



FRÉTTABRÉF

Matvæla- og veitingasamband Íslands • 1.tbl. 8.árg. 2003



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 smjörlíki
Blandið öllu saman og hrærið.
Bakið við 200°C.

Krem:

2 1/2 bolli flórsykur
2 msk brætt AKRA smjörlíki
1/2 bolli kakó
6 msk sterkt kaffi
örlítuð salt

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

Transfitusýrur í nýja AKRA jurtasmjörlíkinu eru undir 1%.

1) Rít Manneldisráðs Íslands 1994 um manneldismarkmið 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

Niels Sigurður Olgeirsson,
niels@matvis.is
Þorsteinn Gunnarsson,
steini@matvis.is
Edda Stefánsdóttir,
edda@matvis.is

Fræðsluráð hótél- og matvælagreina,

Stórhöfða 31,

Ólafur Jónsson
olafur@fhm.is
Sími: 580 5200

Sígmundur 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.

Ritstjóri:

Þorsteinn Gunnarsson

Ábyrgðarmaður:

Niels S. Olgeirsson

Útgáfustjórn og auglýsingar:

Hænisr sf. Ármúla 36,
108 Reykjavík,
sími 533 1850,
bréfsími 533 1855,
utgafa@haenir.is.

Prentvinnsla:

Gutenberg.
Síðumúli 16,
108 Reykjavík,
sími 545 4400,
bjarki@gutenberg.is

Prófarkalestur:

Vala S. Valdimarsdóttir

www.matvis.is

Kjarasamningar við Reykjavíkurborg og fjármálaráðherra



Það hefur orðið mikil fjölgun matreiðslumanna og matartækna hjá Reykjavíkurborg og ríkinu síðustu misseri. Þessir aðilar hafa allir verið í sínu fagfélagi frá því þeir luku námi, sumir hverjir í 35 ár. Þegar þeir svo hefja störf fyrir Reykjavíkurborg eða ríkið er þeim meinað að vera áfram í sínu félagi, settir í Eflingu stéttarfélag, Starfsmannafélag Reykjavíkurborgar eða Starfsmannafélag ríkisins. Við þessa valdniðslu una þessir aðilar illa og hafa hver um sig verið að reyna að fá að vera í sínu félagi. Svörin sem okkar menn fá eru „þá þarft þú bara að fá þér vinnu annars staðar.“

Undanfarna mánuði hefur Matvæla- og veitingasamband Íslands verið að reyna að fá fund með fulltrúa frá Reykjavíkurborg til þess að ræða kjarasamning vegna matreiðslumanna og matartækna sem starfa hjá borginni. Á sama tíma höfum við verið að gera svipaða tilraun gagnvar Fjármálaráðherra fyrir hönd ríkissjóðs vegna þessara sömu starfsstétta sem vinna hjá ríkinu. Þaðan kemur ekki einu sinni svar.

Í janúar sl. var haldinn fjölmennur fundur í húsakynnum MATVÍS með matartæknum og matreiðslumönnum sem starfa hjá ríki og borg. Þar kom fram mikil ákveðni og samstaða. Fundarmenn lýstu sig reiðubúna til að gera hvað sem þyrfti svo þeir fengju að vera félagar í aðildarfélagi innan MATVÍS.

Skólastjórnendur gera kröfu til menntunar þeirra sem eru að matreiða fyrir nemendur og kennara á sama hátt og þeir gera kröfur um menntun þeirra sem eiga að uppfærða börnin. Foreldrar sem eru að versla máltíðir fyrir börnin sín í skólastofnunum eða á dagheimilum ætlast að sjálfsögðu til að fagmenntun sé að baki þeirra sem bera ábyrgðina á fæði barnanna á meðan þau eru í vistun opinberra aðila.

MATVÍS er að kanna til hvaða aðgerða hægt sé að grípa, til þess að knýja fram kjarasamning við þessa aðila. Við höfum yfirleitt verið seinir til vandræða en þegar við erum ekki virtir viðlits í hálf ári er fokið í flest skjól.

Niels S. Olgeirsson

Efnisyfirlit

Vangaveltur formanns	4	Námskeið um hlutverk lífeyrissjóða	20
Innra eftirlit	6	Sveinsprófsnefndir	21
Frægðarför til Frakklands	8	Kondítórnir í landsliðinu	22
Matvís golf	12	Aðalfundur PAM í Finnlandi	24
Fræðslumál	14	Krossgátan	26
Keppni kökugerðarmanna	17	Heilsuhornið	27
Kaka ársins	18	Nemi ársins í bakstri 2002	30

Vangaveltur formanns!

Deyjandi stéttir eða hvað?

Er það von að ég spyrji sjálfan mig að því hvort íslenska bakarastéttin sé að deyja út? Sorglegar staðreyndir blasa við þegar litið er á þær tölur sem segja að á síðustu 5-6 árum hafi bakaranemum fækkað um 50%, þ.e. á vorönn '99 voru 68 nemar, haustönn '99 70 nemar, en á haustönn '02 eru þeir orðnir 31. Þetta er rosalegt!

Með þessum nemafjölda er ekki auðvelt að halda uppi hágæðakennslu í deildum sem reiknað er út að þurfi 15 nema á önn, eigi það að reka sig. Margar eru sjálfsgat ástæðurnar fyrir því að þetta er svona og engin töfralausn er á þessu vandamáli frekar en öðru.

Mín tillaga er hins vegar sú að við gerum eitthvað meira. Höldum keppni og sýningar, þar sem bakarar og kókugerðarmenn, og konur, sýna og æfa fagleg vinnubrögð og búa til hin ýmsu listaverk úr þeim aragrúa af hráefnum sem við notum dagsdaglega.

Nú, það er ekki eins og ekkert sé um að vera. Ef við lítum til síðasta árs voru bara þó nokkuð góðir punktar, eins og keppni LABAK um köku ársins, sem þótti takast ágætlega, nemakeppni Kornax, sem er virkilega skemmtileg og ögrandi og Íslandsmeistarakeppni í kókuskreytingu. Þar fyrir utan eru tveir af okkar bestu kókugerðarmönnum að gera það mjög gott með kokkalandslíðinu.

Þrjú kókugerðarmenn tóku þátt í súkkulaðikeppni í Danmörku, sem var undankeppni fyrir stærri keppni, sem



Ásgeir Þór Tómasson

haldin verður í vor í Belgíu. Einn okkar manna, Hafliði Ragnarsson, vann sér þátttökurétt í úrslitakeppninni í maí 2003, svo að dauðir erum við nú ekki.

Eins og sést á þessari upptalningu er ýmislegt um að vera sem gjarnan má

gera meira af, og hlýtur það að vera skylda fagfélags að efla sitt fag með jákvæðu hugarfari og fagmennsku að leiðarljósi.

Mörgum finnst skrítið og jafnvel fáránlegt að standa í öllu þessu veseni, sem fylgir því að taka þátt í keppnum, og skilja ekki tilganginn. Tilgangurinn er einfaldlega að læra meira en maður kann.

Ættum við að stofna bakaralandslíð og skreppa til Ástralíu?

Án gríns auglýsi ég hér með eftir áhugasömum fagmönnum sem hefðu áhuga á að hittast einu sinn eða oft og ræða og fræðast um hluti eins og keppni, (hverskonar brauð, kökur, súkkulaði o.s.frv.), betri brauð, betri kökur, BETRI LAUN. Við erum fagmenn framtíðarinnar, ekki satt?

Ásgeir Þór Tómasson



Da Vinci sýróp -ómótstæðilegt í kaffidrykki-

Við bjóðum yfir 20 tegundir af Da Vinci sýrópinu sem er sérlega gott í kaffi og aðra drykki. Einnig höfum við þykkan súkkulaði- og karamellusúsar í 2,5l umbúðum og henta þær vel í bakstur og matargerð. Hafðu samband og við sendum þér prufur um hæð.



-glampandi gott!
www.kaffitar.is
Kaffibrennsla s. 421 2700

Samráð

Íhugi vinnuveitandi hópuppsagnir skal, áður en til uppsagna kemur, hafa samráð við trúnaðarmenn viðkomandi stéttarféлага til að leita leiða til að komast hjá uppsögnum að svo miklu leyti sem mögulegt er og draga úr afleiðingum þeirra. Þar sem trúnaðarmenn eru ekki til staðar skal hafa samráð við fulltrúa starfsmanna.

Trúnaðarmenn skulu þá eiga rétt á að fá upplýsingar, sem máli skipta um fyrirhugaðar uppsagnir, einkum ástæður uppsagna, fjölda starfsmanna sem til stendur að segja upp og hvenær uppsagnirnar komi til framkvæmda.



TRYGGIR
ÖRUGGAN
BAKSTUR

Matartæknar



Ég vil byrja á því að óska okkur til hamingju með inngönguna í MATVÍS. Ég tel þetta vera mikil tímamót fyrir okkur matartækna. Inngangan í MATVÍS kemur

okkur að gagni á ýmsan máta. Við komum til með að hafa eitthvað að segja sem snýr að náminu, launamálum og faginu sjálfu. Í MATVÍS eru saman komin öll

stéttafélög sem starfa í matvælageiranum og hvað er betra en að vera undir sömu regnhlíf? Þarna eru allar upplýsingar aðgengilegar og fagfólk á hverju strái ef okkur vantar. Það er góð tilhugsun að geta loks verið í sambandi stéttarfélaganna í matvælagreinum. Eftirleiðis skiptir það ekki máli hvar matartæknir starfar, hann verður alltaf í sama félagi en þarf ekki að sitja undir því að vera settur í eitthvað félag sem að hentar vinnuveitanda.

Félagsmenn góðir, þið ættuð að kynna ykkur hvað Matvís hefur uppá að bjóða, skoðið heimasíðuna eða hringið og spjallið við þau á skrifstofunni. Það er ekki bjart útlit fyrir fjölgun í matartæknastéttinni, fækkun nemenda í skólanum er mikil. Það kom enginn nýr inn hvorki á haustönn né vorönn. En verið er að vinna nýja námskrá og með tilkomu hennar á vonandi eftir að glæðast hjá iðngreinunum, því það eru ekki bara matartæknar sem eiga undir högg að sækja.

Þuríður Helga Guðbrandsdóttir



Innra eftirlit

irlits í matvælafyrirtækjum sem hófst 2003.

Kynning og eftirfylgni með átakinu meðal matvælafyrirtækja er í höndum Heilbrigðiseftirlits sveitafélaga.

Á vef Hollustuverndar er vefsvæði tileinkað innra eftirliti og þar er m.a. að finna fyrrnefnda bæklinga.

Slóðin er <http://www.hollver.is/innraeftirlit>

Matvælasvið Hollustuverndar ríkisins, sem um áramót varð hluti nýrrar stofnunar sem ber heitið Umhverfisstofnun, hefur gefið út bæklinga um innra eftirlit matvælafyrirtækja.

Útgáfan er liður í átaki stofnunarinnar og Heilbrigðiseftirlits sveitafélaga um innleiðingu innra eftirlits.

Heilbrigðiseftirlit bæklinga.

Listar uppstillinganefnda

Með þessu fréttabréfi eru listar uppstillinganefnda félaganna. Það er rétt að benda á að þessir listar eru settir upp miðað við lögin eins og þau eru í dag. Listarnir koma hins vegar til með að breytast mikið ef lagabreytingar verða samþykktar. Breytingin er þó eingöngu í því fólgin að stjórnir verða minni og færri embætti sem kosið er í hjá hverju félagi fyrir sig, þar sem þau flytjast yfir í stærra samstarf, þ.e. MATVÍS. Uppstillingarnefndir hafa skilað inn tveimur listum, en aðeins annar sendur út. Hinn listann er hægt að fá á skrifstofu MATVÍS ef menn vilja kynna sér hann frekar fyrir aðalfundina.



Sigurlið Nóatúns.



Norðlenska, söludeild lentu í 2. sæti.



Ferskir lentu í 3. sæti.

Knattspyrnumót kjötvinnsla

Hið árlega kjötvinnslumót var haldið á Hvolsvelli þann 11. janúar

Úrslit mótsins urðu eftirfarandi:

1. sæti Nóatún
2. sæti Norðlenska, söludeild
3. sæti Ferskir kjúklingar

Í úrslitaleiknum milli Nóatúns og Norðlenska sigraði Nóatún 6-0 en þess ber að geta að aðeins fimm leikmenn léku í liði hinna sigruðu.

Í leiknum um þriðja sætið vann lið Ferskra kjúklinga lið Kjötbankans í vítaspynukeppni.



Ostur er hagkvæmur kostur





Björgvín t.h. ásamt Daniel Inga aðstoðarmanni sínum.

Bocus d'or-matreiðslukeppnin

Frægðarför til Frakklands



■ Ljósmyndir: Motiv/Jón Svavarsson

Vart þarf að kynna Bocus d'or-matreiðslukeppnina fyrir nokkrum áhugamanni um mat og matargerð. En þessi firnasterka keppni hefur oft verið kölluð heimsmeistarakeppni einstaklinga í matreiðslu. Keppnin er kennd við einn

frægasta matreiðslumann okkar tíma, nefnilega sjálfan Paul Bocus, sem er lifandi goðsögn í matreiðslunni um allan heim, svo ekki sé talað um Frakkland þar sem hann er í guðatölu. Þó að aldurinn sé farinn að færast yfir er hann enn virkur í faginu og rekur þriggja stjörnu Michelin-stað rétt fyrir utan Lyon.

Keppnin sjálf er gríðarlega erfið og krefst mikils undirbúnings, dæmi eru um að keppendur hafi ekki gert neitt annað en að æfa sig í tvö ár fyrir keppni, sem er fínt ef einhver er tilbúinn að borga brúsann. Mikil ásókn er í að fá að taka þátt í þessari keppni og það þarf að fara í gegnum langt ferli áður en viðkomandi þjóð og keppanda er boðið að taka þátt. 24 þátttakendur frá jafn mörg-

um þjóðum taka þátt í hvert sinn. Keppt er í "köldu stykki" sem borið er fram á stóru fati og er mikið atriði að fatið sé sem glæsilegast. Í þeim tilgangi er maturinn eða meðlætið oft skreytt eða látið á allskyns sérsmiðaða silfurmuni til að undirstrika glæsileika matarins. Þegar allt kemur til alls er maturinn þó dæmdur út frá bragði, samsetningu og vinnu, þ.e. hversu mikil vinna er á bak við hvern einstakan hlut á fatinu. Framsetning hefur líka mikið að segja enda er það alþekkt úr matreiðslunni að augað þurfi fyrst að samþykkja matinn áður en bragðlaukarnir fá að dæma hann.

Í nýafstaðinni keppni var norskur sjóbirtingur í kalda matnum en franskur nautalundur sem heitur aðalréttur. Mikil barátta er allajafna meðal einstakra þjóða og fyrirtækja að koma sinni vöru að í þessari keppni, þar sem það þykir





Stuð á þöllumum.

mikill heiður og viðurkenning fyrir gæði viðkomandi vöru að vera valin til að láta fremstu matreiðslumenn heimsins spreyta sig á. Hver keppandi hefur tvo nema sem aðstoðarmenn og æfa þeir með keppandanum á undirbúningstím- anum.

Ísland tók í fyrsta sinn þátt í keppninni '99 þegar Sturla Birgisson reið á vaðið og með þrotlausri vinnu og hörku náði hann fimmta sæti sem er einstakt fyrir smáþjóð

sem var að taka þátt í fyrsta sinn. Þátt- taka Sturlu hafði langan aðdraganda og má rekja það allt aftur til ársins '92 þegar Bjarki Hilmarsson fór fyrst að grennslast fyrir um þátttökuskilyrði í keppninni. Fékk hann þau svör að sú þjóð sem byggði á þátttöku yrði a.m.k. að hafa keppni um matreiðslumann ársins, sem má segja að hafi verið upphafið að þeirri keppni hér á landi. Alkunna er að Bjarki er upphafsmaðurinn að þeirri keppni og

frankvæmdastjóri hennar frá upphafi. Hákon Már Örvarsson var síðan okkar fulltrúi í keppninni 2001 og náði hann þeim einstaka árangri að vera í þriðja sæti og fá þar með nafn sitt feitletrað í sögu þessarar keppni og einnig grafið á skjöld sem steypdur er í stéttina fyrir framan að- urnefndan veitingastað Paul Bocuse. Það var því mikil pressa á hinum unga kandiðat Íslands, Björgvini Myrðal, að halda uppi heiðri lands og þjóðar í keppninni 2003. Í ársbyrjun 2002 valdi Klúbbur Matreiðslumeistara Björgvin til að taka þátt í keppninni fyrir okkar hönd og hófst hann þegar handa við undirbún- ing. Um haustið hætti Björgvin að vinna og sneri sér alfarið að æfingum fram í lok desember en þá flutti hann sig um set til Frakklands til Íslandsvinarins Philip Gir- ardon sem á og rekur einnar stjórnú Michelin-staðinn Clairfontain sem er staðsettur rétt fyrir utan Lyon. Philip var bæði Sturlu og Hákonu til aðstoðar við undirbúning þegar þeir tóku þátt. Björg- vin æfði stíft síðustu vikurnar fyrir keppnina undir stjórn hans og náði að fínþússa vinnubrögðin og útlitið áður en stóra stundin rann upp þann 27. janúar.

Skemmt er frá því að segja að Björg- vin náði 9. sæti sem er frábær árangur fyrir þennan yngsta keppanda sem tók þátt í keppninni. Með þessum árangri náði Ísland að skjóta aftur fyrir sig þjóð- um sem hafa gríðarlega sterka matar- menningu og eru að auki margfalt stærri en við. Björgvin sýndi þarna aftur og sannaði að hann er fagmáður á heims- mælikvarða. Athyglisvert er þó við úrslit keppinnar að allar norðurlandþjóðir- ar eru í topp 10 sem hlýtur að teljast góður árangur. Þjóðirnar í fyrstu 10 sæt- unum þurfa ekki að sækja um þátttöku næst heldur verða þær sjálfkrafa þátttak- endur 2005. Norðmenn urðu í fyrsta sæti þetta árið enda með gríðarlegt fjármagn og stuðning á bak við sig, Frakkland í öðru sæti og Þýskaland í þriðja.

Þátttaka í keppni sem þessari er gríð- arlega kostnaðarsöm og kostar fleiri milljónir en marga grunar. Klúbbur mat- reiðslumeistara gæti aldrei staðið undir slíkum rekstri nema hafa dygga stuð- ingismenn sem skilja hversu mikilvægt er fyrir okkur sem ferðamannaland og mat- vælaframleiðendur að taka þátt í alþjóð- legum keppnum. Þessi glæsilegi árangur hefði aldrei náðst nema vegna þess að klúbburinn á dygga stuðningsaðila eins og Ísberg, GV-Heildverslun að ógleymd- um risunum í íslenskum sjávarútvegi og



Ofan: Nautið borið fram.

Vinstri: Björgvin að „transera“ nautið.

Neðan: Sjóbirtingur.



sjávarútvegsráðherra sem leiddi þá saman og í raun gerði þátttöku okkar mögulega.

Klúbbur Matreiðslumeistara skipulagði hópferð til Lyon til að styðja duglega við bakið á okkar manni. Í þeim hópi voru meðal annars sjávarútvegsráðherra Árni Mathiesen og aðstoðarmaður, fulltrúi útflutningsráðs og einnig frá SÍF og SH. Því að til stendur að koma íslenskum fiski að í keppninni 2005 og dugir þá ekkert minna

en ráðherra sjávarútvegsmála til að sýna forráðamönnum keppninnar að alvara sé á bak við málið.

Óhætt er að segja að framtíðin sé björt fyrir íslenska matreiðslumenn þar sem við höfum enn einu sinni sannað að við erum í hópi þeirra bestu í heiminum. Svo ekki sé talað um ef íslenskur fiskur verður notaður í næstu keppni.

Auk þess að senda keppanda í Bocus d'or-keppnina gerir klúbburinn út landslið

Íslands í matreiðslu auk ungliðalandsliðs og stendur fyrir keppninni um matreiðslumann ársins. Allt er þetta gert í þeim tilgangi og trú að þátttaka í keppnum skili þekkingu, metnaði, reynslu og áhuga sem smitast út í fagið öllum til heilla. Klúbburinn er þegar farinn að svipast um eftir keppanda fyrir Bocus d'or 2005.

Með kveðju,
stjórn Klúbbs Matreiðslumeistara.

Matvís golf

Hið árlega golfmót MATVÍS verður haldið um miðjan júní n.k. Leikstaður hefur enn ekki verið ákveðinn en staður og stund verða auglýst í fréttabréfi MATVÍS sem út kemur í lok maímánaðar.

Pegar að MATVÍS fór af stað með golfmót var ákveðið að þau skyldi halda til skiptis um helgi og í miðri viku. Þetta var gert til að jafnræði fengist milli ólíks vinnutíma aðildarfélaga MATVÍS.

En síðan eru liðin mörg ár og miklar breytingar hafa orðið í golfheiminum. Æ erfiðara er orðið að fá inni með mót og að komast að um helgar er nánast útlokað nema að greiða himinháar upphæðir fyrir.

Við höfum haft það form á að þeir sem að spila greiði valla-gjald og MATVÍS sjái síðan um veitingar og flutning til og frá keppnisstað. Það er álit golfnefndar MATVÍS að ekki sé gerlegt að rukka leikmenn um 4-6 þúsund krónur fyrir hringinn og því hefur verið ákveðið að halda mótið í miðri viku og eins og fyrir segir verður mótið auglýst betur í maíblaði sambandsins.



Sigurveggarar í golfi.

Frá vinstri Guðbjörn Gunnar Jónsson, 3. sæti, Þorsteinn Ragnarsson, 1. sæti, Hermann Þór Marinósson, 2. sæti.



*Alltaf eitthvað nýtt
fyrir fagmanninn.
Markmið okkar eru
gæði og góð þjónusta.
Sjón er sögu ríkari.*

Ávallt heitt á könnunni.

HEILDVERSLUN EHF

MÍÐHRAUNI 16 • 210 GARÐABÆR • SÍMI: 555 60 40

FAX: 555 60 46 • E-MAIL: WWW.GV@GVHEILD.IS



les vergers
boiron
Ávaxtapurre



janúar 2003

Sveinspróf í matvælagreinum

Sveinspróf í framreiðslu var haldið 6.-9. janúar síðastliðinn. Í þetta sinni þreyttu fjórir nemar prófið og luku þeir allir. Þeir eru:

Axel Rafn Guðmundsson	Skólabrú
Gunnar Jóhannesson	Sommelier
Michael Frank Rúnar Chiodo	Hótel Saga
Serguei Kouznetsov	Veitingahúsið Einar Ben

Prófið var eftirfarandi:
Hátíðarkvöldverður fyrir sex gesti ásamt blómaskreytingu.
Fjögurra rétta kvöldverður og kaffi/te ásamt vínnum.
Prófað var í umhellingu, vinnu í vinstúku, eldsteikingu og fyrir-
skurði og einnig var skriflegt próf.

Sveinspróf í kjötið var haldið 6.-9. janúar síðastliðinn. Í þetta sinni þreyttu sex nemar prófið og luku þeir allir. Þeir eru:

Aðalbjörn Jónsson	Kjötsmiðjan
Bergþór Pálsson	Kjötbankinn
Björn Helgi Karlsson	Sláturfélag Suðurlands
Erlendur Ari Óskarsson	Norðlenska ehf
Sigurður Viðar Hallgrímsson	Norðlenska ehf
Helgi Jóhannesson	Kjarnafæði

Prófið var eftirfarandi:
Að úrbeina nautalæri, hálf svín, heilan dilk og hangikjöt. Að saga dilk til neytendasölu. Setja upp prófsýningu. Að laga pylsur og álegg.
Skriflegt próf.

Sveinspróf í matreiðslu var haldið 6.-9. janúar síðastliðinn. Í þetta sinni þreyttu fjórtán nemar prófið og luku þrettán prófi. Þeir eru:

Albert Egilsson	Grand Hótel
Andri Már Jónsson	Hótel Holt
Ásmundur Rúnar Gylfason	Bautinn
Georg Þór Georgsson	Lækjarbrekka
Gunnar Davíð Chan	Hótel Holt
Gunnar Þ. Sumarliðason	Varnarliðið
Hlynur Guðmundsson	Brasserie Borg
Ívar Þormarsson	Potturinn og Pannan
Jakob Vilhjálmur Arnarson	Bautinn
Kristín Anna Guðjónsdóttir	Hornið
Óskar Hafnfjörð Gunnarsson	Hornið
Ragnar Jón Hjartarson	Brasserie Borg
Sigurður Ívar Sigurðsson	Perlan

Prófverkefnið var:
Heitur fjögurra rétta matseðill:

Spínat og ricotta fyllt Canneloni með basilolíu.
Porskur með cous cous að hætti nemans.
Heilsteiktur nauta- afturhryggur "Bordelaise" með haricot vert, gulrótum "julienne" og "pomme anne"
Epla "tarte" að hætti nemans.

Kalda stykkið: Villigæsapaté í degi, laxatimbali með fyllingu, spergilkáls- og gulrótar terrines, kjúklingaleggur með fyllingu, skelfisk-pylsa og frjálst val.
Skriflegt próf.

Við óskum þeim til hamingju með árangurinn og óskum þeim alls hins besta.

Fræðslumál

í matvæla- og veitingagreinum

Fræðsluráð hótél- og matvælagreina hefur frá árinu 1999 annast sveinspróf og námssamninga í umboði menntamálaráðuneytisins. Þetta verkefni er mikilvægt og gefur Fræðsluráðinu færi á að fylgjast náið með nýskráningum og nemendafjölda í greinunum á hverjum tíma og svo fjölda útskrifaðra nema í matreiðslu, framreiðslu, bakaraiðn og kjötiðn á hverju ári.

Á síðustu árum hefur nemendum fækkað í löggiltum iðngreinum og hafa okkar greinar ekki farið varhluta af því. Nemendafjöldi í matvæla- og veitingagreinum hefur sveiflast nokkuð á milli ára í gegnum tíðina en nú veldur nemendafækkun í kjötiðn, bakstri og framreiðslu nokkrum áhyggjum. Mikil fækkun nemenda gerir skipulag kennslu snúnara í Hótel- og matvælasólunum og nú er svo komið að skólinn hefur þurft að fresta kennslu í einstaka bekkjum í framreiðslu og kjötiðn. Ekki þarf að taka fram að afleiðingarnar af frestun kennslu í Hótel- og matvælasólunum setja bæði nemendur og fyrirtækin sem sinna kennslu þeirra í ákveðna óvissu.

Starfsgreinaráð matvæla- og veitingagreina og Fræðsluráðið hafa einsett sér að bregðast við þessum aðstæðum með því að auðvelda enn frekar aðgengi nemenda að námi í matvæla- og veitingagreinum og fjölga stuttum námsleiðum.

Símenntun

Umhverfi okkar breytist hratt, áherslur breytast og nýjar kröfur eru gerðar til starfsmanna í matvæla- og veitingagreinum ekkert síður en í öðrum greinum. Símenntun snýst um að „læra allt lífið“ og mikilvægt að starfsfólk í okkar greinum tileinki sér þetta viðhorf en hafi jafnframt opin tækifæri til þess að sækja námskeið og símenntun við hæfi. Fræðsluráð hótél- og matvælagreina og Hótel- og matvælasólunum í Kópavogi stofnuðu saman rekstrarfélagið Sæmund Fróða í þeim tilgangi að auka samvinnu og samstarf um símenntun í matvæla- og veitingagreinum. Námskeið á vegum Sæmundar Fróða hófust sl. haust og nú liggur fyrir dagskrá að námskeiðum á



vorönn 2003. Námskeiðin eru auglýst á heimasíðu Fræðsluráðsins www.fhm.is og hvetjum við alla til þess að líta við á heimasíðunni og kynna sér framboð námskeiða núna í vor.

Námskrár

Starfsgreinaráð matvæla- og veitingagreina skilaði skýrslu til menntamálaráðuneytisins fyrir rétt rúmlega ári síðan eða 15. febrúar 2002. Skýrslan er vistuð í heild sinni á heimasíðu Fræðsluráðsins, www.fhm.is. Starfsgreinaráðið stendur í samningum við ráðuneytið um vinnu við námskrár en gert er ráð fyrir því að nýjar námskrár taki gildi haustið 2004.

Mat á starfsreynslu

Á síðustu árum hefur umræðan um mat á starfsreynslu og óformuðu námi fullorðinna aukist til muna. Fræðsluráð hótél- og matvælagreina telur mikilvægt að bregðast við auknum áhuga fólks á að fá starfsreynslu sína metna og hefur lagt fram ákveðnar tillögur til þess að meta óformað nám og starfsreynslu í matvæla- og veitingagreinum. Nú þegar liggja fyrir tillögur um mat á starfsreynslu í kjötiðngreinum og vilji er til þess að meta nám í öðrum greinum. Markmið mats af þess-

um toga er fyrst og fremst að meta reynslu og þekkingu fullorðinna til styttingar á formlegu skólanámi í matvæla- og veitingagreinum.

Norræna nemakeppnin í framreiðslu og matreiðslu

Í desember sl. gengu forsvarsmenn í SAF og MATVÍS frá samstarfssamningi um Norrænu nemakeppnina í matreiðslu og framreiðslu. Sérstök verkefnastjórn sér um skipulag og framkvæmd keppinnar í umboði SAF og MATVÍS. Í verkefnisstjórn sitja Hákon B. Óttarsson og Kristján Þorsteinsson fyrir hönd SAF, Þorsteinn Gunnarsson og Sigurður Magnússon fyrir hönd MATVÍS auk þess sem Ólafur Jónsson frá FHM situr í verkefnisstjórn. Þjálfarar eru þeir Smári Sæbjörnsson og Þorkell Freyr Sigurðsson. Aðstandendur Norrænu nemakeppinnar leggja áherslu á að þátttaka nema og þjálfun þeirra verði unnin í nánú samstarfi og samvinnu við meistara og veitingahús viðkomandi nema. Nemar sem taka þátt í keppninni eru því á ábyrgð meistara sinna sem fylgjast með þjálfun þeirra og bera ábyrgð á æfingum og ástundun þeirra.

Ólafur Jónsson

Lífræna hornið



Bóndinn í Vallarnesi á Héraði hefur verið að framleiða lífrænt ræktað grænmeti, kartöflur, nuddolíur og korn.

Nú ætlar hann að reyna að kenna þjóðinni að nota bygg í stað hrisgrjóna í grauta, súpur, pottrétti og salöt. Hann er að fara af stað með kynningar í verslunum þar sem hann gefur fólki að smakka brauð og rétti úr bygg.

Um þessar mundir er hann að fara í gang með framleiðslu á tilbúnum grænmetisréttum, byggborgurum, rauðrófubuffum og slíku sem ætlunin er að fari í fyrstu til kynningar í mötuneytum og á veitingastöðum og síðar í verslanir.

ATH

Bakaríið á Þórshöfn

Óskar eftir að ráða
bakarasvein
til starfa.

Þarf að geta unnið
sjálfstætt.

Allar nánari uppl.
gefur Björn í síma
468 1200 eða 864 1208



Hágæða þýskur
vinnufatnaður fyrir
matreiðslumenn
og bakara

Sjáum um
merkingar í jakka

Dragháls 6 · 110 Reykjavík
Sími 595 6200 · Fax 595 6201



Bako ehf





Coupe de monde de la pâtisserie

Heimsmeistarakeppni kökugerðarmanna er án vafa stærsta keppnin í okkar faggrein sem haldin er, en hún er haldin í Lyon í Frakklandi á tveggja ára fresti, samhliða Bocus d'or-keppninni sem er stærsta keppni matreiðslumanna. Nú í janúar var farin ferð á vegum klúbbs Matreiðslumeistara til að fylgjast með og styðja keppanda Íslands, Björgvin Mýrdal, í Bocus d'or. Með í för var ég undirritaður og Ásgeir Sandholt, að sjálfsgöðu fórum við til að styðja Björgvin en einnig í þeim tilgangi að sjá patisserie-keppnina. Ætlunin var að sjá fyrirkomulagið og standardinn á keppninni og afla okkur upplýsinga um hvernig við þyrftum að bera

okkur að svo við gætum tekið þátt árið 2005. Við ræddum við skipuleggjendur og yfirdómara keppinnar og voru þeir spenntir að sjá Íslendinga taka þátt þar sem þeir hafa séð árangur Matreiðslumanna okkar í Bocus d'or og öðrum alþjóðlegum keppnum.

Keppendur eru þrír frá hverju landi og sér hver þeirra um ákveðinn hlut:

Sykurstykki og með því fylgir terta.

Súkkulaðistykki og með því fylgir desertdiskur.

Ísskúlpútur og með því fylgir ísterta.

Allt er þetta gert frá grunni á staðnum á aðeins átta klukkutímum.

Það er óhætt að segja að þetta voru ótrúleg stykki, mörg hver, en þó viljum við meina að við áttum fullt erindi til þátttöku. Í ár sigruðu Frakkar, Japanir lentu í öðru sæti og Belgar í því þriðja.

Við hittum fulltrúa Svía þarna en þeir stefna einnig á þátttöku 2005 og þeir voru með svipaða fjárhagsáætlun og við en við teljum að þetta muni kosta í kringum fimm milljónir.

Svo nú er bara að byrja að leita að styrktaraðilum og auglýsum við hér með eftir þeim.

■ Grein og ljósmyndir: Hafliði Ragnarsson

Kaka ársins 2003



2. sæti Hafliði Ragnarsson

1. sæti Ásgeir Sandholt



3. sæti Ásgeir Þór

Keppnin um köku ársins er orðin fastur liður hjá LABAK, (landsamband bakara-meistara) ár hvert. Nú var keppnin haldin í þriðja sinn og tókst með ágætum, og tel ég að menn þurfi ekki að hugsa um hvort þessi keppni verður haldin, heldur hvenær. Rétt til þátttöku hafa allir meðlimir LABAK og eða starfsmenn þeirra. Í ár voru sendar inn 13 tertur til keppni og voru þær hver annarri betri, að mati dómnefndar, og fannst þeim margar spennandi og djarfar hugmyndir bera á góma. Sigurvegarinn í ár er Ásgeir Sandholt, sem einnig átti tertu ársins 2002, með

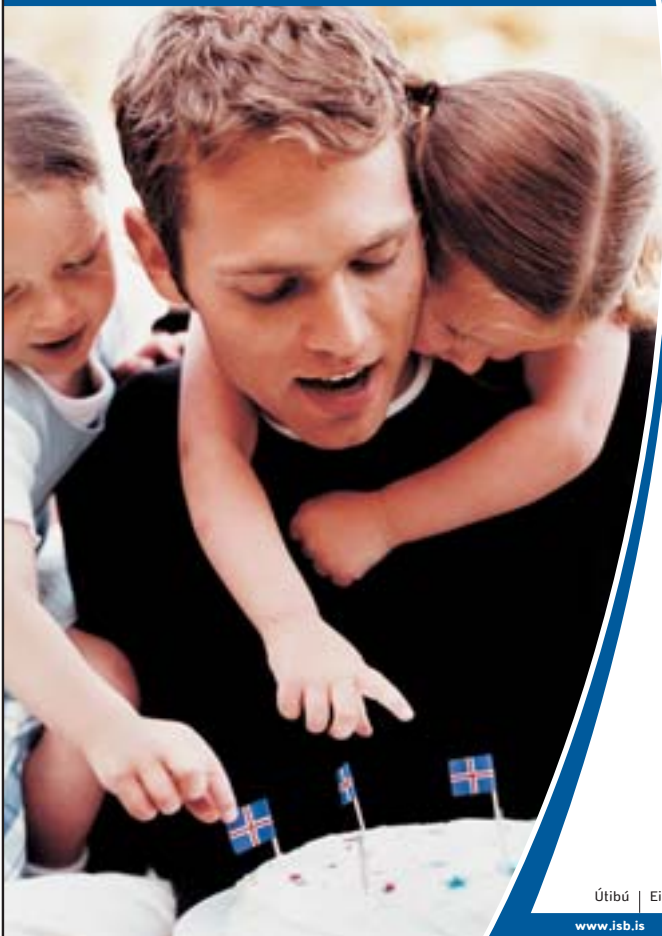
skemmtilegri samsetningu af peru-mousse og Fisherman's friend-kremi, möndlubotnum, heiljúpuð með mjólkursúkkulaði-ganahce. Í öðru sæti var Hafliði Ragnarsson, Mosfellsbakarí, margfaldur Íslandsmeistari í kökuskreytingum og landsliðsmaður í kokkalandslíðinu. Hans terta var með súkkulaði-mousse og hindberjum, heiljúpuð með dökkum súkkulaði-ganahce, en þeir tveir hafa einmitt starfað á þessu ári saman í kokkalandslíðinu, og sýnt snilldartakta

m.a. í Seul síðastliðið sumar og heimsmeistarakeppninni sem var í haust, þar sem þeir nældu sér í gull fyrir sitt verkefni. Í þriðja sæti var terta sem samanstendur af súkkulaði-mousse, passion-mousse og súkkulaðibotni, heiljúpuð í dökkan ganahce, frá Ásgeiri Þór, einnig Sandholt Laugarvegi.

Sú nýbreytni var í undirbúningi fyrir markaðssetningu tertunnar að haldin var sýnikennsla í Hótel- og matvælskólanum, var það þokkalega vel sótt og þótti takast ágætlega. Við getum verið stoltir, með allar þær tillögur sem bárust í þessa keppni, og verður spennandi að sjá hvað framtíðin ber í skauti sér.



Allt fyrir þig!



Vertu með allt á hreinu 2003

Áhyggjuleysi, yfirsýn, frelsi. Það er góð tilfinning að hafa allt á hreinu í fjármálunum. Þá er líka auðveldara að vera með allt á hreinu á öðrum sviðum og ná þannig betri stjórn á tilverunni.

Við hjálpum þér að vera með allt á hreinu í fjármálum.



Útibú | Eignastýring | Eignafjármögnun | Fyrirtækjasvið | Markaðsviðskipti

www.isb.is

Vertu með allt á hreinu!

HVÍTA MÚSD / SÍA

Skipulagsbreytingar innan **MATVÍS**

Undanfarna mánuði hefur verið unnið í endurskoðun á lögum aðildarfélag MATVÍS með endurskipulagningu sambandsins í huga. Allir sem að málinu hafa komið eru sammála um tilganginn. Drög að lögum aðildarfélaganna eru tilbúin í meginráttum.

Yfirlit um tillögur að breytingum Sameiginleg verkefni undir merki MATVÍS

Matvæla- og veitingasamband Íslands. Færa verkalyðsmálin á sameiginlegan vettvang í meira mæli en verið hefur. Samningamálin verða á ábyrgð sambandsins með ákveðinni greinaskiptingu. Trúnaðarmannakerfið verði á verksviði MATVÍS. Almennir félagsfundir sem lúta að kjara- og velferðarmálum verða sameiginlegir. Kveðið verði skýrt á

um réttindi og skyldur MATVÍS gagnvart aðildarfélagunum og einstaka félagsmönnum þeirra.

Ársfundir í stað þinga.

Tillaga er um að æðsta vald sambandsins verði ársfundir í stað þinga á fjögurra ára fresti. Með því er verið að færa æðsta vald sambandsins nær líðandi stundu sem mun augljóslega auka skilvirkni og traust.

Miðstjórn MATVÍS

Miðstjórn verði kosin á ársfundi, formaður og helmingur miðstjórnar annað árið og varaformaður og helmingur miðstjórnar hitt árið. Tryggt verði að öll aðildarfélögin eigi aðila í miðstjórn.

Sambandsstjórn.

Gert er ráð fyrir því að sambandsstjórn verði æðsta vald sambandsins á milli

ársfunda og verði einskonar trúnaðarmannaráð sem komi að þegar mikilvæg mál koma upp.

Sérverkefni undir merki hvers félags

Aðildarfélagin.

Fagmálin verða á ábyrgð hvers félags. Þau halda sína aðalfundi árlega þar sem farið er yfir starfsemi seinasta árs, og kosin stjórn og í sameiginlegar nefndir á vegum MATVÍS. Félagfundir er snúa að fagmálum eru á ábyrgð viðkomandi félags.

Stjórnir.

Stjórnir aðildarfélaganna verða þriggja manna stjórnir. Æðsta vald félags á milli aðalfunda verði fagråd sem samanstandi af þremur mönnum til viðbótar við stjórn. Fagråd kemur í stað trúnaðarmannaráðs viðkomandi félags.

Matreiðslumaður ársins 2003

Keppnin um matreiðslumann ársins 2003 verður haldin á Akureyri helgina 4. til 6. apríl n.k. í Verkmenntaskóla Akureyrar (VMA).

Keppnisrétt hafa þeir sem lokið hafa sveinsprófi í matreiðslu og hafa staðfest þátttöku með greiðslu keppnisgjalds kr. 15.000.- fyrir föstudaginn 14. mars.

Umsóknareyðublöð og keppnisreglur má finna á vef MATVÍS, <http://www.matvis.is> og einnig á vef Freistingar, <http://www.freisting.is>.

Meðfylgjandi

Með blaðinu fylgja að þessu sinni uppstillingalistar félaganna og auglýsingablað vegna leigu orlofshúsa fyrir sumarið 2003.



Hópurinn sem sótti námskeiðið.

Námskeið um „Hlutverk og starfsemi lífeyrissjóða“.

Menningar- og fræðslustofnun Alpýðusambandsins stóð á dögum fyrir námskeiði ætluðu fulltrúum ASÍ í stjórnnum lífeyrissjóða.

Fyrirlesarar, sem voru flestir af færustu mönnum á sviði lífeyrismála sem að völd er á héraendis, fluttu áhugaveð og fræðandi erindi sem munu án nokkurs vafa koma

þeim sem á hlýddu til góða í störfum sínum í stjórnnum lífeyrissjóða.

Námskeiðið var haldið að Hótel Flúðum í Hrunamannahreppi dagana 30. jan. til 1. feb.

Afslættir

Tölvuskólar

Tölvuskóli Reykjavíkur veitir MATVÍSfélögum 25% afslátt af tölvunámskeiðum.

Undanfarin ár hafa MATVÍSfélagar 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 viðurkenningar-skjali að námskeiði loknu.

Samningur við Hótel Vík endurnýjaður

Undanfarin ár hefur MATVÍS verið með samning við: Hótel Vík

Síðumúla 19, Reykjavík, Sími: 588 5588, Símbref: 588 5582, Tölvupóstur: lobby@hotelvik.is.

Félagsmenn MATVÍS hafa nýtt samninginn vel og í vetur gilda eftirfarandi verð:

	1 - 2 nætur	3 nætur eða meira
Herbergið: Kr.	4.800,-*	4.500,-*

*sama verð fyrir eins- og tveggja manna herbergi.

Verð á aukarúmi kr. 1.400 pr. nótt.

Morgunverður og vsk, innifalið.

Tilkynna þarf afsláttarkjör við pöntun og framvísa félagsskírteini við komu.

Samningur þessi gildir frá 16. september 2002 til 30. apríl 2003.

Sveinsprófsnefndir

Menntamálaráðuneytið hefur að tillögu Starfsgreinaráðs skipað í nýjar sveinsprófsnefndir 2002-2006

Framreiðsla

Ólafur Ólafsson, SAF - aðalmaður
Haraldur Halldórsson, SAF - varamaður
Sigmar Örn Ingólfsson, FF - aðalmaður
Kristján Nói Sæmundsson, FF - varamaður
Trausti Víglundsson, án tilnefningar - aðalmaður
Haukur Tryggvason, án tilnefningar - varamaður

Matreiðsla

Jakob Magnússon, SAF - aðalmaður
Elmar Kristjánsson, SAF - varamaður
Bjarki Hilmarsson, FM - aðalmaður
Alfred Ómar Alfredsson, FM - varamaður
Friðrik Sigurðsson, án tilnefningar - aðalmaður
Steinar Davíðsson, án tilnefningar - varamaður

Bakaraiðn

Jóhannes Felixson, LABAK - aðalmaður
Árni Kristinn Magnússon, LABAK - varamaður
Halldór Eiríksson, BSFÍ - aðalmaður
Þór Fannberg Gunnarsson, BSFÍ - varamaður
Ásgeir Þór Tómasson, án tilnefningar - aðalmaður
Hafliði Ragnarsson, án tilnefningar - varamaður

Kjötiðn

Marteinn Sigurðsson, FÍK - aðalmaður
Sigurbjörn Arnar Sigurbjörnsson, FÍK - varamaður
Guðmundur Geirmundsson, SI - aðalmaður
Kristján Kristjánsson, SI - varamaður
Sigmundur G. Sigurjónsson, án tilnefningar - aðalmaður
Óli Þór Hilmarsson, án tilnefningar - varamaður

Beittu öllum
brögðum...



SÍMI 567 4422 - e-mail: katla@katla.is



Faldi fjársjóðurinn

(Kondítórararnir í landsliðinu)

■ Ljósmyndir: Motiv/Jón Svavarsson

Á síðasta ári voru þeir Hafliði Ragnarsson (til hægri á mynd) og Ásgeir Sandholt (til vinstri) fengnir til liðs við Landslið matreiðslumeistara.

Stærsta verkefni ársins var heimsmeistarakeppnin sem haldin var í Lúxemborg í haust.

Þar fóru okkar menn á kostum og náðu besta árangri til þessa í þeim verkefnum sem þeir þurfa að leysa.

Þeirra verkefni voru að sjá um desertinn í þriggja rétta matseðli í heita eldhúsinu og keyra hann fyrir 100 manns.

Kalda borðið skiptist í þrjá flokka og sáu þeir um einn þeirra. Þar þurftu þeir að útbúa:

↳ mismunandi vip deserta

↳ tegundir konfektmola

1 desерт - sex diskur með súningarstykki úr sykri eða súkkulati

Eins og fyrr sagði var árangurinn mjög góður. Þeir fengu Gullstig fyrir desertinn í heita eldhúsinu og Silfurstig fyrir þeirra flokk í kalda borðinu.

Þrátt fyrir að heildarárangur hafi verið Silfurmedalía fyrir heita eldhúsið og Bronsmedalía fyrir kalda borðið stefna menn ótrauðir á fullt hús af gulli á Ólympíuleikunum í Erfurt í Þýskalandi árið 2004, þannig að einhvers staðar þarf að taka til hendinni.

Að sögn Hafliða og Ásgeirs gekk samstarfið við kokkana mjög vel, þetta var skemmtilegur hópur, og vilja þeir þakka stjórn klúbbs matreiðslumeistara gott samstarf.

Einnig kom þeim á óvart hvað margir matreiðslunemar sýndu starfi þeirra mikinn áhuga og óskuðu eftir að fá fylgjast með og aðstoða þá á æfingum og á þeirra vinnustað. Þetta gera þeir kauplaust og af einskærum áhuga til að læra og vita meira um okkar fag.

Þetta mættu bakaranemar taka sér til fyrirmyndar og ég er viss um að þeir eru velkomnir.

Það verður spennandi að fylgjast með hvernig gengur í framtíðinni hjá þessum "ungu fagmönnum".

Meðfylgjandi eru þessar myndir frá keppninni í Lúxemborg, sem skýra sig að mestu sjálfar.

Til hamingju með árangurinn, þið eruð faginu til sóma.



Sameining fyrirtækja

Nú um áramótin sameinuðust heildsölu- og innflutningsfyrirtækin Innnes ehf. og Rydens Kaffi hf. undir merkjum þess fyrrnefnda. Starfsemi Rydens Kaffi auk starfsmanna fluttist því í húsakynni Innnes að Fossaleyni 21 í Grafarvogi.

Ástæða þessarar sameiningar er sú að starfsumhverfi nútímans kallar sífellt á meiri hagræðingu í rekstri, stærri einingar og skilvirkari þjónustu. Stjórnendur fyrirtækjanna telja sig vera betur búna til að uppfylla þessi skilyrði og mæta kröfum markaðarins með þessum samruna.

Heildverslunin Innnes er umboðsaðili fyrir fjölda þekktra vörumerkja, t.d. Hunt's tómátvörur, Orville örbylgjupopp, Wesson mat-

arolíu, Peter Pan hnetusmjör, Tilda hrísgrjón og sósur, Durkee og Tone's krydd, Filippo Berio ólífúolíu, Oilio steikingaolíu, Granini ávaxta- og grænmetissafa, La Choy soja- og súrsætar sósur, Conagra hveiti, Kingsford grillkol, Federici pasta, Swiss Miss kakó, Pascual jóгурt o.fl. Innnes hefur ennfremur umboð fyrir fjölda þekktra vörumerkja í sælgæti, t.d. Toblerone, Milka, Tom's, Pingvin, Ga-Jol, Neuhaus konfekt, Trolli hlaup, Anthon Berg o.fl.

Með sameiningunni er Heildverslunin Innnes því einnig orðin umboðsaðili fyrir Gevalia og Maxwell House kaffi, Maarud snakk, Marabou og Daim súkkulaði, Billy's pizzur, Almondy tertur, Gevalia kryddið o.fl.

Aðalfundur PAM í Finnlandi

Undirrituðum var boðið að sitja fyrsta fulltrúaráðsfund hjá nýju fulltrúaráði PAM í Finnlandi 2002.

Félag starfsfólks í hótél- og veitinga- greinum í Finnlandi sameinaðist verslunarmönnum 2000 og heitir sameinaða félagið Þjónustufagið og er skammstafað PAM á Finnsku. Þegar PAM var stofnað var formaður verslunarmanna, Maj-Len, kosinn formaður og formaður veitingageirans, Jorma, fyrsti varaformaður og ákveðið að næstu kosningar færu fram 2002. Þá var talið að yfirgangstímabilið væri um garð gengið. Báðir þessir formenn voru komnir á aldur 2002 og því ekki í kjöri 2002.

Forusta félagsins var kosin sérstaklega í beinni kosningu af sérstökum kjöráðum. Formaður var kosinn Anssi Vuorio og annar varaformaður Kaarlo Julkunen. Þetta er dagleg stjórn PAM og þessir aðilar eru starfsmenn félagsins. Þessir þrír aðilar koma allir frá verslunarmönnum.

Það sem kom mér mest á óvart var að það væri ekki ákvæði í lögum um að tryggt skyldi að báðar greinarnar ættu fulltrúa í æðstu stöðu innan félagsins. Núna er veitingageirinn ekki með neinn mann inni í formannatríóinu. Ég heyrði það á okkar félögum að þeir voru frekar ósáttir við niðurstöðuna.

Fulltrúaráð er æðsta vald félagsins. Í ráðið eru kosnir 120 félagar til fjögurra ára í senn. Fulltrúaráðið kemur saman tvisvar á ári. Aðalfundur fulltrúaráðsins er haldinn á haustin. Þar er tryggt að allir hafi fulltrúa og kosið í sérstaka stjórn ráðsins sem samanstendur eftir þenna fund af:

Formaður, Helo Ellen verslunarmaður, fyrsti varaformaður Reunamo Anita hótél- og veitinga- greinum, annar varaformaður Halonen Arto sérgreinad., og þriðji varaformaður Seppälä Inkeri ríkis- og járnbr.

Ýmislegt var rætt á þessum fundi. Það sem undirritaður varð mest var við fyrir utan hefðbundin aðalfundarstörf og kosningar var að menn hafa áhyggjur af vaxandi atvinnuleysi. Vangaveltur voru um stækkun Evrópusambandsins og vandamál sem því geta fylgt, lágmarks vinnutíma sem og önnur réttindamál og menn höfðu áhyggjur af efnahagsvandnum.

Félagsgjöld voru samþykkt 1.2% af heildarlaunum og að 11% af því færu til deilda félagsins.

Við sem komum frá veitingahúsageiranum á hinum Norðurlöndunum færðum okkar manni, Jorma, smágjafir og notuðum þetta tækifæri til þess að þakka honum áratuga samstarf og vináttu í gegnum Nordisk Union og félagsmálin.

NSO

Meðlagsgreiðendur

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



INNHEIMTUSTOFNUN SVEITARFÉLAGA

Lágmúla 9 • 108 Reykjavík • Kl. 530372-0229 • www.medlag.is
Banki 0139-26-4700 • Sími 590 7100 • Fax 590 7101

Sameinaðir erum við enn sterkari

GEVALIA



**MAXWELL
HOUSE**



Marabou

**FILIPPO
BERIO**



Hunt's Wesson



JUBILEE



Durkee



Milka



SWISSMISS
Heltustu
Súkkulaöldrykkimír

TOBLERONE

**Grundmaster
Corporation**



granini



Oilío

Tilda

PASCUAL

GULDEN'S



**HEALTHY
CHOICE**



Við höfum vandað valið, hvað með þig?

Innnes ehf Heildverslun

Fossaleyni 21 · 112 Reykjavík · Sími 530 4000

Pöntunarsími:

530-4000

www.innnes.is

www.gevalia.is

www.maarud.is

www.kaffi.is

		BOLTI S.T. V	500	LEIFI REIÐIR HUNDAR	AVOTTUR 8 ILL- GRESI KISA	2 EINS	ROT SVAR EFF		
		SÉRHLJ.		AUD- UGUR STÖR- GRÝTI			ATHU- GA GÖ		FISK- AR
	EKKI LJÓTUR HLJÓÐ- FERI				GLAÐUR	V	SÉLN ER...		
SER- HLJÓÐ	ERR	DRATT- AR: VEL NAFN		STEF- NA KONA			GUD TÚ- HLJÓÐ		ERR FRÍÐ- UR
	2 EINS		L'TILL						KUSK
→ KUSK	EKKI		SKÖP- DÝR	4			BELTI	2	
MÓTUR	SÉRHLJ.		KEYRA				SORD		
↳		1. STAF L'TIL RIGNING	2. STAF +		EMM		3 EINS	LUPP- HÓSMAN	VOTUR
	BRUNDA NA 'I				KARL				
RELLAR	7						5		
↳			NÜLL	L'TIL	MADUR STAFUR				
			2 EINS	BOK					
K'A	MJÖG LÖNG	NÓA EINS			50 SÉRH.	KOM- AST	2 EINS	VARD- AR	
								GUD EFTIR- STJÁ	
1			OFAN'A PÁSKA- EGGI ER....	SÉRH. SLÁ					
↳					FÍFL				
MADUR	NR. 1 DUG- LEG	REIÐUR HUNDUR				FUGL- INN	ED A KINÐ ER...	6	NÜLL
DRYKKI UR VEIÐI...		KOMAST ENN		HERB- ERGI ALLI					500 A EGIPPA- LANDI
↳			LATAN ELTA LUPPI		FÝLA				
ENDING		EKKI ÚTI			S'IL SPIL				
ÓRÓI		FYRSTUR							
↳			AFI			ENN		LEIK- FÉLAG REYKJA- VIKUR	3

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

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

Lausnarorð: _____

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

Nafn: _____

Heimili: _____

Svar þarf að berast fyrir 25. maí nk.

Kennitala: _____

Heilsuhornið

Í þessum pistli ætla ég að fjalla um fitu. Fita skiptist í harða fitu og mjúka. Hørð fita er t.d. fita úr dýraríkinu og smjör, en mjúk fita eru ýmis viðbit og fljótandi olíur. Í nútímaþjóðfélagi er talið óhollt að neyta harðrar fitu út frá heilbrigðissjónarmiði, að færa beri neysluna yfir á mjúku fituna sem er hollari fyrir líkamann að vinna úr. Í því sambandi má benda á að kominn er á markað olía frá Franska fyrirtækinu Lesieur sem heitir ÍSÍÓ 4. Það sem þessi olía hefur umfram aðrar olíur er að hún hefur svo til jafnt hlutfall fjölómattaðara og einómattaðara fitusýra en rannsóknir hafa sýnt fram á að þetta hefur hagstæðustu áhrifin á blóðfitugildi líkamans, (svo sem LDL kólester-

ól, HDL kólesteról og Lipoproteins A-1).

Einnig hefur þessi olía það sér til ágætis að hún inniheldur Omega 3 og Omega 6 fitusýrur sem eru lífsnauðsynlegar líkamanum og er einnig rík af E-vítamíni til að vernda þær.

Olían er góð til alls konar matargerðar þar sem bragð hennar er hlutlaust, og smítar vel, og hefur brennslustig 180°C.

Ágætu fagmenn, íhugið að nota hollari vörur, sem eru gæddar þessum góðu eiginleikum, til matargerðar þegar það hefur engin áhrif á endalegt bragð viðkomandi réttar. Nánari upplýsingar er hægt að fá hjá innflytjanda þessarar vöru sem er Meistaravörur og síminn er 5687000.



Sverrir Halldórsson



Skipagata 14, Akureyri · Tel. +(354) 462 7100



tveir fiskar

við Reykjavíkurhöfn
Geirsgata 9 · 101 Rvk · Sími 511 3474
netfang restaurant@restaurant.is
heimasíða www.restaurant.is

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



Sveinsbakarí
Arnarbakka 4-6, Reykjavík



www.joifel.is



**Brauðgerð
Ólafsvíkur ehf.**



**Brauðgerð
Kr. Jónssonar og Co**
Hrísalundi 3, Akureyri



**Kirkjubraut
54, Akranesi**



Gæðabakstur ehf.
Bakkabraut 10, Kópavogi



BÆJARBAKARÍ EHF.
Bæjartráttur 2 · Sími 555 0480 · Kt. 690850-1439 · Vsk. 25627



Dalvegi 4, sími 564 4700
Hamraborg 14, sími 554 4200.



Miðstjórn MATVÍS

Formaður Níels S. Olgeirsson
Varaform. 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 Ásgeir P. Tómasson
Varaform. Bjarni Aðalsteinn Pálsson
Halldór N. Eiríksson
Almar Þór Þorgeirsson
Geir Bjarnþórssón
Varastjórn
Þórarinn Bjarnasson
Benedikt Helgason

Félag framreiðslumanna

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

F.Í.K.

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

F.M.

Formaður Sigurður Magnússon
Varaform. Hjörtur Þ. Frímansson
Gjaldkeri Jón Kr. Friðgeirsson
Sýgtryggur Brynjólfsson
Sverrir Þ. Halldórsson
Varastjórn
Gunnar Sigurðsson
Hákon Valgeirsson

Félag matartækna

Formaður Þuríður H. Guðbrandsdóttir
Varaform. Þuríður Magnúsdóttir
Ritari Hólmfríður Halldórsdóttir
Gjaldkeri Anna K. Davíðsdóttir



Bakarí 1 • 129 Mosfellsdalur • Sími 546 8123 • Fax 546 8348

Aðalbakarí

Aðalgötu 28, Siglufirði



Vélstjórafélag Íslands



Hérastubbur ehf.
Gerðavöllum 17, Grindavík



Kjarnavörur hf

Másbakarí
Selvogsbraut 41, Þorlákshöfn

Mikið um að vera hjá A. Karlssyni

Hótel Esja verður Nordica Hótel

Í mars mun Nordica Hótel (Hótel Esja) opna á ný eftir breytingar. Tekin verða í notkun 126 ný og glæsileg herbergi með hótelhúsgögnum frá A. Karlssyni. Valin voru húsgögn frá ítalska framleiðandanum **Tisettanta** en þeir sérhæfa sig í húsgögnum fyrir hótél og veitingahús. Í veitingasalnum verða einnig húsgögn frá A. Karlssyni.



Á Nordica hótelinu verða 284 herbergi, nýr veitingastaður, bar, glæsileg heilsuáðstaða og ellefu ráðstefnu- og fundasalir. Stærsti ráðstefnusalur hótelsins tekur 600 manns, eða 450 manns í veisluuppstillingu. Megináherslan í rekstri hótelsins verður lögð á ráðstefnuhald og fólk í viðskiptaerindum.

Miklar endurbætar hafa einnig verið gerðar á eldhúsi og uppþvottaaðstöðu hótelsins þar sem ákveðið hefur verið að kaupa færirbandaupphvottavél frá **Wexiödisk** ásamt pottþvottavél frá **Granuldisk**. Öll helstu tækin í eldhúsinu eru frá A. Karlssyni þar sem **Franke** eldunareyja setur svip sinn á eldhúsið sem og glæsileg afgreiðslulína og bar frá **Rilling** ásamt kæli- og vinnuborði.

Hereford Steikhús á Íslandi



Í janúar fengu Íslendingar að upplifa sannkallaða steikarstemningu en þá opnaði Hereford Steikhús hér á landi. Hereford Steikhús svipar mjög til hinnar þekktu keðju Hereford Beefstouw í Danmörku, sem Íslendingar þekkja vel. Staðurinn er allur hinn vandaðasti og voru öll eldunartæki, borðbúnaður og húsgögn keypt af A. Karlssyni.

101 Hótel

Nýtt hótél mun opna í miðbænum sem hlotið hefur nafnið 101 Hótel en það mun vera með 38 herbergjum ásamt glæsilegri fundaraðstöðu. Tækin í eldhúsi hótelsins eru frá A. Karlssyni. Á meðal tækja eru **Cimbali** espressovél, **Bertos** grilltæki og búnaður og uppþvottalínan er frá **Wexiödisk**, kæliklefar frá **Isocab** og tauþvottavélar frá **Wascator**.

Þess má geta að húsgögn í herbergjum eru hönnuð af Ingibjörgu Pálmadóttur og sérsníðuð hér á landi.

Hótel Saga

Enn og aftur hefur Hótel Saga ákveðið að velja hina öfluglu **Franke** ofna inn í sitt eldhús. Hótel Saga velur **Franke** gufuofnana vegna góðrar reynslu en þeir keyptu einnig **Franke** ofn í fyrra. Þess má einnig geta að **Franke** Snack línan er í Skrúð.



A. Karlsson hf. • Sími: 5 600 900 • Fax: 5 600 901

Heimasíða: www.akarlsson.is • Netfang: ak@akarlsson.is

Nemi ársins í bakstri 2002

Elías Þór Þórðarson

Elías er einn þeirra skemmtilegu fagmanna sem kemur sjálfum sér stöðugt á óvart. Námsferillinn spannar þrjú bakarí og þrjár annir í bakaradeild Hótel- og matvæðaskólans. Hann byrjaði hjá Hjá Jóa Fel, síðan var hann um skeið í Vestmannaeyjum og síðast í Mosfellsbakarí.

Ferillinn spannar ekki mörg ár, en eins og sést hefur, hefur Elías vafalaust lært mörg mismunandi handbröð og uppskriftir eftir að hafa starfað með svo mörgum og ólíkum meisturum. Ekki sýnist mér það hafa skaðað þennan geðuga bakardreng. Verkin tala sínu máli, hann sigraði með glæsibrag nemakeppni KORNAX 2002, auk þess að skila góðu sveinsprófi. En hvað gerir Elías í dag? Síðastliðnum sjö mánuðum hefur hann varið í að vinna mikið og víða að sér visku hjá misgóðum snillingum, fundið sér kærustu og spáð í framtíðina. Hann byrjaði í júní hjá Sandholt á Laugaveginum. Þar gafst honum tækifæri til að kynast kókugerð nánar en hann hafði gert áður og kenna kóku-gerðarmönnum að búa til brauð. Nú starfar hann í Sandholt Hverafold, sem



meistararveinn og er að taka á spennandi hlutum þar. Hver er svo stefnan? "Að verða betri en sá besti, í hverju sem ég tek mér fyrir hendur," segir Elías Þór.

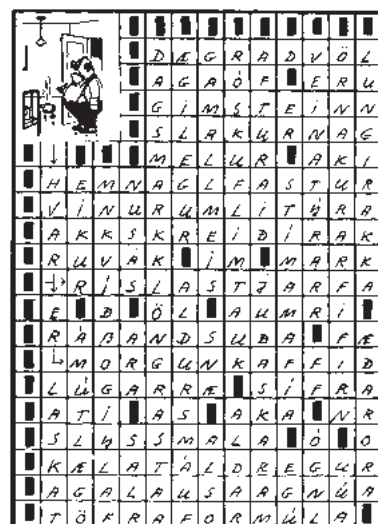
Gjaldþrot fyrirtækja

Það stefnir í að nýtt met í gjaldþrotum verði sett árið 2002. Maður skyldi ætla að það sé ekki keppikefli að setja fyrirtæki í þrot, en þegar maður fylgist með vinnubrögðum sumra sem reka fyrirtæki þá er engu líkara en tilgangurinn með rekstrinum sé eingöngu sá að stela nógu miklu undan og láta samfélagið sjá um að borga það sem er tryggt með ríkisábyrgð.

Það breytir sáralitlu þó svo að alltaf sé verið að hagræða og sameina fyrirtæki, gjaldþrotum fækkar ekki, þvert á móti fjölgar þeim ár frá ári. Þegar rétt tæp fjögur hund-

ruð fyrirtæki fara í þrot á ári fer maður að velta því fyrir sér hvort þetta séu í flestum tilfellum sömu aðilarnir sem eru að stela frá okkur og skipta um kennitölur. Þarf ekki að stórauка eftirlitið, ef það yfir höfuð er nokkuð eftirlit með þessari glæpastarfsemi?

Er ekki of auðvelt að stofna fyrirtæki hér á landi án þess að hafa hundsvit á því hvernig á að reka fyrirbærið? Það á enginn að fá leyfi til að stofna fyrirtæki nema hafa til þess menntun eða vera með framkvæmdarstjóra með slíka menntun.



Lausn Krossgátu úr síðasta tölublaði.

Sigurvegari í síðasta blaði var:

**Gísli Garðarsson
Bláskógar 3a
810 Hveragerði.**

Rétt lausnarorð: Töfraformúla

Vaxandi sjóður

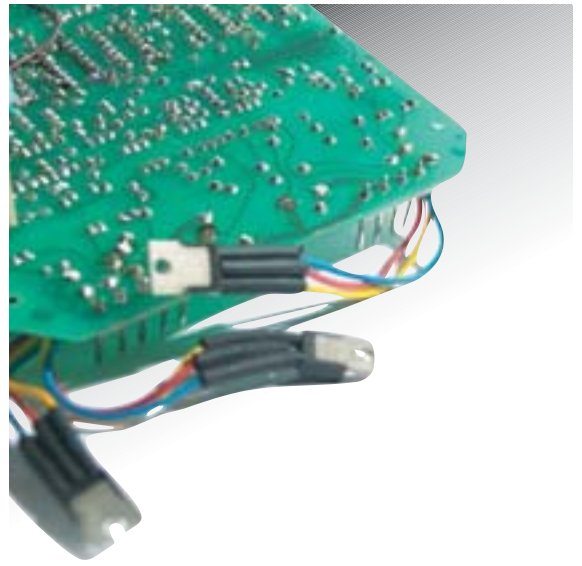
Matvís:

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 tæknifólks 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 hærrí en lágmarkssamþykktir segja til um. Stofnaður hefur verið eigin séreignarsjóður þar sem hægt er að velja um átta sparnaðarleidir.



LÍFEYRISJÓÐURINN
Lífiðn

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

www.lifidn.is

„Tíminn vinnur með þér“



CHEF



KOKKAFÖT

*Nú hefur A. Karlsson hafið sölu á CHEF kokkafötum
og af því tilefni bjóðum við upp á 20%
kynningarafslátt af þeim út mars*



20% kynningarafsláttur út mars

Kíktu til okkar í
Brautarholt 28
105 Reykjavík



A. Karlsson hf. • Sími: 5 600 900 • Fax: 5 600 901

Heimasíða: www.akarlsson.is • Netfang: ak@akarlsson.is