



FRÉTTABRÉF

Matvæla- og veitingasamband Íslands • 2.tbl. 8.árg. 2003



**Silfur í Belgíu
Nemakeppnir
Grillað í sumar
Barþjónaklúbbur
Matreiðslumaður ársins**



Hjónaveiða

2 kaffi kaffi
 1 1/4 þellur gler
 2 eggjegg
 1 1/4 hljófótt
 1/4 hljófótt
 2 hljófótt
 2-3 hljófótt
 2 egg
 250 g AKRA mjólk

Mundu áttu saman
 og þessu.
 Bakið við 200°C.

2 egg
 200 g gler
 200 g gler
 2 egg
 200 g gler
 200 g gler
 200 g gler

Þetta er saman
 þar til þú ert áttu
 og þetta.
 Þetta er saman
 þar til þú ert áttu
 og þetta.

**Pegar hugurinn
 lætur hjartað ráða**

Hlutinn er hafi í áttu við það AKRA - mjólk og þetta.
 Þetta er unnið úr náttúrulegu hljófóttum og með áttu
 vinnuþvæli þyggjum við að þetta er nær tæðuþvæli.

Þetta er náttúrulegur AKRA og áttuþvæli
 þetta er unnið úr náttúrulegu hljófóttum og með áttu
 vinnuþvæli þyggjum við að þetta er nær tæðuþvæli.



AKRA
 Mjólk & þetta

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
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.

Ritstjóri:
Þorsteinn Gunnarsson

Ábyrgðarmaður:
Niels S. Olgeirsson

Útgáfustjórn og auglýsingar:
Hænisr sf. Ármúla 36,
108 Reykjavík,
sími 55 88 100,
bréfsími 55 88 128,
utgafa@haenir.is.

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

Prófarkalestur:
Vala S. Valdimarsdóttir

www.matvis.is

Samskipti aðila á vinnumarkaðnum

Ýmsir stjórnendur fyrirtækja gera allt til þess að komast undan að greiða það sem þeim ber. Það er sem að virðing milli aðila hafi verið að þverra og í sumum tilfellum finnst manni maður vera kominn aftur í söguna til ca 1930 þegar svör á við: „Ef þú sættir þig ekki við þetta getur þú farið að leita þér að vinnu,“ eða „Við ætlum að hafa þetta svona ef þér líkar það ekki skaltu bara fara,“ voru víst mjög algeng.



Við erum að fá ólíklegustu mál inn á borð hjá MATVÍS. Einn kom með erindi þar sem gjaldkeri neitaði að greiða fyrir veikindafrí því SA túlkaði þessa óvinnufærni ekki undir veikindi. Þessi aðgerð sem hann fór í væri flokkuð sem lýtaaðgerð. Viðkomandi félagi var með æðahnúta sem varð að fjarlægja. Æðahnútar eru atvinnusjúkdómur hjá öllum starfsstéttum innan MATVÍS. Þau mistök sem launamenn gera yfirleitt þegar þeir hafa farið í slíka aðgerð er að fara of snemma til vinnu. Þegar atvinnusjúkdómar eru eiga launamenn rétt á greiðslum allt að þrjá mánuði til viðbótar við almennan veikindarétt.

Mikil aukning er á að vinnurekendur séu farnir að greiða orlof út með launum. Þegar launamenn gera athugasemdir við það eru þeir látnir vita af því að svona ætli launagreiðandi að hafa þetta. Ef viðkomandi sættir sig ekki við þessi lagabrot geti hann einfaldlega hætt.

Uppsagnir starfsmanna eru framkvæmdar með löglegum fyrirvörum, en menn beðnir að búa sig undir að verða ráðnir aftur ef fyrirhuguð hagræðing er óraunhæf. Lítil virðing er borin fyrir fyrirvinnu fjölskyldunnar.

Þegar samningar voru gerðir 1997 voru bundnar vonir við að fulltrúar vinnuveitenda væru farnir að sjá að það þarf vinnukraft til þess að ávaxta fjármagnid sem sett er í fyrirtækin. Þeir komu með bókun inn í kjarasamninga um að auka menntun trúnaðarmanna til að gera þá betur færa um gerð kjarasamninga innan fyrirtækjanna.

Það þarf fjármagn og starfskraft til að fyrirtæki dafni og þroskist og geti skilað ávöxtun og hámarks framlegð. Notum komandi kjarasamninga til að setjast að málum fordæmalaust til hagsældar fyrir báða aðila. Það verður að skapa lífvænleg skilyrði fyrir báða aðila og tryggja stöðuleika.

Niels S. Olgeirsson

Efnisyfirlit

Punktur úr ræðu formanns	4	Meistaránám í kjötið	20
Matvís golf	6	Matartæknar	21
Matreiðslumaður Norðurlanda 2003	7	Sveinsprófsnefnd í kjötið	22
Barþjónaklúbburinn 40 ára	8	Matreiðslumaður ársins	24
Silfur í Belgíu	13	Bakarkeppni KBM & BAKO	26
Norræn nemakeppni í framreiðslu og matreiðslu	14	Aðalfundur og árs hátíð klúbbs matreiðslumeistara	27
Grillað í sumar	6	Nemakeppnin í matreiðslu framreiðslu	30

Vangaveltur formanns!

Punktur úr ræðu formanns

Skipulag innan verkalyðshreyfingarinnar hér á landi er allt öðruvísi byggt upp en annars staðar á Norðurlöndunum. Þar eru landsamböndin að mestu leyti starfsgreinasambönd. Þó eru þar til landsambönd verslunarmanna og verkamanna. Hér á landi eru samböndin verslunarmenn, ófaglærðir og svo nokkur iðnaðarmannasambönd. Verkamenn hafa sameinast í stærri félög og eitt landsamband sem heitir „Starfsgreinasamband Íslands“. Þetta skipulag skapar togstreitu á milli þessara þriggja hópa og of mikill tími fer í að berjast um félagsgjöldin og hver eigi að vera hvar.

Með breytingum á lögum ASÍ var gert ráð fyrir því að þar sem skörun ætti sér stað myndu stéttarfélög eða landsambönd gera með sér samstarfssamning. Mér er ekki kunnugt um að það séu margir samstarfssamningar í gildi milli félaga eða landsambanda.

MATVÍS er minnsta sambandið innan Alþýðusambands Íslands og nauðsynlegt fyrir okkur að vera alltaf með opin augu fyrir því hvort við séum betur komnir í nánara samstarfi við önnur iðnaðarmannasambönd. Við höfum notið mjög góðs af sambýlinu við Rafiðnaðarsamband Íslands. Því hefur verið slegið fram að við ættum að sameina orlofsheimilásjóði þessara sambanda. Það hefur verið óformlegt án þess að hafa farið á stjórnarborð sambandanna, hvað þá að reikningar þessara sjóða hafi verið



Niels S. Olgeirsson.

bornir samann. Að mínu mati þurfum við að treysta samstöðu iðnaðarmanna með öllum tiltækum ráðum.

Góður valkostur!



EKRAM EHF. • VATNAGÖRDUM 22 • 104 REYKJAVÍK
SÍMI 548 7888 • FAX 548 7889 • NETFANG: sabada@ekram.is

Vörur fyrir mötuneyti og stóreldhús

Hjá Mjólkursamsögunni eru fáanlegar margar tegundir af vörum fyrir stórnotendur. Hér má sjá sýnishorn af því sem í boði er:



Mjólk

Nýmjólk, Mótunmjólk og aðalmjólk í 10 l umbúðum. Ennfremur eru þessar vörur fáanlegar í lausu máli í tölkum.



Jógúrt

Hrein Ólakjógúrt í 5 l fðtum. Einnig er hægt að sérgæta bragðsetta jógúrt í 100 g umbúðum.



Skyr

Skyr nýtur vaxandi vinsælda hér á landi bæði hjá íslenskum neytendum sem og erlendum gestum. Staðlaðar stærðir eru 10 kg og 2 kg þekkingar. Næstu stærðir eru skyr í 500 g fðtum og Aðalskyr í 400 g umbúðum (óhrætt skyr). Skyr er einnig fáanlegt í 100 g umbúðum í ýmsum tegundum og skyr í fæst í 10 l fðtum í öllum bragðtegundum.



G-vörur

G-vörur hafa lengt geymsluþol við stofuhita. G-mjólk í 1/4 l og 1 l umbúðum, G-rjómi í 1/4 l umbúðum og G-kaffirjómi í 1/4 l umbúðum. Ennfremur Kaffirjómi í 12 ml umbúðum í 200 stk. þekkingum.



Myxa

Súrtunamyxa í 10 l brúsum. Ennfremur fáanleg í lausu máli í tölkum.



Rjómi

Rjómi í 1 l umbúðum. Aðrar umbúðastærðir eru 1/2 l rjómi, 1/4 l rjómi og matreiðslurjómi (16%) í 1/2 l umbúðum.



Sírbur rjómi

Sírbur rjómi með 10% og 18% fituhlutfalli er í 4 l og 10 l fðtum. Sírbur rjómi með 36% fituhlutfalli er fáanlegur í 4 l fðtum.



Flóridena

Appelsínusafi í 10 l umbúðum.



Efirsméttir

Ljúffengir efirsméttir, s.s. Smámál og Hrísmjólk.



www.ms.is
Mjólkursamsögun
Bítruháld 1
110 Reykjavík
Sími 569 2200



Matvís golf

Hið árlega MATVÍS-golfmót, styrkt af Rolf Johansen & Co, verður haldið á Strandarvelli, Helli, miðvikudaginn 11. júní.

Ræst verður út kl.10.00.

Þátttökugjald er kr.1.600 fyrir golf, mat og ferðir.

Tilkynna þarf þátttöku og greiða þátttökugjald hjá MATVÍS í síma 580-5200 eigi síðar en föstudaginn 6. júní.

Mótið er eingöngu ætlað MATVÍS-félögum.

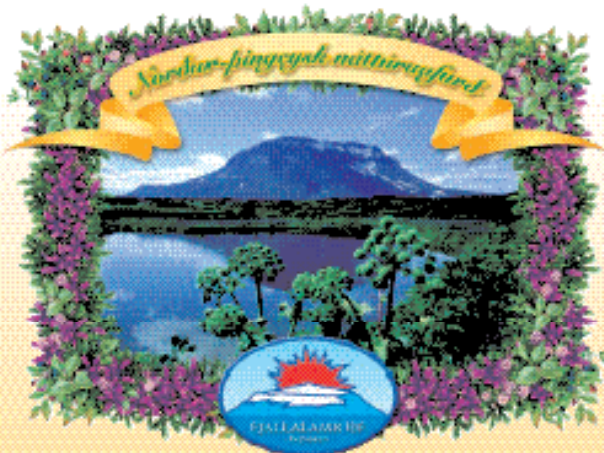
Rúta fer frá Stórhöfða 31 kl. 8.15

Sigurvegarar í golfi 2002.

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



Fáðu þér Fjallalamb!



**Okkar kjöt er ekki dýrt,
ætlir þú að spara.
Girnilegt og gæðastýrt,
gómsæt lúkusvara.**

Fjallalamb hf • 670 Kópavogi • Sími: 465 2140
Fax: 465 2120 • fjallalamb@fjallalamb.is

Matreiðslumaður Norðurlanda 2003

Ég undirritaður var svo heppinn að vera staddur í Stavanger í Noregi þegar keppnin um matreiðslumann Norðurlanda fór þar fram 5. apríl síðastliðinn. Keppandi fyrir Ísland var Ragnar Ómarsson matreiðslumaður og veitingamaður í Leikhúskjallaranum, aðstoðarmaður hans var Hafþór Sveinsson matreiðslunemi frá Hótel Holti. Það var mjög gaman að fylgjast með af áhorfendapöllum þegar fimm af bestu matreiðslumönnum Norðurlanda öttu kappi í matargerðarlist og reiddu fram hvern réttinn á fætur öðrum svo ekki varð séð hver kæmi til með að verða Norðurlandameistari í matreiðslu. Þurftu keppendur að elda þrjá rétti fyrir 10 manns, forrétt úr kræklingi og úthafsrækju, aðalrétt úr lambahrygg, (sem Ragnar tók með frá Íslandi), og eftirrétturinn átti að vera heitur með berjum að eigin vali. Keppendurnir fengu fimm tíma til að útbúa þennan matseðil og síðan hálf tíma á milli rétta. Það voru sex dómarmen sem dæmdu einn frá hverju Norðurlandanna og skoskur yfirdómari, Gissur Guðmundsson forseti klúbbs matreiðslumeistara, var dómari fyrir Ísland. Það er skemmt frá því að



segja að okkar maður, Ragnar Ómarsson, varð Norðurlandameistari, Finni í öðru sæti, Dani í því þriðja og deildu Svíinn og Norðmaðurinn fjórða sætinu.

Það var haldið dómaramámskeið fyrir verðandi matreiðsludómara samhliða keppninni. Á námskeiðinu voru tveir af landsliðsmön-

um Íslands, þeir Alfreð Alfreðsson og Bjarni Kristinsson frá Hótel Sögu. Þeir sem sátu námskeiðið fengu að dæma matinn í Norðurlandakeppninni og hef ég áreiðanlegar heimildir fyrir því að hjá þeim varð Ragnar líka í fyrsta sæti.

Þorvarður Óskarsson

KRYDD & UMBÚÐIR

Krydd

sem bragð er af...

Santa Maria
KRYDD

BARBECUE KING
SKILLIÐUR, SKILLIÐUR
KRYDDI FYRIR ÞEIRAR
KAUTÓPLU

SKY-LIGHT
MATVELADANKAN

India
KRYDD-OG KRYDDHLEIÐUR

Naturin
PYLSUKEILIE

Cargill
SÞYÐJAFRÉTTIR OG
MATARKEILIE

VISKO
FERÐIÐANARIR

POLAR CUP
UMBUÐIR

ÖRNINN
Krydd og umbúðir
Þregháls 12, Sími 555 8510



Barþjónaklúbburinn (BCI) 40 ára

Á því herrans ári 1963, nánar tiltekið þann 29. maí, stofnuðu vaskir framreiðslumenn Barþjónaklúbb Íslands og er því að ganga í garð 40. starfsár hans. Í tilefni af þessum tímamótum var blásið til hátíðar og var hún haldin sunnudaginn 4. maí síðastliðinn í Súlnasal Radison SAS Hótel Sögu.

Svo skemmtilega vildi til að í ár kom í hlut Íslands að halda árlegan formannafund klúbbanna á Norðurlöndum og mættu til fundarins Christer Sjökvist frá Svíþjóð, Harri Hannula frá Finnlandi, Harry Granas frá Noregi og Hugo Nerup frá Danmörku. Einnig mætti Jan Thoreheim frá Absolut company í Svíþjóð en Absout-fyrirtækið er dyggur styrktaraðili þegar fundum Norðurlandaformanna ber saman.

Það var sannur heiður að hafa þessa ágætu gesti til að gleðjast með meðlimum BCI á þessum merku tímamótum.

Stjórn Barþjónaklúbbsins tók á móti gestunum í Leifsstöð á föstudeginum og

var haldið með þá í Bláa lónið, þeir baðaðir og tekin úr þeim ferðaþreitan. Í Bláa lóninu var snæddur kvöldverður að hætti Sveins veitingastjóra Sveinssonar og þakkarstjórnin Sveini fyrir góðar móttökur og ljúffengar veitingar.

Á laugardeginum var lagt upp snemma morguns og skyldi gestum boðið að sjá hinn „gullna þríhyrning“, Þingvelli, Geysi, þar sem að var og formannafundur haldinn, og síðan Gullfoss. Loks var haldið með gestina á Langjökul.

Á formannafundinum voru rædd ýmis málefni svo sem mál einstakra klúbba og sameiginleg baráttumál klúbbanna á Norðurlöndum. Norðurlandakeppnin sem verð-

ur endurvakin á fimmtíu ára afmæli Finnska barþjónaklúbbsins var rædd ásamt keppnisreglum alþjóða barþjónasamtakanna sem eru í sífelldri endurskoðun.

Ferðin er gestunum ógleymanleg, þótt kalt væri, og gátu þeir ekki orða bundist enda skartaði landið okkar sínu fegursta þennan dag.

Sunnudagurinn 4. maí hófst með Íslandsmeistaramóti Barþjóna 2003 og var að þessu sinni keppt í þurrum drykkjum eða á fagmáli Pre-dinner. Margt góðra verðlauna var í boði auk farandgripa sem fylgt hafa Íslandsmeistaratitlinum í mörg ár.

Allied Domeq gaf þátttökuverðlaun.

Austurbakki gefur fyrstu, önnur og þriðju



1. sæti

Hagatorg

2cl. Bacardi Lime

2cl. Martini Bianco

1cl. Peach Tree De Kuyper

1cl. Pisang Ambon Bols

Hristur

Skreyting ferskir ávextir

Höfundur Niels Hafsteinsson

verðlaun sem voru merki BCI í gulli, silfri og bronsi.

Globus gefur vegleg verðlaun fyrir fyrsta-, annað- og þriðja sæti, að þessu sinni tösku með baráhöldum og Camus koníak.

Íslandsmeistarinn fær Camus Tradition, eðal-koníak í dýrindis kristalsflösku.

Prenttækni gefur eignarverðlaun fyrir fagleg vinnubrögð og auk þess fylgir far-andgripur frá fyrirtækinu þeim titli.

Keppendur voru að þessu sinni 20 og Íslandsmeistari varð Niels Hafsteinsson Radison Sas Hótel Sögu með drykkinn Hagatorg. Hann öðlast þar með þátttökurétt á heimsmeistaramóti barþjóna sem fram fer í Sevilla á Spáni í október næstkomandi. Niels er vanur því hann var einnig handhafi titilsins 2002.

Í öðru sæti varð Ólafía Hreiðarsdóttir, Grand Hótel Reykjavík, með Bush og í þriðja sæti Anna María Pétursdóttir, Nordica Hótel, með drykk að nafni SKY NEWS.

Verðlaun fyrir faglegustu vinnubrögðin við blöndun drykkjanna hlaut Evert Víglandsson Radison Sas Hótel Sögu.

Samhliða keppninni héldu helstu styrktaraðilar BCI kynningu á vörum sínum. Þetta voru vínumboðin Austurbakki, Albert Guðmundsson

heildverslun, Allied Domecq, Elgur, Globus, Karl K. Karlsson og Ölgerðin Egill Skallagrímsson.

BCI kann þeim bestu þakkar að þessu sinni og fyrir samstarfið á liðnum árum.

Afmælishátíðin hófst að lokinni keppni og var mikið um dýrðir. Forseti BCI,



2. sæti

Bush

2cl. Finlandta Cranberry

1cl. Martini Rose

0,5cl. Raspbery líkjör

Hraerdur

0,5 cl. eða fleyttur með Gordon Negro freyðivíni

Skreyting ferskir ávextir

Höfundur Ólafía Hreiðarsdóttir

Margét Gunnarsdóttir, setti hátíðina og fannst tilhlýðilegt að kalla til sín stofnendur BCI ásamt öðrum heiðursfélögum og sæma þá gullmerki Barþjónaklúbbsins, er þetta nýmæli.

Norðurlandaforsetar héldu tölur og færðu klúbbum góðar gjafir.

Ekki má gleyma að þakka Jan Thoreheim frá Absolut Company fyrir hlý orð í garð BCI. Skálaði hann við

gesti sem voru þar með fyrstir í Evrópu til að smakka nýja afurð, Absolut-vanilia, sem eflaust á eftir að vera í kokteilum framtíðarinnar hér og víða um heim.

Það er samdóma álit allra að vel hafi tekist til með afmælið og keppnina og héldu gestir okkar heim á leið með bros á vör og góðar minningar.

Stjórn BCI þakkar öllum sem lögðu hönd á plóg við fram-

kvæmd Íslandsmeistaramóts og afmælishátíðar klúbbsins.

Kveðja Stjórn BCI

3. sæti

Sky News

2cl. Pölstar sítrónuvodka

1cl. Blue Curacao Cartron

1cl. Malibu

1cl. Sítrónusafi

Hristur

Skreyting ferskir ávextir

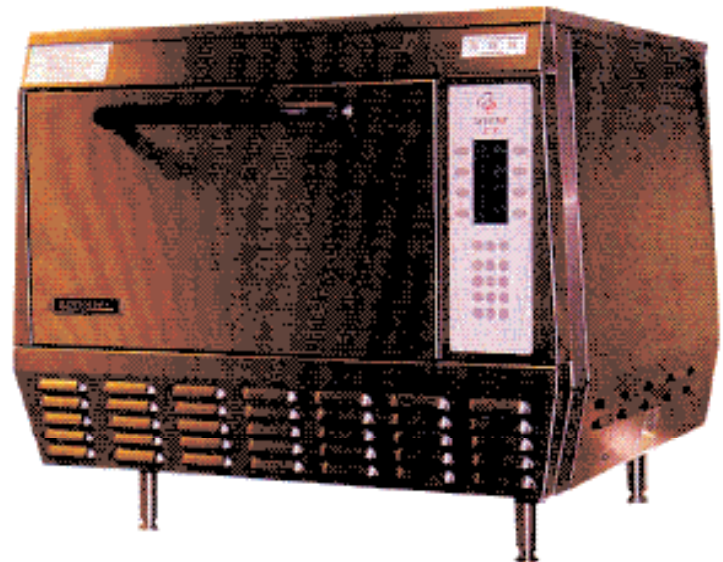
Höfundur Anna María Pétursdóttir

BYLTING Í MATREIÐSLU JAFNT HJÁ SKYNDIBITASTÖÐUM, SEM BETRI VEITINGAHÚSUM.

TURBOCHEF

Ný tækni samelnar kosti hitablásturs ofns og örbylgju. Gefur betra bragð og tlu sínum styttri eldunartíma.

Við erum með ofn á staðnum og sýnum hvað hann getur.



Matseðillinn er í minni ofnsins. Hver réttur er eldaður á nokkrum mínútum og hvaða kokkur sem er væri stoltur af hvernig hann smakkast.

Ofninn kemur forritaður af matreiðslumeisturum Turbochef með 64 rétti í minni, sem auðvelt er að breyta eða bæta við.

Við matreiðslu er rétturinn settur í ofninn og ýtt á takka. Eftir örfáar mínútur er rétturinn tilbúin og bragðast alltaf jafn vel. 12" Pizza 2 mín, 350g Lasagna 2 mín 45 sek (frosin 4 mín 30 sek), 225g Sirion steak (medium) 3 mín, 2 stk hamburgarar 1 mín 40 sek.

Við tvöföldun á magni glidir 20% regla. Þannig tekur 2 mín að elda 4 stk hamburgara.

280gr. lambahryggvöðvi



Eldunartími 200sek

Uppsetning ofnsins er fljótleg og hann er umhverfisvænn:

- ✓ Engin útblástur og ekki þörf á sérstakri loftræstingu.
- ✓ Ódýr í rekstri og auðvelt er að þrifa ofninn án skaðlegra efna.

Turbochef borgar sig fljótt um það vítna:

- ✓ Jón í Skalla (Borgarnesti) við Vesturlandsveg (s. 892 9245)
- ✓ Einar, Foldaskála Grafarvogi (s. 899 1840)
- ✓ Kristín, Aðalbraut Grindavík (s. 892 7755)
- ✓ Stefán hjá Rauðará Steikhús (s. 699 2363)

Allar nánari upplýsingar hjá sölumönnum okkar í síma 567 8888 og á heimasíðu okkar: www.pmt.is

Plast, miðar og tæki Krókhálsi 1 110 Reykjavík



“Ólífuolía norðursins”

Wesson Canola

en Canola-ólan rapsoía, sem Laufey sagir oft nefnda „Ólífuolíu norðursins“. „Rapsóían hefur margar góða eiginleika og inniheldur meðal annars mjög mikið af ómega-3 fitu-sýrum, meira en óneis jurtasóla.“

Úr Morgunblaðinu 29. maí 2003

„Jér nú sigurför um heiminn sakir heilustu sinnar.“

„Ólífuolíu norðursins“ hefur verið ræðu hér á síðum Morgunblaðsins þar sem hún fær nú sigurför um heiminn sakir heilustu sinnar.

Rapsóíuna þróaði Baldur Stefánsson, fyrr-



Íslendingurinn sem bjó til Canola



Baldur Stefánsson

„Einni heilnæmustu matarelíu sem fyrirfinnst í dag.“

en Baldur óneis annars um að rækta upp nýtt og heilgð sem hefur er að njóta til frumleiðslu á einni heilnæmasta matarelíu sem fyrirfinnst í dag og kallast „Canola.“ Í dag er þessi planta ræktað á 5,5 milljónum hektarum í Kanada.

Þú hefur bara eitt **HJARTA,** hugsaðu vel um það



Wesson

Mettuó líta í %

100% meira af mettadri lítu



ÖFFUR MATARELÍU

10
9
8
7
6
5
4
3
2
1
0



International Belgian Chocolate Award 2003

Silfur í Belgíu

■ Ljósmyndir: Motiv/Jón Svavarsson

Dagana 27. og 28. apríl síðastliðna var haldin, í Brussel, alþjóðleg súkkulaði-keppni á vegum Barry Callibaut.

Keppendur sem allir höfðu tekið þátt í forkeppni á síðasta ári, voru sjö, frá Belgíu, Þýskalandi, Bretlandi, Hollandi, Spáni, Danmörku og Íslandi. Fengu þeir 15 vinnustundir á tveimur dögum og var byrjað á sunnudagsmorgni kl. 8 að skapa ótrúleg listaverk jafnt fyrir augu sem bragðlauka.

Skila átti 4 tegundum af konfekt, desert, tertu og skrautstykki á fyrir fram ákveðnum tíma. Allt voru þetta snillingar hver á sinn hátt og sýndu ótrúlega öguð og vönduð vinnubrögð svo algjör unun var að fylgjast með. Það var svo alþjóðleg dómnefnd skipuð fulltrúa frá hverri þjóð

sem dæmdi öll herlegheitin. Það var mikil og erfið vinna sem dómnefndin þurfti að inna af hendi. Konfektdómarar smökkuðu á fjórum molum frá hverjum keppanda, alls 28 mismunandi konfekt-molar hver öðrum betri, en þóttu bestir hjá Belganum Serge Alexandre og Íslendingnum Hafliða Ragnarssyni sem fylgdi fast á eftir Belganum með aðeins 0,11% stiga mun. Hafliði sló svo rækilega í gegn bæði í desertinum og tertunni með næstum fullt hús stiga og hlaut hann sérstök aukaverðlaun fyrir hvoru tveggja. Það má með sanni segja að Haflið hafi komið litla Íslandi inn á kortið í þessu mekka köku- og konfektgerðar sem Belgía er. Spennan var gífurleg seinni daginn þegar

draga fór að verðlaunaafhendingu, stigamunurinn var svo lítil á efstu tveimur að yfirdómnefnd taldi ráðlegt að tvítelja stigin áður en úrslit voru kunngerð.

Yngsti keppandinn, Spánverjinn Jordi Farrés Miralles, lenti í 3ja sæti, Hafliði Ragnarsson frá Íslandi í öðru og Serge Alexandre frá Belgíu í fyrsta.

Það er engin spurning að Hafliði Ragnarsson er í hópi fremstu konditora í Evrópu í dag og getur hann verið stoltur af þeim árangri sem hann náði í Belgíu. Fyrir hönd fagmanna framtíðarinnar vil ég óska honum innilega til hamingju með þennan stórkostlega árangur.

Viðtal við Hafliða ásamt ítarlegri umfjöllun um keppnina verður birt í næsta blaði.

Norræn nemakeppni í framreiðslu og matreiðslu

Dagana 24-27 apríl var haldinn norræn nemakeppni í framreiðslu og matreiðslu.

Að þessu sinni var keppnin haldin í Kolding í Danmörku. Í matreiðslunni kepptu matreislunemarnir Sigurður R. Ásgeirsson og Róbert Hassler en þeir koma báðir frá hóteli Sögu. Í framreiðslunni kepptu Elvar Már Atlason frá Einari Ben og Bjarnheiður Hauksdóttir frá Hótel Holti. Smári Sæbjörnsson frá Listacafé sá um þjálfun matreiðslunemana en Þorkell Freyr Sigurðsson frá Perlunni sá um framreiðslunemana.



Keppnin var haldin í glænýjum verkmenntaskóla í Kolding (<http://www.koldingts.dk>). Fyrir utan hóteli- og veitingagreinarnar kennir skólinn fjöldann allan af tækni- og verkmenntagreinum. 25 Íslendingar eru þar við nám.

Þess má geta að margmiðlunardeild skólans tók alla keppnina upp á vídeo, og mun árangurinn verða gefinn út á geisladisk.

Föstudagur:

Keppnin hófst með að gestgjafarnir kynntu liðinn. Skólastjórinn og borgarstjórinn héldu ræður og að því loknu var boðið upp á standandi hlaðborð sem matreiðsludeild skólans hafði undirbúið.

Fyrsta keppni framreiðslunema fólst í því að dekkja upp 6 manna borð kringlótt borð. Þemað var 25 ár starfsafmæli starfsmanns á veitingahúsinu „Gyllta hananum“. Matseðillinn var 4 rétta. Consomme Julienne, kalt fiskipate með dill kremi, steikt kálffíle með calvados sósu og ísdessert á hnetu marengs botni. Með þessu áttu nemarnir að mæla með víni að frjálsu vali. Einnig átti að útbúa viðeigandi blómaskreytingu. Keppnisdómurarnir settust við borðin og áttu nemarnir að svara munnlega þeim spurningum sem dómurarnir spurðu. Spurningarnar voru um

vínvalið, þekkingu á matseðlinum, útfærslu á þemanu og þess háttar.

Ásamt þessari þraut fóru nemarnir í vínsmökkunn. Var hér um blindsmakk að ræða, en þeir þurftu að velja saman 3 glös af hvítvíni og 3 glös af rauðvíni við viðeigandi flöskur. Íslensku framreiðslunemarnir stóðu sig mjög vel þennan fyrsta dag, en niðurstöður leiða í ljós að hinir nemarnir á norðurlöndunum eru mun sterkari í blindsmakki á vínnum og að velja rétt vín með mat. Það er greinilegt að mikil áhersla er lagt á vínþekkingu þar.

Matreiðslunemarnir áttu að keppa í æfða verkefninu. Hráefnin sem nota áttu voru: Forréttur: þorskur og lax. Aðalréttur: lambahryggur og kálfa-beikon. Eftirréttur: súkkulaði (70%), hnetur og frosin jarðaber. Danir og norðmenn voru afar sterkir í þessari þraut og tóku strax afgerandi forustu sem þeir létu ekki af hendi.

Eftir keppni föstudagsins var haldið á Hótel Koldingfjord og snæddur kvöldmat. Þar starfar íslenskur kokkur og er hann afar ánægður með vistina á þessu fallega hóteli.

Laugardagur:

Dagurinn hófst með skriflegu 50 spurninga krossaprófi þar sem reynt var á fagþekkingu

nemana. Einnig var þreytt próf í fagreiðningu.

Þá voru liðinn kölluð saman og verkefni laugardagsins (mystery basket) afhjúpað. Þraut dagsins var sú, að nemarnir áttu búa til 10 manna matseðill og framreiða málsverð fyrir 6 manns. Forrétturinn átti að innihalda flatfisk, krækling og reyktum laxi. Aðalrétturinn átti að vera heill kjúklingur ásamt andalífur og ábætisrétturinn úr flamb-eruðum ávöxtum. Nemarnir höfðu 30 mínútur til að koma sér saman um matseðillinn og skila honum til dómuranna.

Á meðan matreiðslunemarnir unnu í eldhúsinu dúkuðu framreiðslunemarnir borðið, gerðu blómaskreytingu og fóru í próf í blöndun cocktilla. Hver keppandi átti að blanda 2 drykki og tvö glös af hvorum drykk á innan við 12 mínútum. Samhliða því áttu þau að útskýra fyrir dómurana hvað þau voru að gera og hversvegna. Það átti að fara fram á ensku.

Framreiðslunemarnir áttu að transera kjúklinginn við borðið og framreiða aðalrétt samkvæmt enskri framreiðslu á fati. Framreiðslunemarnir áttu einnig að kynna gestum matseðillinn og skýra frá hvervegna vínin sem þau völdu hentudu réttunum. Flamberað var við borðið.

Að loknum málsverð, og tiltekt í eldhúsi og framreiðslusal var keppninni formlega lokið. Nemarnir voru allir eins og undnar tuskur enda keppnin hörð og tíminn knappur. Til að ná árangri má ekkert klikka og þeir sem gera fæstu mistökin standa uppi sem sigurvegarar.

Sveittir en ánægðir yfir að keppnin var lokið stigu þeir upp í rútuna. Framundan var kvöldverðurinn, og skemmtiatriðin sem gestgjafarnir höfðu undirbúið fyrir kvöldið. Nú atti að slappa af og losa um spennunna.

Um kvöldið var snætt í fornfrægri miðalda-höll frá 1350. Í kjallaranum var veitinga-staður og framreiddur var 3 rétta kvöld-verður ásamt skemmtiatriði þar sem leikarar í gervi þjóna skemmtu gestum með furðulegum uppákomum svo salurinn trylltist af hlátri.

Sunnudagur:

Dagurinn hófst með morgunverð og var farið með rútu til Hótel Legoland í Billund þar sem úrslitin voru kynnt og verðlaun afhent.

Nemarnir hittu dómara sem fóru yfir frammistöðu þeirra og sagð frá því sem vel fór. Á eftir því voru úrslitin kynnt.

Í keppni matreiðslunema urðu úrslit þessi:

1. Danmörk
2. Noregur
3. Svíþjóð
4. Ísland
5. Finnland

Í keppni framreiðslunema urðu úrslit þessi:

1. Danmörk
2. Noregur
3. Finnland
4. Svíþjóð
5. Ísland

Tvöfaldur sigur hjá dömum sem sýndu fráþæra frammistöðu.

Við þökkum fyrir okkur og þökkum þeim fjölmörgum sem studdu íslenska liðið við undirbúning keppinnar.

Næsta keppni verður í Svíþjóð vorið 2004 og munu eftirtaldir nemar keppa fyrir hönd okkar. Í matreiðslu - Sigurður Daði Friðriksson, Tveir Fiskar og Halldór Karl Valsson, Hótel Sögu. Í framreiðslu - Unnur Erna Ingimarsdóttir, Fiðlarinn og Elvar Már Atlason, Einar Ben.

Talað tungum

Það er alltaf að færast í vöxt að á vinnustöðum okkar séu töluð tvö eða fleiri tungumál og jafnvel að íslenskumælandi starfsmenn séu að verða í minnihluta.

Þetta er okkur sjálfum að kenna. Ef það byrjar hjá okkur starfsmaður sem ekki skilur íslensku þurfum við að kenna honum íslensku en ekki að hafa samskipti við hann á engilsaxnesku sem er allt of algengt því öll viljum við sýna að við séum svolitlir heimsborgarar í okkur og getum bjargað okkur án íslenskunnar. Hvað gerist þegar starfsmaðurinn hefur verið hjá okkur í einhvern tíma? Jú, hann uppgötvar að hann kann ekki mikið í íslensku en er nokkuð góður í engilsaxnesku og það þykir okkur bara nokkuð flott. Hvernig væri að við tækjum okkur á og notuðum íslenskuna og minnkuðum engilsaxneskuna til þess að auðvelda þeim sem hingað hafa flutt að tileinka sér íslenskuna í samskiptum við landsmenn alla og geta tekið þátt í menningu og lífi án hindrana og fordóma?

Jón Karl Jónsson, formaður FÍK.

Fiorucci Parmaskinka

Prosciutto di Parma

Parmaskinkan er ein frægasta og mest eftirsóttá gæðavara heims. Verkunin, sem samanstendur aðeins af salti og sérstöku loftslagi Parma svæðisins, gefur rósbleiku og ilmandi Parmaskinkunni þann sess að vera álitin besta hráskinka veraldar.

Fiorucci hefur framleitt Parmaskinku í 150 ár. Þeir hafa sameinað gömlu hefðirnar og nýjustu tækni við framleiðsluna en grundvallaraðferðin er þó alltaf sú sama. Parmaskinkan frá Fiorucci hefur D.O.P vottun frá Evrópu-sambandinu sem þýðir að bæði framleiðsla hráefnis og verkunin eigi sér stað í upprunahéraðinu. Verkun Parmaskinkunnar tekur 14–16 mánuði.



www.matarlist.is



Prosciutto del Contadino

Fiorucci framleiðir einnig venjulega hráskinku (prosciutto crudo). Gæðastuðull og framleiðslumátinn er sá sami og fyrir Parmaskinkuna, en kjötið er ekki upprunavottað þannig að framleiðslan og verkunin getur farið fram annars staðar á Ítalíu. Verkun Contadino hráskinkunnar tekur a.m.k. 11 mánuði.



Innflytjandi er:
Karl K. Karlsson hf.



Grillað í sumar

■ Texti og umsjón: Rut Helgadóttir

Grillráð

Takið lambakjöt úr frysti sama dag og það á að matreiða það. Best er að þíða það í kælskápi á 2-4 daga ef það er í sneiðum en stór kjötstykki eins og læri og hryggur verður meyr og bragðmeiri á 4-6 dögum.

Takið kjöt sem á að grilla, úr kæli a.m.k. 30-40 mínútum fyrir matreiðslu og látið það ná stofuhita áður en það fer á grillið, þá verður steikingin jafnari.

Saltið kjötið eftir að það hefur verið grillað, Annars er hætt við að safinn leki úr því.

Hreinsið ávallt ristina á grillinu fyrir hverja notkun. Til þess eru sérstakir vírburstar

sem fást víða. Einnig er nauðsynlegt að þvo grindina af og til í volgu vatni.

Penslið grillristina með olíu áður en kveikt er á grillinu, annars er hætt við að olían leki niður og það kvikni í henni. Olían hindrar að kjötið festist við grindina.

Skafið mest af kryddleginum af kjötinu þegar það er sett á grillið en penslið það síðan aftur með kryddleginum þegar steikingu er að ljúka. Þetta á sérstaklega við kryddlög sem inniheldur mikið af olíu, sykri, sírópi eða hunangi, þar sem sykur og olía brenna fljótt.

Þeir sem eru óöruggir með steikingartím-ann á stórum kjötstykkjum og kæra sig ekki um hálfsteikt eða ofsteikt kjöt, ættu að fjárfesta í kjötmæli. Hann fæst í flestum

búsáhaldaverslunum. Mæltinum er stungið í þykkasta vöðva kjötsins og segir til um hvenær kjötið er tilbúið.

Ferskar kryddjurtir er sérlega góðar á lambakjöt en íslenskar kryddjurtir s.s. mynta, rósmarín, tímían og salvia fast nú í flestum matvöruverslunum. Einnig er mjög gott að tína íslenskt blóðberg og nota sem krydd.

Notið ávallt grilltöng þegar kjöt í sneiðum er grillað. Ef gaffli er stungið í kjötið er hætt við að safinn leki úr því.

Grillkryddlögur sem inniheldur edik, sykur og sterkt krydd, geymist í 1-2 vikur í kæli í fláti með þéttu loki. Einnig er tilvalið að útbúa kryddsmjör einhvern rigningardaginn ogeiga í frysti fyrir næstu grillveislu.

Sinnepskryddlögur með Viský

Þessi kryddlögur hentar vel bæði með kjúklingabringum og nautakjöti. Einnig má nota hann til að pensla kjöt eða fisk með meðan á steikingu stendur.

- 1 1/2 dl Dijon sinnep
- 3/4 dl viský
- 3/4 dl sojasósa
- 1 1/2 dl púðursýkur
- 2 msk. Worcestershire sósa
- 3 msk. saxaður skalotlaurur

Blandið öllu saman í pott og hrærið í blöndunni undir lágum hita þar til sykurinn hefur bráðnað. Kælið kryddlöginn fyrir notkun.

Jógúrtkryddlögur með myntu

Þessi kryddlögur hentar vel með lambi eða kjúklingi. Hellið yfir kjötbitana og látið standa í kæli yfir nótt. Einnig má nota þennan kryddlög einan og sér sem sósu með glóðarsteiktu lambakjöti eða kjúklingi.

- 3 msk. Fersk myntublöð, söxuð
- 1 Esk. Sykur
- 1 Esk. Saxaður hvítlaurur
- 1 msk. Sítrónusafi
- 2 msk. Grænmetisolla
- 2 dósir jógúrt án bragðefna jurtasalt eftir smekk

Setjið myntublöðin í skál og kremjið þau með sykrunum og hvítlauknum (einnig gott að gera þetta í morteli). Blandið sítrónusafa og olíu saman við og hrærið vel. Hrærið jógúrtinni saman við að lokum og bragðbætið með salti eftir smekk.

Texas BBQ sósa

Þessi sósa hentar vel með nautasteik, svínkjöti eða kjúklingabringum. Best er að krydda kjötið first með salti og pipar og steikja í nokkrar mínútur áður en sósan er borin á með pensli. Þessi sósa er einnig góð sem meðlæti með grilluðum mat.



- 2 1/2 dl Tómat sósa
- 1 dl saxaður laukur
- 1 dl púðursýkur
- 1 dl rúsínur
- 2 msk. Eplaedik
- 1 msk. Worcestershire sósa
- 1 Esk. Chilíduft
- Tabasco sósa eftir smekk

Setjið allt saman í blandara og hrærið þar til allt hefur blandast vel. Leyfið sósunni að brjóta sig við stofuhita í 30-40 mínútur, bætið þá Tabascosósu eða sykri í eftir smekk ef þurfa þykir.

Meðlæti

Rauðlaukssalsa

- 3 msk. Ólífuvolla
- 3 rauðlaurur, saxaður
- 3 msk. Rúsínur
- 3 msk. Rauðvinsedik
- 1/2 teningur haensnakraffur
- 1 msk. Ferskt tímian (1 Esk. Purkad)
- 2 msk. Púðursýkur
- salt og svartur pipar eftir smekk

Hitið olíuna á djúpri pönnu ogmýkið laukinn í henni í 5-8 mínútur. Bætið öllu öðru á pönnuna og látið krauma í 5-10 mínútur við vægan hita. Kælið sósuna og geymið hana í kæli fram að framreiðslu.

Piparrótar-eplasósa

Piparrót og epli eiga mjög vel saman. Þessi sósa er mjög góð þegar hún hefur staðið í kæli yfir nótt. Hún hentar sérlega vel með svínakjöti, bæði reyktu og nýju en einnig með nautakjöti og kjúklingum.

- 1 krukka eplamauk
- 1 msk. Sítrónusafi
- 1/2 dl majónes
- 1 dl sýrður rjómi
- 3-4 msk. Fersk, rifin piparrót

Blandið öllu vel saman og geymið í kæli fram að framreiðslu.

- 3 msk. fersk myntublöð, söxuð
- 1 Esk. sykur
- 1 Esk. saxaður hvítlaurur
- 1 msk. sítrónusafi
- 2 msk. grænmetisolla
- 2 dósir jógúrt án bragðefna jurtasalt efrir smekk

Setjið myntublöðin í skál og kremjið þau með sykrunum og hvítlauknum (einnig gott að gera þetta í morteli). Bætið sítrónusafa og olíu út í og hrærið vel. Bætið jógúrtinni í að lokum og bragðbætið með jurtasalti eftir smekk.

Meistaránám í kjötið

Fjallað verður um Meistaránámið í heild sinni eins og það er í dag. Hvaða breytingar þarf að gera til þess að námið verði markvissara og taki á öllum þáttum iðnarrinnar án þess að verða of umfangsmikið.

Á heildina litið er þetta gott nám og er ekki spurning að undirritaður hafði gott af því að setjast á skólabeck aftur. Það er nauðsynlegt að bæta við sig þekkingu og verða hæfari til að takast á við stjórnandahlutverkið.

Þar sem ég hef nýlokið Meistaránámi, í desember 2002, þá vil ég nefna nokkra þætti sem betur mega fara í náminu. Einblína þarf meira á hvaða verkefni stjórnendur eru að fást við í hinu daglega starfi sínu í matvæla- og veitingageiranum.

Mín skoðun er sú að þurfi að leggja áherslu á hið almenna bóknám. Ég tel þó að nemandinn skuli hafa 1 - 2 valfög og geti það verið t.d. íslenska, tungumál, stærðfræði eða vínfraði, svo eitthvað sé nefnt.

Það sem ég tel að þurfi að leggja áherslu á í Meistaránáminu er alhliða stjórnun, þ.e.a.s gæðastjórnun, fjármálastjórnun, stjórnunarstílar og síðast en ekki síst starfsmannastjórnun. Þessi seinasti þáttur er



einn mikilvægasti þátturinn sem þarf að leggja mikla áherslu á, því það eru ansi margir sem ekki kunna mannleg samskipti.

Rekstrargreinar; framleiðslustýring, áætlanagerð, stefnumörkun, markaðsmál, tölvukennsla, bókhald, innkaup og verðlagning. Við verðum öll að læra hvað framlegð er.

Leggja verður áherslu á þessar greinar.

Vörupróun; Ég tel að vörupróun sé ein vanmetnasta greinin í bransanum. Mjög mikilvægt er að skilgreina verkþætti í þessu samhengi.

- Rýni á íslenskan markað, tækifæri og ógnanir.
- Rýni á erlendan markað, möguleikar á heimfærslu hugmynda.
- Útfærslu hugmynda í samstarfi viðkomandi markaðsdeilda og smásala.
- Notkun hjálparefna og samstarf birgja.
- Þróun umbúða með samstarfi birgja, markaðsdeilda og smásala.
- Val og þróun á vinnsluáferðum.
- Áhættugreining og uppsetning gæðastaðla fyrir nýjar vörur.
- Þróun á vinnsluferlum og umbúðum t.d. fyrir ferskt kjöt til útflutnings.
- Fullvinnsla og nýting hráefnis, tímamælingar og kostnaðarútreikningar.

Þarna er um þó nokkuð marga þætti að ræða, sem hægt er að skipta upp í 1 - 2 kennsluáfangar.

Síðast en ekki síst er það Kennsla og Þjálfun. Það er ekki spurning að þarna þarf að herða tökin. Það erum við sem þurfum að miðla allri vискunni og það er hreint ekki gaman að horfa upp á Meistara sem ekki er að skila sinni vinnu eins og hann ætti að gera.

Metnaður er það sem þarf til og þarf að virkja hann til þess ýtrasta.

Virðingarfyllst,
Erlendur Kristinsson
Vinnslustjóri Norðlenska

Námsflokkar Reykjavíkur

*Það er aldrei of seint að
bæta menntun sína.*

**Íslenska fyrir útlendinga:
Byrjenda- og framhaldshópar**

**Sumarskóli 7. júlí - 31. júlí 2003
Innritun hefst 23. júní n.k.**

Námsflokkar í Miðbæjarskóla, sími 551-2992, fax 562-9408
Námsflokkar í Mjódd, sími 567-7050, fax 567-7051
Heimasíða: www.namsflokkar.is
Netfang: nfr@namsflokkar.is



NÓATÚN grillbar



Hunangs grillsósa

Oriental marinering

Rauðvinsmarinering

Mediterranean marinering

Popur

Opit alla daga til 21

www.noatun.is

NÓATÚN

Komdu á barinn

Við í Nórólund leggjum áherslu á að bjóða upp á bestu og fræga grillmat. Þar sem við höfum verið á barinn síðan 1980 er okkur ljóst að þú þyrst á að fá besta grillmat. Þar sem þú ert á barinn er okkur ljóst að þú þyrst á að fá besta grillmat. Þar sem þú ert á barinn er okkur ljóst að þú þyrst á að fá besta grillmat.

Við hjálпам þér að veita
dramm hversu þú ert á barinn.

Litla stóla hjóla á barinn
í ljóðum þínum. Þú ert á barinn
þú ert á barinn þú ert á barinn.

Verði þér að góðum

Matartækna



Til hamingju með 20 ára afmæli félagsins. Nú í byrjun maí átti Félag MATARTÆKNA 20 ára afmæli. Stofnendur félagsins unnu á sínum tíma mikið og gott starf þar sem að kjara- og menntamál voru í öndvegi.

Síðan hefur mikið vatn runnið til sjávar. Matartæknanámið var kennt í Fjölbraut í Breiðholti til ársins 1998 og var það þá fært yfir í Hótel- og matvælasólann í MK þar sem öll aðstaða er til fyrirmyndar eins og við vitum öll. En umhyggjan fyrir MATARTÆKNANÁMINU hefur því miður ekki verið til fyrirmyndar eftir að námið var vistað í Hótel- og matvælasólunum. Endalausar breytingar á náminu og lítil kynning hefur ekki verið til góðs. Í FB þurftu nemendur á matvælasviði ekki að útskýra fyrir öðrum nemendum hvað MATARTÆKNIR væri. Mikil virðing var borin fyrir þessu námi. Það var byrjað á því að taka eitt ár í grunnnámi þar sem kennd var heimilismatreiðsla hjá hússtjórnarkennurum. Kokkatímar hjá Grétari og þjónatímar hjá Halldóri og allt voru þetta svakalega skemmtilegir tímar og maður lærði mikið. Eftir grunnnámið kom að vali hjá nemendum, vildu þeir fara í MATARTÆKNI - MATREIÐSLU EÐA FRAMREIÐSLU? Margir nemendur sem

byrjuðu í grunnnáminu voru búnir að ákveða sig hvað þeir ætluðu að verða þegar þeir yrðu stórir en eftir eitt ár voru margir búnir að finna hvað þá virkilega langaði til að verða og skiptu um fag, því að þarna fékk maður að kynna öllum fögunum og gat síðan tekið ákvörðun. Ég veit með vissu að kennarar í FB sáu á eftir matvælasviðinu, því það var orðin viss hefð í lok hverrar annar að haldin var veisla sem kennarar og starfsfólk borguðu sig inn á og nemendur á matvælasviði sáu um að elda og þjóna og ganga frá og þetta var vissulega stór dagur í hjá nemendum ekki síður en gestunum.

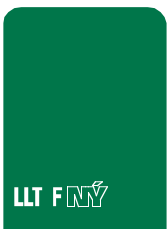
Eftir að MATARTÆKNANÁMIÐ fór í Hótel- og matvælasólann finnst mér það hafa hreinlega týnst. Þegar maður sat í kennslustund með nemendum í matreiðslu, framreiðslu, kjötiðni og bakstri lenti maður ítrekað í því að þurfa útskýra hvað MATARTÆKANÁM væri. Þeir höfðu aldrei heyrt minnst á MATARTÆKNI. Er þetta eðlilegt???? Mér finnst það ekki. Það er kominn tími til að skólinn byrji á því að bera virðingu fyrir MATARTÆKNUM og samþykki þá í skólinn. Ég vil ekki að það sé komið þannig fram að MATARTÆKNAR séu baggi á

skólanum. Það er mikil skortur á góðum MATARTÆKNUM úti í þjóðfélaginu núna, það gera öll mótuneytin í grunnskólunum og svo leikskólarnir. Við verðum að gera kröfur um að fagmenntað fólk sé á þessum stöðum. MATARTÆKNAR eru vel menntaðir til að vinna í grunnskólum og leikskólum, því að nýtskrifaðir matreiðslumenn vilja ekki fara á þessa staði og skal engan undra, þeirra svið liggur annars staðar. „Nú hvert“ spyrja þá kannski einhverjir, „jú, að sjálf-sögðu á veitingastaðina“. Matreiðslumenn, ég ber virðingu fyrir ykkur :)

En kærú MATARTÆKNAR, tókum höndum saman og berum virðingu fyrir okkar menntun og kynnum okkur úti í þjóðfélaginu með STOLTI. Það er þörf fyrir okkur þar, skoðið bara síðustu neyslukönnun hjá Manneldisráði. Það þarf að kenna börnunum að borða hollan og næringaríkan mat og í leik- og grunnskólum leggjum við grunninn að bættum neysluvenjum ef fagmenntað fólk vinnur þar.

MATARTÆKNAR, takið frá 17. maí n.k. - nánar auglýst síðar.

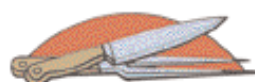
f.h. Félags Matartækna
Puríður Helga, formaður



N

LENSK

FERSKAR



KJÖTVÖRUR



Sveinsbréfaafhending

Sveinsbréfaafhending vegna sveinsprófa í bakaraiðn, framreiðslu, kjötiðn og matreiðslu í maí 2002 og janúar 2003 fór fram laugardaginn 29. mars sl.

Afhendingin átti sér stað í Blómasalnum á Hótel Loftleiðir og sá Trausti Víglundsson framreiðslumeistari um veitingarnar af stakri snilld. Alls voru afhent 52 sveinsbréf sem skiptast þannig á milli greina.

Í bakaraiðn fengu 4 sveinar bréfin afhent, 8 sveinar í framreiðslu, 10 sveinar í kjötiðn og 30 sveinar í matreiðslu.

Verðlaun fyrir bestan árangur í matreiðslu hlutu: Gunnar Davíð Chan og Aðalsteinn Örn Aðalsteinsson.

Verðlaun fyrir bestan árangur í framreiðslu hlutu: Snæbjörn Árnason, Fanndís Huld Valdimarsdóttir og Axel Rafn Guðmundsson.

Verðlaun fyrir bestan árangur í bakaraiðn hlaut: Þórunn Hjaltadóttir.

Verðlaun fyrir bestan árangur í kjötiðn hlutu: Þórður Jóhann Guðmundsson, Erlendur Ari Óskarsson og Helgi Jóhannsson.

Að afhendingu stóðu: Bakarasveinafélag Íslands, Félag framreiðslumanna, Félag íslenskra kjötiðnaðarmanna, Félag matreiðslumanna, Landssamtök Bakarameistar og Samtök Iðnaðarins f.h. fyrirtækja í kjötiðnaði.



Þakkir til fráfarandi sveinsprófsnefndar í kjötiðn

Með nokkrum orðum viljum við í stjórn FÍK þakka þeim heiðursmönnum sem hafa nú hætt störfum í sveinsprófsnefnd.

Þetta eru: Björn I. Björnsson, Krás Selfossi, Erlendur Sigurþórsson, Síld & Fisk Hafnafirði og Thorvald K. Imsland, Sláturfélagi Suðurlands, Selfossi.

Þessir meistara hafa verið í sveinsprófsnefnd í 25 ár samfelld og staðið sig með miklum sóma við framkvæmd sveinsprófa.

Thorvald hefur haldið skrá um öll sveinspróf sem tekin hafa verið. Erlendur á ómetanlegt safn af myndum frá félagsfundum, námskeiðum og öðrum upptökum sem tengjast faginu á einn eða annan hátt og Björn er hvatamaður að fagkeppnum í kjötiðnaði.

Með virðingu og þökk fyrir ykkar framlag til kjötiðnaðar, eflingu fagsins og störf í sveinsprófsnefnd.

Stjórn Félags Íslenskra Kjötiðnaðarmanna.

Jón Karl Jónsson formaður

Sigmundur Sigurjónsson varaformaður

Arnór Bjarki Blomsterberg ritari

Sveinsprófsnefnd í kjötið

Það er búið að skipa nýja sveinsprófsnefnd í kjötiðnaði og er hún búin að prófa einn hóp. Í því prófi var stuðst við eldri spurningar sem við svo ákváðum að setja í prófabankann sem undirstöðu fyrir þær sem seinna koma. Nýja nefndin fór svo í algjöra endurskoðun á sveinsprófsfyrirkomulaginu. Við fórum í að vægismeta gömlu spurningarnar og sömdum nýjar sem við máttum líka inn í prófabankann. Allir sem koma að nefndinni, sem 6 menn skipa, sömdu 20-30 spurningar þannig að nú eru komnar á fimmta hundrað spurningar í pakkann.

Við höfum haft til hliðsjónar sveinspróf frá Danmörku, við að þróa nýtt fyrirkomulag að sveinsprófinu, og heimfærum skipulagið að þeirra stíl, en við ætlum ekki að taka það í heilu lagi til okkar. Við sem að þessari þróunarvinnu komum finnst rétt að nota allt sem okkur gagnast í að nútíma-væða okkar próf.

Það verður nýjung í sveinsprófum framtíðarinnar að auka áherslu á krossaspurningar, núna ætlum við í fyrsta sinn að leggja fyrir nemendur 10 krossaspurningar og verður þeim fjölgað upp í 30 með tímanum. Við verðum með hefðbundnar 50 spurningar, skriflegar + krossaspurningarnar tíu. Næsta próf, sem fer fram í júní, fer því fram á þennan hátt.

Einvala lið skipar sveinsprófsnefndina sem skipuð er til fjögurra ára í senn: Sigmundur G. Sigurjónsson formaður, Marteinn Sigurðsson, Kristján Kristjánsson, Óli Þór Hilmarsson, Sigurbjörn A. Sigurbjörnsson og Guðmundur Geirmundsson. Eins og margir vita eru þetta reynslumiklir menn í faginu, með mikla þekkingu.

Þessir aðilar hafa líka tekið að sér að koma að endurskoðun námskrár sem á að liggja fyrir til samþykktar hjá menntamálaráðu-

neytinu um næstu áramót. Liggur þar fyrir að skipuleggja nýtt nám sem mun kallast „Kjötskurðarmaður“. Mjög hefur verið spurt um þetta nám sem tekur tvö ár og eina önn í skóla, en við sem að þessu komum leggjum mikla áherslu að vinna þetta fljótt og vel til að mæta kröfum markaðarins.

Nú á allra síðustu dögum hefur verið rætt um að hefja kennslu í kjötiðnaðarfræðum á Akureyri og erum við spenntir fyrir þeirri hugmynd og styðjum allt sem lýtur að fjölgun í stéttinni og betri aðgang að þessu ágæta námi. Við viljum efla kjötiðnaðarmám á Íslandi.

Ég hef stiklað á stóru um verkefni og vinnu nýrrar sveinsprófsnefndar og sendi öllum félagsmönnum í FÍK félagskveðjur.

Sigmundur G. Sigurjónsson



25% Gættur
á öllum lausum vörum

Gripió og greitt

Opnunartími: mán-fös. 06:30-16:00 • laugard. 10:00-16:00
Skiptuvogur 4 • sími 575 2200 • fax 575 2210 • www.gg.is

Gripió og greitt er nútíma bráðvæðing með gífurlegri vöruskipti á góðu vaxli. Gripió og Greitt er stórt barn matvæðingarnar hefur einnig með miklum árangri sáttu og sáttu á milli.

Í Gripió og Greitt færðu gæðaveru á góðu vaxli. Veriðu í notalegu umhverfi og njótu þjónustu hjá stömmu og stömmu.



Matreiðslumaður ársins

Með miklum undirbúningi og skipulagningu varð keppnin á Akureyri ein sú besta sem hefur verið haldin og umgjörðin hin besta. Hún var haldin í nýja Verkmenntaskólanum sem er með nýjum eldhúsum og frábæri aðstöðu.

Það voru að sjálfsgöðu þungavigtarmenn sem báru þetta uppi og eiga þeir heiður skilinn fyrir hvað þetta gekk vel og fór vel fram. Þetta voru þeir Bjarki Hilmarsson, Hjörtur Þór Frímansson og Friðrik Sigurðsson.

Keppendur komu til Akureyrar á föstudeginum og var farið í að skoða eldhúsið, tímasetningar og finna hjálparmenn en þeir voru nemendur frá verkmenntaskólanum, á matvælabraut skólans. Síðar um daginn var farið í bátsferð og skoðað kræklingaeldi sem er í Eyjafirði. Þarna stunda þeir áhugaverða tilraun og var þessi sami kræklingur í forréttnum í keppninni.

Keppendur voru 14 og var þeim skipt í 2 hópa. Hófst keppnin snemma á laugardagsmorgun, byrjuðu menn að skila réttum kl. 10:00 og seinni hópurinn kl. 14:00. Fékk hvor hópur 3 klukkutíma til að skila forrétti og að-

alrétti en í forrét fengu þeir lax og krækling og átti að vera lax að lágmarki 40% og bláskel (kræklingur) að lágmarki 30% og í aðalrétt kálfur að lágmarki 60% og gráðaostur.

Ég undirritaður sem sat í dómnefnd var hugfanginn að öllum þeim réttum sem þessir snillingar sem við eigum í matargerð gátu borið á borð fyrir okkur því hver rétturinn á fætur öðrum gat verið vinningsréttur. Í dómnefnd voru Þorvarður Óskarsson,

Friðrik Sigurðsson, Pekka Terava frá Finnlandi, Bjarki Hilmarsson, Brynjar Eymundsson og Steinar Davíðsson. Finnski dómariinn Pekka Terava var yfirdómari og var virkilega skemmtilegt að vinna með honum. Að dæma í svona keppni er mikil nákvæmnisvinna, eigi allir að sitja við sama borð í keppninni. Samhliða keppninni voru heildsalar að kynna vörur sínar og kom margt fólk bæði til að fylgjast með keppninni og einnig að skoða sýninguna.

Á Akureyri þessa helgi var frábært veður og ekki dró það úr aðsókn gesta á keppnina.

Var hátíðarkvöldverður um kvöldið en

skemmt er frá því að segja að eftir harða keppnin um titilinn matreiðslumaður ársins var það Einar Geirsson á Tveimur fiskum sem vann keppnina og í öðru sæti um titilinn lenti Bjarni Gunnar Kristinnson. Þriðju verðlaun hlaut Alfreð Ómar Alfreðsson.

Viðurkenningu fyrir besta forréttninn hlaut Kjartan Kjartansson á Apótekinu og besta aðalréttinn Jón Óskar Árnason sem starfar á veitingastað í Osló.

Nýkrýndur Norðurlandameistari Ragnar Ómarsson sá um kvöldverðinn þetta kvöld og voru honum gerð góð skil.

Gestir á kvöldinu voru menntamálaráðherra og frú, formaður bæjarstjórnar Akureyrar og einnig þrír japanskir gestir frá Glocal, hnífafyrirtækinu, sem komu sérstaklega til landsins til að veita matreiðslumanni ársins verðlaun frá fyrirtækinu.

Það að fara til Akureyrar með keppnina var virkilega mikið afrek en þetta sýnir að hægt er að gera hluti annars staðar en í henni Reykjavík og vonandi kemur þetta til með að gerast öðru hvoru í framtíðinni.



BAKARAKEPPNI KBM & BAKO 2003

Í fyrsta skipti á Íslandi var haldin, á vegum Klúbbs bakameistara og BAKO, bakarakeppni dagana 17.-18. maí 2003 í Smáralind. Keppni sem þessi felst í því að hvert lið, skipað tveimur mönnum, hefur sex tíma til að útbúa tvær stórar brauðtegundir, tvær af smábrauðum, tvær af vinarbrauði, tvær af mjúkbrauði, eina tertu og eitt skrautstykki úr ætílegu hráefni, að hámarksstærð 80x80 cm. Dæmt er eftir bragði, útliti og heildarútliti, sérstök aukaverðlaun voru veitt einu liði hvorn dag fyrir hreinlæti og fagleg vinnubrögð.

Keppendur voru frá Korninu, Reyni bakara, Björns bakarí Austurströnd, Sandholt, Kökumeistararum, Myllunni brauði, Mosfellsbakarí og Caffé Copenhagen. Kepptu fjögur lið hvorn dag, og gafst gestum og gangandi færi á að fylgjast með allan tímann því að keppt var fyrir

opnum tjöldum í Vetragarðinum, þar sem búið var að koma upp prýðilegu keppnisbakarí. Fyrir vikunni hafði nemaleppni Kornax farið fram í Hótel- og matvælkólanum og var búið að stilla upp keppnisborðunum til sýnis. Keppnin var bæði jöfn og spennandi og virkilega gaman að fylgjast með, og vonandi eitt hvað sem við eigum eftir að sjá meira af í framtíðinni. Aukaverðlaunin fengu liðin frá Korninu og Myllunni. Í þriðja sæti var Caffé Copenhagen, í öðru Mosfellsbakarí og í fyrsta sæti Kökumeistarinn. Óhætt er að segja að margar skemmtilegar hugmyndir hafi litit dagsins ljós, þótt menn hafi ekki beinlínis verið að finna upp hjólið, en eins og einhver sagði er ekki nóg að eiga hjól ef maður kann ekki að hjóla. Þessir ungu fagmenn sýndu svo ekki verður um villst að það kunna íslenskir bakarar

og verður spennandi að sjá hvernig við stöndum okkur gegn erlendum kolleggum í framtíðinni því sigurvegararnir keppa fyrir Íslands hönd í alþjóðlegri keppni sem haldin verður á næsta ári. Keppniastaða og umgjörð var öll til fyrirmyndar, en óneitanlega hefði verið skemmtilegra ef erlendra dómara hefði notið við, þar sem við gætum fengið þarfar ábendingar um hvað betur mætti fara og meiri inn-sýn í hvað bíður okkar þegar við stöndum erlendis í keppni sem slíki. En eins og áður sagði var öll umgjörð til fyrirmyndar og eiga aðstandendur þessarar keppni heiður skilinn fyrir skemmtilegt, og þarft framtak sem framtíð er í því fátt er uppbyggilegra fyrir fagmenn framtíðarinnar en svona keppnir. Til hamingju, bakarar. Nánari umfjöllum um keppnina og keppendur verður svo í næsta blaði.

Aðalfundur og árshátíð

Klúbbs Matreiðslumeistara

Sú hefð hefur myndast í árána rás að slá saman aðalfundi og árshátíð klúbbsins og þá gjarnan einhvers staðar á landsbyggðinni. Makar klúbbfélaga koma þá með og úr þessu verður hin besta skemmtun í góðum félagsskap í fallegu umhverfi. Aðalfundurinn sjálfur er yfirleitt nokkuð hefðbundinn þar sem venjuleg mál eru afgreidd, lítið er yfir farinn veg og spáð í þau verkefni sem framundan eru. Eins og eðlilegt er þá eru ekki alltaf allir sammála, en væri nokkuð fjör í þessu ef svo væri?

Að þessu sinni var haldið til Hafnar í Hornafirði miðvikudaginn 30. apríl og var lent á Höfn upp úr hádegi. Aðalfundurinn sjálfur var haldinn sama dag og var meðal annars kosið til stjórnar þar sem flestir gáfu kost á sér áfram fyrir utan Þorvarð Óskarsson sem kom nýr inn. Stjórn K.M 2003-2004 skipa því: Gissur Guðmundsson forseti, Ingvar Sigurðsson varaforseti og ritari og Reynir Magnússon gjaldkeri. Auk þess skipa stjórnina Bjarki Hilmarsson, Sturla Birgisson og Elín Helgadóttir.

Um kvöldið naut hópurnar hornfirskrar gestrisni eins og hún gerist best þegar hópnum var boðið í léttan kvöldverð í stafalogni og björtu veðri við rætur jökulsins, ógleymanleg stund þar sem allir



skemmtu sér konunglega. Morguninn eftir var haldið í siglingu um Hornafjarðaróskarskólann og naut hópurnar fagurs umhverfis þó nætt hafi um mannskapinn. Var það enginn annar en bæjarstjórinn Albert Eymundsson sem gerðist leiðsögumaður í ferðinni. Heimatökin voru hæg þar sem hann er bróðir Brynjars og Óðins Eymundssona sem eru félagar í klúbbum. Ekki skemmdi heldur fyrir að Óðinn rekur hótelið á staðnum í félagi við fleiri og gisti allur hópurnar að sjálfsögðu þar. Í hádeginu beið okkar rjúkandi humarsúpa og hvítvín hjá Skinney-Þinganesi auk þess sem við fengum að skoða glæsilega að-

stöðu fyrirtækisins. Árshátíðin sjálf var svo haldin um kvöldið þar sem allir skemmtu sér hið besta. Hápunkturinn var fimm rétta glæsímáltíð í umsjá þriggja Bocuse d'or keppenda og aðstoðarmanna þeirra, þar sem hráefni úr umhverfi Hornafjarðar var í aðalhlutverki.

Allir voru sammála um að vel hefði til tekist og kepptist hópurnar við að lofa hornfirsku gestrisni og dugnað skemmtinefndarinnar sem lagði hart að sér til að þetta mætti heppnast sem best.

Fyrir hönd stjórnar K.M.
Ingvar Sigurðsson

Nú styttist í samningalotu

Það styttist í að samningar verði lausir hjá Matvís.

Hvað viljum við leggja áherslu á við næstu kjarasamningagerð?

Þessari spurningu er ekki seinna vænna að fara að velta fyrir sér og koma með hugmyndir um málefni og áherslur.

Sendið mér póst, kæru kjötiðnaðarmenn.

Ykkar formaður,
Jón Karl Jónsson,
Gunnlaugsgötu 2, 310 Borgarnesi,
Sími 899-2997, jonkarlj@isl.is



**KJÖTVINNSLA
REYKHÚS**

Gagnheiði 51 • Selfossi • Sími 482 3560

MATVÍS félagi, VISSIR ÞÚ?

Það er að færast í vöxt að launagreið-
endur borgi laun út með orlofi. Þetta er
gert í þeim tilgangi einum að sína hærra
mánaðarlaun á launaseðli. Það er hins
vegar ekki heimilt að hafa þennan hátt-
inn á og reyndar mjög varhugavert fyrir
atvinnurekandann, því hann gæti verið
dæmdur til að greiða orlof samkvæmt
7. gr. laga nr. 30/1987 af hverjum mán-
aðarlaunum.

7. gr. Launþegi á rétt til orlofslauna í sam-
ræmi við áunninn orlofsrétt á síðasta orlofsári.

Orlofslaun reiknast við hverja launa-
greiðslu þannig að af heildarlaunum reiknast
orlofslaunahlutfall viðkomandi starfsmanns
að lágmarki 10,17% miðað við lágmarksorlof
skv. 3. gr. Reiknuð orlofslaun fyrir hvert
launatímabil skulu kauptryggt þannig að
deila skal í fjárhæð áunnina orlofslauna með
dagvinnukaupi starfsmannsins. Orlofslaun
fyrir hvert launatímabil reiknast samkvæmt
þessu í dagvinnutímum og skulu þau skráð
sérstaklega á launaseðil við hverja launa-

greiðslu, bæði samtala
áunnina orlofslauna frá
upphafi orlofsárs og or-
lofslaun vegna þess
greiðslutímabils.

Launþega skulu greidd áunnin orlofslaun
samkvæmt framanskráðu næsta virk-
an dag fyrir töku orlofs og greiðast
þau miðað við dagvinnutímakaup
starfsmannsins eins og það er fyrsta
dag orlofsins.

Þrátt fyrir ákvæði 3. mgr. er
heimilt að greiða mánaðarkaups-
mönnum orlofslaun á sama tíma og
reglubundnar launagreiðslur fara
fram, enda sé meiri hluti þeirra
því samþykkur. Þá er stéttarfé-
lögum einnig heimilt að semja
um þá framkvæmd að orlofslaun
séu jafnharðan greidd á sérstaka or-
lofsreikninga launþega hjá banka eða spari-
sjóði. Skal í slíkum samningi tryggt að sá
aðili, sem tekur að sér vörslu orlofslauna,

geri upp áunnin orlofslaun, þ.e.
höfuðstól og vexti, til laun-
þega við upphaf orlofstöku.
Skylt er að afhenda félags-
málaráðuneytinu þegar í
stað eintak af slíkum
samningi og tilkynna um
slit hans.

Orlofslaun reiknast ekki af
orlofslaunum.

Einnig ber mikið á því að það er verið
að nota ranga orlofsprósentu. Algengast
er að menn séu að fá 10,17% í orlof.

Orlofsprósentu hjá félögum í
MATVÍS er frá 10,17% til 13,04%.
Hvaða orlofsprósentu hver á að
hafa er tilgreint í Fílófaxinu og að-
gengilegt á heimasíðu MATVÍS
www.matvis.is. Lög um orlof eru líka
aðgengileg á heimasíðu MATVÍS, undir
„réttindi og orlof“.

NSO



Hágæða þýskur
vinnufatnaður fyrir
matreiðslumenn
og bakara

Sjáum um
merkingar í jakka

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



Bako ehf



Stjórnir aðildarféлага Matvís 2003-2004

Fagstjórnir

Bakarasveinafélag Íslands

Formaður Ásgeir P. Tómasson
Varaform. Bjarni Aðalsteinn Pálsson
Þórarinn Bjarnason
Gjaldkeri Geir Bjarnþórsson

Félag matartækna

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

Félag framreiðslumanna

Formaður Þorkell Ericson
Varaform. Karl V. Stefánsson
Ritari Kristján N. Sæmundsson

F.Í.K.

Formaður Jón Karl Jónsson
Varaform. Sigmundur G. Sigurjónsson
Ritari Arnór Bjarki Blomsterberg

F.M.

Formaður Sigurður Magnússon
Varaform. Hjörtur Þ. Frímannsson
Sverrir Þ. Halldórsson



Miðstjórn MATVÍS

Formaður Niels S. Olgeirsson
Varaform. Þorsteinn Gunnarsson
Ritari Sigurður Magnússon
Jón Karl Jónsson
Þuríður H. Guðbrandsdóttir
Ingi Þ. Friðriksson
Ásgeir P. Tómasson
Þorkell Ericsson



Starfsgreinasamband Íslands



Vélstjórafélag Íslands



 HITAVEITA
SUBURNESJA HF
Pósthólf 225 • 231 Reykjanæsbær
S: 422 5200 • F: 421 4727
www.hs.is • hs@hs.is
Netf. forst.: jullus@hs.is



Nemakeppni

matreiðslu og framreiðslu 2003

Nemakeppnin í matreiðslu og framreiðslu 2003 var haldin í Verkmenntaskólanum á Akureyri laugardaginn 5. apríl. Halda þurfti forkeppni hér í Reykjavík til þess að velja þá úr sem fóru norður í sjálfa aðalkeppnina. Í matreiðslu kepptu sex nemar og aðrir sex tóku þátt í keppninni í framreiðslu.

Nemarnir sem unnu til verðlauna og titilinn „matreiðslu- og framreiðslunemar ársins 2003“ taka síðan þátt í norrænni nemakeppni sem verður haldin í Svíþjóð á næsta ári.

Keppni matreiðslunema fólst í því að útbúa tveggja rétta málsverð samkvæmt fyrirfram ákveðnum matseðli, samtals átta skammta af hverjum rétti, sex fyrir gesti og tvo fyrir dómara. Í forrétt var lax og bláskel. Í aðalrétt var kálfalæri og gráðostur.

Keppni framreiðslunema fólst í því að dekkja upp sex manna borð og útbúa blómskreytingu, framreiðsla við borð, blindsmökkun og blöndun drykkja, áfengra og óáfengra.

Í matreiðslu sigruðu þeir:

Halldór Karl Valsson, nemi á Hótel Sögu, meistari Halldórs er Karl Davíðsson, og Sigurður Daði Friðriksson, nemi á Tveim fiskum. Meistari Sigurðar er Gissur Guðmundsson.

Dómarar voru þessir: Bjarki Hilmarsson, Brynjar Eymundsson, Pekka Terävä, Steinar Davíðsson og Þorvarður Óskarsson.

Í framreiðslu sigruðu þau:

Elvar Már Atlason, nemi á Einari Ben, meistari Elvars er Ingólfur Haraldsson og Unnur Erna Ingimarsdóttir, nemi á Fiðl-aranum. Meistari Unnar er Héðinn Beck.



Fríðrik, Elvar, Unnur og Halldór sigurvegarar

Dómarar voru þessir: Þorkell Sigurðsson, Haukur Tryggvason og Ómar Gylfason

Nýja kennsluálma Verkmenntaskólans í matreiðslu og framreiðslu er afar vel búin

og aðstaðan eins og best verður á kosið. Skólameistara og starfsfólki skólans er þakkað af heilum hug fyrir afar góðar mót-tökur og velvilja í garð þeirra nemenda sem tóku þátt í keppninni.



Þriðja þing MATVÍS 14. -16. maí

3. þing MATVÍS var haldið á Hótel Selfossi dagana 14.-16. maí síðastliðinn.

Þetta var jafnframt síðasta þing sambandsins þar sem að eftirleiðis verða ársfundir í stað þinga á fjögurra ára fresti.

Gestir þingsins, þeir Grétar Þorsteinsson, forseti ASÍ og Friðjón R. Sigurðsson, framkvæmdastjóri lífeyrissjóðsins Lífiðnar, og Ólafur Jónsson framkvæmdastjóri Fræðsluráðs hótél- og matvælagreina, fluttu ávörp við setningu.

Helsta mál þessa síðasta þings voru laga- og skipulagsbreytingar en flestar þær breytingar sem fyrir þinginu lágu höfðu áður verið samþykktar á aðalfundum aðildarfélaga MATVÍS. Þar er helst að nefna breytingar til enn frekari sameiningar aðildarfélaganna með sameiningu félagssjóða en þó þannig að fagmál hvers félags heyra enn undir viðkomandi stjórn. Þá var Félag



matartækna formlega samþykkt sem eitt af aðildarfélögum MATVÍS á þinginu.

Hefð er fyrir því á þingum MATVÍS að menn geri sér eitthvað til skemmtunar milli tarna og að þessu sinni fóru þingfulltrúar á Njáluslóðir undir leiðsögn hins geðþekka sagnamanns, Arthúrs Björgvins Bollasonar sem fór hreinleg á kostum í lýsingum og frásögnum á söguldar- sem og samtíðarmönnum.

Þingið var sem fyrir segir haldið á Hótel Selfossi, þar sem að allt var til mikillar fyriryndar, þjónusta, matur og aðbúnaður, allt fyrsta flokks. PG.

Hver vegna matreiðslunám?

Mér finnst við matreiðslumenn ekki standa okkur nógu vel í því að kynna matreiðslunámið, eða starf matreiðslumanna, fyrir tilvonandi nemum og síðan fyrir sem flestum matreiðslumönnum. Mér er það annnt um þessa iðngrein, listgrein sem matreiðslan er, að ég vil endilega reyna að gera mitt til að fá sem hæfasta einstaklinga til að leggja stund á matreiðslunámið. Listgrein og iðngrein... þetta er sjálfsagt matsatriði en ég vil meina að matreiðsla í mötuneytum og veitingastöðum sé iðngrein, að sama skapi vil ég meina að matreiðslan á finni veitingastöðunum og í keppnum sé stundum hægt að flokka sem listgrein.

Mér hefur oft fundist að margir sem hafa byrjað matreiðslunámið hafi bara hugsað sér að læra listgreinartíttinn og sleppa iðngreinartíttinum en það er að sjálfsögðu ekki hægt, það er aftur á móti hægt að læra iðngreinartíttinn og sleppa listgreinartíttinum. Það hafa margir hætt námi vegna margra og mismunandi ástæðna og þar held ég að betri kynning á matreiðslunáminu gæti bætt töluvert úr. Til dæmis veit ég til að nokkrir hafa haldið að þeir gætu bara verið í afgreiðslu á flottum sérréttarmatseðli (à la carte) og þyrftu bara ekkert að læra annað.

Þorvarður Óskarsson



Lausn Krossgátu úr síðasta tölublaði.

Sigurvegari í síðasta blaði var:

**Jón Ingi Ólafsson
Eyjabakka 2
109 Reykjavík**

Rétt lausnarorð: Kórmaður

Sterk staða

Sterk tryggingarstaða – Eignir umfram heildarskuldþröðingunni

Þótt fyrir þótt orðið ár í ávöðun og umráðsgerðir breytingar á réttindakerfi sjóðsins þá er tryggingarstaða sjóðsins sterk. Eignir umfram heildarskuldþröðingunni er 2,1 milljarðar eða 5,1% yfir skuldþröðingunni. Tekið hefur verið tillit til sjfrra talna vegnaðri lífildur en þær sjna að ástik lífr langur en fyrir 5 árum. Þessi breyting sýkur lífrskuldþröðingunni sjóðsins um 2-3%.

Heikun lífringrafelbana 15,5%

Vegna þessa breytinga sem orðu á réttindakerfi Lífildnar skapaðist svigráa til að hækka lífringrafelbana um 15,5% frá og með 1. september 2002.

Heikun áruninna réttinda 21,4%

Vegna skrána orðu Lífildnar við breytingu á réttindakerfi skapaðist svigráa til að hækka áruninna réttinda um 21,4%. Þótt fyrir þessur heikunir er sjóðsinn um mjög sterkur.

Rekstrarkostnaður

	2002	2001
Verðmið með breyttilegum tekjum	4.090.075	5.356.364
Verðmið með föstum tekjum	8.573.820	7.064.249
Veðla	5.894.391	5.235.614
Óvinnu tréla	128.237	212.152
Bankainntakæður	151.036	113.416
Hóseign og kótr	73.424	74.955
Kótrur	169.745	190.431
Ánað	25.947	19.115
	19.106.675	18.266.296
Skuldir	-67.758	-154.802
Hein eign sameignaræfild	18.770.269	17.996.825
Hein eign séralgaræfild	348.548	154.899
Hein eign til greifala lífris	19.018.917	18.151.494

Yfirlit um breytingu á heinri eign til greifala lífris

Ífræfild	1.482.058	1.480.556
Lífisr	-214.485	-178.082
Fjárfestingartekjur	-323.205	-809.075
Fjárfestingargjöld	-38.447	-28.835
Rekstrarkostnaður	-38.438	-35.901
Matabreytingar	0	1.445.599
Heikun á heinri eign á ífræfildunni	867.423	1.874.262
Hein eign frá fyrru ári	18.151.494	18.277.232
Hein eign til greifala lífris	19.018.917	18.151.494

Lífisrskuldþröðingunni áv. niðarvörðun tryggingarstaðbreytingu % málj. ári

Eignir umfram áfallnar skuldþröðingunni í hlutfalli af fjöllum skuldþröðingunni	1,647*	5,466*
Eignir umfram heildarskuldþröðingunni í hlutfalli af heildarskuldþröðingunni	8,30%	36,90%
Eignir umfram heildarskuldþröðingunni í hlutfalli af heildarskuldþröðingunni	2,105*	-1,767*
Eignir umfram heildarskuldþröðingunni í hlutfalli af heildarskuldþröðingunni	5,10%	-8,90%

Keunbáttir

Hein retnávröðun	-3,86%	-4,70%
Hein retnávröðun (5 ára meðaltal)	2,20%	4,90%
Hein retnávröðun frá stofnun (1997)	3,42%	4,90%
Rignir í ífræfildunni	85,50%	79%
Eignir í erlendri myni	14,50%	21%
Fjöldi vinnu sjóðsmeðla	5.346	5.378
Fjöldi lífringrafelbana	504	457
Rekstrarkostnaður í % af eigvinnu	0,20%	0,20%

*Tíminn vinnur með þér

Ávöðun

Hein retnávröðun sjóðsins var -3,86%. Ávöðun lífringrafelbana var almenn ávöðun á árunni 2002 vegna mikilla leikna á öllum helstu hlutabörðunum og mikillar styrkingar ífræfildunni. Sjóðsinn hefur verið staðandi í 6 ár. Lífringrafelbana hefur verið ávöðun sjóðsins um skýrset meðal annars með atvöðunni í fjárfestingu á erlendunni, mikillunni og með retri sveifna á ífræfildunni.

Breytt réttindakerfi

Réttindakerfi Lífildnar var breytt frá og með 1. september 2002 en þá er sjóðsinn með aldringst réttindakerfi og stjórkaerfi var lagt aður. Sjóðsinn er réttindur áv. í samvinnu við þessa aldrur sem ífræfild voru greidd og þá ávöðun sem ávöðun á sparadartífræfildunni. Sjóðsinn er ekki lengur áv. réttindur áv. áv. og stjórkaerfi er uppbyggð.



Ársfundur
Ársfundur Lífildnar
verður haldinn
22. maí 2003 kl. 17.00
á Radisson SAS,
Hótel Sögu, Sal A

Sjón Lífisrskuldþröðingunni Lífildnar
29. janúar 2003.

Þóttur Harmansson, formaður,
Bretur P. Hósson, Trygginguáfræfildunni,
Nick S. Ólafsson, Arnófræfildunni
og Haraldur Jónsson

Fransónunni
Fransónunni



LÍFRISRÞRÖÞINGUNNI

Lífildn

Stofnunin 21-110 Reykjavík
Sími: 880 8200 • Fax: 880 8200

www.lifidn.is

Draumurinn rættist...

Stjórnendur Hótel Nordica völdu Rational ofna og Irinox hraðkæla í nýja eldhúsið.

En gefum
Hákoni Má Órvarssyni,
yfirmatreiðslumanni á
Hótel Nordica orðið:

*„Rational ofnarnir hafa
staðfest allar okkar
væntingar og vel það.
- Þeir eru frábærir.“*

Hótel Nordica valdi einnig
Wimboeck loftkerfi og
lofttræstingu, Northmace
hótelherbergjabúnað og
Steelite postulín frá Ísberg.



Hákon Már og Andrius Eltand frá Rational í Dýralindahl gljúst yfir árangrið.

ClimaPlus Combi®
hinn nýi heimsataðall

RATIONAL

IRINOX

Smíðveg 1
101 Reykjavík
Sími 5300 130
Fax 5300 133
e-mail isberg@isberg.is



ÍSBERG

HÓTEL & VEITINGAVÖRUR

**Vörurnar frá ÍSBERG gera þér kleift
að láta drauma þína rætast**