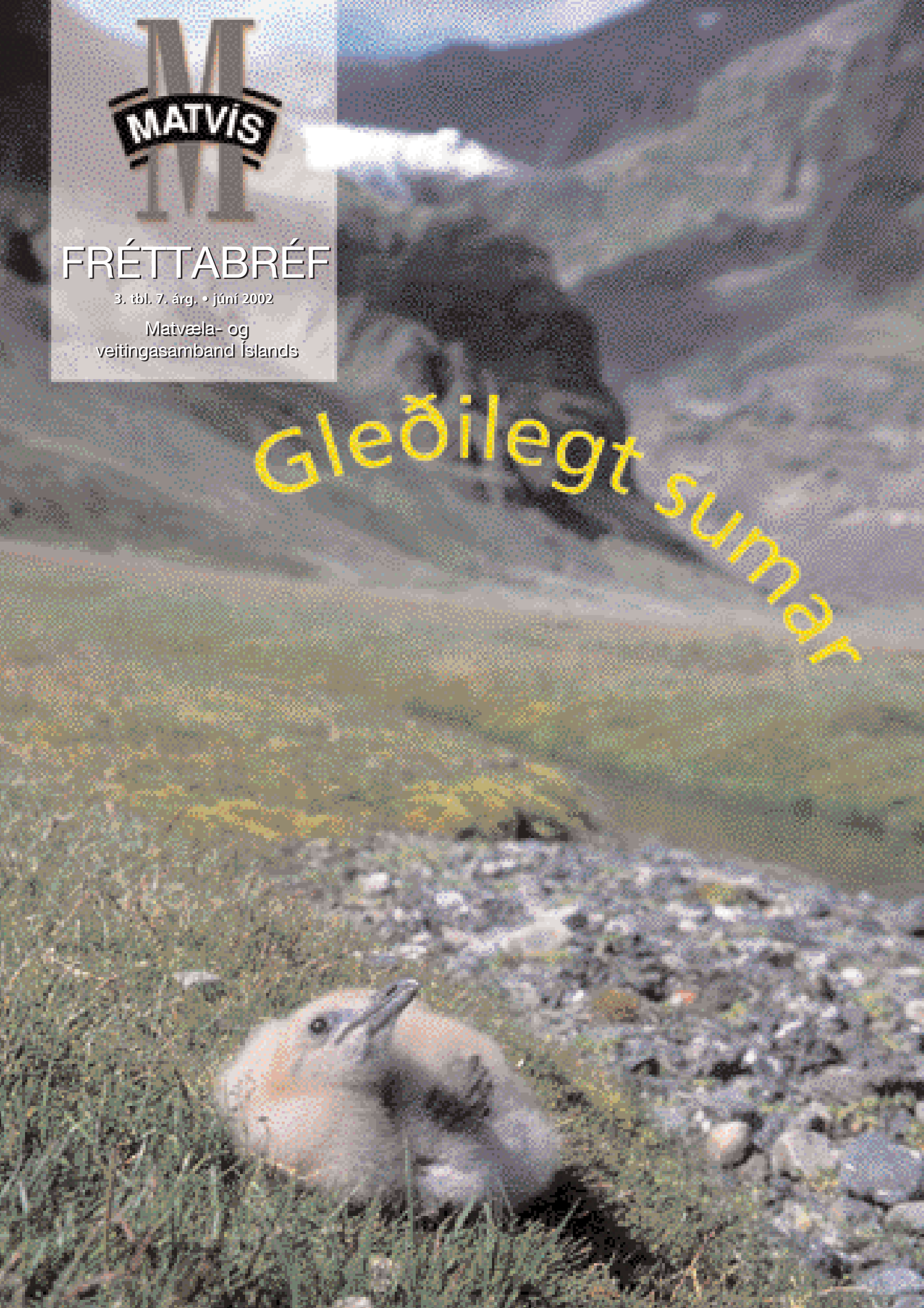

MATVÍS
FRÉTTABRÉF
3. tbl. 7. árg. • júní 2002
Matvæla- og veitingasamband Íslands
Gleðilegt sumar

Stíll, stemning og Café Noir

Café Noir er kaffið sem þú nýtur á unaðsstundum, með þeim sem þér er annt um.
Café Noir er kaffi með mýkt og fyllingu.
Café Noir er blandað úrvalskaffi frá bestu kaffisvæðum heims.

Café Noir frá Merrild. Kaffið fyrir lífsins stjörnustundir.

MATVÍS 3. TBL. 7. ÁRG. 2002

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 hótel- og matvælagreina, Stórhöfða 31,
Ólafur Jónsson
olafur@fhm.is
Sími: 580 5200
Sigmar Reynisson
sigmar@fhm.is
Sími: 580 5200

fax 580 5255

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

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

Ritstjóri:
Þorsteinn Gunnarsson

Ábyrgðarmaður:
Niels S. Olgeirsson

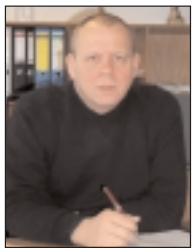
Prentvinnsla:
Gutenberg.
Síðumúli 16,
108 Reykjvík,
sími 545 4400,
styrmir@gutenberg.is

Prófarkalestur:
Vala S. Valdimarsdóttir

Forsíðumynd:
Kristján Maack

www. matvis.is

Fagkeppnir



Á sýningunni Matur 2002 fóru fram margar keppnir á vegum fagfélaga, klúbba og atvinnurekenda í matvæla- og veitingagreinum. MATVÍS var þátttakandi í sýningunni ásamt Kópavogsbæ og Fróða sem samræmingaraðili fyrir fagkeppnir og í fararbroddi fyrir greinarnar sem tengjast sambandinu. Tilgangur með þátttöku MATVÍS í sýningu sem þessari er að efla fagkynningar í þeim greinum sem að sambandinu standa. Sú fagkynning sem felst í svona keppnum er mjög mikilvæg fyrir greinarnar og sýnir fólki að það sem er verslað í kjötborðum, bakaríum og á veitingahúsum er ekki hrist fram úr erminni án fyrirhafnar. Það er mikil fjölbreytni sem felst í handverki þessara iðnaðarmanna sem gerir greinarnar skemmtilegar og keppnir af þessu tagi gefa mönnum tækifæri til að sýna hvað í þeim býr. Það er keppt í þessum greinum um allan heim og íslenskir fagmenn hafa sýnt að þeir eru framarlega meðal jafningja og koma yfirleitt með verðlaun heim frá fagkeppnum erlendis.

Hjá MATVÍS verður haldið utan um allt fyrirkomulag keppnanna svo það sem vel tókst verði varðveitt og það sem betur mátti fara verði lagfært fyrir næstu keppnir. Það verður fjallað um keppnirnar frá faggreinunum í þessu blaði svo ekki er ástæða til að fara efnislega yfir hverja keppni en þó er ekki hægt að sleppa að geta þess helsta sem bar á góma.

Það vakti mikla athygli hvað kjötiðnaðarmenn voru sýnilegir í sínum fagfötum alla sýningardagana og að kjötiðnaðarmenn voru að keppa í fyrsta skipti í kjötskurði á sýningunni á sama tíma og Meistarafélag kjötiðnaðarmanna var að dæma á sýningunni í fagkeppninni, Íslenskir kjötdagar. Áður var dæmt annarsstaðar og stykkjunum stillt upp á sýningunni.

Keppni um titilinn Matreiðslumaður Norðurlanda var haldin hér á landi í fyrsta skipi á þessari sýningu og þeir erlendu gestir sem voru viðstaddir voru hrifnir af umfanginu.

Keppt var um titilinn Matreiðslumaður ársins eins og venjulega.

Bakarar voru með keppnina Kökumeistari ársins og nú í fyrsta skipti keppni milli bakaría um bakstur á kransakökum.

Framreiðslumenn kepptu um titilinn Íslandsmeistari í framreiðslu og sáu um framreiðslu í keppninni um Norðurlandameistara í matreiðslu.

Það er gefið út tímarit um hótel og veitingahús erlendis og í nýjasta hefti þess tímarits fengu sýningin og keppnirnar mikla umfjöllun með greinum og myndum.

Keppnir fyrir nema í þessum greinum voru einnig fyrirferðarmiklar á sýningunni og vöktu verðskuldaða athygli og vart hægt að gera sér grein fyrir því að þarna væru nemendur á ferð, þvílíkur var fagmetnaður þessara ungu krakka sem verða stolt greinanna í framtíðinni. Það hefur sýnt sig að þeir nemar sem taka þátt í keppnum öðlast mikinn styrk í náminu og mikla víðsýni.

Þeir sem koma að undirbúningi fyrir svona keppnir hafa lagt á sig mikla vinnu og eiga bestu þakkir skilið fyrir. Keppnir sem þessar verða alltaf að vera undir ábyrgð hverrar greinar fyrir sig og þar verða alltaf einhverjir sem verða að taka svona vinnu að sér að fórna miklu fyrir heildina.

Með haustinu verður farið að fá undirbúningshópa fyrir næstu atrennu eftir tvö ár.

Níels S. Olgeirsson

Efnisyfirlit

Ritstjóragrein 3
Aða kaupa eyrnapinna 4
Er betra að sitja heima? 6
Kæru félagar.....8
MATVÍS golf.....10
Vöruþróun, gæði og
náin samvinna skila árangri 11
Keppnir og sýningar 12
Þetta er nú bara Spánn 18
Hver er staðan í nýliðun? 20
Vínþjónasamtök Íslands 22
Matur 2002.....23
Matur í skólum 24
Samstarfssamningur 26
Afhending sveinsbréfa 28
Norræna nemakeppnin 29

Að kaupa eyrnapinna

Það eru ótrúlegar aðferðir sem konan mín kann til þess að koma mér út í göngutúra. Eyrnapinnarnir eru búnir, sagði hún eitt kvöldið þar sem við vorum úti að ganga. Í upphafi var farið í þennan göngutúr eins og marga aðra með það fyrir augum að ganga eftir korti og finna veitingastaði sem inn á það eru vandlega merktir. Það hefur þó einatt farið þannig að þeir hafa af einhverjum undarlegum ástæðum aldrei fundist, en kortið skoðað undir hverjum ljósastaur á fáförnum eyðilegum vegum sem við höfum ratað inn á í þessum ratleikjagöngutúrum og má heita guðsmildi að við skulum ekki hafa ráfað yfir til Spánar eða fram af klettum við ströndina. Þetta kvöld höfðum við leitað að veitingastað sem heitir Grandma´s Place, staðurinn hennar ömmu. Ef þessi staður ber nafn með rentu þá hlýtur gamla konan að hafa ráfað þangað einu sinni en aldrei komist þaðan aftur og fundið ekkert ráð vænna en að setja þar upp veitingastað. En þar sem við stöndum undir einum staurnum og konan heldur því fram að ég snúi kortinu öfugt, uppgötvast það að við erum stödd fyrir framan stórmarkað. Kortið er brotið saman, amma gleymd í bili og eyrnapinnar komast á dagskrá. Við skoðum dýrðina í vöruvali verslunarinnar, eyrnapinna, spritt og ferskjusjampó, sem lyktar eins og aldingarðurinn Eden, og „bland í poka“ úr vagni sem barnabörnin myndu sæl vilja komast í tæri við. Úti á götunni er kortið tekið upp og rannsakað. Grandma´s Place no. 11. Þetta er hérna rétt hjá, segir konan, sko hérna er hótelið, hún er með gleraugun mín á nefinu svo ég segi „jæja“ og geri mig líklegan til að ganga af stað. En þá rennir rúta upp að hótelinu og út stígur hópur Portúgala í þjóðbúningum og tveir harmónikuleikarar og öll hersingin fer inn á hótelið og við á eftir. Inni fyrir tekur þessi hópur til við að dansa portúgalska þjóðdansa, hringdansa, klappdansa og allavega dansa bráðfjöruga. Við fáum okkur appelsínusafa, því það verður alltaf að kaupa eitthvað. En við höfum ekki lengi setið þegar þjóðdansahópurinn leysir allt í einu upp keðju sína og hver og einn úr hópnum nær sér í dansfélaga úr hópi gestanna. Auðvitað lendum við hjónin bæði úti á gólfinu og erum allt í einu farin að dansa portúgalskan þjóðdans sem er eins og blanda af „bimmberi-umbammbamm“ og „inn og út um gluggann“. Við erum í þessum dansi í töluvert góða stund, en dansinn endar í hálfgerðri marseringu um þveran og endilangan salinn, allir syngja og klappa með. Við horfum á tvo til þrjá dansa til viðbótar, síðan gengur hópurinn út í halarófu en við hjónin í humátt á eftir og út, því þetta er ekki okkar hótel. Þjóðdansinn gerði okkur gott því að nú áttum við okkur á leiðinni til ömmu og göngum þangað létt í spori og finnum staðinn. Á hurðinni stendur: Lokað á þriðjudögum. Ánægður með frammistöðu okkar segi ég eitthvað á þá leið að það sé varla hægt að ætlast til þess af fullorðinni konu að hún standi vaktina alla daga vikunnar og unnum við henni góðrar hvíldar á þriðjudegi og alla þriðjudaga framvegis fram á grafarbakkann. En við hjónin göngum heim og lítum aldrei á kortið og smyrjum okkur samloku þegar heim kemur. Nú eigum við nægilegt magn af eyrnapinnum til að hreinsa eyru allra á hótelinu ef þeir kæra sig um. En hvað verður fundið til næst til þess að koma mér út í göngutúr verður spennandi að vita.

K.K.

LEIÐANDI
Í GÆÐUM
OG ÞJÓNUSTU

Hágæða umbúðir
Góð vara þarfnast góðra umbúða. Til að mæta þörfum nútíma neytenda þurfa umbúðir að vera sterkar og þægilegar, tryggja verndun og geymslu og að sjálfsögðu að veita áveðnar upplýsingar og vera aðlaðandi í augum neytenda. Með nýjustu framleiðslutækni og miklu vöruúrvali mætir Plastprent þessum þörfum og útvegar viðskiptavinum sínum hágæða umbúðir.

Mikil þjónustuþekkingar
Hjá Plastprent eru þarfir viðskiptavinanna settar í öndvegi. Áratuga reynsla starfsfólks ásamt miklum metnaði til að veita framúrskarandi ráðgjöf og þjónustu tryggir þeim sveigjanleika og það öryggi sem viðskiptavinir okkar eiga skilið.

Plastprent hf.
Sérfræðingar í umbúðarlausnum

Fosshálsi 17-25 • 110 Reykjavík
Sími 580 5600
plastprent@plastprent.is • www.plastprent.is

Er betra að sitja heima?

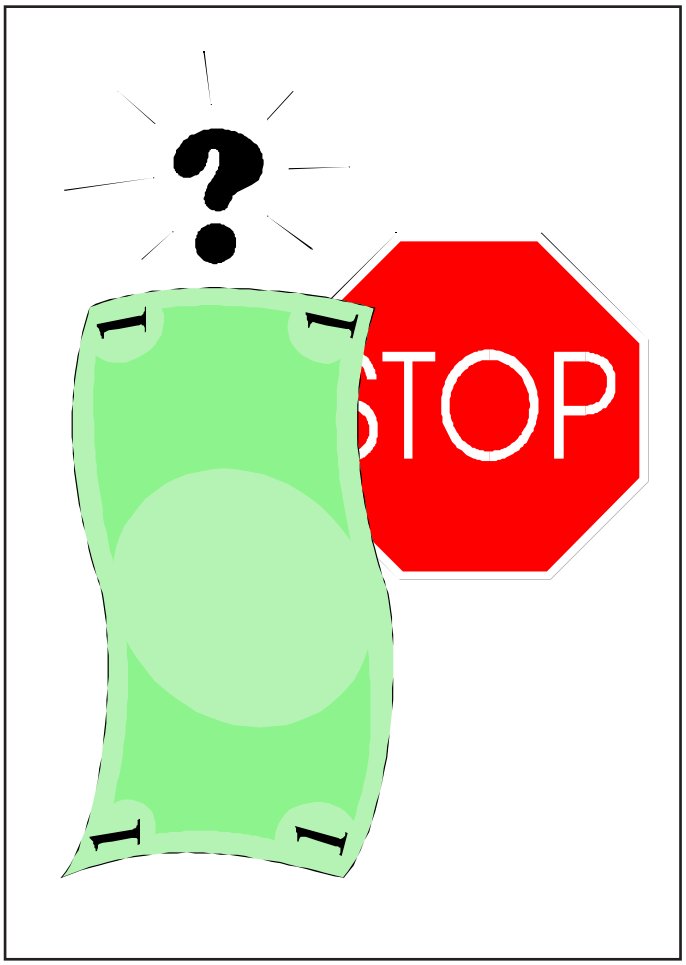
Í síðustu grein minni greindi ég frá málaferlum sem snérust um laun á uppsagnarfresti. Í málinu reyndi á hvort vinnuveitanda, sem hafði sagt upp starfsmanni og ekki óskað vinnuframlags hans á uppsagnarfresti væri heimilt að draga frá launagreiðslum sínum á uppsagnarfresti, laun sem starfsmaðurinn vann sér inn annars staðar.

Ekk var deilt um það í málinu að um lögmæta uppsögn var að ræða og að krafa um laun var krafa samkvæmt vinnusamningi milli aðilanna en ekki bótakrafa eins og ella væri ef um ólögmæta uppsögn hefði verið að ræða.

Í stuttu máli sagt þá viðurkennir dómurinn rétt vinnuveitandans til að draga frá launagreiðslum sínum, launatekjur í uppsagnarfresti í þágu annars vinnuveitanda. Dómurinn viðurkennir hins vegar að starfsmanninum hafi verið frjálst að nýta sér uppsagnarfrestinn á þann veg sem hann kaus t.d. að þiggja annað starf.

Ásgeir Björnsson.

Með þessu er dómurinn að mínu viti að segja eftirfarandi: Ef ekki er óskað vinnuframlags þíns á uppsagnarfresti mátt þú ráðstafa tíma þínum eins og þú vilt. Ef þú hins vegar hefur arð af tíma þínum í formi launa, á þessu tímabili, þá rennur sá arður til vinnuveitandans til lækkunar á launaútgjöldum hans. Með öðrum orðum að þó vinnuveitandi hafni vinnuframlagi þá nýtur hann þess samt sem áður kjósir þú að vinna annars staðar.



Niðurstöðu þessa rökstyður dómurinn með því að uppsagnarfrestur sé aðlögunartími bæði fyrir starfsmann og vinnuveitanda og að megintilgangur launa í uppsagnarfresti sé að tryggja starfsmanninum sömu laun og hann áður naut, meðan á aðlögunartíma stendur. Þá byggir dómurinn á því að ef ekki kæmi til frádráttur launa þá væri réttarstaða vinnuveitanda sem segir starfsmanni sínum upp með lögmætum hætti lakari en þess sem segir starfsmanni upp með ólögmætum hætti. Að sama skapi væri starfsmaður sem sagt væri upp með ólögmætum hætti verr settur en sá sem sagt er upp með lögmætum hætti. Er hér um að ræða tilvísun í viðurkennda reglu vinnuréttarins þess efnis að krafa um laun á uppsagnarfresti þegar um ólögmæta uppsögn er að ræða er í eðli sínu krafa um bætur vegna hinnar ólögmætu uppsagnar og í slíkum tilvikum koma því til skoðunar reglur skaðabótaréttar um rétt og skyldu manna til að draga úr tjóni og að aðilar eigi ekki að hagnast á tjóni heldur að vera jafnsettir. Og fleiri rök eru nefnd sem ég sé ekki ástæðu til að reifa hér.

Ég tel niðurstöðu þessa ótæka. Ég tel ótækt að vinnuveitandi sem hafnar vinnuframlagi starfsmanns síns á uppsagnarfresti, njóti hins vegar arðs af því vegna vinnu starfsmanns hjá öðrum. Í slíku felst a.m.k. enginn hvati til að vinna á uppsagnarfresti. Og að beita reglum bótaréttarins í slíkum tilvikum vinnuveitanda til hagsbóta, tel ég af og frá, ekki síst í ljósi þess að vinnuveitandi getur hæglega þegið vinnuframlag á uppsagnarfresti og hagað mannaráðningum sínum á þann hátt að ekki verði um aukin launaútgjöld að ræða.

Reyndar vakna svo margar spurningar upp við dómsniðurstöðu þessa að efni væri í heila bók. Ef maður álpast t.d. til að vinna sér inn tekjur í sumarfríi sínu, eiga þær að renna til vinnuveitandans? Ef vinnuveitandi hafnar vinnuframlagi á uppsagnarfresti, ber launþega þá skylda til að leita sér strax að vinnu til að draga úr launaútgjöldum hans?

Málinu hefur verið áfrýjað til Hæstaréttar og verður spennandi að sjá niðurstöðu þess þar.

Gleðilegt sumar
Ásgeir Björnsson.

Kjúklingabitar frá Ísfugli

Fráburðrir á grillið

8 kjúklingaleggir eða læri í poka.
Þar sem bitarnir eru lausfrystir er auðveld að ná sér í einn og einn bita.

Kjúklingur frá Ísfugli er hreint hestamál.

Austurlenskur kjúklingur fyrir 4

- 4 stk kjúklingalæri með legg
- 300 gr ferskir sveppir
- 2 stk rauðar paprikur, skornar í strimla
- 4 dl hrísgrjón
- 1/2 dl tómatsósa
- 1/2 dl appelsínusafi
- 1/2 tsk rósapipar, malaður

Kjúklingur

Setjið appelsínusafa, tómatsósu sósu og malaðan pipar í skál. Takið frá hluta af leginum til að setja á hrísgrjónin en afgangi er penslað á kjúklingin, sveppina og paprikuna.

Matreiðsla

Grillið kjúklingin í 25-30 mínútur eða þangað til hann er gegnsteiktur. Penslið af og til með kryddleginum. Grænmetið er sett á grillið þegar 5 mínútur eru eftir af grillinu. Sjóðið hrísgrjónin á meðan og bræðið smá jurtafeiti sem búið var frá af kjúklingi saman við þau.

ÍSFUGL
matreiðsluhæft og girnilegt fyrirtæki

Kæru félagar

Nú er aðalfundur F.Í.K. nýafstaðinn og var þokkalega mætt, en samkvæmt upplýsingum sem ég hef þá er alltaf besta mætingin á aðalfundi hjá okkur innan Matvísfélaga en í þessu samhengi vil ég benda á að félagsmönnum sem búa út á landi stendur til boða að koma til Reykjavíkur á kostnað félagsins en ég hef verið í stjórninni í eitt ár og mér finnst rödd landsbyggðarinnar ekki heyrast mikið innan félagsins. En ekki get ég sagt að góð mæting skili sér í góðum fundi því ekki voru menn á því að tjá sig mikið á þessum fundi heldur voru þeir kannski að horfa út um gluggann og vona að rútan sem ætlaði að sækja okkur færi að koma og keyra okkur í hið árlega kokkteilboð sem V.G.Í. býður F.Í.K. félögum eftir hvern aðalfund. Ekki er ég að segja að þetta boð sé ekki gott heldur er það mjög sniðugt og alltaf gaman að koma þangað og slá á pínulítið létta strengi eftir stormasaman fund (en það var víst einhvern tímann svoleiðis) og hafa gaman og vil þakka í leiðinni starfsfólki V.G.Í. fyrir frábærar móttökur.

Svo heyrast alltaf raddir meðal félagsmanna þess efnis að stjórnin geri ekki neitt en aðalfundur er nú góður vettvangur til að koma þessari óánægju sinni í ljós. Menn geta líka komið óánægju sinni á framfæri við stjórnina beint með því að hafa samband við hana varðandi hvað megi betur fara eða með því að skrifa t.d. í þetta blað, svo er alltaf til í stöðunni að bjóða sig fram í stjórnina.

Félagið er ekki bara stjórnin heldur allir félagsmennirnir og ef ekkert heyrist í hinum almenna félagsmanni þá veit stjórnin ekki hvað menn eru óánægðir sem segir sig kannski sjálft.

Ef einhver vill koma óánægju sinni á framfæri þá getur hann sent mér póst í tölvutæku formi eða notað gömlu aðferðina og hringt eða bara kíkt í kaffi við gott tækifæri.

Hlakka til að heyra frá ykkur.

Ykkar einlægi Jói Núma
ritari stjórnar F.Í.K.
Jóhannes Geir Númason
Dúfnahólum 2
111 Reykjavík
S 821-1830
e-mail joinuma@binet.is

Convotherm þegar þú gerir kröfur !

Reykjagarður hefur fest kaup á tveimur 40 skúffu CONVOTHERM gufusteikingar-ofnum af fullkomnustu gerð. Gengið var frá kaupunum á sýningunni Matur 2002. Langur og strangur aðdragandi var að vali á gufusteikingarofnum. Reykjagarður gerði þá kröfu að ofnaranir væru einfaldir í notkun, rýrnun sem allra minnst og auðveldur í þrifum, en þetta uppfylltu Convotherm gufuofnarnir. Eftir að Reykjagarðsmenn höfðu steikt og soðið sýnar vörur í þeim ofnum sem í boði eru frá öðrum samkeppnisaðilum, hlaut Convotherm bestu útkomu. Rýrnunin var langminnst, auðvelt er að setja eldunarkerfi í minni ofnsins, og auðvelt að þrífa ofnana. Convotherm ofnarnir eru með mótorbremsu þ.e. þegar hurð er opnuð stöðvast vifta strax - minni hiti tapast, meiri sparnaður fyrir notandann. Ofnarnir verða tölvutengdir, þannig mun allt eldunarferlið verða skráð í tölvu samkvæmt GÁMES skráningarkerfinu, allt frá hitastigi matvælanna þegar þeim er komið fyrir í ofninum til lokaniðurstöðu. Einnig er hægt að semja eldunarkerfi á tölvuna og senda síðan kerfið samtímis í ofnana.

Við óskum Reykjagarðsmönnum til hamingju með nýju ofnana

Kris Akabusi -(ólympíuverðlaunahafi) og Jóhann J. Ólafsson forstjóri.

Ísland fær verðlaun !

Zanussi Professional hélt nýlega heimsráðstefnu á Sardaníu þann 10 – 11 maí, þar sem söluaðilum eru veitt ýmis verðlaun í mismunandi flokkum.
Kris Akabusi, Ólympíuverðlaunahafi, afhenti verðlaunin, hann sagði frá reynslu sinni að sterk liðsheild mun ávallt sigra hóp einstaklinga. Jóhann Ólafsson & Co fékk verðlaun á söluráðstefnu fyrir mestu markaðshlutdeild á Zanussi Professional stóreldhústækjum og innréttingum. Jóhann Ólafsson & Co ehf hefur selt Zanussi síðan 1974 og hefur merkið hlotið góðar viðtökur. Síðustu ár hefur salan vaxið ár frá ári og eru þessi verðlaun því mikill heiður fyrir okkur. Kynntar voru nýjungar í uppvöskunarvélum, ofnum, og nýtt útlit á eldunarlínur.

Jóhann Ólafsson & Co

Sundaborg 9 - 11 Sími: 533 -1920 Fax: 533-1901

Heimasíða: http://www..olafsson.is Netfang: olafsson@olafsson.is

MATVÍS GOLF

Hið árlega golfmót MATVÍS verður að þessu sinni haldið á Hellu, miðvikudaginn 12. júní.

Leikur hefst kl. 10.00 árdegis og verður leikið eftir punktakerfi.

Farið verður með rútu frá höfuðstöðvum okkar að Stórhöfða 31 kl.8.15 (umræddan morgun).

Gjald fyrir keppanda er kr. 2.000.

Matur og aðrar veitingar (framreiddar í nýjum glæsilegum golfskála klúbbsins) auk rútuferðar og vallargjalds er innifalinn.

Aðalstyrktaraðili mótsins er sem fyrr ROLF JOHANSEN OG CO.

Keppendur skulu hafa skráð sig hjá MATVÍS í síma 580-5200 eigi síðar en föstudaginn 7. júní kl.15.00.

Mót þetta er eingöngu ætlað félögum í MATVÍS.

Sigurvegarinn 2001 Magnús H. Sigurðsson með verðlaun sín. Á neðri myndinni er Sigurður Ásgeirsson að taka við verðlaunum fyrir lengsta teighögg

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 Magnús Fjeldsted
Varaform. Bjarni Aðalsteinn Pálsson
Ritari Sigurður Már Guðjónsson
Gjaldkeri Geir Bjarnþórsson
Almar Þór Þorgeirsson
Varastjórn
Halldór Nielsen Eiríksson
Þórarinn Bjarnason

Félag framreiðslumanna

Formaður Þorsteinn Gunnarsson
Varaform. Þorkell Ericson
Karl V. Stefánsson
Theódór Sveinjónsson
Ritari Kristján N. Sæmundsson
Varastjórn
Gunnhildur Gunnarsdóttir
Þorkell Freyr Sigurðsson

F.Í.K.

Formaður Jón Karl Jónsson
Ritari Jóhannes G. Númason
Gjaldkeri Sigmundur G. Sigurjónsson
Halldór P. Jónsson
Arnór Bjarki Blomsterberg
Varastjórn
Jón Sigurður Guðmundsson
Erlendur Kristinsson

F.M.

Formaður Sigurður Magnússon
Varaform. Hjörtur Þ. Frímannsson
Gjaldkeri Jón Kr. Friðgeirsson
Ritari Sigtryggur Brynjarsson
Sverrir Þ. Halldórsson
Varastjón
Gunnar Sigurðsson
Hákon B. Valgeirsson

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. Andrésson

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

Vöruþróun, gæði og náin samvinna eru lykillinn að árangri

Neytendamarkaður fyrir matvæli er einn af þeim síbreytilegustu og kröfuhörðustu mörkuðum sem umbúðaiðnaðurinn þekkir. Nýjar þarfir á markaðnum eins og aukinn viðbragðsflýtir framleiðenda til að svara betur og fyrr aðstæðum á markaði, samkeppni, kostnaðaraðhald, aukin sjálfvirkni í pökkun og vöruþróun með auknum kröfum um eiginleika og gæði umbúða kalla á stöðuga virkni umbúðaframleiðenda og mjög náið samstarf þeirra við matvælaframleiðendur.

Plastprent hefur í gegnum 40 ára sögu fyrirtækisins haft það að markmiði að vera leiðandi í umbúðaþróun fyrir matvælaiðnaðinn. Þannig var Plastprent fyrst fyrirtækja á Íslandi að taka upp eigin filmuframleiðslu, en einnig litgreinda prentun á plastumbúðum, framleiðslu á endurlokanlegum umbúðum o.m.fl. Enn á ný hefur Plastprent tekið skref fram á við til að auka á gæði þeirra umbúða sem fyrirtækið býður upp á. Í vetur var tekin í notkun nýr vélbúnaður til framleiðslu á lamineruðum filmum. Þessi búnaður gerir það kleift að skeyta saman mismunandi tegundum plastefna í þeim tilgangi að ná fram betri eiginleikum í plastfilmum. Kostir lamineraðrar filmu eru helstir þeir að virkni plastfilmunnar í pökkunarvélum er mun betri, bæði næst aukinn pökkunarhraði og meira rekstrarörryggi í vélunum. En einnig er hægt, með réttum samsetningum á filmum, að bæta vöruverndina og þar með geymsluþol vörunnar.

Þær lamineruðu filmur sem Plastprent býður nú uppá henta fyrir flest svið matvælaiðnaðar eins og djúpfrosnar matvörur, ferskar matvörur s.s. kjöt, fisk og ost, en einnig sælgæti, snakk, kex, kaffi o.m.fl.

Með lamineruðum filmum getur Plastprent boðið upp á millilagsprentun, þ.e. áprentun filmunnar er þá á milli plastlaganna. Kostir millilagsprentunar umfram hefðbundna yfirborðsprentun eru að áferð filmunnar er háglansandi og áprentaðir litir verða mun skarpari og dýpri sem gefur filmunni mun fallegri áferð. Þá gefur millilagsprentunin möguleika á því að prenta á umbúðirnar út á jaðar þeirra.

Þá leitast Plastprent við að bjóða stöðugt upp á plastefni sem samræmast nýjustu kröfum matvælaiðnaðarins um þægindi í umbúðum. Þar má m.a. telja upp ofnheldar umbúðir sem hægt er að elda vöruna í, endurlokanlegar umbúðir s.s. rennilásapoka en einnig filmur með eiginleika til auðveldari opnunar á umbúðunum (peel).

Hreinlætisumhverfi stórbætt

Hreinlætisumhverfi matvælafyrirtækja hefur tekið stórfelldum breytingum á síðustu árum. Við meðhöndlun matvæla er nauðsynlegt að gæta ýtrasta hreinlætis til að hindra hverskyns utanaðkomandi smit í matvælin og lengja þar með geymslutíma þeirra. Þær heinlætiskröfur sem matvælaiðnaðurinn gerir hafa einnig teygt anga sína inn í umbúðaframleiðsluna. Þannig hefur Plastprent tekið upp mun strangari hreinlætiskröfur í framleiðsluumhverfinu en áður hefur þekkst í umbúðaframleiðslu á Íslandi.

Þrátt fyrir að smithætta í matvælum í gegnum umbúðir sé afgerandi lítil í því framleiðsluumhverfi sem þekkist á Íslandi er nauðsynlegt að gæta ýtrustu varfærni og útiloka sem flesta hugsanlega möguleika. Þær hreinlætiskröfur sem Plastprent hefur tekið upp uppfylla að flestu leyti þær ýtrustu sem gerðar eru til umbúðaframleiðenda í heiminum.

Plastprent leitast við að taka virkan þátt í vöruþróunarferli viðskiptavina til að geta veitt nauðsynlega ráðgjöf og til að uppfylla þær kröfur sem gerðar eru og tryggja þar með bæði nýjustu lausnir og hagkvæmustu framleiðslu.

Þannig má segja að með mjög nánu samstarfi Plastprents við matvælaiðnaðinn sé stöðug aðlögun og nýbreytni í gangi til að matvælaiðnaðurinn sé samkeppnishæfur við það besta sem gerist.

Matreiðsla og framreiðsla

Nemakeppni í matreiðslu og framreiðslu, 2002

Úrslitakeppni nema í matreiðslu og framreiðslu fór fram á sýningunni Matur 2002. Keppnin fór fram með þeim hætti að fyrst fór fram forval og valdir voru út fimm nemar til þess að taka þátt í úrslitakeppninni. Í keppninni eru valdir tveir matreiðslunemar og aðrir tveir framreiðslunemar. Matreiðslunemar ársins 2002 eru þeir Róbert Hasler, Hótel Sögu og Sigurður R. Ásgeirsson, Hótel Sögu. Í framreiðslu sigruðu þau Bjarnheiður Hauksdóttir, Hótel Holti og Elvar Már Atlason frá Einari Ben og hlutu þau titilinn Framreiðslunemar ársins 2002.

Í matreiðslu var keppt í eftirfarandi þáttum: Forréttur fyrir 9 manns þar sem hráefnið var bleikja, aðalréttur fyrir 9 manns, aðalhráefnið var kjúklingur, eftirréttur fyrir 9 manns úr jarðarberjum og súkkulaði. Auk þess þreyttu nemarnir skriflegt próf.

Í framreiðslu var keppt í eftirfarandi þáttum: Blöndun drykkja, óáfengra og áfengra, borðlagningu og skreytingu á 6 manna veisluborði. Einnig var keppt í eldsteikingu (flamberingu), blómaskreytingum og vínþekkingu. Auk þess þreyttu nemarnir skriflegt próf.

Þjálfarar voru: Í framreiðslu Eva Þorsteinsdóttir og í matreiðslu Smári Sæbjörnsson

Framreiðslunemar ársins 2002, Bjarnheiður Hauksdóttir, Hótel Holti og Elvar Már Atlason frá Einari Ben.

Matreiðslunemar ársins 2002, Róbert Hasler, Hótel Sögu og Sigurður R. Ásgeirsson, Hótel Sögu.

Barilla-keppni Sláturfélags Suðurlands

Keppnin byggðist á því að þátttakendur sendu inn uppskriftir fyrir dómnefnd sem valdi síðan fimm áhugaverðustu uppskriftirnar. Það var landslið Klúbbs matreiðslumeistara sem valdi uppskriftirnar. Á sýningunni Matur 2002 kepptu fimm þátttakendur til úrslita. Í ár sigraði Gunnar Davíð Chan frá Hótel Holti keppnina.

Keppni í grænmetisréttum - Kálhausinn 2002

Bananar/Ágæti stóð fyrir keppninni Kálhausinn 2002 en þátttökurétt í keppninni höfðu allir matreiðslumenn og nemar. Hver keppandi hafði 30 mínútur til að elda grænmetisrétt fyrir fjóra og átti hver réttur að innihalda að lágmarki 60% af grænmeti. Keppnin var hörð en úrslit urðu þau að Úlfar Finnbjörnsson varð í fyrsta sæti, Guðjón B. Rúnarsson í öðru sæti og Ólafur Helgi Kristjánsson í þriðja sæti.

Dómar byggðust á eftirfarandi þáttum; einfaldleiki 20 stig, sköpun 20 stig, framseting 20 stig, bragð 40 stig sem samtals gátu gefið 100 stig.

Dómarar í keppninni voru: Lars Wiium frá Kanada, Örn Garðarsson og Brynjar Eymundsson.

Íslandsmeistari í framreiðslu árið 2002

Keppnin um Íslandsmeistara í framreiðslu var haldin í tengslum við sýninguna Matur 2002 og var þetta í þriðja sinn sem keppnin er haldin. Í tvö fyrstu skiptin sigraði Evert Víglundsson framreiðslumaður á Hótel Sögu og átti Evert því möguleika á að vinna í þriðja sinn og fá þá hinn veglega bikar sem keppt er um til eignar.

Átta framreiðslumenn hófu leik í undankeppni þar sem keppt var um fimm sæti í úrslitum.

Í undankeppninni var keppt í eldsteikingu, fyrirskurði, bar, vínfræði og bóklegu prófi.

Til úrslita kepptu síðan eftirtaldir fimm framreiðslumenn: Evert Víglundsson, Hótel Sögu, Ágúst Guðmundsson, Glóbus/Sigga Hall, Sigmar Örn Ingólfsson, Hótel Holti, Þorkell Freyr Sigurðsson, Perlunni, og Einar Kristjánsson, Hótel Sögu.

Keppendur tóku með sér einkunnir frá forkeppninni og á lokadegi var keppt í borðskreytingu og vinnu í sal.

Ánægjulegt var að sjá hvað keppendur komu vel undirbúnir til leiks og ljóst að framreiðslumenn leggja æ meiri metnað í að ná sem bestum árangri í keppninni.

Sigurvegari í keppninni að þessu sinni var Sigmar Örn Ingólfsson frá Hótel Holti. Í öðru sæti var Ágúst Guðmundsson frá Glóbus/-Sigga Hall og Evert Víglundsson frá Hótel Sögu lenti í því þriðja.

Yfirdómari var Karl Víkingur Stefánsson.

Sigurvegarinn í keppninni Sigmar Örn Ingólfsson frá Hótel Holti

Matreiðslumaður ársins 2002

Keppnin Matreiðslumaður ársins var jöfn og spennandi. Forkeppni var haldin í Hótel- og matvælaskólanum í Kópavogi þann 26. janúar sl. Til úrslita kepptu þeir Árni Þór Jónasson frá Perlunni, Einar Geirsson frá Tveimur fiskum, Gunnar Karl Gíslason frá Sigga Hall, Lárus Jónasson, frá Apótek bar og grill og Ragnar Ómarsson frá Hótel Holti. Sigurvegarinn í ár var Ragnar Ómarsson, yfirmatreiðslumeistari á Hótel Holti, í öðru sæti var Einar Geirsson frá Tveim fiskum og Lárus Jónasson lenti í því þriðja. Ragnar hefur verið í landsliðinu frá árinu 2000 og keppt á Ólympíuleikunum 2000 og Scot hot 2001.

Hráefni: Í forrétt var barri, í aðalrétt kálfalæri og lifur og eftirréttur innihélt Valrhona súkkulaði.

Dómarar: Cornelia Volino frá Kanada, Harald Osa frá Noregi, Sven Äke Larson frá Svíþjóð, Jesper Thomsen frá Danmörku, Larse Lundqis frá Finnlandi. Í eldhúsi dæmdu þeir Brian Cotterill frá Bretlandi, Tapio Lanie frá Finnlandi og Jett Norrild frá Danmörku.

Dómnefndin að störfum

Sigurvegarinn, Ragnar Ómarsson

Matreiðslumaður Norðurlanda - 2002

Keppnin um titilinn Matreiðslumaður Norðurlanda var haldin í fyrsta skipti hér á landi á sýningunni Matur 2002. Fjórir keppendur tóku þátt en þeir voru Ole Erik Lökken frá Noregi, Thomas Hermann Pettersen frá Danmörku, Elmar Kristjánsson frá Íslandi og Henry Tikkanen frá Finnlandi.

Það var Thomas Hermann Petterssen frá Danmörku sem hlaut hinn eftirsótta titil að þessu sinni. Í öðru sæti var Elmar Kristjánsson frá Íslandi og Henry Tikkanen frá Finnlandi varð í þriðja sæti.

Hráefnið:

Forréttur: Bleikja og smálúða (lágmark 40% af heildarréttinum).

Aðalréttur: Nautalund og uxahali (lágmark 60% af heildarréttinum).

Eftirréttur: Smjördeig (lágmark 10% af heildarréttinum, að öðru leyti frjáls).

Keppendur í Matreiðslumaður Norðurlanda - 2002

Keppnin var hörð enda frábærir matreiðslumenn að etja kappi. Henry Tikkanen frá Finnlandi tekur t.d. þátt í Bocuse d'Or keppninni í Lyon í ár.

Dómarar: Cornelia Volino frá Kanada, Jette Norrild frá Danmörku, Tapio Laine frá Finnlandi, Harald Osa frá Noregi, Bjarki Hilmarsson frá Íslandi og Sven Äke Larson frá Svíþjóð. Í eldhúsi voru þeir Lars Wiium og Brian Cotterill.

Bakaraiðn

Kornaxkeppni bakaranema

Nemakeppni Kornax fór fram í Hótel- og matvælaskólanum 19. - 20. apríl sl. Aðrir aðilar að keppninni voru Hótel- og matvælaskólinn, Klúbbur bakarameistara og Landssamband bakarameistara. Fjórir nemar tóku þátt í keppninni, þau voru Borgþór Þorgeirsson hjá Hjá Jóa Fel, Haraldur Árni Þorvarðarson frá Kökubankanum, Þóra Berglind Magnúsdóttir frá Myllunni-Brauði og Elías Þór Þórðarson frá Mosfellsbakarí.

Að þessu sinni varð Elías Þór Þórðarson í fyrsta sæti, Haraldur Árni Þorvarðarson varð í öðru sæti og Borgþór Þorgeirsson og Þóra Berglind Magnúsdóttir í þriðja og fjórða sæti.

Keppt var í bakstri á stórum brauðum 300-700 gr. (eftir bakstur), frjáls aðferð. Smábrauðsbakstri 40-80 gr. (eftir bakstur), þemað var morgunverðarbrauð. Vínarbrauði 55-75 gr. (eftir bakstur). Einnig var dæmt fyrir borðskreytingu og uppstillingu sem á að mynda ákveðna heild.

Sigurvegarinn, Elías Þór Þórðarson

Dómarar voru þeir Þorsteinn Stígsson, Pétur Smári Sigurgeirsson og Þór Gunnarsson.

Eftirlitsdómari: Jón Albert Kristinsson.

Kransakökukeppnin 2002

Bakarasveinafélag Íslands og Landssamband bakarameistara efndu til fyrstu keppninnar í kransakökum á sýningunni Matur 2002. Þeir sem tóku þátt í keppninni skiluðu inn fullgerðum kransakökum og þess gætt að nafn þeirra kæmi ekki fram. Fylgt var tiltekinni forskrift og kökurnar dæmdar eftir ákveðnum reglum sem kynntar voru fyrirfram. Keppnisreglur tóku mið af hugmyndaflugi, vinnubrögðum og hversu auðvelt er að framleiða kökuna til sölu.

Sigurstykkin úr kransakökukeppninni

Gunnlaugur Örn Valsson með sigurkökuna

Alls bárust sex kökur inn til keppninnar. Eigandi sigurkökunn-

ar var Gunnlaugur Örn Valsson, Mosfellsbakaríi en kaka hans var í líki saxófóns. Önnur verðlaun hlaut Kristján Sigmundsson, Sveinsbakaríi fyrir köku sem leit út eins og víkingahjálmur og þriðju verðlaun Jóhannes Felixson, Hjá Jóa Fel.

Kökuskreytingakeppni

Íslandsmeistarakeppnin í kökuskreytingum var haldin á sýningunni Matur 2002. Landssamband bakarameistara, Klúbbur bakarameistara og Bakarasveinafélag Íslands stóðu að keppninni. Keppendur voru þrír að þessu sinni, Ásgeir Sandholt frá Sandholt bakaríi, Eggert Jónsson frá Kökubankanum og Hafliði Ragnarsson frá Mosfellsbakaríi. Dómarar í keppninni voru þeir Jóhannes Felixsson, Halldór Eiríksson og Karl Viggó. Að þessu sinni sigraði Hafliði Ragnarsson keppnina, Eggert Jónsson var í öðru sæti og Ásgeir Sandholt í því þriðja. Keppnin var haldin í sjötta sinn og fór fram á sýningunni Matur 2002 þann 19. - 20. apríl.

Verðlaunahafar í kökuskreytingarkeppninni

Keppnisfyrirkomulag var með þeim hætti að keppendur áttu að útbúa 30 manna veisluborð sem samanstóð af tertu, konfekti og kransaköku. Dæmt var fyrir bragð, útlit og fagleg vinnubrögð. Keppendur fengu samtals 12 tíma til að vinna verkið.

Kjötiðn

Kjötiðnaðarmaður ársins

Í tengslum við sýninguna Matur 2002 fór fram fagkeppni Meistarafélags kjötiðnaðarmanna. Alls bárust 139 vörur frá 40 kjötiðnaðarmönnum. Keppnisflokkarnir eru 6 talsins og er hverjum kjötiðnaðarmanni heimilt að senda eina vöru í hvern flokk. Sá kjötiðnaðarmaður sem fékk flest stig í heildina hreppir titilinn Kjötmeistari Íslands. Þann titil hlaut Arnar Guðmundsson hjá Norðlenska matborðinu á Húsavík og fengu vörur hans 294 stig af 300 stigum mögulegum sem er frábær árangur. Athyglisverðasta nýjung keppninnar var hanakambasulta með sveppum frá Samúel Guðmundssyni hjá Reykjagarði. Búgreinafélögin styrktu keppnina dyggilega og veita þau hvert um sig sérstök verðlaun. Landssamband kúabænda veitti verðlaun fyrir athyglisverðustu nýjungina úr nautakjöti og varð taðreykt nautarúllupylsa frá Viktori Steingrímssyni hjá SS fyrir valinu. Landssamtök sauðfjárbænda veittu þeim kjötiðnaðarmanni verðlaun sem hlaut flest stig fyrir innsendar vörur úr lambakjöti. Sigurvegari í ár var Arnar Guðmundsson hjá Norðlenska matborðinu. Félag kjúklingabænda veitti sérstök verðlaun fyrir bestu vöruna unna úr alifuglakjöti og var Hermann B. Rúnarsson frá Reykjagarði sigurvegari með rósapipargrafna unghanabringu. Svínaræktarfélag Íslands veitti verðlaun fyrir bestu vöruna unna úr svínakjöti og sigraði Jóhann G. Guðmundsson frá SS með Grísalifrarpate með rifsberjahlaupi. Kjötframleiðendur hf. verðlaunuðu fyrir bestu vöruna unna úr hrossa- eða folaldakjöti og bar Thorvald S. Jóhannsson frá SS sigur úr býtum með léttreykt hrossafile með hunangi.

Kjötmeistari Íslands,
Arnar Guðmundsson
hjá Norðlenska matborðinu á Húsavík

Sveinakeppni í kjötiðn

Félag íslenskra kjötiðnaðarmanna stóð fyrir keppni í skurði og úrvinnslu kjötafurða á sýningunni Matur 2002. Keppnin var tvíþætt. Keppendur fengu þær upplýsingar að keppt væri í úrvinnslu svínakjöts en ekki úr hvaða hluta svínaskrokksins og seinni hlutinn var keppni í úrvinnslu á vöðvahlutum sem keppendur fá ekki upplýsingar um fyrr en í keppninni sjálfri. Keppendur fengu svínahrygg, svínasíðu og svínaframpart til þess að vinna úr og óvænta verkefnið var úrvinnsla á nauta prime. Verkefnin áttu þeir að leysa á innan við 80 mínútum.

Valdimar Gíslason gaf vegleg verðlaun og Katla styrkti keppnina af miklum rausnarskap. Úrslit keppninnar fóru á þann veg að Jóhann Gunnar Guðmundsson frá Sláturfélagi Suðurlands varð í fyrsta sæti, Örvar Sær Gíslason frá Kjötbankanum varð í öðru sæti og Marteinn Sigurðsson Kjötsmiðunni lenti í því þriðja.

Verðlaun fyrir athyglisverðustu nýjungina fékk Þórður Jóhann Guðmundsson fyrir verkefni sem kallaðist Valentínusarsteikin.

Frá verðlaunaafhendingu Kjötiðnaðarmanna

Nemakeppni í kjötiðn

Félag íslenskra kjötiðnaðarmanna stóð fyrir nemakeppni í skurði og úrvinnslu á lambakjöti á sýningunni Matur 2002. Keppnin fólst í því að keppendur fengu heilan lambsskrokk og fengu 120 mínútur til þess að fullvinna afurðir í kæliborð. Útfærslan var frjáls.

Valdimar Gíslason gaf vegleg verðlaun og Katla styrkti keppnina af miklum rausnarskap. Úrslit keppninnar fóru á þann veg að Ari Arnarson frá Sláturfélagi Suðurlands varð í fyrsta sæti, í öðru sæti varð Bergþór Pálsson frá Kjötbankanum og í þriðja sæti lenti Aðalbjörn Jónsson frá Kjötsmiðjunni.

Frá keppni kjötiðnaðarnema

Íslandsmeistaramót í klakaskurði 2002

Íslandsmeistarakeppni í klakaskurði var haldin í fyrsta skipti á sýningunni Matur 2002. Keppnin var glæsileg og keppendum til mikils sóma. Að þessu sinni sigraði Ottó Magnússon, Jóhann Páll lenti í öðru sæti og Rafael Jón Gunnsteinsson í því þriðja. Keppendur fengu tvo 150 kg. klaka til þess að vinna úr. Fyrra verkefnið var undirbúið og áttu keppendur að skila inn lýsingu og vinnuheiti á klakastyttunni fyrir keppnina, en seinna verkefnið var óundirbúið og upplýst klukkustund fyrir keppnina. Verkin voru dæmd með tilliti til fjögurra þátta sem samtals geta gefið 100 stig.

a. Nafn á klakastyttunni - 10 stig.
b. Listræn útfærsla, hugmyndaflug og styrkur hönnunar - 20 stig.
c. Vinnulag, skipulag, nákvæmni, línur, dýpt og samræmi - 30 stig.
d. Lokaútlit með teknu tilliti til sprungna og auka rispna og bráðnunar - 40 stig.

Vinningsstykkið

Austurhraun 7 · 210 Garðabær · Iceland
Tel. +354 575 8000 · Fax +354 575 8001
www.vgis.is

OKKAR VÖRUR SELJA ÞÍNAR VÖRUR

„Þetta er nú bara Spánn“

Húsalengjan sem íbúð MATVÍS er staðsett í

Fyrir um það bil ári síðan keyptu MATVÍS og Rafiðnaðarsambandið orlofsíbúðir í Torreveija á Spáni sem þá voru í byggingu.

Íbúðir þessar áttu að vera tilbúnar í nóvember 2001 en þar sem „þetta er nú einu sinni á Spáni“ þá mátti nú búast við einhverjum töfum. Það var svo núna í febrúar að komið var að afhendingu og eins og lög gera ráð fyrir þá var næst á dagskrá að kaupa í þær innbú og koma þeim í stand fyrir útleigu sem hófst nú um páskana.

Það voru formenn orlofshúsanefnda félaganna sem lögðu í þann leiðangur ásamt spúsum sínum og var vaknað í bítið þann 20. febrúar og haldið af stað til Keflavíkur. Fyrir ferðalöngum lá nokkuð langt og strangt ferðalag sem í allt tók um 18 tíma þar sem ekki var farið að fljúga beint til Alicante á þessum tíma, eftir að hafa villst aðeins á leið frá flugvellinum komumst við svo loks á næturstað.

Daginn eftir var ákveðið að fara fyrst á fasteignasöluna og fá að komast inn í íbúðirnar til að mæla og sjá hvað og hvernig húsgögn væri nú best að kaupa. Á fasteignasölunni var okkur sagt frá nokkrum verslunum sem buðu upp á pakka sem innihéldu allt innbú sem þarf í eina íbúð þ.e. húsgögn, leirtau, myndir, sængurföt og fleira tilheyrandi. Þetta leist okkur vel á og ákváðum að skoða þetta daginn eftir. Okkur var svo komið í samband við verkstjórann á byggingasvæðinu, hann herra Murcia og mæltum við okkur mót við hann um ellefuleytið þann sama dag, við vorum samt vöruð við því að þar sem „þetta væri nú Spánn“ þá gæti honum nú seinkað aðeins. Um hálf eitt mætti svo Hr. Murcia á staðinn og hófst nú mikið argaþras og læti af hálfu Murcia þar sem íbúðirnar voru langt frá því að vera tilbúnar „Þetta er nú einu sinn Spánn“. Það er nokkuð víst að það sem átti sér stað næstu 2-3 tímana mun koma mér til að brosa um ókomna framtíð. Hr. Murcia talaði að sjálfsögðu enga ensku en gerði allt sem í hans valdi stóð til að fullvissa okkur um að þetta yrði allt búið á mánudeginum og að sjálfsögðu vildi hann selja okkur eitt og annað, þar á meðal „lampara“ sem við í dag vitum að er sturtuklefi. Hann sannfærði okkur um að ef við keyptum klefann af honum þá væri sturtuklefinn „perfekto“, við samþykktum það áður en við áttuðum okkur á að það er ekki til beinn veggur í öllu húsinu en það er nú allt í lagi á meðan það heldur vatni og vindum. Þegar við tókum svo í sakleysi okkar upp málband og ætluðum að mæla fyrir húsgögnum þá var hann ekki lengi að átta sig og sýndi okkur með mjög leikrænum tilburðum hvernig við áttum að raða upp innbúinu og jafnvel teiknaði á veggina ef honum fannst þurfa. Hann samdi líka við „electrico“ um að setja upp ljósin fyrir okkur ásamt „dingdong“.

Næsta skref var þá að kaupa ljós

Séð inn í stofuna

Sólpallurinn er einkar glæsilegur

og „dingdong“ og fórum við í gríðarlega stóra ljósaverslun sem er inni í Alicante. Þar komumst við að því að það er ekki auðvelt að gera magninnkaup á Spáni, það voru ekki til meira en 2-3 stykki af hverri tegund og þar sem við vorum að kaupa í þrjár íbúðir þurftum við slatta. Að sjálfsögðu var lítið um að menn töluðu ensku en þó fannst þar einn á lagernum og þó svo að hann vissi að við vorum að kaupa í 3 íbúðir þá hvarf hann alltaf inn á milli svo að hellings tími fór í að leita að honum.

Það tók rúma tvo tíma að kaupa ljósin í íbúðirnar og annað eins í restina af innbúinu en þar þurftum við bara að velja úr nokkrum tilboðum og það hefði því átt að vera nokkuð fljótlegt. Við lærðum þarna að á Spáni er ekki hægt að ganga að neinu sem vísu og alls ekki hægt að flýta sér. Sagan var reyndar ekki öll sögð með húsgagnaverslunina því þegar vörurnar komu þá var hellingur vitlaust afgreiddur og það var hægara sagt en gert að fá það leiðrétt og var ekki búið að leiðrétta allt þegar við yfirgáfum landið.

Það eru tvær aðal verslanir sem gott er að versla í til heimilisins, annars vegar er það Carrefour en það er svona risavaxið Hagkaup þar sem hægt er að kaupa allt milli himins og jarðar, heyrst hefur að velta verslunarinnar hafi hrunið eftir að kaupóðu Íslendingarnir fóru aftur heim til sín, og hins vegar er það Mercadonna og þar er gaman að versla girnilega ferskvöru og ódýrt vín. Ég vona svo að öllum eigi eftir að líða vel þarna og sýni af sér tillitssemi og snyrtimennsku því þetta er jú eign okkar allra.

Munið að vera hress og ekkert stress, „ þetta er jú bara svona á Spáni“.

Hjörtur Þór Frímannsson

Santa Maria KRYDD
India KRYDD
Naturin BJUGNAGARNIR og Pylsugarnir
VISKO FIBRÓSGARNIR
POLARCUP UMBÚÐIR
FOOD CONTAINERS KJÖTBAKKAR
Chick-King KJÚKLINGAKRYDD OG MIX
BARBECUE KING GRILLOLÍUR, GRILLKRYDD KRYDD FYRIR FRANSKAR KARTÖFLUR

Krydd og umbúðir
fyrir stóra sem smáa
Þjónusta í fyrirrúmi

ÖRNINN
Krydd og Umbúðir
Skeifunni 11D, 108 Reykjavík
Sími 588 8510 • GSM 896 6780

Hver er staðan í nýliðun kjötiðnaðarmanna í dag?

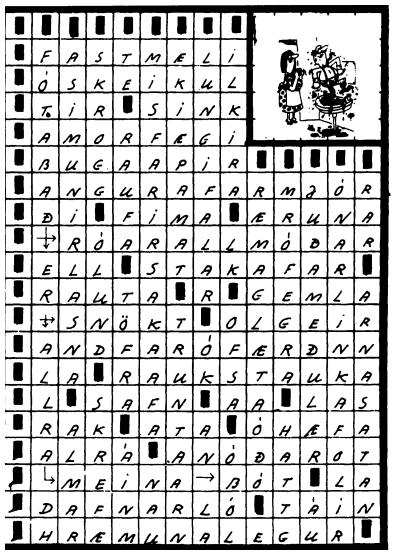
Vægast sagt er hún ekki góð.

Ef litið er til nýliðunar í greininni er hún mjög hæg og heldur ekki í við þá þörf sem er til staðar fyrir kjötiðnaðarmenn. Virðist sem atvinnurekendur hafi eftir síðustu kjarasamningagerð tekið höndum saman um að taka ekki nema á samning þar sem kjör þeirra löguðust við gerð samninganna, en samt ekki það mikið að launin sem þeir fá meðan á námi stendur séu þannig að þeir geti lifað mannsæmandi lífi af þeim. Er þarna sama hver iðngreinin er.

Í dag liggur inni tillaga hjá menntamálaráðuneytinu um nýja námsbraut sem gæti gefið starfsheitið úrbeinari eða kjötskurðarmaður. Tillagan byggist á því að starfsnám í fyrirtækjum er tvö ár og einnig eru að auki tvær annir í skóla. Þetta á eftir að útfæra og vinna betur með menntamálaráðuneytinu og skólanum.

Meistaranámið þurfum við einnig að taka til endurskoðunar, það er engin ásókn í það af hálfu kjötiðnaðarmanna. Hvers vegna? Er það vegna þess að meistaranámið er ekki að gefa mönnum meira vægi á vinnumarkaðnum eða hærri laun nema ef atvinnurekendur vantar einhvern til að geta tekið nema á samning?

Komið endilega með tillögur og reynið að skapa umræðu um þetta á vinnustöðum og manna á milli. Tillögum og öðru er hægt að koma á framfæri við stjórnarmenn eða með því að senda tölvupóst á netfang formannsins jonkarlj@isl.is



Lausn Krossgátu úr síðasta tölublaði.

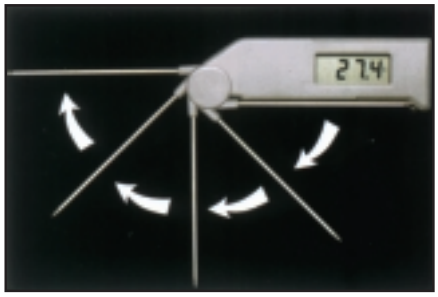
Sigurvegari í síðasta blaði var:
Viðar Jakob Gunnarsson
Hringbraut 7
220 Hafnarfirði

Lausanarorð
Hræmunalegur

Hágæða hitamælar, hagstætt verð og þjónusta!

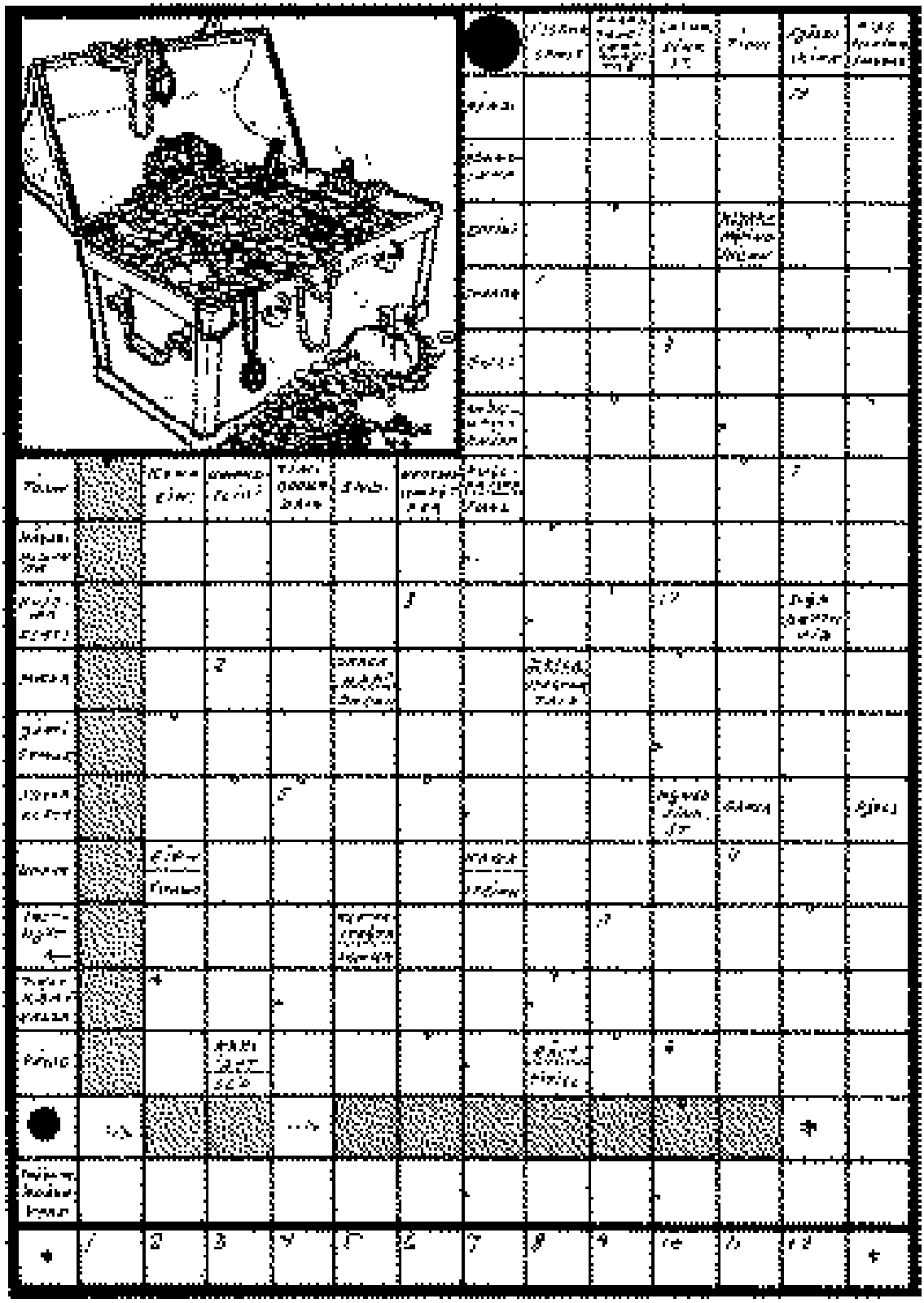
ETI og DeltaTRAK hitamælar og hitabyssur.
Innrauðir hitamælar og hitabyssur.
Vatnsþéttir hitamælar.
Vasahitamælar.

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



SAMRÁS

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



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

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

Svar þarf að berast fyrir 25. júlí nk.

Lausnarorð: _____

Nafn: _____

Heimili: _____

Kennitala: _____

Verðlaunakrossgáta

Vínþjónasamtök Íslands

Á sýningunni Matur 2002 héldu Vínþjónasamtök Íslands keppni í ítölskum vínum. Forkeppni var haldin í Perlunni og kepptu sjö félagsmenn í skriflegu prófi, skriflegu blindsmakki og umhellingu. Að lokinni forkeppni fóru þrír í úrslit en það voru Sævar Már Sveinsson frá veitingastaðnum Sommelier, Stefán Guðjónsson frá veitingastaðnum Pasta Basta og Gunnar Jóhannsson frá veitingastaðnum Sommelier. Úrslit fóru fram á sunnudeginum kl.15.00, þar fengu keppendur verkefnin Matur og vín, Munnlegt blindsmakk á ensku og Leiðrétting vínlista. Allir keppendur komu vel undirbúnir og stóðu mjög jafnt þegar stigin voru tekin saman en úrslit urðu þau að Sævar Már Sveinsson sigraði, í öðru sæti varð Stefán Guðjónsson og í því þriðja varð Gunnar Jóhannson sem einnig var valinn bjartasta vonin en hann er enn á námssamningi í framreiðslu.

Samtökin fengu til sín tvo gesti vegna sýningarinnar, þá Giuseppi Vaccarini og Alberto Macri. Vaccarini er forseti Alþjóðasamtaka vínþjóna og Ítölsku vínþjónasamtakanna og Alberto er hans hægri hönd auk þess að vera einn efnilegasti vínþjónn Ítala. Sáu þeir um dómgæslu ásamt þeim Haraldi Halldórssyni, Ívari Bragasyni, Þorleifi Sigurbjörnssyni og Þorra Hringssyni.

Að lokinni keppni var haldið lokahóf á La Primavera þar sem auk þess að snæða gómsætan mat flutti

Sigurvegarinn Sævar Már Sveinsson

Vaccarini tölu þar sem hann meðal annars minntist á hversu vel samtökin hafi staðið sig í að vekja áhuga framreiðslumanna og-kvenna á þessum hluta starfsins og afhenti einnig viðurkenningaskjöl til allra keppenda.

Með Vínþjónakveðju
Andrés Páll Júlíusson
Ritari Vínþjónasamtaka Íslands

ÖKU SKÓLINN Í MJÓDD

Þarabakka 3 109 Reykjavík

Kennsla til allra ökuréttinda.
Fyrir bifhjól, létt bifhjól og
almennt ökupróf (B-réttindi).
**Einnig kennsla fyrir ensku
og taílenskumælandi fólk !**

Aukin ökuréttindi

Hægt að hefja nám alla miðvikudaga (áfangakerfi).
Kennt á leigu- vöru- og hópbifreið
og vörubifreið með eftirvagn.
**Frábærir og sérhæfðir kennarar,
góðir kennslubílar, frábær kennsluaðstaða.
Námsgögn innifalin og verða eign nemenda.
Aukið við atvinnumöguleikana.
Lærið þar sem fagmennskan er í fyrirrúmi.**
Athugið að flest verkalýðsfélög styrkja
félagsmenn sína í námi til aukinna ökuréttinda.
Hringið eða komið og leitið upplýsinga.

Sími: 567-0300
E-mail mjodd@bilprof.is

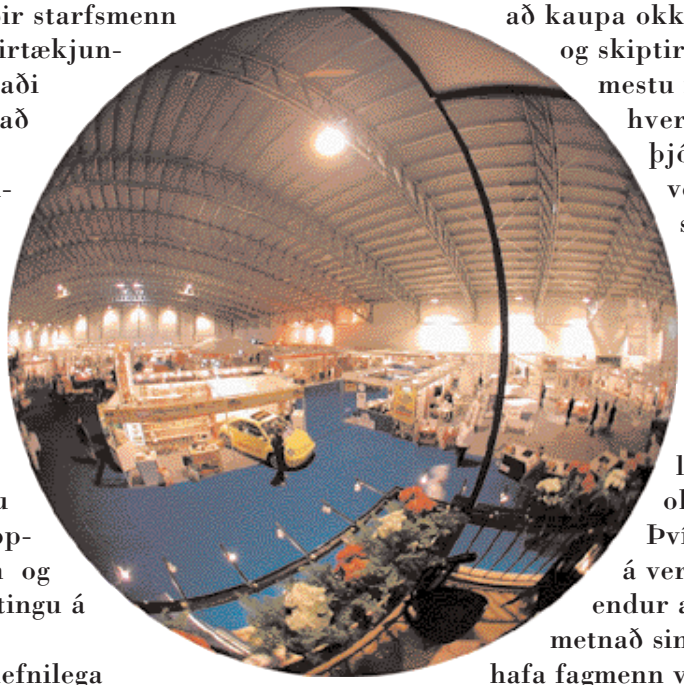
Sumarskóli 8. júlí - 1. ágúst 2002
Innritun hefst 10. júní 2002
Upplýsingar í síma 551-2992
Vefsíða: http://www.namsflokkar.is
Bréfsími: 562-9804

Matur 2002

Eftir vel heppnaða sýningu Matur 2002 þá getur maður ekki verið annað en stoltur. Það kom vel fram á sýningunni hvers megnugir við erum og yfir hvaða þekkingu og færni við höfum að búa sem nýtist svo þeim atvinnurekendum sem hafa okkur í vinnu hvort heldur er í vinnslu við framleiðslu eða kjötborðum við afgreiðslu.

Það er nefnilega þannig að menntaður maður með þekkingu og reynslu selur, nýtir og fer betur með hráefni heldur en ómenntaður, reynslulítill og oft á tíðum áhugalaus starfsmaður, sem hefur sjaldnast fengið kennslu í meðferð eða meðhöndlun á hráefninu og gerir sér jafnvel ekki grein fyrir þeirri smithættu sem röng vinnubrögð geta skapað, því hann ætlar að stoppa stutt við þar sem hann er að leita að betur launuðu starfi.

Menntaðir starfsmenn skila fyrirtækjunum hagnaði með því að laða að kaupendur með smekklegum útstillingum, áhugaverðum vörum, þekkingu sinni, upplýsingum og góðri nýtingu á hráefni.



Það er nefnilega þannig að hvort heldur við förum út að borða eða kaupa okkur í matinn, þá erum við sjaldnast búin að ákveða hvað við ætlum að kaupa okkur að eta og skiptir þá mestu máli hvernig þjónninn á veitingastaðnum eða kjötiðnaðarmaðurinn í kjötborðinu leiðbeinir okkur.

Því skora ég á verslanaeigendur að leggja metnað sinn í að hafa fagmenn við störf í kjötborðum og við afgreiðslu úr þeim.

Jón K. Jónsson.

AGA

Nýtt á Íslandi – einstök vara

Gasol

kr. 4.485,- AGA

Kynningartilboð #1

AGA Gasol hylki *	kr.	6.125,-
AGA Gasol áfylling 10 kg	kr.	2.680,-
Samtals	**kr.**	**8.805,-**
Kynningarafslátturr	kr.	-1.320,-
Gamla stálhylkið þitt **	kr.	-3.000,-
TILBOÐ	**kr.**	**4.485,-**

kr. 7.485,- AGA

Kynningartilboð #2

AGA Gasol hylki *	kr.	6.125,-
AGA Gasol áfylling 10 kg	kr.	2.680,-
Samtals	**kr.**	**8.805,-**
Kynningarafslátturr	kr.	-1.320,-
TILBOÐ	**kr.**	**7.485,-**

* AGA Gasol hylki verða eign viðskiptavinar. Tómum hylkjum er hægt að skipta út fyrir áfyllt hylki. Þú greiðir einungis fyrir innihaldið. ** Aðeins er tekið á móti 6 til 33 kg hylkjum sem eru með skilagjald.

AGA
Hluti af Linde Gas Group

ÍSAGA ehf. • Breiðhöfða 11 • Sími 577 3000 • Fax 577 3001
www.aga.is

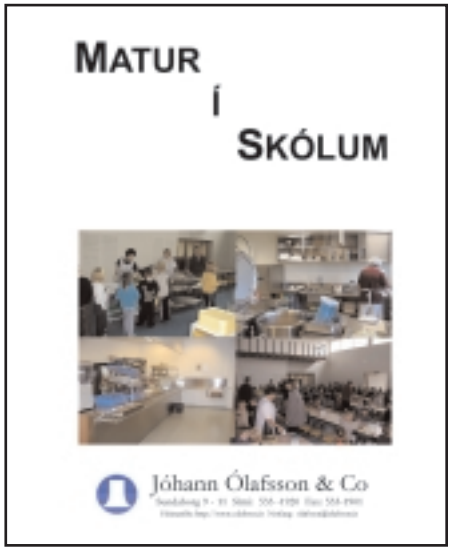
Umboðsmenn ÍSAGA ehf.: VESTMANNAEYJAR: Húsasmiðjan hf. s. 488 1050 • SELFOSS: Vélaverkstæði Þóris s. 482 3548
SAUÐÁRKRÓKUR: Skipaafgreiðsla Kaupfélags Skagfirðinga s. 455 4623 • REYÐARFJÖRÐUR: Heildverslunin Stjarnan s. 474 1114
ÍSAFJÖRÐUR: Þröstur Marselíusson hf. s. 456 3349 • AKUREYRI: Sandblástur og málmhúðun hf. s. 460 1515.

Matur í Skólum, kynningarbæklingur.

Nýlega gaf Jóhann Ólafsson & Co út bæklinginn MATUR Í SKÓLUM. Bæklingurinn er ætlaður skólamötuneytum og hönnuðum mötuneyta - arkitektum og ráðgjöfum.

Í bæklingnum er tekin fyrir tækjaþörf í eldhúsi , matarskömmtun í sal og húsgögn í matsal. Jóhann Ólafsson & Co hefur mikla reynslu af uppsetningar á skólamötuneytum jafnt sem öðrum mötuneytum og sem dæmi um skólamötuneyti má nefna, Borgaskóli, Háteigsskóli, Austurbæjarskóli, Fossvogsskóli, Borgarholtsskóli, Fjölbraut Garðabæ og fl. Í bæklingnum eru kynnt færanleg húsgögn fyrir matsali frá fyrirtækinu SICO.

Um er að ræða sambyggð borð og stóla sem leggja má saman að notkun lokinni og nýta þannig rými sem matast er í fyrir aðra stafrsemi. Sölumenn eru í óðaönn að dreifa bæklingnum en hann má nálgast með því að hafa samband við söludeild hótel- og veitingavara Jóhanns Ólafssonar og Co í síma 533 1920.



M·B·F

NAUSTIÐ

VIDEYJARSTOFA

Nýr og notalegur veitingastaður í hjarta Selfossbæjar

Fjölbreyttur matseðill
- Forréttir
- Salöt
- Súpur
- Pasta
- Smáréttir
- Fiskur
- Kjöt
- Barnaseðill

Einn ód‡rasti VÍNSE‹ILL á Su›urlandi

Veitingahúsið Laufás

Tryggvag tu 8a ¥ 800 Selfoss ¥ S: 482-3435

FERÐANEFND STÉTTARFÉLAGANNA

STÉTTARFÉLAGS TILBOÐ 2002

Flug

Á vængjum þöndum – Stéttarfélagsfargjöld með Flugfélagi Íslands

Báðar leiðir		BL	SK	Verð
Akureyri	AEY	9.500	330	9.830
Egilsstaðir	EGS	9.500	330	9.830
Höfn	HFN	9.500	330	9.830
Ísafjörður	IFJ	9.500	330	9.830

Ef tveir fullorðnir ferðast saman borga börn hálft barnafargjald.
Skilmálar: Bóka verður fargjald í síðasta lagi 5 sólarhringa fyrir brottför.
Lágmarksdvöl er 2 sólarhringar. Hámarksdvöl er 1 mánuður.
Stéttarfélagsfargjöld eru seld á sölustöðum Flugfélags Íslands.
Allar frekari upplýsingar eru veittar í síma 570 3030.

Kannið tilboð á netinu *www.flugfelag.is*

Gisting

Fosshótel bjóða sérstakt stéttarfélagstilboð á Scan+ afsláttakortinu.
Scan+ kortið veitir 10%-40% afslátt á gistingu á Fosshótelu innanlands allt árið, mismunandi eftir tíma og stað og 5. hver nótt er frí. Þá gefur Scan+ kortið afslátt á hótelum í Skandinavíu, Belgíu, Þýskalandi og Hollandi yfir sumarmánuðina.

Heilsárshótel:
Fosshótel Lind, Reykjavík
Fosshótel Reyðarfjörður, Reyðarfirði
Fosshótel Húsavík, Húsavík
Fosshótel Ingólfur, Selfoss

Nánari upplýsingar hjá Fosshótelunum og í síma 562 4000. *www.fosshotel.is*

Sumarhótel:
Fosshótel Höfði, Reykjavík
Fosshótel Bifröst, Borgarfirði
Fosshótel Áning, Sauðárkróki
Fosshótel Laugar, Reykjadal
Fosshótel Hallormstaður, Hallormstaður
Fosshótel Valaskjálf, Egilsstaðir
Fosshótel Vatnajökull, við Höfn í Hornarfirði

Hótel Atlantis – Reykjavík
Sími: 588 0000
Tilboð í herbergi, studió-íbúðir og bílaleigubíla.

Bíll

Eftirfarandi aðilar bjóða sérstök tilboð á bílaleigubílum:

Bílaleiga Akureyrar	Sími: 568 6915	*www.eurocar.is*
Hertz	Sími: 5050 111	*www.hertz.is*
Avis	Sími: 591 4000	*www.avis.is*

Hafðu samband við þitt stéttarfélag og fáðu upplýsingar um framboð á sumarhúsum og annari orlofstengdri þjónustu.

Munið eftir að staðfesta stéttarfélagsaðild.

Frekari upplýsingar um stéttarfélagsverð er hægt að fá hjá aðildarfélögum Ferðanefndar stéttarfélaganna og á vef þeirra.

Aðild að Ferðanefnd stéttarfélaganna eiga Alþýðusamband Íslands, BSRB, Bandalag háskólamanna-orlofssjóður, SÍB, Farmanna og fiskimannasamband Íslands, Félag íslenskra hjúkrunarfræðinga, Landsamband eldri borgara, Blaðamannafélag Íslands, Kennarasamband Íslands, Vélstjórafélag Íslands, Félag bókagerðarmanna, Verkstjórasamband Íslands, Lyfjafræðingafélag Íslands, Félag tanntækna og aðstoðarfólks tannlækna og Félag ísl. stjórnunarst. á Keflavíkurfl.

Úthlutun orlofshúsa í sumar.

Enn er nokkrum vikum óráðstafað í orlofshúsum í sumar.

Aðallega er um að ræða fyrripart júnímánaðar og svo seinnipart í ágúst.

Eftirtalin hús eru til leigu:

Tvö hús í Svignaskarði, eitt í Grímsnesi, eitt í Brekkuskógi, eitt í Vestmannaeyjum svo og íbúð á Akureyri.

Ekki er heldur alveg uppbókað í íbúðina á Spáni.

Þá eru lausar vikur í tjaldvagna.

Eins og síðasta sumar verður fellihýsi staðsett í Þórsmörk en leigufyrirkomulagið þar er annað en í íbúðum og sumarhúsum. Hægt er að leigja eins margar nætur og hver og einn óskar t.d. eina helgi eða einn, tvo eða þrjá daga í miðri viku. Hringið nú og pantið. Fyrstir hringja (koma) fyrstir fá.

Fellihýsi í Þórsmörk

Örugg kæling tryggir ferskleikann

Bjóðum allan búnað
til kælingar og frystingar

Frostmark ehf.
Smiðjuvegur 70 200 Kópavogur
Sími 544 5858 Fax 544 5850

Hönnun: Freyja Bergsveinsdóttir. Ljósm.: Lárus Karl Ingason. Klakavinnsla: Stefán Viðarsson

Samstarfssamningur Fræðsluráðs hótel- og matvælagreina og Hótel- og matvælaskólans í Kópavogi

Þann 20. mars sl. skrifuðu fulltrúar Fræðsluráðs hótel- og matvælagreina og Hótel- og matvælaskólans í Kópavogi undir samstarfssamning um stofnun símenntunar-miðstöðvar í matvæla- og ferðaþjónustugreinum. Í tilefni af samningnum opnaði menntamálaráðherra, Tómas Ingi Olrich, kennslustofu sem verður m.a. tileinkuð námskeiðahaldi sem fer fram á vegum skólans og Fræðsluráðsins. Símenntunarmiðstöðin kallast Sæmundur Fróði og markmið miðstöðvarinnar er að efla símenntun í hótel- og matvælagreinum og skyldum greinum þ.m.t. ferðaþjónustu, auka samstarf atvinnulífs og skóla, bæta samkeppnishæfni atvinnulífs og bjóða einstaklingum hagnýta og fræðandi fagþekkingu á sviði hótel- og matvælagreina og skyldra greina. Sæmundur fróði mun einnig leitast við að veita fyrirtækjafræðslu um símenntun og rekstur á sviði hótel- og matvælagreina og skyldum greinum þ.m.t. ferðaþjónustu.

Fræðsluráðið væntir mikils af samstarfi við skólann, það er skoðun ráðsins að samvinna af þessu tagi verði báðum aðilum til hagsbóta og skapi aukin tækifæri til þess að auka vöxt og viðgang greinanna. Verkefnin eru ekki bundin við höfuðborgarsvæðið heldur landið allt og væntingar standa til þess að námskeið á vegum Sæmundar Fróða fari út um land þar sem áhugi og þörf eru til staðar.

Námskeið á vegum Sæmundar Fróða verða auglýst á heimasíðu Fræðsluráðs hótel- og matvælagreina www.fhm.is.

ÞAÐ SEM MAÐUR FÆR SÉR EFTIR ERFIÐAN DAG Á FÍNUSTU VEITINGAHÚSUM LANDSINS.

NORÐLENSKA

Afhending sveinsbréfa

Sveinsbréfaafhending fyrir árið 2001 fór fram á sýningunni Matur 2002 í Smáranum, sunnudaginn 21. apríl sl.

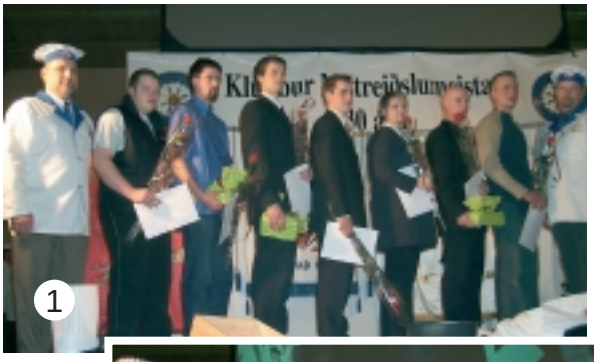
Umgjörðin um sveinsbréfaafhendinguna var um margt sérstök þar sem hún fór fram á keppnissvæði greinanna, en heppnaðist vel að mati aðstandenda. Alls voru afhent 47 sveinsbréf sem skiptast þannig á milli greina: Í bakaraiðn fengu 11 sveinar bréfin afhent, 10 sveinar í framreiðslu, 9 sveinar í kjötiðn og 17 sveinar í matreiðslu.

Verðlaun fyrir bestan árangur í matreiðslu hlutu: Sigurður Helgason, Hinrik Ingi Guðbjargarson og Ólafur Helgi Kristjánsson.

Verðlaun fyrir bestan árangur í framreiðslu hlutu: Ómar Þór Nielsen, Einar Kristjánsson og Elín Ása Magnúsdóttir.

Verðlaun fyrir bestan árangur í bakaraiðn hlutu: Björn Albertsson og Sigurður Elvar Baldvinsson.

Verðlaun fyrir bestan árangur í kjötiðn hlutu: Bergur Sverrisson, Sigurjón Gíslason og Guðni Þorri Helgason.



1) sveinar í kjötiðn 2) sveinar í framreiðslu 3) sveinar í matreiðslu 4) sveinar í framreiðslu

Meðlagsgreiðendur

Meðlagsgreiðendur, vinsamlegast gerið skil hið fyrsta og forðist vexti og kostnað.

Innheimtustofnun sveitarfélaga
Lágmúla 9, 108 Reykjavík
Sími 568 6099 - Fax 568 6299

Landssamtök sauðfjárbænda

Veitingahúsið Menam
Eyrarvegi 8 Selfossi

Vélstjórafélag Íslands

Norræna Nemakeppnin í matreiðslu og framreiðslu 2002

Norræna Nemakeppnin árið 2002 var haldin í Finnlandi dagana 12. - 14. apríl síðastliðinn. Lið Íslands í framreiðslu og matreiðslu lenti í þriðja sæti að þessu sinni. Keppnin var fjölþætt og spennandi að venju. Matreiðslunemar kepptu í undirbúnum matseðli og „Mystery Basket“ sem byggist á því að þeir fá fulla körfu af hráefni og verkefnið var að elda þriggja rétta málsverð óundirbúið. Fagþekking nemanna var einnig prófuð í skriflegu prófi. Verkefni framreiðslunema var borðlagning fyrir 6 manns, framreiðsla, keppt var í fyrirskurði og eldsteikingu. Keppt var í blöndun áfengra og óáfengra drykkja, vínþekkingu og vínfræðum. Nemarnir fóru einnig í bóklegt fagpróf og keppt var í blómaskreytingum. Íslensku þátttakendurnir í matreiðslu voru þeir Sigurður R. Ásgeirsson Hótel Sögu og Daníel Ingi Jóhannsson Perlunni og í framreiðslu kepptu þeir Snæbjörn Árnason frá Hótel Sögu og Ingvar Rafn Þorvaldsson frá Hótel Holti.

Keppendur ásamt þjálfurum

Einn af þeim réttum sem metreiðslumenn fóru með til keppni

Eldsteiking æfð

SORPKVÖRN Nýjung á Íslandi!

Hreinleg örugg og þægileg

Ertu í vandræðum með sorpið? • Viltu hafa eldhúsið hreint?
Ertu orðin(n) leið(ur) á að fara út með illa lyktandi sorppoka?

Sorpkvarnir eru einfaldar í uppsetningu og öruggar í notkun
Eigum til sorpkvarnir bæði fyrir heimili og veitingahús

Frekari upplýsingar eru veittar hjá Kvörnum ehf.

KVARNIR

Model 45 240v 50hz	22.672,-
Model 55 240v 50hz	25.768,-
Model 65 240v 50hz	50.212,-
Model 75 240v 50hz	74.249,-

Umboðs og heildverslun s: 564 6070

Sölustaðir:
Baðstofan - Byko - Friform - Húsasmiðjan - Pfaff - Raftækjaverslun Íslands - Vatnsvirkinn

Grand Marnier
“Trophy”

Pykkvabæjar
KARTÖFLUVERKSMIÐJA PYKKVABÆJAR HF.
SÍMI 564-1155 - FAX 564-1235

Afslættir

Undanfarin ár hafa MATVÍSfélagar fengið 10% afslátt hjá **Mími Tómstundaskólanum.** Breyting verður nú á þessu í þá veru að eftirleiðis mun Fræðsluráð hótel- og matvælagreina og MATVÍS endurgreiða 20% gegn frumriti reiknings og viðurkenningaskjali að námskeiði loknu.

Tölvuskólar
Tölvuskóli Reykjavíkur veitir MATVÍSfélögum 25% afsláttur af tölvunámskeiðum.

Gisting
MATVÍS hefur gert samning við Hótel Vík um gistingu fyrir MATVÍSfélaga yfir veturinn 2001-2002.
Hótel Vík, Síðumúla 19 108 Reykjavík Is
Sími 588-5588
Morgunmatur og vsk eru innifalinn.

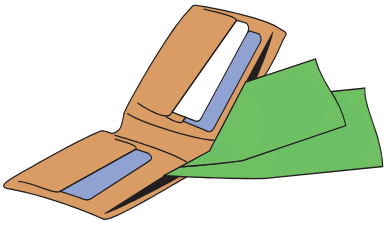
Verðin fyrir		**1 nótt**	**2 nætur**	**3 nætur e.fl.**
Einn	Kr.	4.500	4.200	3.900
Tvo	Kr.	6.500	5.900	5.500

Verð á aukarúmi kr. 1500.- per nótt.
Munið eftir félagsskirteinunum.

Orlofsuppbót 2002

Samkvæmt niðurstöðum launanefndar um endurskoðun samninga skal orlofsuppbót 2002 vera eftirfarandi:

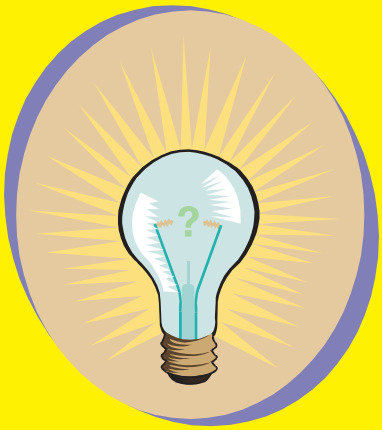
Sveinar	**20.300**
Nemar	**15.300**



Bændasamtök Íslands

Spurt og svarað

Á vefsíðu MATVÍS, www.matvis.is er hlekkur sem heitir Spurt og svarað. Þar geta MATVÍS félagar sent inn spurningar og fengið svör frá starfsmönnum MATVÍS eða forsvarsmönnum fagfélaganna. Fyrirspyrjendur ráða því síðan sjálfi hvort þeir vilja að spurningin birtist undir nafni eða ekki.



www.matvis.is

HÓTEL HOLT

Njótið hins besta í íslenskri matargerðarlist og veitingaþjónustu.

Fjórir verðlaunahafar af sex á Matur 2002 eru starfsmenn á Hótel Holti.

Framreiðslumaður ársins 2002
Sigmar Örn Ingólfsson, yfirframreiðslumaður á Hótel Holti

Matreiðslumaður ársins 2002
Ragnar Ómarsson, yfirmatreiðslumaður á Hótel Holti

SS Matreiðslunemi ársins 2002
Gunnar David Chan, við nám á Hótel Holti

Framreiðslunemi ársins 2002
Bjarnheiður Hauksdóttir, við nám á Hótel Holti

VEISLUBORÐ ÁRSINS 2002

Verðlaunamatseðill

RAGNARS ÓMARSSONAR, MATREIÐSLUMANNS ÁRSINS 2002

Steikt barrasterrína með humri og saffransósu

Steiktur kálfalærvöðvi og kálfalifrarpylsa
með kremuðum villisveppum og madeirasósu

Mandjara súkkulaðifraud
með blæjuberjum og náttarterti

Verð: 5.900 kr.

HÓTEL HOLT
BERGSTAÐASTRÆTI 37 • SÍMI: 552 5700 • FAX: 562 3025 • E-MAIL: holt@holt.is • http://www.holt.is

Komdu í sund