurnar samnýta tæki, forrit og miðla upplýsingum hvor til annarar. Munurinn á þeim er sá að auk um-

sýsluverkefna fyrir ráðuneytið og starfsgreinaráð sér fræðsluráðið hjá okkur um alla endurmenntun en Rafiðnaðarskólinn sér alfarið um þau mál í rafiðnaðargreinunum.

Fræðsluráð hótél- og matvælagreina var stofnað 1990 og hefur frá upphafi verið í gíslingu sökum fjársveltis. Árið 1994 var samið um endurmenntunarsjóð en til hans greiða báðir aðilar ákveðna upphæð. Sjóðurinn er í vörslu FHM.

Næstu tvö árin er verður ráðið undir forystu atvinnurekenda og er mikill hugur í nýjum formanni, Nielsi Hjaltasyni, að koma málum í betri farveg.

Utanaðkomandi aðili lýsti ástandinu í starfsmannamálum hjá FHM þannig: „Þið hafið haft starfsmanninn á sundi í djúpu lauginni, marandi í hálfu kafi og bætt á

hann meðan hann flýtur. Það endar alltaf á einn veg, hann drukknar.“ Þetta hafa orðið örlög of margra starfsmanna Fræðsluráðs hótél- og matvælagreina, þeim hefur verið drekkt í verkefnum.

Ráðinn hefur verið nýr framkvæmdastjóri, Ólafur Jónsson. Hann hefur undanfarið starfað hjá Menntamálaráðuneytinu, nú síðast í námskrárdeild. Ólafur er kennari að mennt og starfaði við Fjölbrautaskólann í Breiðholti áður enn hann fór til starfa í ráðuneytinu. Ólafur kemur til með að hefja störf að fullu hjá ráðinu í byrjun október en kynna sér málin í september. Hjá Matvæla- og veitingasambandi Íslands fagna menn þessari ráðningu og bjóða Ólaf velkominn til starfa.

(HVER SKRIFAR???)



Bakarar

salva

HOBART



HOUNÖ

LA CIMBALI

a³



A. KARLSSON hf.

TEL/SÍMI **560 0900**

Brautarholt 28

FAX **560 0901**

105 Reykjavík

www.akarlsson.is

E-MAIL ak@akarlsson.is

Markmið okkar eru gæði og góð þjónusta



HEILDVERSLUN E H F

MIÐHRAUNI 16 • 210 GARÐABÆR • SÍMI: 555 60 40 FAX: 555 6046 • E-MAIL: gv@gvheild.is

*Sérhæfð
þjónusta fyrir
mötuneyti og
veitingahús*



Kjötsmiðjan^{EBF}
KJÖTVINNSLA

Íslenskar gæðakjötvorur

Fosshálsi 27 Sími: 557 8866



Reykjagarður hf

KORNAX

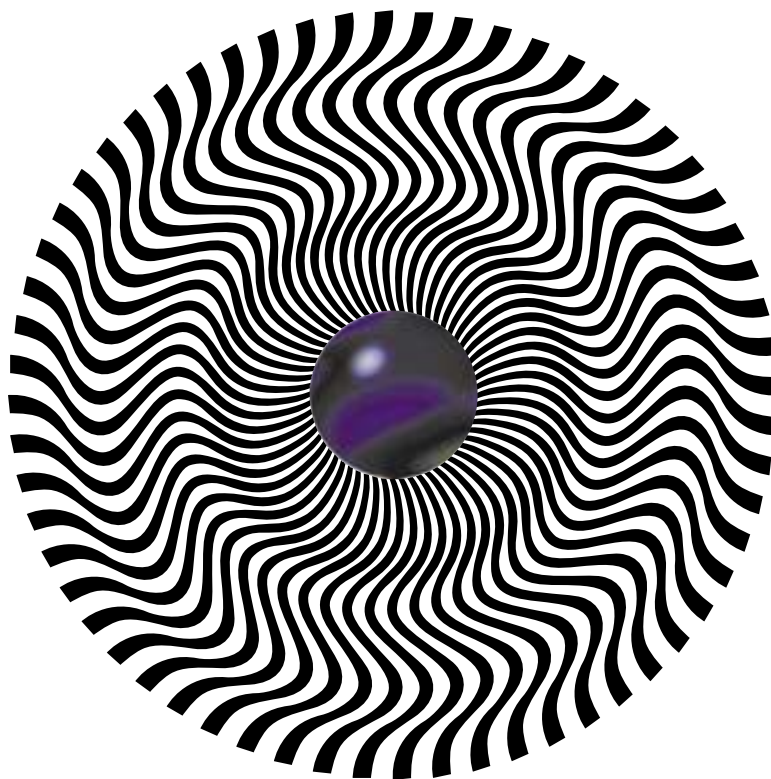
Vélstjórafélag Íslands



HP vökvabúnaður
vantar heimilisfang og síma

Viltu leika við augað?

(Einblíndu á miðjuna og færðu þig svo nær)



Því ekki að drífa sig?

Innritun á haustönn er að hefjast

skúlptúr - keramik - teikning

módelteikning - vatnslitir - málun

innheimtustofnun sveitarfélaganna

BACHMAYR

Solingen



- 12 hluta hnífataska
- Þýsk gæðavara
- Frábært kynningarverð



Smiðjuvegi 4 Kópavogi
græn gata, Sími 577 3377



Veitingahúsið

Menam

Eyrarvegi 8 Selfossi

●	MYRDA TRATI	JAÐEN DAN GULFAR LJAF	ANNA DJÓST STABAL	EINS	ALINGA DÉL NÍÐING	ÞORÐ RABÍ EINS	KVÍÐUR BROT LÍÐ							
HER DAN LÍÐ	11													
HT- FRANJA FRBA														
VÍÐ- KVAÐ				U-OT RÍÐAR RÍÐ										
SÍÐ- ING														
FRUM- HVA EINS					3	HAFB MUNN FRÍÐ	1	FOR- SPEN	FRVI LÍÐ FRÍ	GLÓÐ RYÐO TRAND	FRVI SOMC	SKAF KÍÐTE- ÐA	FLAKTI MUNDA	
DÉL RÉÐI- LÁND														
FRUM FRAN FRAN														4
FRAN FRAN FRAN				13										
FRAN FRAN FRAN														
FRAN FRAN FRAN														
VÁL- GÁTU			5											
*	↓		FRAN FRAN FRAN								10			
FRAN FRAN FRAN														
FRAN FRAN FRAN														
FRAN FRAN FRAN														
FRAN FRAN FRAN			2											
FRAN FRAN FRAN														
FRAN FRAN FRAN		FRAN- LAG		FRAN FRAN										
*	→													
*	FRAN FRAN													
FRAN FRAN FRAN														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15



Veitt verða verðlaun fyrir lausn á kross-gátunni. Verðlaunin nema 10.000,- kr.

Lausnarorð: _____

Nafn: _____

Heimili: _____

Kennitala: _____

Lausnir sendist til: Matvís / krossgátan, Stórhöfða 31, 112 Reykjavík

Svar þarf að berast fyrir 25. nóvember n.k.

Lausn úr síðasta blaði

SÉRHAÆFÐ BÓNSTÖÐ

Tough-seal lökkvörn
– 2ára ending.

Teflonhúðun – Djúphreinsun

Blettanir – Mössun – Alþrif

Bónstöðin
ÍS - TEFFLON
KRÓKHÁLS 5 sími: 567 8730

Schindler

HÉÐINN Schindler lyftur hf.

Lyngási 8
IS 210 Garðabæ
☎ (354) 565 3181
☎ Fax (354) 565 3182



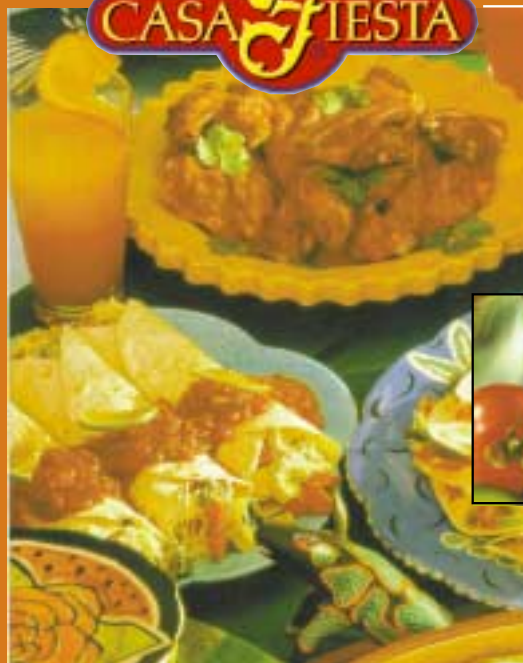
Landssamtök
sauðfjárbænda



Lind ehf. Skútuvogur 3, 104 Rvík
Sími: 568 8420, Fax: 568 8418
Kt. 530354 0169, Vsk no. 49743

Mexikósk matargerð

CASA FIESTA



Allt í mexíkóskan mat:
Taco skeljar
og taco sósur,
krydd, salsa sósur
og baunir.



Hveiti og korn tortillur
í pakkningum fyrir stóreldhús



Simplot

Guacamole - avocado ídýfa
og Teezers - ostafylltar kartöflur.



Heildverslun XCO ehf.
Inn og útflutningur sími: 581 2388

MÍMIR

TÓMSTUNDASKÓLINN

Tungumál

Dagnámskeið

Myndlist

Tölvunámskeið

Fyrstu námskeið

á haustönn

2001

hefst 19. september

Barna- og unglínganámskeið

Starfsmenntaskólinn

Saumar og þrjón

Tómstundir

Menning og mannrækt

Matur og vín



EINN TVEIR OG FRIÐ 4-079

Sími: 588 72 22 • www.mimir.is

Breytingar á reglum Sjúkrasjóðs

Á fundi sambandsstjórnar, sem haldinn var 18 september, voru gerðar verulegar breytingar á reglum sjúkrasjóðs.

Nýjar reglur sjóðsins verða sendar út í heild sinni með filofaxi sem félagar MATVÍS fá sent í desember. Helstu breytingar eru eftirfarandi:

Sjúkradagpeningar.

Greiðslur hækka úr 50% í 80% af tekjutapi.

Forvörn og líkamsrækt. Eftir fé-



lagsaðild síðustu 12 mánuði á félagsmaður rétt á endurgreiðslu helmings útlagðs kostnaðar til forvarnar, líkamsræktar eða hjálpar-tækjakaupa svo sem gleraugna. Endurgreitt er allt að helmingur útlagðs kostnaðr samkvæmt frumriti reiknings en þó aldrei meir en sem nemur 40% af iðgjöldum s.l.12. mánaða og aldrei hærri upphæð en 10.000 á hverju almanaksári.

Áfengismeðferð. Greiddir verða lágmarksdagpeningar styrktarsjóðs í allt að 90 daga.

Þessar reglur taka gildi 1. janúar 2002.

Greiðslur fæðingastyrks leggjast af 1. júní 2002 vegna breytinga á fæðingarorlofslögum.

Líkamsrækt

Styrkur til líkamsræktar í viðurkenndum líkamsræktarstöðvum og sundstöðum hefur nú verið hækkaður úr átta þúsund krónum í tíu þúsund. Sem fyrr verða aðeins þeir reikningar teknir gildir sem eru í númeraröð og með áprentuðu nafni og kenntölu fyrirtækisins sem um ræðir.



Val. Lax ehf.

framleiðir:

Reyklax - Graflax - Piparlax - Kryddlax.

Nýjasta framleiðslan er:

REYKLAX - TENINGAR

sem tilvaldir eru í forrétti eða pastarétti.



VALLAX

**HRINGIÐ OG PANTIÐ
LÚXUS LAX Á LÁGU VERÐI.**

Eyrartröð 16, 220 Hafnarfirði • Sími: 555 7222 Fax: 555 7223
Netfang: vallax@simnet.is • Heimasíða: www.simnet.is/vallax



TRYGGIR
ÖRUGGANN
BAKSTUR

Yfirburðir Rational

Hvers vegna er Rational Climaplus Combi ofninn bestur?



- Sjálfvirk stýring á raka og gufu
- Fimm punkta kjarnhitamælir
- Samskeytalaust ofnhólf
- Stjórnborð á íslensku
- 10 innbyggð eldunarkerfi
- möguleiki á 99, níu þrepa, eldunarkerfum í minni

- Fallegt útlit
- Þýsk gæði í gegn
- Styttri eldunartími
- Betri nýting á hráefni



- Innbyggt Gámes kerfi (HACCP)
- Sjálfvirk hreinsun
- Sírennsli í niðurfalli

Þetta eru nokkrar ástæður þess að RationalClimaPlus Combi er mest seldi gufuofn í heimi

Sundaborg 1
104 Reykjavík
Sími 5200 850
Fax 5200 855
e-mail isberg@isberg.is



ÍSBERG

HÓTEL & VEITINGAVÖRUR

Valið er einfalt, það er ekki hægt að halda áfram að nota venjulega gufuofna eftir að hafa prófað ClimaPlus Combi