



FRÉTTABRÉF

4. tbl. 6. árg. • desember 2001

Matvæla- og
veitingasamband Íslands

Gleðileg jól



Þegar hugurinn lætur hjartað ráða



Ef þú hugsar vel um hjartað þitt, hugsar hjartað þitt vel um þig

Súkkulaðiterta

2 bollar hveiti
1 1/2 bolli sykur
1 bolli mjólk
1 1/4 tsk lyftiduft
1/2 tsk matarsóði
1 tsk salt
8-9 tsk kakó
2 egg
150 g AKRA smjörliki
Blandið öllu saman og hrærið.
Bakið við 200°C.

Krem:

2 1/2 bolli flórsykur
2 msk brætt AKRA smjörliki
1/2 bolli kakó
6 msk sterkt kaffi
örlítið salt

Flórsykur og kakó sigtað saman.
Salti bætt í og síðan bræddu
AKRA smjörliki og kaffi.

Nýtt AKRA - mýkra og betra

með minna af mettuðum fitusýrum og nær transfitusýrulaust.

Hollusta og gæði eru í öndvegi við framleiðslu á nýja AKRA smjörlíkinu, þannig að nær engar transfitusýrur myndast. Transfitusýrur hækka kólesteról og auka þar með hættu á hjarta- og æðasjúkdómum, samkvæmt upplýsingum Manneldisráðs.¹⁾

Transfitusýrurannsókn sem gerð var í Hollandi 1995-6 á smjörlíki frá 14 Evrópulöndum sýndi að smjörlíki frá Íslandi og Noregi var þá með langmest af transfitusýrum, eða um 21% að meðaltali.

Danir mæla nú með því að innihald transfitusýra verði undir 5%.²⁾

Í nýja AKRA smjörlíkinu eru þær undir 1%.

... þú mátt kyssa brúðina



AKRA

Mýkra & betra

jólaleikur
[vertu með - þú gætir unnið]

Transfitusýrur í nýja AKRA jurtasmjörlíkinu eru undir 1%.

1) Rit Manneldisráðs Íslands 1994 um mannelðismarkmið fyrir Íslendinga, 2) Trans fatty acids in Dietary fats and oils from 14 European countries.

Skrifstofa MATVÍS
að Stórhöfða 31
110 Reykjavík
Afgreiðslutími
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:
 Ásta Kristjónsdóttir, sími:
 580 5200
 asta@lifidn.is

Fræðsluráð hótél- og matvæla-
 greina, Stórhöfða 31,
 Ólafur Jónsson
 olafur@fhm.is
 Sími: 580 5256
 Sigmar Reynisson
 sigmar@fhm.is
 Sími: 580 5254

fax 580 5255

Útgefandi: Útgáfustjórn og
 Matvæla- og veitinga- auglýsingar:
 samband Íslands, Hænisr sf. Ármúla 36,
 Stórhöfða 31, 108 Reykjavík,
 110 Reykjavík, sími 533 1850,
 sími 580 5200, bréfsími 533 1855,
 bréfsími 580 5210. utgafa@haenir.is.

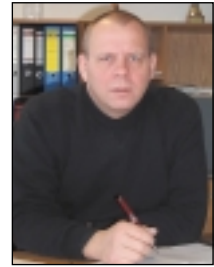
Ritstjóri: Prentvinnsla:
 Þorsteinn Gunnarsson Grafík hf. Smiðjuvegi 3,
 200 Kópavogi,
 Ábyrgðarmaður: sími 545 4400,
 Níels S. Olgeirsson stymir@grafik.is

Prófarkalestur:
 Vala S. Valdimarsdóttir

www.matvis.is



Kjaramál *Forsendur og endurskoðun launaliða kjarasamninga.*



Í kjarasamningum sem MATVÍS gerði í nóvember 2000 var ákveðið tryggingaákvæði sem er samhljóða ákvæðum kjarasamninga annarra félaga að mestu leyti. Nefnd skipuð fulltrúum frá ASÍ og SA á að meta hvort sú forsenda sem kjarasamningar hvíla á, að verðbólga hafi farið minnkandi, hafi staðist. Eftirfarandi er orðrétt úr kjarasamningi MATVÍS.

„Komi til þess að nefnd Alþýðusambands Íslands og Samtaka atvinnulífsins sem fjallar um forsendur kjarasamninga nái samkomulagi um breytingu á launalið samninga eða að launaliðir kjarasamninga séu uppsegjanlegir í árlegri athugun sinni árin 2002 og 2003 skal sama gilda um þennan samning.“

Samninganefnd MATVÍS gerði ítrekaða tilraun til að fá inn ákvæði sem tryggði okkur sambærilega leiðréttingu og aðrir fengu í febrúar 2001 en töldum þó ekki rétt að fara í boðaða vinnustöðvun til þess að ná því fram.

Nefndin komst að samkomulagi um hækkun á orlofs- og desemberuppbótum í þeim kjarasamningum sem tilvísun hafa í niðurstöðu nefndarinnar í febrúar 2001.

Varðandi þá kjarasamninga, sem tilvísun hafa í niðurstöður nefndarinnar í febrúar 2002 og 2003, gilda hækkunar orlofs- og desemberuppbóta frá og með árinu 2002.

Þeir sem hafa hærri orlofs- og desemberuppbætur en lágmarkið kveður á um fá ekki hækkun.

Þessi niðurstaða skapar að sjálfsögðu misklið innan hreyfingarinnar og þeir sem ekki fá hækkun orlofs- og desemberuppbót á árinu 2001 eru að sjálfsögðu hundóánægðir. Það er þó bót í máli að sammingsbundnar orlofs- og desemberuppbætur eru bara lágmarkið. Þeim atvinnurekendum sem hafa haft samband við MATVÍS hefur verið bent á að meta hversu gleðileg jól allir eigi að hafa.

Undirbúningur vegna endurskoðunar launaliða kjarasamninga í febrúar 2002 er í fullum gangi. Verðbólgan er farin langt fram úr því sem forsendur kjarasamninganna gerðu ráð fyrir. Gengi krónunnar hefur lækkað um 1/3 á undanförunum mánuðum og stýrivextir Seðlabanka Íslands orðnir hærri en nokkurs staðar í nágrannalöndum okkar. Svo ljóst er að það þarf að snúa við blaðinu með miklum hraða ef allt á ekki að fara í óefni. Forysta Alþýðusambands Íslands hefur verið með frumkvæði að fundum við forsætisráðherra um leiðir til að vinda ofan af þessari þróun.

Ábyrgir aðilar eru sammála um að það þurfi að koma til þrjúliða samstarf ASÍ, SA og ríkisstjórnarinnar til að snúa þróuninni á rétta braut. Við hjá MATVÍS erum tilbúnir að leggja okkar af mörkum svo framarlega sem ekki verði gerð tilraun til að viðhafa einhvern loddaragang í samstarfinu.

Níels S. Olgeirsson

Efnisyfirlit

Ritstjóragein	3	Starfsreglur styrktarsjóðs	22
Kínverskt kvöldverðarboð.....	4	Deilur í dómsmálum	24
Opið bréf til Hrannar Greipsd.	6	Matur 2002.....	26
Hugleiðing um Ísland og Evrópus. 8		www.freising.is	28
Íslandsmeistaramót í klakask.	10	Fræðsumál	30
Er bakarastéttin að deyja út?	12	Lífræn hráefni til matreiðslu.....	34
Stefán Guðjónsson sigraði.....	16	Grein	36
Sverrir Halldórsson.....	16	ASÍ í nýtt húsnæði	38
Soya prótein	20		

Kínverskt kvöldverðarboð

Einhvern tíma þegar ég var á tvítugsaldri komst ég í kynni við Vilhjálmm nokkurn Ketelbie. Ketelbie þessi var tónskáld á Bretlandi sem samdi tónlist í hálfgerðum felum eftir því sem næst verður komist. Hann var framkvæmdastjóri London Symphony Orchestra sem samdi fallega ljóðræna tónlist sem ég fékk töluverðan áhuga á. M.a. samdi hann „Í kínverskum musterisgarði“ sem er verk fullt af ekta kínverskum stefjum sem eru ljúf og kurteisleg og einhvern veginn gefa manni tilfinningu fyrir kínverskri menningu.

Ekki veit ég hvort Ketelbie hefur nokkru sinni komið til Kína en með þessa ljúfu tónlist í huga fór ég út að borða kvöldverð á Algarve á kínverskan matsölustað. Allur sá hópur Íslendinga sem komið höfðu með sömu flugvél frá Fróni viku áður var saman kominn að snæða þarna og allt pantað fyrirfram. Nú vorum við sem sagt stödd á miðju gólfi hjá Kínverjunum og allt í uppnámi; allt of margt fólk til þess að hægt yrði að afgreiða alla í einu. Og Kínverjarnir eitt spurningarmerki í framan og kjaftstopp sem kemur að ég held sjaldan fyrir sanna Kínverja.

Við hjónin settumst á bláhornið hvort sínum megin við borð hjá fólki sem ekkert olnbogarámi hafði sjálft og vorum auðvitað fyrir. En fljótlega vorum við vinsamlega beðin að færa okkur að hringborði, svo stóru að Arthur konungur hefði komið þar fyrir öllum sínum riddurum og bætt við hefði hann kært sig um. Nú höfðu Kínverjar fengið málið og flestir voru sestir, sumir það þétt að menn þurftu að sitja á skjön við diska sína.

Svo byrjaði þetta hefðbundna,

að panta drykki með matnum. Það lenti í handaskolum, konan mín minnti mig á að við hefðum nægan tíma. Konan andspænis mér við hringborðið hafði fengið súpugutl sem leit út eins og hrísmjölsvatnsgrautur gagnsær. Ég reyndi að snúa mér við og horfa á þjónana og vænti þess að vatnsflaskan mín væri á leiðinni því inni á staðnum var töluvert hlýtt. Til þess að snúa mér við í þrengslunum studdi ég olnboganum á borðplötuna, sem gaf samstundis undan svo að minn endi seig niður en konan andspænis mér fékk súpu-



skálina sína í augnhæð við sig og setti upp þvílíkan svip að mér datt helst í hug að hana hefði sundlað og ekki skánaði það þegar ég tók handlegginn af borðinu og súpskálina seig á þessari lausu borðplötu, seig niður í hnjakolla konunnar með töluverðum skelli. Ég baðst afsökunar en konan sagði

„Það er allt á sömu bókin lært, þjónustan, húsgögnin og hitinn á staðnum.“

En í því kom þjónninn og skellti á borðið tveimur rauðvinsflöskum, sjö djúpsteiktum rækjum á undirskál og súrsætri sósu í íláti litlu stærra en fingurbjörg. En við borðið sátu ellefu manns svo nú var úr vöndu að ráða og líklega langt í næsta rétt. En viti menn - koma ekki tvær ílangar skálar örmjóar, önnur með fáeinum hænsnavængjum og hin með svínakjöttssneiðum á þykkt við Gillette- rakvélarblað.

Svipur riddara hringborðsins varð í senn bljúgur og vandræðalegur, hverjir áttu að fá að smakka á þessu? Allir kepptust við að bjóða í lítillæti hver öðrum að gjöra svo vel, en enginn þorði að snerta. Ég náldi mér í einn væng. En hvar voru þessi eilífu hrímgrjón sem Kínverjar eru frægir fyrir, þau eru vanalega borin fram í byrjun og með öllu nema þá helst kaffinu. Eigandi staðarins stóð á miðju gólfi og gaf fyrirskipanir á kínversku sem annað hvort þjónaliðið hefur ekki skilið, eða löngu búið að gefa upp alla von um að þessi kvöldverður gengi nokkurn tíma upp.

Ég var hættur að reyna að fiska mér eitthvað af diskunum og farninn að fylgjast með þessari undarlegu uppákomu og raulaði í huga mér stef úr „Kínverska musterisgarðinum“ eftir Ketelbie. Hvers vegna var ekkert „sketso“, af hverju ekkert, ekkert?

Jæja, Ketelbie hefur aldrei komið til Kína, ef þetta er það sem vænta má af Kínverjum. Ég fór jafnsvangur og ég kom frá þessum stað. En gæti hugsað mér að líta við á persnesku markaðstorgi.

KK

Glös - postulín - hnífapör



durobor
Glös

PELLIVET
Postulín

eternuma
Hnífapör

Sérmerkjum
glös og postulín.

Rekstrarvörur
- vinna með þér

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



Opið bréf til Hrannar Greipsdóttur

Hótelstjóra Hótel Sögu

Sæl aftur Krönn.

Enn er ég við sama heygards-hornið og geri nú lokatilraun til að koma á framfæri kveðjum til fyrrverandi samstarfsfólks míns á Sögu, þ.e.a.s. þeirra sem þú hefur enn ekki komið í verk að segja upp. Satt best að segja eru þeir ekki orðnir margir eftir starfandi hjá fyrirtækinu sem náð hafa verulegum starfsaldri. Þú ert búin að losa þig við kjallaraverðina, morgunfjólurnar og dyraverðina, þjónarnir sem unnu áratugum saman í Sunnusal eru farnir svo og flestir kokkar sem unnið hafa lengur en tvö til þrjú ár hjá fyrirtækinu, að ekki sé minnst á fólkið sem sá um uppvask og þrif, í þeirri deild heyrði til undantekninga ef sama manneskjan sást lengur en tvo daga við vinnu, og nú síðast var þremur þjónum í Súlnasal sparkað vegna svokallaðra skipulagsbreytinga.

Eins og nærri má geta varð ég talsvert hissa þegar ég fékk fréttirnar um að starfskrafta minna væri ekki lengur óskað á hótelinu. Ekki síst í ljósi þess að ég hafði unnið undir stjórn tveggja hótelstjóra í tæp þrjátíu ár, áður en þú komst til skjalanna. Ég má til með að óska þér til hamingju með þá skarpkyggni að komast að raun um það á aðeins u.þ.b. tveim árum að ég væri ónothæfur. Staðreynd sem hafði algerlega farið framhjá bæði Konráði Guðmundssyni og Jónasi Hvannberg, og höfðu þeir þó samtals rúma þrjú áratugi fram yfir þig í starfi.

Frá því að ég fékk uppsagnarbréfið sl. vor hef ég verið að velta vöngum yfir því hvað við þrír, sem vorum reknir höfðum til saka unnið. Gæti til dæmis verið að við hefðum sloppið hefðum við verið í

nánasta kunningjahópi veitingastjórans í Súlnasal eins og þeir sem ekki voru reknir, og raunar einnig þeir sem ráðnir voru í okkar stað. Hefði það skipt máli varðandi framtíð okkar hjá fyrirtækinu ef við hefðum tekið þátt í að flytja búslóð veitingastjórans í nýja fína einbýlishúsið hans og tyrfa í kringum það eins og þeir gerðu, sem ekki voru reknir. Og síðast en ekki síst hefði það haft einhver áhrif ef við hefðum stutt KR eins og þeir sem ekki voru reknir. Nú er mér ekki kunnugt um hvort þeir sem ráðnir voru í stað okkar ógæfumannanna geta framvísað félagsskírteini í KR, en um hitt velkist ég ekki í neinum vafa að næst þegar veitingastjórinn ykkar þarf að taka til hendinni við húsgagnaflutninga eða garðyrkjustörf heima við, hefur honum þarna bæst umtalsverður og vel þeginn liðsauki.

Svona hugleiðingar leita á mann, þegar maður hefur ekkert betra við tímann að gera en mæla göturnar.

Eins og þú kannski manst var ég að þæla í því í tölvupóstinum sem ég sendi þér, hvort aldur hefði ráðið einhverju um að ég var rekinn, en þá minntist ég þess hve undur fallega ræðu þú fluttir mér þegar ég varð fimmtugur. Þar ræddir þú m.a. um það hve hótelið væri lánsamt að eiga starfsmann sem unnið hefði jafnlengi í þjónustu fyrirtækisins og ég, og að þú vonaðist til að fyrirtækið fengi að njóta starfskrafta minna um langa framtíð. Mér er þessi ræða einkar minnisstað því svo snortinn varð ég við flutninginn að við lá að ég klökknaði. Mér er einnig ofarlega í huga að þú boðaðir þá starfsmenn hótelsins sem áttu tíu ára starf eða meira að baki til kvöldverðar sl. vor. Þar fluttuð þið Haukur Halldórsson fjálg ávörp þar sem þið

fóruð mörgum fögrum orðum um þá einstöku lukku sem fylgdi Hótel Sögu, að eiga jafn trúfast og tryggt starfsfólk og raun bæri vitni. Þú getur því ímyndað þér undrun mína, því tæpast var ég búinn að melta kræsingarnar sem í boði voru, þegar búinn var að semja uppsagnarbréfið og koma því á áfangastað.

Eitt atriði til viðbótar, sem mér finnst benda til þess að aldur hafi ekki ráðið úrslitum í þessu sambandi er sú staðreynd að jafnaldri minn, sem hefur nýhafði störf á hótelinu var endurráðinn, og sá þurfti nú aldeilis ekki að bíða eftir að fá fréttir í pósti eins og við ógæfumennirnir, sem látnir vorum fjúka. Öðru nær, sú niðurstaða lá fyrir snemma sumars. Að vísu vill þannig til, að þessi starfsmaður er faðir veitingastjórans, sem fyrr var nefndur, en vitaskuld hefur sú staðreynd engin áhrif haft á það hverjir voru reknir, ég nefni þetta bara til að vekja athygli á, hvað tilviljanir geta komið skemmtilega á óvart.

Ég gerði lauslega könnun á því um daginn, eins og ég minntist á í tölvupóstinum, hvernig alvöru fyrirtæki standa að uppsögnum á starfsfólki. Í þeim efnum virðist þið á Hótel Sögu eiga ýmislegt ólært. Það kom sem sagt í ljós, að ef starfsfólk þykir ekki standa sig í stykkinu virðist það viðtekin venja og sjálfsgöð kurteisi að senda þeim að minnsta kosti aðvörunarbréf, áður en þeim er úthýst. Þjónustufyrirtækið Hótel Saga virðist ekki telja nokkra ástæðu til að elta ólar við þess háttar smámuni og sjálfsgöð kurteisisvenjur sem önnur fyrirtæki fylgja í þessum efnum.

Nú ætla ég mér ekki þá dul að gagnrýna starfsmannastefnu Hótel Sögu, til þess hef ég svo sem engar forsendur. Ég undrast hins vegar

að það skyldi taka stjórnendur hótelsins hátt í þrjátíu ár að átta sig á því að ég væri ekki í húsum hæfur. Og ég get ekki neitað því, að mér þykir hálf súrt í broti, að eftir að hafa eytt lunganum af starfsævinni innan veggja hótelsins, lengst af í yfirmannsstöðu, skuli ekki einn einasti yfirmaður fyrirtækisins hafa haft döngun í sér til að kveðja mig með handabandi að skilnaði, hvað þá að ég verðskuldaði kaffisamsæti eins og þegar einhver af skrifstofuaðlinum kveður vinnustaðinn.

Það verður ekki ónýtt fyrir mig að geta skýrt barnabörnunum frá því í ellinni, að þegar mér var sparkað af Sögu eftir þrjátíu ára starf, hafi það tekið svo átakanlega á yfirmenn hótelsins, að ekki einn einasti þeirra hafði rænu á að kveðja mig. Nei, svo algjör var þögn þeirra, að ætla mætti að allir sem einn hafi misst málið þegar frímerkinu var klesst á uppsagnarbréfið til mín. Nú má vera að framkoma af þessu tagi þyki góð

og gild latína á þínu heimili. Ég er aftur á móti svo einkennilega innréttáður að mér finnst þetta bera vott um skítlegt eðli, svo notað sé orðalag okkar ástsæla forseta.

Ég get ekki stillt mig um að vitna stuttlega í meðmælalibréf, sem þið sömduð um einn okkar þremminganna, eftir að honum var sagt upp. Þar segir orðrétt. „Á þeim rúmlega 23 árum sem X starfaði hjá hótelinu sýndi hann og sannaði að hann er fagmáður fram í fingurgóma. Undirritaðri er sönn ánægja að gefa X sín bestu meðmæli til starfa þar sem reynir á næmi fyrir þörfum viðskiptavina, þrúðmennsku og kurteisi í framkomu.“ Svo mörg voru þau orð. Það skyldi þó ekki vera að eitthvað skorti á næmi, þrúðmennsku og kurteisi í framkomu hjá stjórnendum Hótel Sögu. Nú skyldi maður ætla að atvinnurekandi með nokkurn veginn óbrennlaða dómgreind, sem hefði annan eins starfsmann og að ofan greinir í sinni þjónustu myndi reyna að

halda í hann fram í rauðan dauðann. En það var nú eitthvað annað. Þessi maður var látinn fjúka. Er nú nokkur furða þó ég velti því fyrir mér, að fyrst maður sem fær slíka umsögn hjá ykkur er rekinn, hvers konar lofgjörð verður þá rituð um hina, sem ekki var sparkað, og þegar þeir biðja um meðmæli hjá ykkur. Það hlýtur að verða lesmál sem verður umsvifalaust tekið inn í heilaga ritningu og notað sem kennslugagn, þar sem guðsótti og góðir síðir skipta máli.

En aðalatriðið með þessu rausi í mér var sem sagt að koma á framfæri kveðjum til þess starfsfólks Sögu, sem ég hef átt samleið með undanfarna áratugi.

Þrátt fyrir heldur snubbóttan og snautlegan endi á mínum starfsferli hjá fyrirtækinu hef ég þrátt fyrir allt kynnst mörgu afbragðs fólki þar, og því færi ég bestu kveðjur og þakklæti fyrir samstarfið.

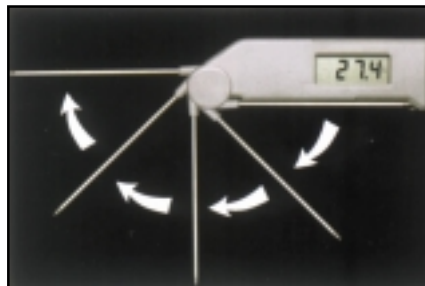
Hörður Haraldsson

Hágæða hitamælar, hagstætt verð og þjónusta!



ETI og DeltaTRAK hitamælar og hitabyssur.
Innrauðir hitamælar og hitabyssur.
Vatnspéttir hitamælar.
Vasahitamælar.

Allir hitamælar eru kvarðaðir
og þeim fylgir kvörðunarskirteini.
Yfir 100 tegundir hitamæla
og hitanema.
Allt hágæðavara.



SAMRÁS

Eiðistorg 17 · 170 Seltjarnarnes · Sími 551-4220 · Fax 551-4256 · Netfang: samras@simnet.is

Hugleiðing um Ísland og Evrópusambandið

Alþjóðanefnd ASÍ hefur á undanförunum árum staðið fyrir upplýsinga- og kynnisferðum til Brussel. Ferðirnar eru ætlaðar þeim sem áhuga hafa á að kynna sér stöðu mála á Evrópska efnahagssvæðinu (EES), hjá EFTA og Evrópusambandinu (ESB) eins og hún er í dag og einnig að líta til framtíðar í tengslum við hugsanlega inngöngu Íslands í Evrópusambandið. Undirritaður átti þess kost að fara eina slíka ferð 3.- 7. október síðastliðinn.

Ferðin tókst afar vel að mínu mati, allt skipulag til fyrirmyndar og greinilegt að þeir starfsmenn íslenska sendiráðsins og EFTA sem kynntu okkur málin höfðu lagt mikla vinnu í undirbúning fundar og fyrirlestra. Þá vil ég sérstaklega þakka Halldóri Grönvold skrifstofustjóra ASÍ fyrir undirbúning ferðarinnar, sem fararstjóra og fyrirlesara.

Eftirfarandi eru hugleiðingar undirritaðs um stöðu Evrópumála í ljósi nýfenginnar reynslu og afstöðu pólitískra flokka á Íslandi til aðildar Íslands að ESB.

Það þarf ekki að fara mörgum orðum um það hve mjög samningurinn um EES hefur veikst eftir að flest lönd sem þar voru eru komin í ESB. Eftir brotthvarf Austurríkis, Svíþjóðar og Finnlands úr EFTA hefur áhugi Evrópusambandsins orðið æ minni á EES samningnum og á efalaust eftir að minnka enn frekar á komandi árum. Þetta þýðir að sífellt erfiðara er fyrir EFTA þjóðirnar á Evrópska efnahagssvæðinu, (Ísland, Liechtenstein og Noreg) að ná fram markmiðum sínum í gegnum EES samninginn.

Þó svo að Ísland hafi aðgang að einstaka nefndum Evrópusambandsins í gegn um EES samninginn eru möguleg áhrif Íslands

hverfandi, miðað við það sem yrði ef við værum þátttakendur í ESB.

Það væri svo sem allt í lagi ef við vildum ekkert með lög og reglur ESB gera, en staðreyndin er nú sú að við fáum þessi lög yfir okkur í gegnum veru okkar í EES en höfum bara ekki fengið tækifæri til að hafa áhrif á þau.

Með beinni aðild að ESB fengi rödd Íslands að heyrast til jafns við aðrar þjóðir sambandsins, stórar sem smáar. Það er almennt álit þeirra sem þekkja til starfa ESB að sambandið stjórnist ekki af meirihlutavaldi heldur sé það samráð og sameiginlegir hagsmunir sem ráði ferð, óháð atkvæðavægi.

En er það hagur okkar Íslendinga að ganga í ESB?

Haft hefur verið eftir forsætisráðherra að það muni kosta okkur meiri fjármuni að vera aðilar að ESB en við fengjum til baka. Eftir því sem ég kemst næst er líklegt að forsætisráðherra hafi rétt fyrir sér hvað þetta varðar. En þó svo að vald peninganna sé óneitanlega mikið eru þeir sem betur fer ekki það eina sem máli skiptir.

Margar af þeim réttarbótum sem íslenskt launafólk hefur fengið á undanförunum árum eru komnar frá ESB, eftir að aðilar vinnu-markaðarins á Evrópuvísu hafa undirbúið málin fyrir framkvæmdastjórnina. Þar má nefna tilskipun um foreldraorlof, tilskipun um rétt starfsmanna í hluta-störfum og tilskipun um rétt starfsmanna vegna tímabundinnar ráðningar. Þá má einnig nefna fjölmargar réttarbætur sem fengist hafa með tilskipunum ESB eftir undirbúning og eftirrekstur evrópskrar verkalýðshreyfingar. Þær varða m.a. vinnuvernd, almennan vinnurétt, s.s. reglur um réttarstöðu launafólks við gjaldþrot fyrirtækja, vegna hópuppsagna og að-

ilaskipta af fyrirtækjum og jafnrétti kynjanna. Fleiri mál í þágu launafólks eru í farvatninu.

Þessar réttarbætur hafa verið gríðarlegt framfaraspor fyrir launafólk á Íslandi og sýna í

hnotskurn hve mikilvæg sú vinna sem unnin er innan ESB er fyrir launamenn í landinu.

En aftur að lýðræðislegum vinnubrögðum ESB. Öll lög sem ESB setur hafa farið í gegnum ferli þar sem meðal annars er leitast við að fá sjónarmið sem flestra og kallaðir eru til sérfræðingar, hagsmunahópar, áhugahópar og almennt allir þeir sem á einhvern hátt koma að viðkomandi máli. Þar er sem sagt reynt að tryggja að lýðræðisleg umræða fari fram um hvert einasta mál og tryggja þannig að niðurstaða málsins verði sem sanngjörnt.

En hver skyldi vera afstaða íslenskra stjórnmalaflokka varðandi hugsanlega inngöngu í ESB í nánustu framtíð.

Það ætti víst ekki að koma á óvart að Vinstri grænir eru á móti. Samfylkingin vill skoða málið og hefur í því skyni látið vinna skýrslur um ýmsa þætti málsins, s.s. um hæfi stjórnsýslunnar á Íslandi til að takast á við inngöngu í ESB og um félags- og jafnréttismál. Innan Samfylkingarinnar eru margir fyrrum Alþýðuflokksmenn en það var einmitt fyrrum foringi þeirra, Jón Baldvin Hannibalsson sem hafði forystu um að koma Íslandi í EES. Þrátt fyrir mikla andstöðu við inngöngu okkar í EES á sínum tíma virðast allir búnir að sjá hvílíkt gæfuspor var þar stigið.

Framsóknarflokkurinn var lengi nokkuð einangraður í þeirri afstöðu sinni að vilja skoða inngöngu og lögðu í málið talsverða vinnu sem skilaði viðamikilli skýrslu sem því miður hefur ekki verið haldið

nægilega á lofti hjá flokknum. Sjálfstæðisflokkurinn vill ekki taka málið á dagskrá.

Og þá kem ég aftur að lýðræðinu. Ráðamenn Sjálfstæðisflokksins neita alfarið að taka þetta mál á dagskrá og hjörðin fylgir forystunni af því er virðist, hugsana- og skoðanalaust. Og ekki nóg með það, Framsóknarflokkurinn, sem opinberlega hefur lýst vilja til að skoða aðild að ESB lætur foringja Sjálfstæðisflokksins berja sig til hlýðni og sameinast hjörð

Veitingasmiðjan



Ármúla 36

Rafn Heiðar Ingólfsson Sími: 588 8707
Gsm: 897 2198 Netpóstur: pointer@mi.is

óbreyttra Sjálfstæðismanna sem viljalaus verkfæri.

Danski heimsspekingurinn Sören Kirkegaard áleit á sínum tíma að lýðræði væri harðstjórn vegna þess að þar þyrftu þegnarnir að hafa skoðun á málum líðandi stundar. Maður skyldi nú halda að hann væri bara einn ligeglad Dani, sem vildi halla sér aftur í hæginda-stólnum með vindil og öl og láta aðra hafa áhyggjur af stjórnun lýðsins. Nei, svo er ekki, því að þessar skoðanir virðast einnig vera við lýði innan Sjálfstæðisflokksins. Það er, að láta foringjann ráða öllu og hafa það bara huggulegt. Og Framsókn fylgir með af ótta við að styggja forystu samstarfsflokksins.

Í lýðræðisríki á ekki að hefta umræðu um málefni, bara af því maður getur það vegna þingmeiri-

hluta eða fjölda ráðherra. En þegar slík vinnubrögð eru viðhöfð skilur maður vel að þeir sem þannig vinna vilji ekki að Ísland gangi í bandalag þjóða sem hafa það að markmiði að styrkja lýðræðið og heilbrigða samvinnu þjóða á milli.

Þing Alþýðusambands Íslands í nóvember 2000 samþykkti að ASÍ „taki frumkvæði í Evrópuumræðunni og stuðli að því að spurningin um aðild að ESB og skilgreining á samningsmarkmiðum komist fyrir alvöru á dagskrá.“ Síðan væri rétt að leggja málið í dóm þjóðarinnar.

Þessa niðurstöðu þingsins studdi ég heilshugar og enn frekar hef ég styrkst í trúnni, eftir kynnisferðina til Brussel á dögunum.

Þorsteinn Gunnarsson



Miðstjórn MATVÍS

Formaður: Níels 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

Orrí Pétursson

Félag framreiðslumanna

Formaður Þorsteinn Gunnarsson

Porkell Ericson

Varaform. Karl V. Stefánsson

Theódór Sveinþjónsson

Ritari Kristján N. Sæmundsson

Varastjórn

Gunnhildur Gunnarsdóttir

Arthúr E. Gunnarsson

F.Í.K.

Formaður Þorsteinn Þórhallsson

Varaform. Jón Karl Jónsson

Ritari Jóhannes G. Námason

Gjaldkeri Sigmundur G Sigurjónsson

Meðstjórn. Guðni M. Björnsson

Varastjórn

Sigfríður J. Halldórsdóttir

Halldór P. Jónsson

F.M.

Formaður Sigurður Magnússon

Varaform. Hjörtur P. 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. Músson

Varastjórn

Erlendur Franklínsson

Ómar Þ. Andrússon

Orlofshúsanefnd

Formaður: Hjörtur Þór Frímannsson

Porkell 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



Íslandsmelstaramót í klakaskurði

Keppnisrétt hafa þeir sem hafa greitt keppnisgjald fyrir tilsettan tíma. Keppendur skulu skrá sig til keppni og greiða keppnisgjald kr. 6.000 fyrir 1. mars 2002. Það er á ábyrgð keppenda en ekki vinnustaðar að gjaldið sé greitt fyrir þann tíma.

Skráning fer fram á netinu á www.freisting.is

- * Keppendur fá afhenta 2 klaka, ca 150 kg hvor.
- * Keppendur skila heiti á klakastyttunni fyrir keppni.
- * Keppendur fá 3 klst. til að klára klakana og er þemað frjálst á öðrum þeirra en þema hins klakans fá þeir að vita 1 klst. áður en keppni hefst.

Nánar verður greint frá keppninni, verðlaununum, dómurum o.fl. síðar á www.freisting.is



FILMOP®

Ræstivagnar Á AFMÆLISTILBOÐI



Einfalt og gott moppukerfi

Filmop ræstivagnarnir eru léttir og þægilegir og sérstaklega hannaðir til að draga úr atvinnusjúkdómum sem fylgja ræstingum.



Stórir, smáir og allt þar á milli



BLINDRAVINNUSTOFAN

Fyrir fólk og falletgra umhverfi

Hamrahlíð 17

SÍMI
525 00 25



www.freisting.is



gorenje
pininfarina



Frá Ferrari til Gorenje

á leið inn í nýja öld!

Nýja heimilistækjalínan frá Gorenje er hönnuð af sjálfum Pininfarina, aðalhönnuði Ferrari. Við hönnun Gorenje fékk hann algjörlega frjálsar hendur og er útkoman eftir því, stílhrein, sígild hönnun með stáláferð sem er bæði búin lúxus og nýjustu tækni.

RÖNNING

Borgartúni 24 · Reykjavík · Sími: 562 4011 og Óseyri 2 · Akureyri · Sími: 460 0800

Er bakarastéttin að deyja út?



Svona rétt áður en jólin ganga í garð á voru farsæla Fróni langar mig að velta upp tveimur málum sem varða alla bakara, meistara jafnt sem sveina. Það er nefnilega þannig að þessi mál gætu kostað okkur bakara vinnuna á komandi árum ef ekki verður gripið í taumana strax.

Upphafið liggur í auglýsingu sem birtist í Morgunblaðinu í nóvember sl. þar sem auglýst var eftir manneskju til þess að hafa yfirmumsjón með brauðbúð í verslunarmiðstöð á stór- Reykjavíkursvæðinu. Viðkomandi manneskja þurfti að hafa til að bera alla þá kosti sem mannleg samskipti krefjast. Einnig var talið upp í auglýsingunni að viðkomandi ætti að sjá um: „Brauðbakstur o.s.frv.“ svo vitnað sé orðrétt í téða auglýsingu. Undirritaður hringdi í uppgefið símanúmer í viðkomandi verslun og spurði hvort þeir væru að sækjast eftir fagmenntuðum bakara. Svörin sem ég fékk voru á þá leið að bakari væri ekki æskilegur og ekki sóst eftir svo dýrum manni, enda væri þetta ekki sérstaklega spennandi starf fyrir bakara. En sá sem svaraði var jafnframt hissa á því að á undan mér hringdu tveir bakarar. Ég vakti athygli á því að miðað við orðalag auglýsingarinnar þá væri erfitt að túlka hana öðruvísi en svo að hér væri óskað eftir bakara. Ekki voru menn tilbúnir að kyngja því frekar en ég heiti Garðar og er það skilningur minn eftir þetta að hér var sem sagt sóst að öllum líkindum eftir konu með reynslu af áfyllingar- og afgreiðslustörfum sem átti einnig að hafa umsjón með brauðbakstri innan verslunarinnar.

Það gildir einu þó að þarna sé um að ræða „bake off“ rútinu, þar sem brauðin koma í hendur „bakarans“ 80% bökuð, eða frosin og hálfhefuð, þá finnst mér all harkalega vegið að bakarastéttinni þegar

hægt er að opna brauðbúð nánast hvar sem er og tók nú botninn endanlega úr þegar bensínstöðvarnar fóru að afgreiða brauð, vínarbrauð, snúða og fleira sem maður hélt að ætti ekki heima inni á bensínstöðvum og notabene: Ófaglært fólk að baka og afgreiða og ekki einu sinni meistari á staðnum til að gera batteríð endanlega löglegt.

Nú kunna margir að segja á móti: „Það getur hver sem er opnað bakarí, minnsta mál.“

Það kann að vera rétt og dæmingsanna slíkt, en þá spyr ég: „Hvar í and... eru þeir sem eiga að framfylgja þeim reglugerðum sem settar voru, að því er mér virðist til höfuðs bókurum sem vilja opna sitt eigið bakarí? Ég kalla til Hollustuvernd, Heilbrigðiseftirlitið, vinnueftirlitið, og síðast en ekki síst IDNRÁÐ (hver veit hvar það er niðurkomið). Ég spyr enn: Hver af áðurtöldum apparötum skrifa upp á það að svo framarlega sem ekki sé verið að reka bakarí þá falli niður allar reglur sem í gildi eru og endilega verið með sem fjölbreyttasta þjónustu allt frá smurstöð og dekkjaviðgerðum upp í sölu á bakkelsi og klósettpappír? Hér finnst mér um stórkostlega mismunun að ræða svo ekki sé meira sagt. Á meðan bakarinn þarf að mata allar sínar fyrirætlanir í uppsetningu búðar með teskeið ofan í þessi apparöt þá má Nótún setja ofna út á mitt gólf í verslunum sínum. Hvað er eiginlega til ráða og hvenær ætla menn að vakna? Það er of seint að stoppa þessa þróun, en við getum haft áhrif á hana og verið vakandi eftirleidis. En hitt málið sem ég ætlaði að koma inn á er ekki síðra og snertir bakaríseigendur meira en sveina en það er allur þessi gengdarlaus innflutningur á brauðum til landsins. Á síðasta ári voru flutt inn 500 tonn af

brauði og á þá eftir að bæta við kexi og kökum. Þetta er mikið magn í ljósi þess að þessi brauð vege frá 35 gr. upp í 270 grömm. Stærsta bakarí landsins heitir ekki lengur Myllan/Brauð hf heldur Hattings Bageri. Það sem er grátbroslegast í þessu sambandi er það að umboðsaðilar Hattings hér á landi reka einnig mjög öfluga heildverslun og selja bakarameisturum allt það hráefni sem þeir þurfa til framleiðslu á sínum vörum.

Það er enn grátlegra að bakarameistarar eru farnir að versla af téðu fyrirtæki frosin vínarbrauð. Nú skulum við staldra við. Með því að fara að versla allt frosið, vínarbrauð, brauð og hvað sem hugurinn gírnist þá rústum við með tímanum þeirri þekkingu sem við höfum byggt á í mörgþúsund ára sögu bakarastéttarinnar. Ég leyfi mér að nota þessi orð ónefnds fyrrverandi bakara: „Við eigum ekki að fórna fagmennskunni á altari hraðans.“ Við verðum að gæta að handverkinu og það gerum við ekki svona. Ég áfelligist hið háttvirta landbúnaðar ráðuneyti fyrir að vera ekki fyrir löngu búíð að setja ofurtolla á innflutt brauð. Þetta er reyndar mál fyrir Landssamband bakarameistara að hugsa um og einnig það að þeir skuli beina viðskiptum sínum að fyrirtæki sem vinnur á móti stéttinni. Að lokum vil ég benda á það að ég efast um að bakaríseigendur hafi efni á að horfa framhjá söluaukningu á rúnstykki sem nemur allt að 500 stk á dag þr bakarí ef ekki verður neitt að gert í innflutningi á brauði. Ég vona að þessi grein hreyfi við þeim sem málið varða. Við bakarastéttar eru a.m.k. vaknaðir. Að lokum vil ég óska öllum landsmönnum gleðilegra jóla, árs og friðar.

Arnar Erlingsson

MÍMIR

TÓMSTUNDASKÓLINN

Tungumál

Dagnámskeið

Myndlist

Tölvunámskeið

Fyrstu námskeið

á vorönn

2002

Barna- og unglínganámskeið

Starfsmenntaskólinn

Saumar og þrjón

Tómstundir

Menning og mannrækt

Matur og vín



Elmaveir og þrir 4.02

hefst 23. janúar

Sími: 588 72 22 • www.mimir.is

Séreignasjóður Lífiðnar.

Á þeim tíma sem Lífiðn hefur starfrækt séreignasjóð hefur þátttaka félaga í MATVÍS og Rafiðnaðarsambandinu aukist jafnt og þétt. Góð þátttaka okkar félaga bendir til þess að menn geri sér vel grein fyrir mikilvægi þessa sparnaðar fyrir sig og fjölskyldur sínar. Séreignasjóðurinn er að töluverðu leyti frábrugðinn sameignarsjóðinum sem allir eru skyldugir til greiðslu í. Þar má til dæmis nefna að sjóðurinn er eins og nafnið bendir til eign

þess er til hans stofnar og erfist til nánustu aðstandenda ef eigandinn fellur frá.

Þeir sem ekki nýta sér þetta sparnaðarform eru í raun að rýra laun sín þar sem þeir sleppa launagreiðendum við að greiða sitt framlag. Þess utan greiða menn ekki skatt af sparnaðinum fyrr en til útgreiðslu úr sjóðnum kemur. Það þýðir að ef ekki væri sparað færi verulegur hluti upphæðarinnar sem ella færi í sparnað í skatt. Frá og með næstu áramótum verð-

ur framlag launagreiðanda 2% á móti 2ja% framlagi launamanns, svo fremi að launamaður nýti sér séreignasparnaðinn.

Ég vil hvetja þá sem ekki hafa nú þegar hafið séreignasparnað að skoða þennan sparnaðarmöguleika sem fyrst og tryggja sér þannig áhyggjulausara ævkvöld. Munið, að ef þið sparið ekki, fáði þið ekki móttframlagið frá launagreiðanda.

P.G.



**Brauðgerð
Ólafsvíkur ehf.**



Rannsóknastofa

Hollustuverndar ríkisins

Ármúla 1a, 108 Reykjavík
Sími: 5851000, Fax: 5851010
Netfang: rannsokn@hollver.is
Heimasíða: www.hollver.is



Faggilt rannsóknastofa
Faggildingunúmer 015
ÍST EN 45001

Rannsóknastofa Hollustuverndar

veitir opinberum aðilum, matvælafyrirtækjum, sláturhúsum og einkaaðilum þjónustu og ráðgjöf við m.a.:

- örveru- og efnarannsóknir á matvællum, vatni, lyfjum, fóðri og umhverfissýnum
- rannsóknir vegna eftirlits með dýraeldi og slátrun
- eftirlit með þrifum í matvælafyrirtækjum og á veitingahúsum (sala á snertiskálum)
- mælingar á varnarefnum í ávöxtum og grænmeti.
- gæða- og öryggisprófanir fyrir lyfjafyrirtæki og aðra aðila
- skipulagningu og framkvæmd sýnatöku
- lausn örverufræðilegra vandamála

Við mælingarnar eru notaðar faggiltar og viðurkenndar rannsóknnaðferðir, staðlaðar eða prófaðar af ýmsum alþjóðlegum samtökum á sviði aðferðaþróunar.

Sjúkrasjóður kaupir íbúð í Reykjavík

Sjúkrasjóður MATVÍS hefur keypt íbúð að Ljósheimum 16 Reykjavík. Um er að ræða fjögurra herbergja íbúð á 6.hæð, 85m². Íbúðin er ætluð þeim félögum utan af landi sem þurfa að leita til höf- uðborgarinnar vegna veikinda hjá

sér eða fjölskyldu sinni. Þá verður íbúðin leigð eins og or- lofsíbúð ef hún er ekki í notkun vegna sjúkramála. MATVÍS fær íbúðina afhenta í jan- úar 2002 og fæst hún leigð fljótlega eftir það.



Ljósheimar 16

**Sérhæfð
þjónusta fyrir
mötuneyti og
veitingahús**



Kjötsmiðjan^{EHF}
KJÖTVINNSLA
Íslenskar gæðakjötvrur

Fosshálsi 27 Sími: 557 8866



tveir fiskar

Sjávarréttaveitingastaður
við Reykjavíkurböfn



Gissur Guðmundsson
matreiðslumeistari og eigandi,
forseti Klúbbs Matreiðslumeistara
og varaforseti Norðurlandasamtaka
matreiðslumanna



Einar Geirsson yfirkokkur og
meðlimur í landsliði Íslands í
matreiðslu



stjórnubar



veitingasalurinn

tveir fiskar

við Reykjavíkurböfn
Geirsgata 9
101 Reykjavík
Sími 511 - 3474
netfang restaurant@restaurant.is
heimasíða www.restaurant.is



Stefán Guðjónsson sigraði í Ruinartróféinu

Stefán Guðjónsson, vínþjónn og framreiðslumeistari á Vínbarnum, sigraði í Ruinartróféinu vínþjóna-keppninni sem haldin var á Hótel Loftleiðum 1. október. Sævar Már Sveinsson, framreiðslumaður, varð í öðru sæti og Gunnar Jóhannesson, framreiðslunemi, í því þriðja en báðir starfa þeir á Sommelier.



Stefán Guðjónsson

Árangur bestu manna er framúrskarandi, Stefán er kominn með gríðarlega reynslu og ég bind miklar vonir við þátttöku hans í úrslitakeppninni," segir Haraldur Halldórsson, forseti Samtaka íslenskra vínþjóna. „Geta bestu manna hér á landi stenst fyllilega samanburð við það sem gerist erlendis og það er einnig sérstaklega gaman að sjá hve margir nýir keppendur tóku þátt. Þetta segir fólki að það er hægt að sækja mjög trausta vínþekkingu inn á bestu íslensku veitingastaðina," segir Haraldur.

„Keppnin var vel skipulögð og góð hugmynd að hafa úrslitin á ensku, það er góður undirbúningur fyrir alþjóðlegar keppnir. Það var mjög gaman að sjá svo marga unga menn taka þátt og árangur Gunnars Jóhannessonar var alveg makalaus en ég veit ekki til þess að nemi hafi náð jafn góðum árangri áður.

Ég stefni að því að komast í úr-

slit á Norðurlandamótinu og að ná einu af tíu efstu sætum á Evrópumótinu. Ef árangurinn verður góður þar tek ég kannski þátt á HM en þá verður þetta líka orðið gott. Það er um að gera að setja sér markmið og reyna sitt besta til að ná þeim!" segir Stefán.

Mjótt var á mununum milli tveggja efstu manna og vakti árangur Sævars Máss Sveinssonar eftirtekt en annað sætið í Ruinartróféinu tryggði honum samdarheitið „Vínþjónn ársins“ sem veitt er þeim vínþjóni sem nær bestum árangri samanlagt í keppnum ársins innanlands. „Keppnin var mjög erfið en vægið var sanngjarnt. Hún var skemmtileg og vel að henni staðið. Ég er mjög ánægður með minn árangur, ég hef best náð þriðja sæti áður - sígandi lukka er best," segir Sævar.

Keppnin, sem er undankeppni fyrir Evrópukeppni vínþjóna, er haldin annað hvert ár. Sigurvegarinn, Stefán Guðjónsson, tekur þátt

í úrslitakeppninni sem haldin verður í Frakklandi 15. og 16. júní 2002 og í Norðurlandakeppni vínþjóna sem haldin verður í Finnlandi í mars 2002.

Ruinart Trophee er kennd við samnefnt kampavínshús í Champagne héraðinu í Frakklandi en fyrirtækið er stærsti styrktaraðili keppinnar. Keppnin er almenn vínþjónakeppni þar sem keppt er í blindsmökkun, umhellingu, samsetningu á matseðlum og vínlistum og öllu því sem góður vínþjónn þarf að kunna. Keppnin er bæði skrifleg og verkleg og fór skriflegi hlutinn fram á íslensku en verklegi hlutinn á ensku undir eftirliti erlendra dómara enda nauðsynlegt fyrir keppendur að æfa sig fyrir úrslitakeppnina sem fer öll fram á ensku.

Markmið keppinnar er að uppgötva efnilega vínþjóna í öllum Evrópulöndum og hefur Ruinart fyrirtækið lagt áherslu á að breiða keppnina út undanfarin ár. Þó að Ruinart sé kampavínshús er engin sérstök áhersla á kampavín í þess-

ari keppni og vill fyrirtækið fyrst og fremst stuðla að bættri almennri þekkingu meðal vínþjóna og vínunnenda.

Tveir fulltrúar frá Ruinart voru viðstaddir keppnina á Hótel Loftleiðum; Michelle Chandom, umsjónarmaður keppinnar og Arnaud Longuent, svæðisstjóri fyrir Ísland. Þau voru mjög ánægð með þekkingu og áhuga íslenskra vínþjóna og kom þeim sérstaklega á óvart hve margir tóku þátt í undankeppninni en fjöldi keppenda var svipaður og í Svíþjóð, þar sem undankeppni var haldin nýlega. „Það er frábært að sjá hvað er mikið af ungu og efnilegu fólki að koma upp og framtíðin er björt hér á Íslandi,“ sagði Michelle Chandom.

Ruinart keppnin er næst stærsta vínþjónakeppni í heiminum á eftir Heimsmeistarakeppninni og hafa Íslendingar einu sinni náð að komast í hóp 10 efstu manna, Hjörtur B. Þorleifsson varð í 9. sæti 1998.

*Einar Logi Vignisson, ritstjóri
Matar- og vínsíðu á Strik.is*



Óskum félögum í Matvís og fjölskyldum þeirra
gleðilegra jóla og farsældar á nýju ári.
Þökkum viðskiptin á árinu sem er að líða.

Sundaborg 1
104 Reykjavík
Sími: 5200 050
Fax: 5200 055
e-mail: isberg@isberg.is

ÍSBERG
HÓTEL & VEITINGAVÖRUR

Sverrir Halldórsson *Cook and chill*

Sverrir Halldórsson, matreiðslumaður sem nú starfar á Flughótelinu í Keflavík, er okkur matreiðslumönnum vel kunnugur.

Sverrir hóf nám í matreiðslu árið 1974 á Hótel Sögu og lauk námi frá Hótel- og veitingaskólunum árið 1978.

Frá þeim tíma hefur Sverrir starfað héraðs og erlendis sem matreiðslumaður og komið víða víð.

Greinarritari langaði að fræðast um merka nýjung sem hefur verið að ryðja sér til rúms í matvælagæiranum, en það er svokallað „Cook and chill“, þar sem matur er eldaður og hraðkældur þar til að hann er síðan hitaður upp fyrir skömmun, án þess að missa bragð eða gæði. Sverrir hefur einmitt unnið við þessa nýju tækni, bæði við Hótel Selfoss og einnig á Flughótelinu. Þess vegna var við hæfi að taka hús á Sverri og spyrja hann örfárra spurninga um hann sjálfan og matreiðsluna.

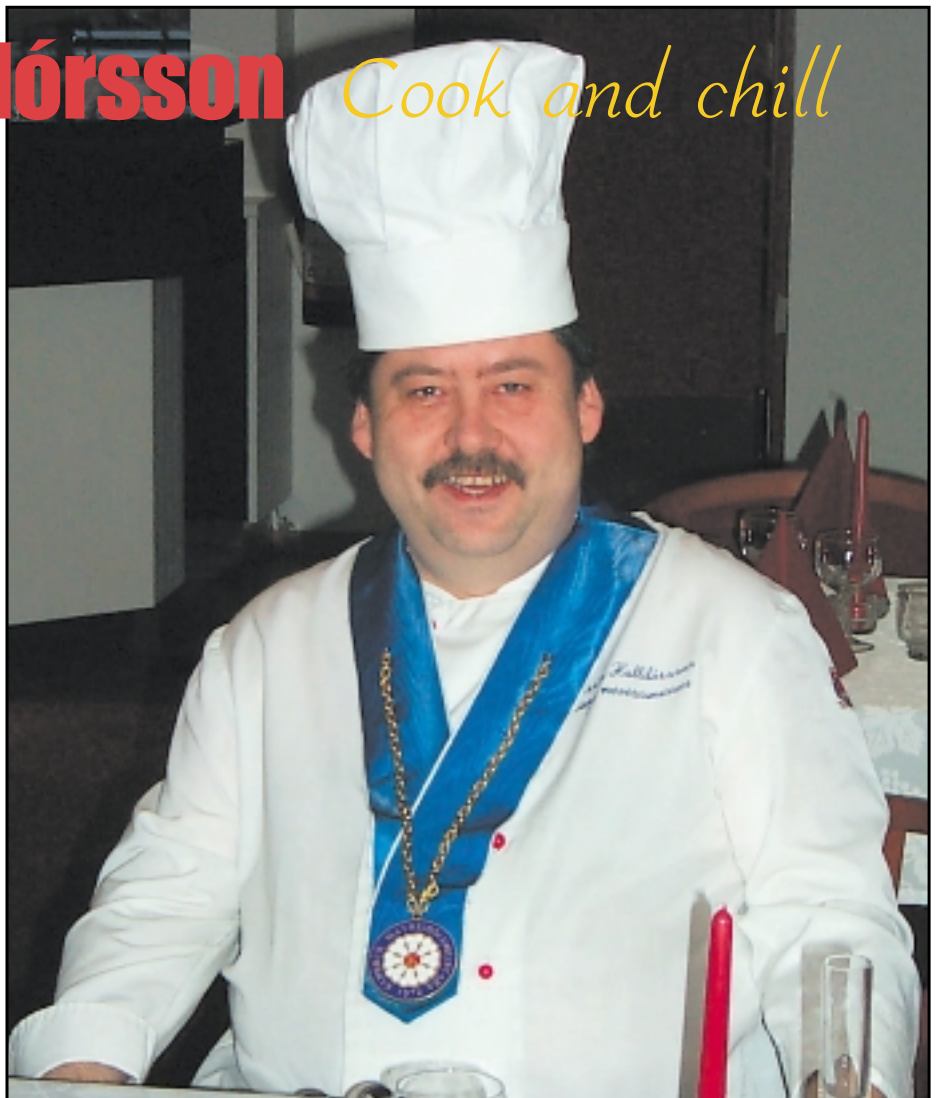
Sverrir, nú hefur þú verið í útlöndum á mörgum virtum hótelum og veitingastöðum, hvar kynntist þú þessari matreiðslunýjung, ef svo má að orði komast?

Það var þótt merkilegt sé á Hótel Sögu 1985 hjá Sigþóri Sigurjónssyni þáverandi aðstoðarframkvæmdastjóra Gildis, en á þeim tíma var nánast enginn móttækilegur fyrir þessu og þar á meðal ég.

Í hverju er hún fólgin?

Hún er fólgin í því að þú eldar hráefnið með kjarnamæli með sérstakri aðferð sem er mismunandi eftir stærð, umleik og tíma, allt eftir eðli hráefnisins.

Síðan er það sett beint úr ofninum í hraðkæli og kælt niður í 2 gráður á sem stystum tíma, þá er hráefninu raðað á diskana köldu og fülleidd í ofninum í u.þ.b. 6 mínútur.



Sverrir Halldórsson

Hvað er það sem gerir hana merkilegri en þær nýjungar sem fram hafa komið í matreiðslu á undanförunum árum?

Nýting og gæði verða betri og jafnari.

Er auðvelt að nota þessa aðferð t.d. í „a la carte“ eldhúsum eða er þessi aðferð eingöngu hugsuð fyrir hópa?

Já, það er hún, t.d. fyrir staði á landsbyggðinni þar sem annríki er ekki reglubundið.

Nú hafa margir félagar okkar haldið því fram að þessi tækni geti valdið uppsögnum í greininni. Hver er þín skoðun á því?

Ef þessi tækni nær að skjóta rótum á Íslandi, mun umhverfi í eldhúsum breytast.

Þessi geðveiki sem flestir kokkar þekkja mun heyra sögunni til, vinnan jafnast út á alla daga vikunnar sem merkir að aukavinna minnkar, en á móti verður vinnan manneskjulegri. Má benda á að skortur er á kokkum í dag og ég sé ekki nein teikn á lofti um að það breytist á næstu árum.

Hver er reynsla þín af nýtingu á mannskap og hráefni við aðferð að þessu tagi?

Hún er ótvírætt sú að færri þarf til að afgreiða sama fjölda gesta. Hvað varðar hráefni þá er nýtingin mun betri þar sem hlutirnir er ekki lagaðir undir pressu og minna verður um mistök.

Sigurður Magnússon

1944

**MATUR FYRIR
SJALFSTÆÐA
ÍSLENDINGA**

1944

- Fást í 3-5 kg pakkningum
- Tilbúið til hitunar
- Minni rýrnun
- Minna uppvaskei
- Ódýrari skammtar

Magnpakkningar fyrir mótuneyti og stórelldhús

Barilla
Pasta



Uncle Ben's
Sósur og hrísgrjón



McCormick
Sérfræðingurinn í kryddi

Marie Brizard
Vín til matargerðar
• Aðeins 10% salt og 1% pipar



Sláturfélag Suðurlands

Söludeild

Fossháls 1 • 110 Reykjavík
Sími: 575-6000 Fax: 575-6091

Soyapróteín *Hjálparefni, hollt fyrir hjartað*



Hjördís
Sigurðardóttir

Soyabaunir shafa langa sögu sem einn helsti próteingjafi úr jurtaríkinu. Próteín unnið úr soyabaunum er afar virkt og fjölbæft sem hjálparefni í matvælaíðnaði. Próteín

baunanna eru einnig talin hágæða-próteín í næringarfræðilegu tilliti. Þau innihalda allar lífsnauðsynlegar amínósýrur og auk þess efni sem kölluð eru „isoflavones“ og eru talin mjög góð heilsunnar vegna.

Hollusta soyapróteína

Soyapróteín hefur verið viðurkennt sem hágæðapróteín til neyslu með tilliti til amínósýru samsetningar (FAO/WHO, Rome'90). Einnig er þekkt að soyapróteín hafa lækkingi áhrif á kólesteról í blóði og stuðli þannig að minni hættu á kransæðasjúkdómum. En undanfarið hefur athygli manna beinst að umtalsverðu innihaldi soya afurða af efnasamböndum sem nefn-

ast „isoflavones“ eða oft kölluð „plöntu oestrogen“. Nýlegar rannsóknir hafa sýnt að þessi efni draga úr líkum á brjóstakrabba-meini. Ljóst þykir að efnin hafa fleiri jákvæð áhrif á heilsufar. Sterkar líkur eru taldar á að „isoflavones“ minnki líkur á beinþynningu. Einnig er efnið talið hafa jákvæð áhrif á einkenni tíðhvarfa hjá konum.

Til marks um jákvætt viðhorf til notkunar soyapróteína í matvæli má geta þess að bandaríska matvæla- og lyfjaeftirlitið (FDA) gaf út hollustuyfirlýsingu í okt. '99 með því að gefa leyfi til að lýsa yfir hollustu matvöru sem inniheldur soyapróteín. Viðkomandi matvara þarf jafnframt að uppfylla eftirfarandi skilyrði: Að hver skammtur innihaldi minnst 6,25g af soyapróteíni, mest 3% fitu og þar af mettaðar fitustýrur <1g og mest 20 mg kólesteról. Ef þessi skilyrði eru fyrir hendi má benda á hollustu hennar á umbúðum með ákveðnu orðalagi („health claim.“)

Í íslensku matvælaeignuninni er skylt að taka fram magn soya-próteína í vöru, vísi heit vörunnar

á að soya sé í henni. Jafnframt þarf að magngreina soyapróteín í kjötvörum sé það meira en 3% af þyngd vörunnar. Meginreglan er sú að sé soyapróteín í matvöru skal það tekið fram í innihaldslýsingu. Þannig miðar reglugerðin að því að vernda þá einstaklinga sem hafa ofnæmi fyrir soyapróteínum. En rannsóknir hafa sýnt að með ákveðnum vinnsluaðferðum í framleiðslu próteínanna er hægt að eyða allt að því alveg ofnæmisvaldandi þætti vörunnar.

Hjálparefnið soyapróteín

Það má segja að fjórar kynslóðir af soyapróteín afurðum sem notaðar eru í matvælaíðnaði hafi komið á markað. Soyahveiti (1940), soya „isolate“ (1950), soya „concentrate“ (1960) og nú á síðasta áratug „functional soya protein concentrate“ (FSPC). Smám saman hefur tekist að þróa afurð sem er allt að því bragðlaus en er að sama skapi stöðug gagnvart ýmskonar vinnslu matvæla. Þetta gildir um nýjustu kynslóð soyapróteína (FSPC). Innan hvers flokks er síðan fjöldi mismunandi vörutegunda með mismunandi eiginleika. Þeir þættir sem eru mismunandi milli vörutegunda eru sem dæmi grófleiki, kornagerð, bragð og litur, trefjainnihald, ýrueiginleikar (emulsion) og vatnsbindihæfni. Val soyapróteín vörutegundar ræðst af í hvaða vöru á að nota próteínið og hvaða vörueiginleikum er verið að sækjast eftir.

Kjötiðnaður

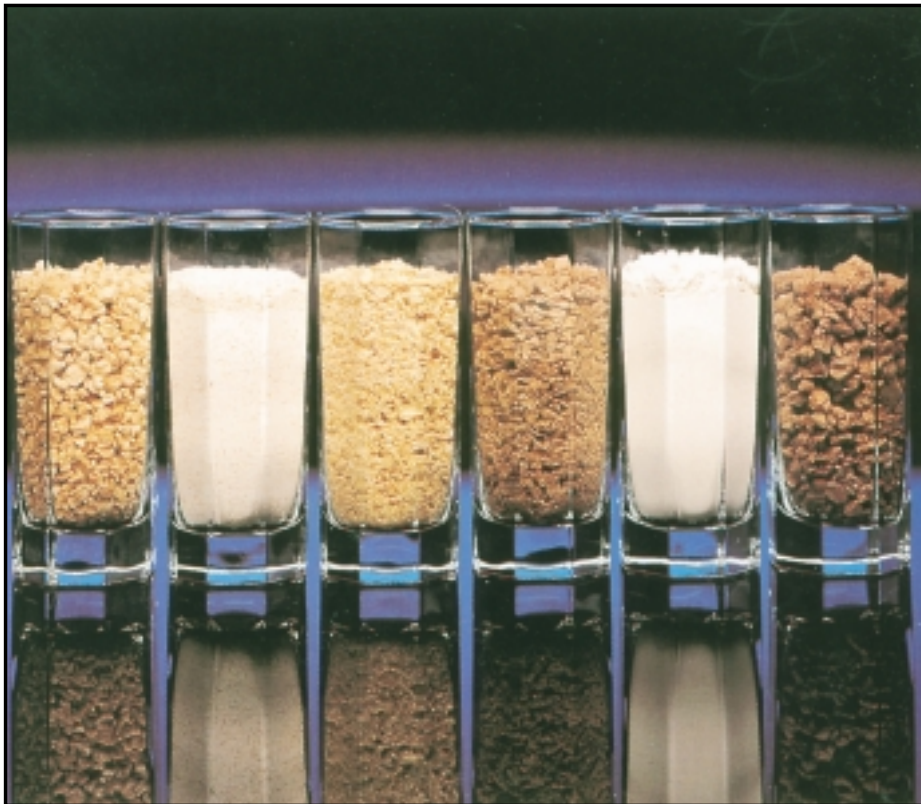
Soyapróteín eru á ýmsan hátt sambærileg vöðvapróteínum. Í

Tegundir soyapróteingjafa

Magn „isoflavones“ (mg/100g)

Soyabaunir	128,35
Soyahveiti	177,98
Soyapróteín „concentrate“ - vatnshreinsað	102,07
Soyapróteín „concentrate“ - alkohol hreinsað	12,47
Soyapróteín „isolate“	97,43
Soyamjólk	9,65





Framleiddur er fjöldi tegunda af soyapróteini „concentrates“ sem hver og ein henta mismunandi matvöru og vinnsluferli.

kjötiðnaði henta þau afar vel til að bæta ýmsa eiginleika vörunnar s.s. áferð, bragð og heldni kjötsafans. Notkun þess bætir einnig almennt útlit kjötvörunnar, næringargildi og geymsluþol hennar. Með ýrueiginleikum (emulsion) minnkar hætta á aðskilnaði fitu. Í gerjuðum kjötvörum stýttist gerjunartíminn. Auk þessarar þátta þá bætir

notkun efnisins vinnslunýtingu sem gerir notkun þess enn hagkvæmari.

Mjólkuriðnaður

Í mjólkuriðnaði er soyaprótein góður kostur þegar auka þarf prótein- og trefjainnihald vöru og minnka fituinnihald hennar. Því ætti notkun efnisins að vera vænlegur kostur ef framleiða á heilsu-

jógúrt, ídýfur eða ís. Í þeim tilfellum virkar efnið sem ýrugjafi sem þolir auk þess háhitameðhöndlun (HTST).

Fiskiðnaður

Þar sem tekist hefur að ná soya próteinduftinu mjög ljósu er hægt að nota það með góðum árangri í Surimi og aðrar endurmótaðar fiskafurðir. Í slíkum vörum hefur efnið áhrif til hins betra á áferð og rakainnihald og sömuleiðis á vinnslunýtingu.

Bökunariðnaður

Soyaprótein er góður kostur í bökunariðnaði. Þannig má hækka prótein og trefjainnihald brauða og ef menn vilja, minnka á móti notkun eggja og fitu.

Sælgætisiðnaður

Soyaprótein er valkostur í sælgætisgerð líkt og í mjólkuriðnaði.

Það hlýtur að teljast vænlegur kostur að auka hagkvæmni í matvælaframleiðslu með notkun soya-próteina allt í senn, til að bæta almenn gæði matvörunnar, auka nýtingu og framlegð og ekki síst hollustunnar vegna. Katla veitir leiðsögn um notkun soyapróteina í matvælaíðnaði.

*Hjördís Sigurðardóttir
Matvælafræðingur
á rannsóknarstofu Kötl*

Ómissandi áhald í matvælaeftirlitið



- Raytek "geislahitamælirinn" mælir hitastig úr fjarlægð á broti úr sekúndu.
- Raytek mælir hitastig án snertingar og veldur því ekki krossmengun.
- Raytek hentar einstaklega vel í eftirlit með móttöku matvæla.
- Raytek hentar vel í framleiðslu matvæla, eftirlit með hita- og kæliborðum, veitingastaði, til að fylgjast með hita á vinni o.m.fl..
- Raytek MT4F er með hitasvið frá -30 til 200°C. Nákvæmni er +/- 1°C eða 1.5%.
- Raytek sparar peninga og eykur öryggi um leið og hann er tekinn í notkun.



Lyngás 13 • 210 Garðabær • Sími 510 5200 • fax 510 5201 • info@samey.is



Starfsreglur styrktarsjóðs MATVÍS

Eins og greint var frá í síðasta fréttabréfi hafa verið gerðar verulegar breytingar á reglugerð sjúkrasjóðs MATVÍS. Hér fyrir neðan eru starfsreglur þær er sambandsstjórn MATVÍS hefur sett stjórn sjúkrasjóðs.

Áríðandi er í öllum tilfellum sem bætur eru greiddar að fullnægjandi gögn liggja fyrir, s.s. á reikningum sem er framvísað sé nafn og fram komi tímabil, og/eða fjöldi skipta sem viðkomandi hefur sótt t.d. nudd. Vegna greiðslu dagpeninga í stað launa skal fylgja læknisvottorð, ásamt staðfestingu vinnuveitanda um að launagreiðslur hafi fallið niður.

Rétt til styrks úr sjóðnum eiga

Þeir sem eru fullgildir félagsmenn skv. félagslögum og greitt hafa verið til skilin gjöld af til sjóðsins í a.m.k. 12 mánuði áður en styrkveiting fer fram.

Þeir sem öðlast hafa rétt til greiðslu úr sjúkrasjóði aðildarfélags A.S.Í. á sl. tveimur árum vinna sér fullan rétt í sjóðnum um leið og iðgjaldagreiðslur í sjóðinn hefjast. Iðnnemar, sem greitt hefur verið iðgjald af samkvæmt kjarasamningum og landslögum.

Stjórn sjóðsins getur ákveðið hlutfallslegar greiðslur úr sjóðnum til þeirra sem uppfylla að hluta ákvæði þessarar greinar.

Sjúkrasjóði er heimilt að greiða félagsmönnum fæðingarstyrk, enda séu þeir skuldlausir við sjóði félagsins og hafa verið fullgildir félagsmenn sl. 12 mánuði. Fæðingarstyrkurinn nemur kr.20.000.

Fæðingarstyrkur leggst af í júní 2002.

Dagpeningar greiðast úr sjóðnum með eftirfarandi hætti:

Dagpeningar greiðast frá þeim tíma er lögboðinni eða samningsbundinni kaupgreiðslu frá atvinnurekanda lýkur. Endurnýja þarf umsókn um dagpeninga við lok bótatímabils, (sem er 180 dagar) vari veikindi á-

fram. Sjóðsstjórn metur hvort greitt er lengur en eitt bótatímabil og hvaða dagpeningar séu þá greiddir. Upphæð dagpeninga skal tryggja 80% af meðallaunum viðkomandi síðustu fimm mánuði fyrir veikindi, skv. iðgjaldayfirliti til styrktarsjóðs. Hafi verulegar breytingar orðið á launum viðkomandi yfir þetta fimm mánaða tímabil er heimilt að lengja viðmiðunartímann til allt að 10 mánaða.

Sé um að ræða greiðslu vegna tímabundinnar örorku er heimilt að skerða bætur sjúkrasjóðs sem því nemur. Sjúkra- eða slysdagpeningar Tryggingastofnunar skerða ekki dagpeninga sjúkrasjóðs.

Vegna langvarandi veikinda maka eða barna, missi sjóðfélagi launatekjur vegna þeirra. Sé um veikindi barna að ræða þá hafi 10 daga rétturinn verið fullnýttur, og maki eigi ekki tók á að annast barnið. Vegna veikinda maka skal við það miðað að veikindi hafi staðið í a.m.k. 2 vikur.

Heimilt er sjóðsstjórn að greiða hluta dagpeninga ef sjóðfélagi getur ekki vegna sjúkdóms eða slyss stundað fulla vinnu.

Dagpeningar greiðast ekki þegar um varanlega örorku eða ellihrumleika er að ræða.

Af framangreindum bótum styrktarsjóðs greiðir bótaþegi 4% í lífeyris-sjóð og sjóðurinn 6%. Einnig greiðir bótaþegi félagsgjald til viðkomandi stéttarfélags.

Viðkomandi getur auk þess átt rétt á sjúkra- eða slysdagpeningum frá Tryggingastofnun ríkisins. Bætur frá Tryggingastofnun voru í janúar 2001 kr. 22.020 á mánuði fyrir einstakling í fullu starfi.

Við andlát sjóðfélaga skal: greiða kr: 261.500 vegna útfararkostnaðar, hafi viðkomandi verið sjóðfélagi í a.m.k. 6 mánuði þegar

dauða hans bar að höndum.

Eftirlifandi maka, eða foreldri á framfæri hins látna, verði greiddir lágmarksdagpeningar fyrir 90 daga, kr. 235.350.

Fyrir hvert barn undir 18 ára aldri á framfæri viðkomanda verði greiddir lágmarksdagpeningar fyrir 90 daga, kr. 235.350.

(Tölur miðast við grundvallarlaun Lífeyrissjóðs Lífiðnar janúar 2001.)

Styrkir vegna forvarnar og líkamsræktar :

Hafi viðkomandi verið fullgildur félagsmaður næstliðið ár þá á hann rétt á styrk til forvarna, líkamsræktar eða hjálpartækjakaupa svo sem á gleraugum. Þ.e. allt að helmingi gjalds en þó aldrei meira en sem nemur 40 % af iðgjöldum sl. 12 mánuði og aldrei hærri upphæð en kr. 10.000 á hverju almanaksári. Styrkur verður greiddur ef félagsmaður sýnir löggilta kvittun í frumriti þar sem fram kemur að hann hafi greitt fyrir sig kort í viðurkenndri líkamsræktarstöð eða íþróttafélagi, sundkort eða skíðakort að því tilskildu að það sé til 3ja mán. eða lengur.

Ef viðkomandi félagsmaður getur ekki lagt fram frumrit, skal hann leggja fram afrit þar sem kemur fram hversu mikið framlag vinnuveitanda er og gildir reglan hér að ofan, þ.e. styrkur getur aldrei orðið hærri en mest helmingur af eftirstöðvum.

Sjúkranudd, sjúkraþjálfun og meðferð hjá kírópraktor.

Sjúkrasjóður greiðir styrk vegna þessa gegn löggiltum kvittunum að hámarki 25 skipti á ári. Greidd eru 40% af heildarkostnaði fyrir hvern tíma samkvæmt gjaldskrá sem gildir hjá TR, gegn framvísun greiðslukvittunar, ásamt tilvísun frá lækni um þjálfunina.

Áfengismeðferð.

Greiddir eru lágmarksdagpeningar styrktarsjóðs í allt að 90 daga til fé-

lagsmanna sem fara í meðferð vegna áfengisvanda, styrkurinn gildir aðeins einu sinni.

Ferðakostnaður.

Til að jafna aðstöðu þeirra sem búa á landsbyggðinni tekur sjúkrasjóður þátt í ferðakostnaði þeirra sem þurfa að fara landshluta á milli til aðgerða eða rannsóknna að læknisráði. Sækja verður um styrk til TR. Sé því hafnað er greitt almennt rútugjald. Sé flogið er greitt ódýrasta flugfargjald á þeirri leið.

IVF meðferð.

Sjúkrasjóður tekur þátt í IVF meðferð. Greiddur er styrkur allt að kr. 75.000 auk þátttöku í ferðakostnaði sé um það að ræða. Gögn sem þurfa að berast eru: Skilavottorð frá lækni um fjölda meðferða og beinan kostnað vegna þeirra.

Lyfja- og læknistkostnaður.

Sjúkrasjóður tekur ekki þátt í lyfja- eða læknistkostnaði fyrir en afsláttarkorti er náð. Kostnaður umfram afsláttarkort kr. 12.000 er metið af sjóðsstjórn hverju sinni. Krabbameinsskoðun er greidd af sjúkrasjóðnum. Lágmarksdagpeningar eru kr. 2.751 samanber grundvallarlaun Lífeyrissjóðsins Lífiðnar þann 1. júlí 2001 og breytast tvisvar á ári: 1. júlí og 1. janúar.



Örugg kæling tryggir ferskleikann

Þjóðum allan búnað til kælingar og frystingar

Frostmark ehf.

Smiðjuvegur 70 200 Kópavogur
Sími 544 5858 Fax 544 5850

Hönnuð: Freyja Bergensdóttir. Útsönnuð: Lars Karl Ingason. Eðlismátt: Steinn Völsson



Skútuvogi 3 • 104 Reykjavík • Iceland
Sími: (354) 568 8420 • Fax: (354) 558 8418

Veitingahúsið
Menam

Eyrarvegi 8 Selfossi



Ferskur Mozzarellaostur

Íslenska útgáfan af ítalska Mozzarellaostinum er mjúk og hefur finlegt bragð. Osturinn er framleiddur hjá Mjólkursamlagi KS, Sauðárkróki.

Pakkning:
1 kúla eða 20 kúlur



www.ostur.is

Íslenskir ostar - hreinasta afbragð

„Hann er bara að ljúga þessu - þetta var akkúrat öfugt.“ *Sönnun*



*Ágætu
Matvísfélagar.*

Deilur aðila í millum í dómsmálum snúast að öllu jöfnu einungis um tvennt, stundum annað í einu og

stundum hvort tveggja. Deilur kunna annars vegar að snúast um það hvað er rétt og hvað er rangt og hins vegar um það hvernig eigi að túlka réttarreglu með hliðsjón af þeim atvikum sem málið er sprottið af. Það er fyrrnefnda atriðið sem ég geri hér að umtalsefni.

Sönnun og sönnunarbyrði eru hugtök sem mikið og oft reynir á í dómsmálum.

Þegar aðili að dómsmáli heldur fram einhverri staðhæfingu þarf sá hinn sami að öllu jöfnu að færa rök fyrir fullyrðingu sinni, eða m.ö.o. sanna hana. Í lögfræði kallast það að hafa sönnunarbyrði fyrir staðhæfingu sinni.

Dæmi: Vinnuveitandi gengur til launþega og tjáir honum að honum sé sagt upp og hann heðinn að yfirgefa vinnustaðinn strax. Launþeginn fer heim og væntir þess síðan að fá laun sín á uppsagnarfresti greidd. Þegar launin koma ekki fer launþeginn að rekast í því að fá þau greidd og endar þetta í málaferlum. Þar heldur launþeginn því fram við dómara að vinnuveitandinn hafi komið til sín á vinnustað, sagt sér upp störfum og gert sér að yfirgefa vinnustaðinn strax. Vinnuveitandinn hins vegar sér leik á borði, (er blankur og getur ekki

borgað) og heldur fram hinu gagnstæða: „Hann er að ljúga þessu - þetta var akkúrat öfugt. Hann kom til mín, sagðist vera hættur og gekk út. Ég lenti í djöfuls vandræðum út af þessu.“

Þannig gæti fullyrðing vinnuveitandans hljóðað. Þarna er sem sagt komin staðhæfing á móti staðhæfingu. Og ef þú værir dómari, lesandi góður, hvernig myndir þú taka á þessu máli þar sem staðhæfing er á móti staðhæfingu og þú veist ekkert í þinn haus hvað er satt og hvað er log-



id? Í þessu tilviki þarf dómari að ákveða hvor aðila skuli bera sönnunarbyrðina fyrir staðhæfingu sinni, þ.e. hvorum beri að sanna mál sitt eða færa líkur fyrir því að hann sé að segja satt. Í þessu tilfelli er trúlegt að launþeginn þyrfti að sanna það að honum hefði verið sagt upp og ef

honum tækist það ekki þá yrði vinnuveitandinn sýknaður. Því má ljóst vera að það er mikilvægt að menn tryggji sér sannanir vegna atvika sem síðar kunna að verða þrætuepli. Í ofangreinda tilvikinu hefði launþeginn t.d. getað gengið eftir því að fá skriflega uppsögn, sem er að öllu jöfnu skylda skv. kjarasamningum, og ef ekki þá senda vinnuveitandanum bréf á sannanlegan hátt eða símskeyti, strax eftir uppsögn og útlísta uppsögnina og það að kröfur verði gerðar um laun í uppsagnarfresti. Ef launþegi hefði getað sýnt fram á að hann hefði sent slíkt bréf og að vinnuveitandi hefði ekki svarað því eða gert athugasemdir við það þá væri launþeginn með pálmann í höndunum.

Og af hverju er ég að tala um þetta svona rétt fyrir jólin þegar allir eru að komast í jólaskepp og kræsingar eru á hvers manns borði, (ég er einn þeirra sem líður aldrei eins vel, eins og þegar mér líður illa af ofáti).

Jú ástæðan fyrir því að ég tala um sannanir og sönnunarbyrði er sú að ég hef allt of oft lent í því í málaskaki mínu fyrir félagsmenn, að lenda í vandræðum vegna þess að farist hefur fyrir að tryggja sannanir um hluti sem auðvelt hefði verið að sanna ella með smá aðgæslu í upphafi. Og það, ágætu félagsmenn er ekki spurning um traust milli vinnuveitanda og launþega. Það er spurning um öryggi þ.e. að menn tryggji réttarstöðu sína ef eitthvað ber útaf. Með ósk um að þið eigið náðug jól.

Ásgeir Björnsson hdl



Gleðjumst og njótum jólanna með góðu kaffi

Kaffikarfa frá Kaffitári er skemmtileg gjöf fyrir samstarfsfólk, góða vini, ömmu og afa, mömmu og pabba, og alla hina. Körfurnar okkar eru stórar og litlar og allt þar á milli – látt þú hugmyndaflugið ráða!



Kaffibrennsla í Njarðvík - 421 2700 - Kaffibúð/kaffihús í Kringslunni - 588 0440 - Kaffibúð/kaffihús í Bankastræti 8 - 511 4540



Innritun á vorönn 2002 stendur yfir



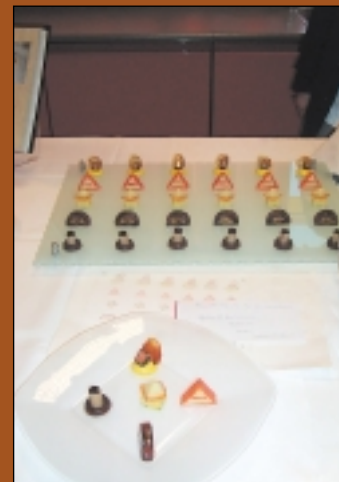
HÓTEL- OG MATVÆLASKÓLINN
ICELAND SCHOOL OF HOTEL AND CATERING

MENNTASKÓLINNI Í KÓPAVOGI

Ferðamálastólinn, Hótel- og matvælastólinn • Leiðsöguskólinn
Digraunesvegur • IS 200 Kópavogur • Ísland
Sími / Tel: 544 5530, 544 5510 • Fax: 554 3961

Upplýsingar veitir kennslustjóri hótél- og matvælagreina á skrifstofutíma milli kl. 9 - 15 í síma: 594 4030.

Svipmyndir frá sveinsprófi *í matreiðslu*



Leiga á orlofsíbúð á Spáni.

Fyrsta útleiga á nýbyggðri orlofsíbúð MATVÍS í Torrevieja, Alicante, verður um páskana, nánar tiltekið frá 21. mars til 4. apríl, (dagsetning með fyrirvara um flug). Síðan verður íbúðin leigð á hálfmánaðar fresti fram í október.

Íbúðin er á efri hæð í raðhúsi og er rúmir 60m² auk 30m² sólpalls á þaki hússins.

Íbúðin er vel staðsett en stutt er í ýmsa þjónustu og er sundlaug fyrir 20 í húsaþyrpingu á svæðinu.

Umsóknir um páska og sumarleigu þurfa að berast fyrir 25. janúar.



Íbúðin er vel staðsett

Páskaúthlutun orlofshúsa.

Eftirtalin hús eru til leigu.

Grímsnes, Brekkuskógur, tvö hús í Svignaskarði og íbúð á Akureyri.

Leigutími er frá 27. mars til 4. apríl. Leiguverð er kr. 3.000. Punktafrádráttur vegna páskaeigu er 12 punktar.

Umsóknir vegna leigu á orlofshúsi/íbúð yfir páska þurfa að hafa borist eigi síðar en 28. febrúar. Úthlutað verður 6. mars.

Umsóknareyðublað liggur frammi á skrifstofu MATVÍS og einnig er það að finna á vefsíðu MATVÍS, www.matvis.is



Bústaðirnir eru hinir glæsilegustu

Santa Maria
KRYDD

India
KRYDD

Naturin
BJUGNAGARNIR
og Pylsugarnir

VISKO
FERROSARNIR

POLARCUP
UMBÚÐIR

**FOOD
CONTAINERS**
KJÖTBAKKAR

Chick King
KJÖKLINGAKRYDD OG MEX

BBQ BARBECUE KING
GRILLGJAFUR, GRILLKRYDD
KRYDD FRIÐRÍÐISKAFFRÓPLUR

Krydd og umbúðir fyrir stóra sem smáa

**Óskum starfsfólki í matvælaíðnaði
gleðilegra jóla og þökkum viðskiptin
árinu sem er að líða**



ÖRNINN

Krydd og Umbúðir
Skeifunni 11D, 108 Reykjavík

Sími 588 8510 • GSM 896 6780

Vefsæðið www.freisting.is er rekið af og er í eigu Matreiðslu-klúbbsins Freistingar. Freisting er samtök ungra framsækinnna matreiðslumanna á Íslandi. Freistingarsíðan er metnaðarfullt, alvöru fréttá- og upplýsingasæði fyrir veitingamenn, matreiðslumenn og framreiðslumenn. Síðan er einnig upplýsingasíða fyrir blaðamenn og fjölmiðla. Almennigur ætti einnig að hafa gagn og gaman af síðunni, enda mikið af efni síðunnar almenns eðlis. Heimsóknartölur sýna að síðan er skoðuð daglega af fjölda fólks. Síðan er einnig hugsuð sem fjáröflun fyrir Freistingu. Síðan skiptist í nokkur svæði en þeim verða gerð skil hér á eftir.

Fréttasvæði.

Á forsíðunni er fréttasvæði sem uppfærast daglega með nýjum og ferskum fréttum. Þessi hluti síðunnar er geysilega vinsæll af veitingamönnum sem þyrstir í nýjustu fréttir úr faginu. Einnig eru birtar stuttar tilkynningar um hin ýmsu málefni er varða fagið. Hægt er að senda inn auglýsingar og verða þær þá birtar án gjalds í fréttiformi. Vonast er til að fyrirtæki tengd greininni notfæri sér þennan möguleika meira í framtíðinni. Fréttir og auglýsingar eru birtar með myndum tengdar viðfangsefninu hverju sinni.

Auglýsingaborðar.

Á forsíðunni eru einnig auglýsingaborðar frá fyrirtækjum sem vilja koma vöru sinni og þjónustu á framfæri. Þessa þjónustu er hægt að fá á sanngjörnu verði.



Upphafssíða Freistingar vefsins

Tilkynningar.

Báðum megin til hliðar við fréttasvæðið er ýmislegt efni tengt faginu. Þetta eru efni eins og smáauglýsingar, atvinnuauglýsingar, fundaboð og umsóknareyðublöð.

Landsliðin.

Landslið Íslands í matreiðslu eru einnig með sitt svæði á Freistingarsíðunni. Unglingalandsliðið er með sitt svæði þar sem kynning er á liðinu og einnig eru þeir með fréttasvæði sem þeir nota til að koma skilaboðum á framfæri innan hópsins. Þar af leiðandi er hægt að fylgjast með starfi þeirra.

A-Landsliðið er einnig með aðstöðu fyrir starfsemi sína á freisting.is og er síðan þeirra með svipuðu sniði og hjá UL.

Undirsíður.

Út frá forsíðunni eru tenglar á nokkrar undirsíður. Þetta eru síður eins og kynning á Freistingu. Þá er síða með skrá yfir meðlimi Freistingar. Einnig er síða með safni af myndum Freistingar. Síðu með skrá yfir öll veitingahús með heimasíðu ásamt tenglum á þau, er einnig að finna á forsíðunni. Að síðustu má nefna uppskriftasvæði sem fer stækki.

Að lokum má geta þess að Smári Snæbjörnsson og Auðunn Valsson eru ábyrgðarmenn Freistingarsíðunnar. Þeir sjá einnig um fréttáöflun og er hægt að hafa samband við þá í sínum 895-4455 (Auðunn) og 864-4255 (Smári).



HP Vökvabúnaður

Nesbala 74

170 Seltjarnarnesi

Sími 562 0817



Einhyrningurinn

Flestir muna gosið sem varð í Vatnajökli 1997. Í kjölfar þess varð Skeiðarárhlaup. Eftir það fóru Freistingarmenn og bjuggu til listaverk úr klökunum

sem komu úr Skeiðarárhlaupinu. Meðlimir Freistingar skáru út einhyrning. Hann er 3,5 m á hæð og skartar sínu fegursta í ljósadýrð næturinnar.



Einhyrningurinn, glæsilegur á að líta.



Hágæða súkkulaði

VALRHONA

GV

HEILDVERSLUN BY

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

Fræðslumál

Stutt samantekt á því sem hefur verið gert í fræðslumálum sl. ár.

Norræn nemakeppni í framreiðslu og matreiðslu var haldin hér á landi í maí. Undirbúningur og skipulag fyrir þá keppni var mikið og ekki bætti úr að starfsmaður ráðsins var að koma að verkinu í fyrsta skipti. Það tókst ekki að halda nemakeppni í þessum greinum í haust svo það verður gert í byrjun næsta árs þar sem fulltrúar okkar í nemakeppninni sem verður haldin í apríl 2002 í Finnlandi, verða valdir.

Starfsgreinaráð hótél- og matvælagreina hefur verið að vinna að endurskoðun á námsskrám greinanna og hugmyndum að nýjum starfsnámsbrautum. Lítið miðaði áfram í byrjun ársins en nú er kominn skriður á málið. Deildarstjórar í bakaraiðn, framreiðslu, matreiðslu og kjötiðn voru fengnir til að setja fram hugmyndir og veitingamenn sendu inn tillögur

um styttra nám í framreiðslu og matreiðslu.

Til þess að vinna úr tillögum var fengið fjármagn hjá menntamálaráðuneytinu og ráðinn starfsmaður til verksins. Starfsmaðurinn hefur verið í mikilli vinnu með fagnefndum greinanna enda ætlast til að verkinu verði lokið fyrir áramót. Það er fullur vilji allra sem koma að málinu að ljúka því sem fyrst og þó að einhver ágreiningur sé enn um leiðir verður efalaust leyst úr því.



Umsýslusamningar sem gerðir voru við menntamálaráðuneytið hafa verið í endurskoðun.

Það er verið að vinna að stofnun félags með Hótel- og matvæla-skólanum um námskeiðahald. Með stofnun þessa félags verður léttara að halda úti endurmenntun fyrir greinarnar og einnig léttara að koma á námskeiðum fyrir

félaga sem eru ekki í fræðsluráðinu.

Menntamálaráðuneytið hefur sent frá sér tillögur um „Stefnu-mörkun í starfsnámi“. Þessar tillögur eru til umsagnar hjá starfsgreinaráðum þessa stundina. Tillögurnar ganga út á að auka starfsnám. Í tillögum kemur fram að það eigi að setja sér það markmið að árið 2010 ljúki alla jafna um 25% nemenda 22 ára eða yngri starfsnámi af einhverri gerð. Gert er ráð fyrir að starfsnám verði þrepaskipt og að þeir sem eru orðnir 25 ára þurfi ekki að taka almennt bóknám. Nemendur sem lokið hafa þriggja eða fjögurra ára starfsnámi geta bætt við sig almennu námi, 45 einingum, til þess að geta útskrifast með stúdentspróf. Meistaránám færist upp á háskólastig.

Vinna við nýjar starfsnámsbrautir og tillögur að endurskoðun námsskráa eru megin viðfangsefni þessa dagana og verða það í náinni framtíð.

Endurmenntunarnámskeið verða auglýst í næsta fréttabréfi.

NSO



Parabakka 3 109 Reykjavík

Kennsla til allra ökuréttinda.
Bifhjólapróf og almennt ökuþróf (B.réttindi).
Einnig kennsla fyrir ensku og taflenskumælandi fólk

Aukin ökuréttindi

Kennsla á leigu- vöru og hópþjálfun og vörubifreið með eftirvagn.
Hægt er að hefja nám alla miðvikudaga. (Áfangakerfi)
Endurbætt kennsluástaða. Reyndir kennarar og góðir kennslubílar.
Aukið við atvinnumöguleikana. Hringið eða komið og leitið upplýsinga.

Sími 567-0300

E-mail okusk.mjodd@simnet.is

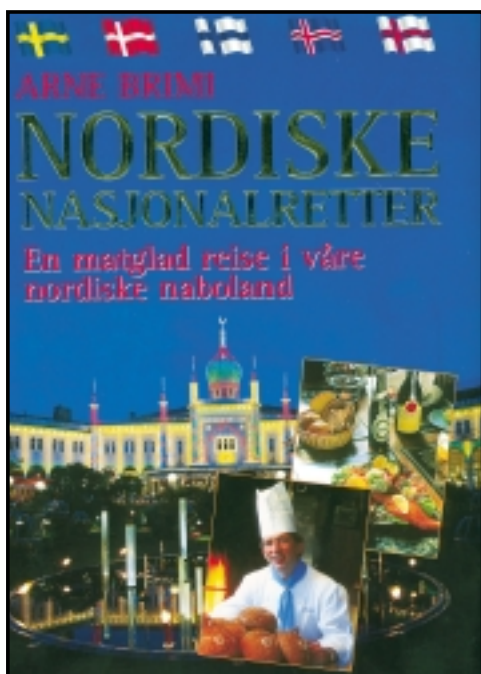


Jólagjafir fagmannsins.

Nauðsynlegt er á jólum að hafa góða bóka að lesa. Hjá MATVÍS fást nú tvær úrvalsbækur á góðu verði.

Annar vegar er um að ræða bókina um Norræna Þjóðarrétti og hins vegar Þjónusta, matur og menning, sem er saga framreiðslu- og matreiðslumanna í sjötíu ár, rituð af Gylfa Gröndal.

Norrænir þjóðarréttir kostar kr. 6.000 og Þjónusta, matur og menning kr. 4.000.



BRAVILOR

Ánægðir gestir koma alltaf aftur

Þjóddu þínum viðskiptavinum upp á bragðgott ilmandi kaffi sem helst heitt og ferskt. Bravilor kaffivélar eru til í mörgum stærðum og gerðum, veldu þá sem hentar þér og þínu fyrirtæki. Hagkvæmar, smekklegar og einfaldar vélar sem krefjast lágmarks viðhalds.

Veldu Bravilor og búðu í haginn fyrir tíðar heimsóknir viðskiptavina.



XYZETA / SIA

Brautarholt 28 • 105 Reykjavík • Sími 5 600 900 • Fax 5 600 901

A. KARLSSON hf.

www.akarlsson.is



Grand
HÓTEL
REYKJAVÍK

Fagkeppni Meistarafélags Kjötiðnaðarmanna

FYRSTA
TILKYNNING



Ágæti kjötiðnaðarmaður

Meistarafélag kjötiðnaðarmanna heldur nú í sjötta sinn á vordögum fagkeppni kjötiðnaðarmanna undir nafninu „Íslenskir kjötdagar“ og er hún nú sem áður í tengslum við matvælasýninguna „Matur 2002“. Sem fyrr verður keppnin haldin í Kópavogi dagana 25. - 28. apríl 2002.

Vörur sem vinna til verðlauna verða svo til sýnis á bás Meistarafélags kjötiðnaðarmanna á matvælasýningunni „MATUR 2002“ þar sem þær verða merktar keppanda, fyrirtæki og tegund verðlauna. Keppnishluti búgreinafélaga verður líklega með svipuðu sniði og áður þ.e. Lambaorðan, besta hráskinkan, athyglisverðasta nýjungin úr nautakjöti, besta pylsan úr hrossakjöti og besta varan unnin úr alifuglakjöti. Auk þess hafa búgreinafélögin oft veitt styrki til markaðsmála eða vörubrúunar.

Keppnisreglur auk nánari upplýsinga um fyrirkomulag verða sendar út snemma á næsta ári.

Nánari upplýsingar veita:

Ingibjörn Sigurbergsson sími 575-6050
Ólafur Júlíusson sími 899-3343
Guðmundur Geirmundsson sími 482-3560
Óli Þór Hilmarsson sími 570-7100

ingibjorn@ss.is
olafur@islandsfugl.is <mailto:olafur@islandsfugl.is>
maggamundi@islandia.is
olithor@iti.is

Ítalskur Jurtarjómi



Ítalir eru fremstir í heiminum í matargerð og matarframleiðslu. Því er vel við hæfi að prófa ítalska "Hopla" jurtarjómann á kynningarverði í desember og janúar.

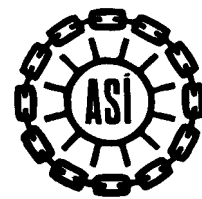
Hopla jurtarjóminn passar vel í alla matargerð á sama hátt og venjulegur rjómi. Einnig er mjög auðvelt að nota hann fyrir kökur og ábætisrétti, þar sem hann þeytist mjög auðveldlega.



Hopla Jurtarjóminn kemur án sykurs, með sykri og í spraybrúsa.

Kynnið ykkur gæðin og fáid send sýnishorn!

Umboðs- og söluaðili: **Dreifing ehf.**
Pöntunarsími: 588 1888



Naustið

Óskum öllum Matvís félögum
gleðilegra jóla og
farsældar á nýju ári.



Samiðn

Vaxandi sjóður

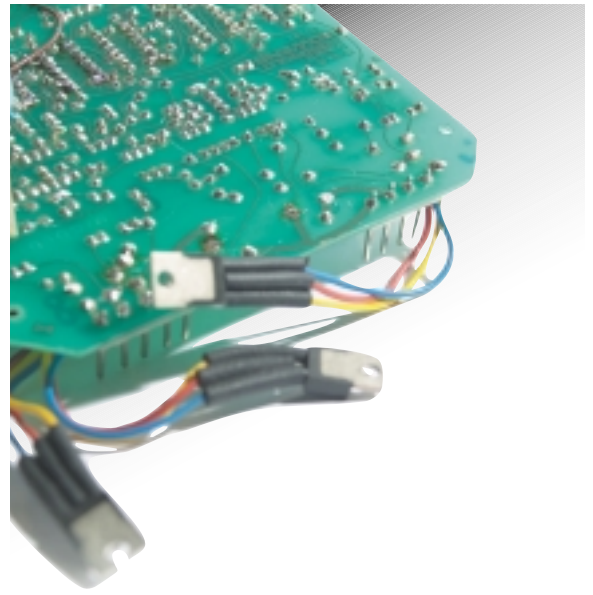
Matvís:

Bakarasveinafélag Íslands
Félag framreiðslumanna
Félag íslenskra
kjötiðnaðarmanna
Félag matreiðslumanna
Félag nema í matvæla
og veitingageiranum



Rafiðnaðarsamband Íslands:

Félag íslenskra rafvirkja
Félag rafeindavirkja
Félag íslenskra símamanna
Rafvirkjafélag Norðurlands
Félag rafiðnaðarmanna
á Suðurlandi
Rafiðnaðarfélag Suðurnesja
Félag sýningarmanna
í kvikmyndahúsum
Félag tækniþólks í rafiðnaði
Félag símsmiða
Félag nema í rafiðnum



Lífiðn er einn af stærri sameignarsjóðum landsins. Sjóðurinn varð til í ársbyrjun 1997 eftir samruna Lífeyrissjóðs matreiðslumanna, framreiðslumanna og rafiðnaðarmanna. Sjóðfélagar eru um 5000 en yfir 10.000 einstaklingar eiga réttindi hjá sjóðnum. Stöðugt er unnið að aukinni þjónustu við sjóðfélaga.

Allur ágóði af rekstri sjóðsins fer til þess að auka réttindi sjóðfélaga. Ellilífeyrisréttindi og makalífeyrir er hærra en lágmarkssamþykktir segja til um. Stofnaður hefur verið eigin séreignarsjóður þar sem hægt er að velja um átta sparnaðarleiðir.



LÍFEYRISJÓÐURINN

Lífiðn

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

www.lifidn.is

„Tíminn vinnur með þér“

Lífræn hráefni til matreiðslu

Námsstefna um Norrænt samstarf og samskiptanet um lífræn hráefni til matreiðslu 28. og 29. september 2001 í Kaupmannahöfn.

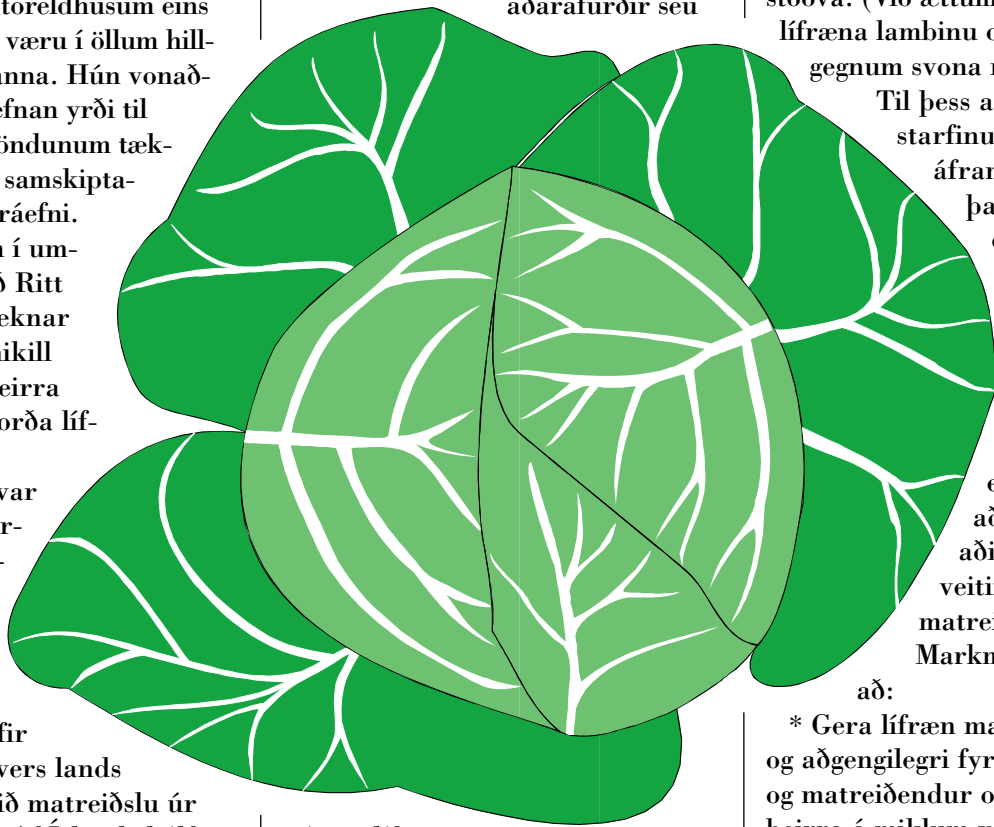
Ritt Bjerregård, (Ministry of Food, Agriculture & Fisheries) matvæla-, landbúnaðar- og sjávarútvegsmálaráðherra, setti námsstefnuna og lýsti ánægju sinni með að námsstefnan væri haldin. Hún vonaðist til að það tækist að gera það jafnsjálfsagt að lífrænar vörur væru notaðar í stórelldhúsum eins og að þær vörur væru í öllum hillum stórmarkaðanna. Hún vonaðist til að námsstefnan yrði til þess að Norðurlöndunum tækist að koma upp samskiptaneti um lífræn hráefni.

Það kom fram í umræðunni eftir að Ritt hafði talað að læknað segi að það sé mikill munur á bata þeirra sjúklinga sem borða lífræn matvæli.

Námsstefnan var lokafundur í norrænu samstarfsverkefni sem hefur verið í gangi sl. tvö ár, þar sem farið hefur verið yfir hvernig staða hvers lands er í sambandi við matreiðslu úr lífrænu hráefni. Af Íslands hálfu sóttu námsstefnuna þeir Niels S. Olgeirsson formaður Matvís og Gunnar Á. Gunnarsson framkvæmdastjóri Vottunarstofunnar Túns, en þessir tveir aðilar hafa

haft umsjón með aðild Íslands að verkefninu.

Það kom fram að þessar þjóðir eru mjög mislangt komnar á þessu sviði. Þar erum við Íslendingar aftast með Norðmenn aðeins litlu framar. Þessar tvær þjóðir telja allt hjá sér svo ofsalega gott. Landbúnaðarafurðir séu



nánast lífrænt ræktaðar því það er notað minna af áburði og eiturefnum en annarsstaðar. Svíar, Finnar og Danir eru komnir mun lengra og Danir þó sýnu lengst. Í Danmörku er mjög auðvelt að nálgast lífræn matvæli í öllum stórmörkuðum og verslunum og um 100 veitingastaðir með rauða Ø-merkið sem er staðfesting á að viðkomandi veitingastaður hafi vottun til lífrænnar matreiðslu.

Margt athyglisvert kom fram á þessari námsstefnu og ljóst að við höfum heilmikið til hinna Norðurlandanna að sækja. Fundarmenn

voru sammála um að Norðurlöndin sem ein heild væru og ættu að vera í fararbroddi með matreiðslu úr lífrænu hráefni.

Niðurstaða námsstefnunnar var að Norðurlöndin eigi að fara í nánara samstarf og setja upp net þar sem auðvelt er að nýta sér þá reynslu sem þegar er til í hverju landi. Samræma þurfi þær reglur sem gilda í hverju landi og auðvelda þurfi öflun lífræns hráefnis með tengingu heildsala og afurðarstöðva. (Við ættum að geta komið lífræna lambinu okkar á markað í gegnum svona net.)

Til þess að halda samstarfinu

áfram og þróa netið þarf að vera sameiginleg norræn stjórn með verkefninu. Í hverju landi þarf að vera samstarfshópur framleiðenda, úrvinnsluáðila, opinberra áðila, heildsala, veitingamanna og matreiðslumanna. Markmið með þessu er

að:

* Gera lífræn matvæli sýnilegri og aðgengilegri fyrir framleiðendur og matreiðendur og vekja athygli þeirra á miklum vaxtarbroddi þessara afurða í framtíðinni.

* Koma upp neti þar sem hægt er að nálgast afurðir þar sem þær eru ferskastar og hagkvæmastar í verði. Versla þar sem framleiðslan er hagkvæmest, reynsla og þekking mest.

* Auka framboð á matreiðdum réttum úr lífrænu hráefni hvar sem matreiðsla í atvinnuskyni á sér stað svo sem á barnaheimilum, í skólum og fyrirtækjamötuneytum, sjúkrahúsum, elliheimilum og veitingahúsum.

* Stefna að því að gera Norðurlöndin sameiginlega fremst á



Þessu sviði svo ferðamenn geti gengið að því vísu að á Norðurlöndum sé borðaður matur sem er matreiðdur úr lífrænu hráefni.

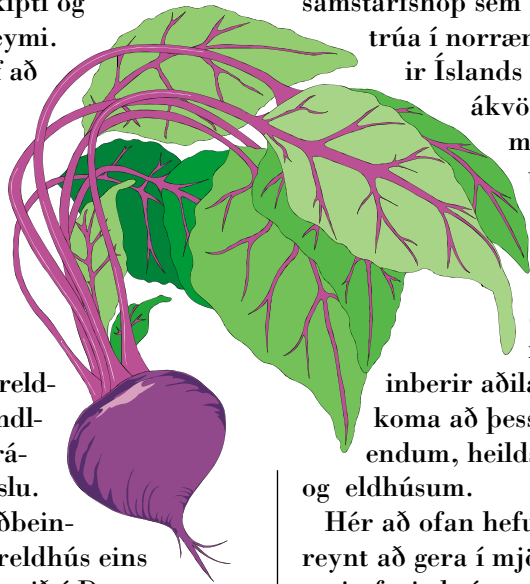
Til þess að ná þessu markmiði þarf að:

* Koma á norrænu neti til að auka öll samskipti og upplýsingastreymi.

* Einnig þarf að auka menntun og þekkingu, samræma reglur á Norðurlöndum um lífræna ræktun, og setja sameiginlegar reglur fyrir stóreldhús um meðhöndlun á lífrænu hráefni til matreiðslu.

* Gefa út leiðbeiningar fyrir stóreldhús eins og gert hefur verið í Danmörku og Svíþjóð.

* Auka samstarf við fremstu fagmenn á hverju sviði. Finnar nota



árlega keppni um „Matreiðslumann ársins“ til að vekja athygli á LÍFRÆNNI framleiðslu og matreiðslu úr lífrænu.

Næst á dagskrá:

Það þarf að kalla saman þá sem koma að þessu verkefni og mynda samstarfshóp sem velur sér fulltrúa í norrænu stjórnina fyrir Íslands hönd. Taka þarf ákvörðun um hvernig málaflokkurinn er unninn hér heima, hverjir komi að verkinu og hvernig sú vinna verður fjármögnuð. Op-inberir aðilar verða að koma að þessu með framleiðendum, heilðsölum, vinnslum og eldhúsum.

Hér að ofan hefur aðeins verið reynt að gera í mjög stuttu máli grein fyrir því sem fram kom á námsstefnunni.

Niels S. Olgeirsson



Í S L E N S K O G G O T T

Ánægjulegur bakstur

með réttu bökunarvörum

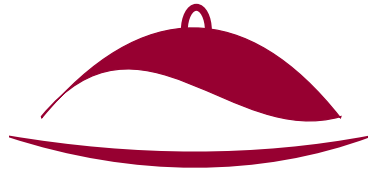
allt í Köku

Katla



Eirhöfða 18 - S. 567 4422

Matur 2002



Dagana 18. - 21. apríl verður matvælasýningin Matur 2002 haldin í nýju sýningar- og íþróttahúsi í Smáranum í Kópavogi. Helsti munur á þessari sýningu og fyrri sýningum er að nú er talsvert meira rými til ráðstöfunar og því enn meiri og betri möguleikar fyrir sýnendur og keppendur að koma sínum atriðum á framfæri.

Vænta má að sem fyrr verði það keppnir faggreina aðildarfélaga MATVÍS sem verði helsta aðdráttarafl sýningarinnar ekki síst þar sem svo virðist sem fagfélögin séu að þessu sinni óvenju langt komin með undirbúning, ef miðað er við árstíma.

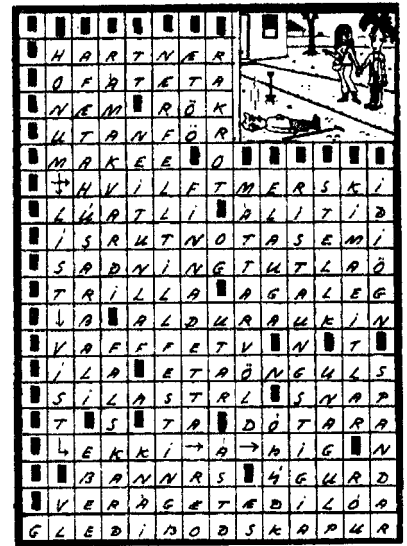


Meðal þess sem fagfélögin hafa fram að færa er:

Matreiðslumaður ársins
Matreiðslumaður Norðurlanda Íslandsmeistari í kökuskreytingum
Framreiðslumaður ársins
Vínþjónakeppni
Keppni kjötiðnaðarmanna
Klakaskurðarkeppni
Keppni kjötiðnaðarnema
Nemakeppni í bakstri
Nemakeppni SS
Súpukeppni
Eggjakökukeppni
Framreiðslunemi ársins
Matreiðslunemi ársins
Reynt verður að setja heimsmet í gerð matreiðslubókar.

Fagkeppnir aðildarfélaga MATVÍS

Umsóknareiddublöð vegna keppna fagfélaga og keppnisreglur liggja frammi á skrifstofu MATVÍS.



Lausn krossgátu úr síðasta tbl.

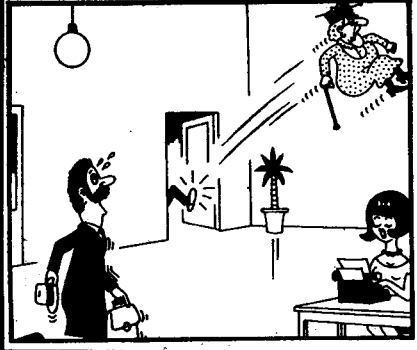
Sigurvegari í síðasta blaði var

**Birna Gunnlaugsdóttir
Smáratúni 5
601 Akureyri**



Töfrabrogðin frá





😊	EIN- LECUR MÖGG	FLANA STAFUR	VIÐAÐT KEÐDI	FÁNI SÁL KVÍSL	HJARA SKEL TAUTA	FLÖKT SKAUT DUCLAUS	SKRÁ LEIK- FÉLAG
					9		
ORMUR							
SÖNG							
SLÖTT		3					
BRASKA SPANN							

😊	↓	ÖKL ÖNGLA SAMAN	HEST SMUG TÖN	VANA- LECT GALL- ANA	*	ANÚÐ SVÍK NEÐA							
LEDJA				1	FOR- BARNAR FLUG- FÉLAG								
TÖBÆ ARACD- VISAR									6				
KVEN- FUGL HÆÐ	↕							ARLD- INN	10				
AKOMA GLATA HÖRFIR													
EIÐ- GRJA					BREK AÐ EINS			STEFNA MIÐJA					ERAPA UPP ÖSTÖÐMET
ARUÐL- AR	↕				12	SÁR MEIS SLATUR			11				2
MÓÐA LEDJA ELDUR												RUEGA FÖL	
ÞJÁLKI			SVAR- DAGA ÓSKAR			ÞRIK RÖLTIR							TALA TAFLA
😊	↙							DA	4	DYR RÓFA			
SÚGUR GLEYMIKA													7
BLÖÐ				8		KUSK SLA				ALIT KEÐA!			
HRIINGLA HRGSSA											5		
ÞREYTA HÁÐ									MÆLI- EINING				
+	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	+

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

Lausnarorð: _____

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

Nafn: _____

Svar þarf að berast fyrir 25. febrúar nk.

Heimili: _____

Kennitala: _____

Alþýðusamband Íslands í nýtt húsnæði.

Undanfarin misseri hafa húsnæðismál ASÍ og MFA verið til umræðu. Niðurstaðan var sú að flytja starfseminna í hentugra húsnæði. Nefnd sem miðstjórn setti á laggirnar hefur undanfarið skoðað ýmsa kosti. Niðurstaðan var sú að kaupa jarðhæð að Sætúni 1, (Eflingarhúsið) þar sem Samvinnuferðir Landsýn hafa verið til húsa. Í umræðunni hefur verið sú hugmynd að land-

sambönd skoðuðu kosti þess að flytja í sameiginlegt húsnæði með Alþýðusambandinu. Starfsgreinasambandið og Sjómannasamband Íslands hafa tekið ákvörðun um að flytja með ASÍ.

Þessi tilhögun kallar á vönduð vinnubrögð svo þeir sem ekki eru í sambúðinni verði ekki útundan. Þau sambönd sem fara með ASÍ og MFA í húsnæði verða eðlilega í

meiri nálægð við daglega starfsemi samtakanna en þeir sem eru fyrir utan. Það verður að huga vel að samskipta-reglum svo ekki komi upp missætti sem gæti orðið til þess að sambandið klotni enn frekar.



Nýtt húsnæði ASÍ að Sætúni 1

NSO



Afslættir

Undanfarin ár hafa MATVÍS félagar fengið 10% afslátt hjá Mími Tómskundaskólanum. Breyting verður nú á þessu í þá veru að eftirleiðis mun Fræðsluráð hótél- og matvælagreina og MATVÍS endurgreiða 20% gegn frumriti reiknings og viðurkenningsgaskjali að námskeiði loknu.

Tölvuskólar

Tölvuskóli Reykjavíkur veitir MATVÍS félögum 25% afsláttur af tölvunámskeiðum.

Gisting

MATVÍS hefur gert samning við Hótel Vík um gistingu fyrir MATVÍS félaga yfir veturinn 2001-2002. Hótel Vík Síðumúla 19 -108-Reykjavík-Is Sími 588-5588

Morgunmatur og vsk er innifalinn.

Verðin fyrir	1 nótt	2 nætur	3 nætur e.fl.
Einn Kr.	4.500	4.200	3.900
Tvo Kr.	6.500	5.900	5.500

Verð á aukarúmi kr. 1500.- per nótt.

Mumið eftir félagsskýrteinunum.





**TRYGGIR
ÖRUGGAN
BAKSTUR**



Þú gerir þetta með annarri!

Með því að nota **Netbanka Íslandsbanka á isb.is** getur þú á þægilegan hátt sinnt öllum þínum fjármálum á Netinu. Fáðu lykilorð hjá næsta þjónustufulltrúa og afgreiddu fjármálin með annarri hendi.

Netbankinn - fjármál verða ekkert mál.

Sleppur þú við að borga?

Alla dreymir um að sleppa við að borga reikningana sína. Þessi draumur gæti ræst frá 12. nóv. til 12. des. Þá ætlum við að endurgreiða heppnum notendum Netbankans 50 fjárhagslegar aðgerðir.

Það eina sem þú þarft að gera til að taka þátt í leiknum er að sinna fjármálum í Netbankanum, t.d. greiða giróseðla eða greiðsluseðla, millifæra á milli reikninga, kaupa símafrelsi eða leggja inn á sparnaðarreikning. Að auki verða þóknarir vegna verðbréfiðskipta á Netinu endurgreiddar á tímabilinu.



ÍSLANDBANKI