



FRÉTTABRÉF

Matvæla- og veitingasamband Íslands • 3.tbl. 8.árg. 2003



**Námskeið
Kárahjúkar
Viðhorfskönnun
Hjálparstarf í Afríku
Gissur kjörinn forseti NKF**

Ertu í greiðslu erfiðleikum

Við hjá Ráð ehf sérhæfum okkur í að endurskipuleggja fjármál einstaklinga og smærri fyrirtækja.

1. Fjárhagsuppgjör.
2. Samningar.
3. Greiðslukerfi.

Höfum samband við alla banka, sparisjóði, lögfræðistofnanir, aðrar lánadrottna, tollstjóra, og semjum um allar skuldir.

Hröð og góð þjónusta

Fjármálaaðstoð

RÁÐ EHF
ÁRMÚLI 5 • 108 REYKJAVÍK
SÍMI: 533-1180 FAX: 533-1184
RADHUS@RADHUS.IS

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:

Hænar sf. Ármúla 36,
108 Reykjavík,
sími 55 88 100,
bréfsími 55 88 120,
utgafa@haenir.is.

Prentvinnsla:

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

Prófarkalestur:

Vala S. Valdimarsdóttir

www.matvis.is

Útleiga á fólki/Þrælahald

Erlendar starfsmannaleigur eru farnar að maka krókinn eftir að vinnumarkaðurinn innan Evrópu stækkaði. Þessar starfsmannaleigur eru hnattvæddar og leigja út starfsmenn sem af nauð hafa skrifað undir samninga til að eiga möguleika á að brauðfæða sína nánustu. Nýjustu dæmin eru nokkuð stór og koma landanum í opna skjöldu. Við höfðum heyrt af svona leigum en ekki gert okkur grein fyrir vinnubrögðunum sem viðhöfð eru hjá þeim. Sennilega datt heldur engum í hug að við ættum eftir að komast í þá nálægð við þennan subbuskap sem raun ber vitni.



Kárahjúkar eiga að virkjast. Útboð er sent og lægsta tilboð tekið sem kom frá Impregilo, ítölsku hnattfyrirtæki sem er með vinnuflokka um allan heim. Þegar vinnubrögð þessara manna eru skoðuð kemur ekki á óvart að þeir hafi verið með langlægsta tilboðið. Það er svo lágt að meira að segja Landsvirkjunarmenn voru undrandi og utanríkisráðherra Íslands hefur séð ástæðu til að þakka þeim fyrir að vilja taka að sér framkvæmdina. Hann gekk reyndar svo langt að senda þeim tóninn sem hafa verið að gagnrýna vinnubrögð þessara bjargvætta.

Impregilo ætlaði sér ekki að vera með innlenda starfsmenn nema í mjög litlum mæli; stjórnendur, ítalskir starfsmenn fyrirtækisins, og svo starfsmannaleigur, þar sem ódýrt vinnuafli er fáanlegt vegna atvinnuleysis á vissum svæðum.

Tvær starfsmannaleigur eru meðal viðskiptavina Impregilo. Þær eru N.E.T.T. og Select. Þessar starfsmannaleigur gera samninga við einstaklinga sem eru notaðir í vinnulandinu, en eru svo með viðbótarsamninga heima sem tryggja fyrirtækin þannig að ef starfsmaður leitar réttar síns í vinnulandinu geta þeir dagsett uppsagnarbréf og krafði starfsmanninn um greiðslu á heimsendingu og ferðakostnaði fyrir nýjan starfsmann.

Svo hægt sé að nýta sér þessar starfsmannaleigur og til þess að lágmarka launa-greiðslu þarf að finna allar mögulegar holur í kerfinu í viðkomandi landi. Til þess er ráðinn sérfræðingur á því sviði og á Íslandi varð Þórarinn Viðar Þórarinsson fyrir valinu, sem er ekki óeðlilegt miðað við að hann er fyrrverandi framkvæmdastjóri SA. Þórarinn sinnir vel þeim verkum sem hann tekur að sér og er þetta verk ekkert frábrugðið þeim sem maður þekkir hann af frá fyrri tíð.

SA fær væntanlega sinn skerf af kökunni frá Impregilo líka því ekki virðast þeir vera áhugasamir um að gæta jafnræðis milli erlendra og innlendra verktaka.

Það er nauðsynlegt fyrir íslenska alþýðu að standa við hlið þessara erlendu starfsmanna sem eru ekki góðu vanir og láta sitt af hverju yfir sig ganga til þess að geta skaffað lítilræði heim til fjölskyldna sinna. Komist erlendir hnattvæddir auðhringar upp með að traðka á okkar erlendu félögum er nokkuð ljóst að innlendir kapitalistar vilja hækka arðsemiskröfurnar sínar líka. Þá er röðin komin að okkur.

Niels S. Olgeirsson

Efnisyfirlit

Útleiga á fólki	3	Viðhorfskönnun	16
Kjötvinnslyfyrirtæki og verslanakeðjur	4	Afslættir	22
KM í hjálparstarfi í Afríku	6	Námskrárvinna	23
Námskeið	10	Fróðleikur um súkkulaði	24
Matvís golf	12	Heilsuhornið	25
Vinna í kældu rými	13	Kárahjúkar	29
Forseti NKf	14	Norðurlandamót vínþjóna	30

Vangaveltur formanns!

Kjötvinnslofyrirtæki og verðslanakeðjur

Það hefur gengið á ýmsu í kjötbransanum undanfarin misseri. Fyrirtæki í bullandi samkeppni hafa komist upp með að afskrifa 1/2 milljarð og halda svo áfram í samkeppninni að sjálfsögðu á röngum forsendum. Önnur hagræða til hægrri og vinstri, reka fagmenn og ráða ódýrara vinnuafli annars staðar frá úr hinum stóra heimi. Þau breyta einhliða bónusum þegar vantar í kassann, kaupa upp fyrirtæki og annað, til þess eins að leggja niður samkeppnisaðila, og svona mætti lengi telja.

Stómarkaðir eru með margar kjötvinnslof í gíslingu, láta þær eiga kjötlagerinn og bera alla rýrnun. Rýrnun sem á sér stað í kæli eða frysti verður oft til vegna bleytu á strikamerki sem neminn við kassann les ekki. Þá er varan sleginn inn sem „ýmislegt“ og þar af leiðandi ekki færð til tekna á eigandann sem í þessu tilfalli er kjötvinnslof. Lykillinn „ýmislegt“ er nefnilega fyrir vörur sem enginn á svo verðslunin situr uppi með fjármunina. Þarna skapast mikill auður sem þarf að koma fyrir svo skatturinn hirði ekki of mikið og þá er fjárfest sem lengst frá uppsprettunni.

Fersk kjötvara er pöntuð inn í verðslanir og ef hún selst ekki þá er henni skilað daginn fyrir síðasta sölundag eða jafnvel á

síðasta degi. Vinnslan sem á vöruna verður að sjálfsögðu að reyna að koma henni í verð svo tilboð eru send í hasti til mötuneyta eða annarra þar sem mögulegt er að varan fari fljótt. Unninn kjötvara sem hefur farið á flakk með þessum hætti er að sjálfsögðu orðin stórhættuleg vegna mismunandi hitastigs á löngum ferli.

Geymsluþol er miðað við bestu skilyrði. Óhjákvæmilega er arðurinn neikvæður í þessum viðskiptum.

Eftir sitja birgar kjötvinnslof, sem aðrir, og berjast í bökkum við að finna nýjar leiðir til að láta aðra taka hlut af tapinu sem skapast við það eitt að fá að vera með sinn vöruflokk hjá stóru strákunum sem eiga allt. Flutt er inn meira af ódýrara vinnuafli, skuldunautar eru látnir fella út kröfur og síðast en ekki síst er verðið til bóndans lækkað og þegið úreltingarfé frá ríkinu.



Niels S. Olgeirsson.

Ef þessar vangaveltur eru nálægt raunveruleikanum held ég að almenningur í landinu eigi að setta sig við örlítið herra vöruverð og tryggja að svona tilfærsla á eignum verði stöðvuð...

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

Matur 2004

Matvælasýningin Matur 2004 verður haldin í Smáranum í Kópavogi dagana 26. til 29. febrúar næstkomandi.

Sýningin verður, eins og sýningin 2002, samstarfsverkefni Fróða, Atvinnu-
málanefndar Kópavogs og MATVÍS.

Sýningin verður með svipuðu sniði og fyrri sýningar þessara aðila en að þessu sinni má þó búast við erlendum sýnendum og mun það eflaust setja skemmtilegan svip á sýninguna.

Aðkoma aðildarféлага MATVÍS að sýningunni verður álika og áður en meðal nýmæla má þó benda á alþjóðlega keppni matreiðslumeistara þar sem að fimm þjóðir auk Klúbbs matreiðslumeistara munu etja kappi saman. Þá verða félögin sem fyrr með fagkeppnir og kynningar á sínum fögum.

Félagsmenn aðildarféлага MATVÍS eru hvattir til að leggja félögum sínum lið í þeirri miklu vinnu sem að verður í sambandi við keppnir og sýningar félaganna.

SKRÁNING ER HAFIN Á STÓRSÝNINGUNA **MATUR 2004**

**ALLAR NÁNARI UPPLÝSINGAR UM SKRÁNINGU ER AÐ
FINNA Á HEIMASÍÐU SÝNINGARINNAR
WWW.MATUR2004.IS**

Matur

Vín

Drykkir

Blóm og skreytingar

Einkennisfatnaður

Tæki og búnaður fyrir hótél

Tæki og búnaður fyrir veitingahús

Allt fyrir brúðkaup

Allt fyrir fermingar

Hreinlætisvörur

Hreinlætisþjónusta

Eldhúsinnréttingar

Eldhústæki

Eldhúsbúnaður

Heilsuvörur

26 - 29. FEBRÚAR '04

**„ÉG MÆLI EINDREGIÐ MEÐ ÞESSUM SÝNINGUM VIÐ FYRIRTÆKI
SEM VILJA VEKJA ATHYGLI Á SÉR OG SÉRSTÖÐU SINNI.“**

Garðar Eggertsson, framkvæmdastjóri Fjallalambs



MATUR 2004 • SELJAVEGI 2 • 4, HÆÐ • SÍMI: 515 5500 • FAX: 515 5599 • e-mail: matur@matur2004.is

T H E I C E L A N D I C F O O D A N D H O S P I T A L I T Y S H O W



Klúbbur matreiðslumeistara í hjálparstarfi í Afríku

World Cooks
Tour for Hunger

Dagana 16. til 24. ágúst sl.

lögðu sex matreiðslumeistarar á vegum

Klúbbs Matreiðslumeistara (KM) land undir fót og fóru alla leið til Suður-Afríku til að taka þátt í alþjóðlegri fjáröflunarferð matreiðslumeistara gegn hungri.

■ Texti og ljósmyndir: Motiv/Jón Svavarsson

Það er ekkert smámál að fæða milljónir hungraðra barna sem mörg hver eru mun- aðarlaus að auki. Í Suður-Afríku er maður að nafni Dr. Bill Gallagher sem alið hefur önn fyrir þessum börnum með einum eða öðrum hætti með stuðningi samstarfs- manna sinna víða um veröld, nú síðast með því að skipuleggja og hrinda í framkvæmd

fjáröflunarferð matreiðslumeistaranna. Samskonar herferð var haldin síðast árið 1993 en þá tóku fjórir íslenskir matreiðslu- meistarar þátt í samskonar söfnun. Þessa síðsumardaga lögðu hundrað og sextíu mat- reiðslumenn frá þrjátíu og þremur löndum hönd á plóginn með fjáröflun til að styðja og styrkja fjáröflunarherferðina. Það gerðu þeir með ýmsu móti, svo sem að halda uppi sýnikennslu í matargerð á klukkutíma fresti

á mörgum stöðum í einu. Einnig má nefna þátttöku í hátíðarkvöldverði þar sem sem yfir þrettán hundruð gestir komu saman og þar fór fram uppboð á ýmsum hlutum sem matreiðslumeistararnir fluttu með sér; kokkajökkum og pönnum og auk þess ferð- um sem gefnar voru af ferðaskrifstofum í Jóhannesarborg. Loks voru ýmsir hlutir og minjagripir til sölu, t.d. kokkajakkar víðs- vegar að úr heiminum og hunangsskeiðar



Gissur ásamt
Evrópuforseta WACS
Brian Cokkerild með 1500
börnum í dýragarðinum.

« hópmynd til vinstri,
Heimsókn til munadartausra
barna sem eru þátttakendur
í verkefniinu.

sem hannaðar voru sérstaklega fyrir þetta tilefni. Fjáröflunin teygði anga sína víðar en til Jóhannesarborgar; fjórir af þeim sex íslensku kokkum sem tóku þátt fóru til að mynda til borgarinnar Durban sem liggur við Indlandshaf en þar fór fram Íslandskynning á Holiday Inn hótlinu. Stóð hún yfir í fjóra daga og fékk gríðarlega mikla athygli gesta. Einnig tóku þeir þátt í ýmis konar kynningarstörfum, eldamennsku og öðrum uppkomum sem tengdust verkefniinu.

Á sama tíma og þessi fjáröflun fór fram kom alheimsstjórn matreiðslumanna saman í Jóhannesarborg til að funda um verkefni samtakanna og framtíðarsýn og þess má geta að forseti KM sem einnig er forseti

Norðurlandanna tók þátt í þessum fundi. Þátttaka hans á fundinum og framganga íslensku kokkanna í þessu verkefni

jók mjög hróður íslenskra matreiðslumanna.

Í Jóhannesarborg búa um tólf milljónir manna. Þar af eru nálega fimm milljónir í Soweto sem er stytting á „South west township“, sem gæti útlagst „Suð-vesturbærinn“ á íslensku. Þar tóku matreiðslumenn til hendinni og aðstoðuðu við að útteila mat til barna og áttu góðar stundir með þeim. Einnig áttu kokkarnir ánægjulega stund með 1500 börnum í dýragarði Jóhannesarborgar, þar sem boðið var upp á pylsur, því næst var haft ofan af fyrir börnunum með leik, söng og skemmtunum af

ýmsum toga. Áður en haldið var heim á leið fengu börnin hádegisverðarbakka og nestisþoka með sér. Þessi börn höfðu fæst fengið tækifæri áður til að fara í dýragarð og var þeim ekið frá fátæktarhverfum í nágrenni borgarinnar til þessa fagnaðar og mátti sjá ánægjuna skína úr andlitum þeirra.

Þegar ekið er um götur miðborgarinnar er ekki sama hvar maður ferðast né heldur á hvaða tíma sólarhringsins eins og eftirfarandi saga sýnir. Tvo af kokkunum frá Malasíu langaði mikið að sjá meira af borginni en hið indæla og verndaða svæði þar sem við bjuggum og samkoman var haldin. Þeir lögðu því upp í ferð til miðborgar Jóhannesarborgar. Þrátt fyrir aðvörum gestgjafa lögðu þeir leið sína í mjög varasamt hverfi, hið svokallaða Kínahverfi en það hefðu þeir betur látið ógert. Úr reisunni komu þeir rúnir fé og á nærfötunum einum saman... en fengu þó





Gissur á stjórnarfundum
með Alheimssamtökum
matreiðslumanna.

« efri: Gissur og Brynjar
nýbúinir með sýnikennslu í
stærstu verslanarmidstöð
í Suður-Afríku.

« neðri: Jakob, Hörður og
Brynjar með nestisbakkana sem
dreift var í dýragarðinum.

að halda vegabréfunum sínum fyrir mikla mildi og ekki síst sínu eigin lífi. En svona er nú þessi indæla borg, í raun ein mesta glæpaborg veraldar að því er tölur sýna.

Við félagarnir fengum einkabílstjórn okkar til að aka með okkur um stórborgina að degi til, meðal annars um eitt af hættulegustu svæðunum í miðborginni. Þar sá maður örbrigðina og hve mikið af fólki er nánast eða alfarið á götunni, ekkert mál er að koma sér fyrir í alls kyns kössum og hjöllum eða yfirgefnum byggingum sem víða eru. Eitt sló mann fyrst við komuna til Jóhannesarborgar en það er að allsstaðar eru víggirðingar í kringum lóðir, allir gluggar sem eru á fyrstu hæð eru með rimla til að varna innkomu óboðinna gesta, heimili Nelson Mandela sem við ókum framhjá er útbúið nýjustu og fullkomnustu eftirlitismyndavélum og öryggisgæslu.

Stórar verslanamiðstöðvar voru víðsvegar þarna í kring, flestar á stærð við fimm Smáralindir og þá eru ekki talin öll glæsihótelin og ráðstefnusalirnir sem þeim tengjast, þeirra á meðal er ein sú stærsta sunnan Alþafjalla. Þar sem hátíðarkvöldverðurinn

mikli var haldinn var ráðstefnuhöllin einar fimm hæðir og hver hæð á við eina knattspyrnuhöll, eins og til dæmis Fífuna ef við höldum áfram samlíkingum við Kópavog. Á

þessu svæði, sem heitir Sandton eru flest mikilvægustu banka- og viðskiptafyrirtæki borgarinnar staðsett en þar fer enginn inn án þess að ganga í gegnum fullkomið öryggiseftirlit og vopnaleit. Kokkur í einum af stærstu bönkum borgarinnar tjáði mér að vopnaeign landsmanna væri mjög mikil og flestir ættu að minnsta kosti eitt vopn; riffil eða skammbyssu. Þrátt fyrir alla þá eynd og hörmungar sem þarna er að finna, og alla glæpina sem eiga sér stað, er þetta hin snyrtilegasta borg og heimamenn eru vinnjarnlegir, samstarfsfúsir og greiðvinknir. Í ferðalok stendur upp úr hvað allt gekk vel og mikið safnaðist til málefnis sem allir ættu að láta sig varða. Í heildina var þetta ógleymanleg ferð sem suður-afrískir matreiðslumenn höfðu skipulagt af fádæma dugnaði og með góðri samvinnu. Undrun sætti hjá okkur Íslendingum hve glaðværðin og þakklætið skein úr hverju andliti þrátt fyrir augljósa misskiptingu lífsgæða í þessu landi.

Þess má að lokum geta að fjölmörg íslensk fyrirtæki og stofnanir lögðu hönd á plóginn til þess að ferð kokkanna bæri þann árangur sem raun bar vitni. Má þar nefna þessi: Íslandsbanki, Marel, Kópavogsbær, MATVÍS, Alpan, Ölgerðin Egill Skallagrímsson, Orkuveitan, Hampiðjan og Eddamiðlun. Þá er ótilgreint framlag matreiðslumeistara víðsvegar á landinu sem gáfu á átunda tug kokkajakka í söfnunina. Matreiðslumeistararnir sjálfir, þeir Gissur Guðmundsson forseti KM og NKF, Brynjar Eymundsson, Bjarni Þór Ólafsson, Jakob H. Magnússon, Geir Þorsteinsson og Hörður Héðinsson lögðu mikla vinnu í eldamennsku og kynningar á íslenskum matarhefðum og matreiðsluáðferðum. Þó svo að hráefnið væri suður-afrískt notuðu þeir íslenskt hugvit og íslenskt brennivín! Það þótti hin ágætasta sýning er „flambarað“ var á Alpan-pönnunum. Það var líka áskorun fyrir kokkana að fást við hráefni sem sumt hvað er ófáanlegt á Íslandi, t.d. „Kingklipfiskinn,“ en hann bragðaðist eins og mitt á milli túnfisks og skötusels. Í þessari fjársöfnun fyrir hungruð börn var matur og matreiðsla mjög í forgrunni og reynslan ómetanleg fyrir íslensku kokkana í víðu samhengi. Eflaust verður hún þeim hvatning til frekari dáða í störfum þeirra í framtíðinni.

námskeið

Tölvunámskeið

MATVÍS og fræðsluráð hótél- og matvælagreina bjóða félagsmönnum MATVÍS verulegar niðurgreiðslur vegna tölvunámskeiða hjá Rafiðnaðarskólanum.

Þegar rætt er um aukið námskeiðaframboð í fjarkennslu kemur í ljós að tölvukunnátta félagsmanna MATVÍS er mjög mismikil og ljóst að þar sitja ekki allir félagar við sama borð. Því var ákveðið að gera verulegt átak í að tölvumennta félagsmenn MATVÍS. Nú er boðið uppá að félagar í MATVÍS þurfi aðeins að greiða 50% af kostnaðarverði námskeiða sem þeir sækja í Rafiðnaðarskólanum. Þetta er ætlað til þess að sem flestir fái nú tækifæri til að vera með í framtíðinni og læra á tölvu. Krakkarnir okkar líta á tölvu sem jafn sjálfsagðan hlut og við litum á blýant á þeirra aldri.

Niðurgreiðsla að 50% markinu er ekki til lengra náms, heldur aðeins ætluð sem átak á námskeiði.

Námskeið fyrir MATVÍS-félaga

Kjarasamningar sem MATVÍS er aðili að eru flestir lausir í lok janúar 2004. Þeim sem koma í vinnu við samningagerð fyrir félögin verður boðið upp á ýmis konar námskeið á kostnað sambandsins.

Mörg námskeið fyrir trúnaðarmenn á vinnustöðum og þá sem eru í stjórnun og nefndum félaga eða sambandsins eru í boði á vegum MFA. Þeir sem hafa áhuga á að skoða hvað er í boði og hafa ekki þegar fengið námskeiðalistann í tölvupósti eru vinsamlegast beðnir að hafa samband við skrifstofuna.

Námskeið á vegum Fræðsluráðs hótél- og matvælagreina undir merkjum Sæmundar Fróða

- Ostar og matargerð - kennari Dómhildur Sigfúsdóttir.
- Nýjungar í kjötiðnaði í samvinnu við fyrirtækið Kötlu - kennari Edgar Reif.
- Tölvunámskeið fyrir fagfólk í matvælagreinum - kennari: Ingólfur Sigurðsson.
- Nýjungar í matreiðslu og matargerð - kennarar Helen Gray og Dóra Svavarsdóttir.
- Vöruþróun í matvælagreinum - kennari: Kristján Kristjánsson.
- Vín og vínfræði í samvinnu við Egil Skallagrímsson.
- Smurbrauð - veisluborð, kynning á bjór og vínunum - kennari: Marentza Poulsen og fl.

Félagsmenn eru hvattir til að senda inn línu og láta vita hvaða endurmenntunarnámskeið þeir vilja sjá í boði.



Egill, Gunnar, Einar og Alfréd Ólaf

Leiðrétting

Í síðasta fréttabréfi var m.a. grein um keppnina Matreiðslumaður ársins, sem haldin var á Akureyri.

Þar voru þeir sem báru hita og þunga undirbúnings og vinnu við keppnina nefndir til sögu. Rangt var farið með föðurnafn eins þeirra þ.e. Friðriks V. Karlssonar, veitingamanns á Friðriki V á Akureyri, sem sagður var Sigurðsson. Friðrik er beðinn velvirðingar á þessum leiðu mistökum.

Eftirfarandi reglur gilda um úthlutun námskeiða- og ferðastyrkja til MATVÍS-félaga

Námskeið

Styrkur á hvern MATVÍS-félaga er að hámarki 10.000 krónur á ári. Þó aldrei meira en helmingur af gjaldi námskeiðs og ekki meira en 40% af inngreiddum gjöldum sl. 12 mánuði í sjúkrasjóð vegna viðkomandi styrkþega.

MATVÍS-félagi skal leggja fram frumrit af reikningi vegna námskeiðsins og skal reikningurinn vera með áprentuðum upplýsingum um seljanda námskeiðsins (s.s. nafn, kennitala, heimilisfang). Ef atvinnurekandi greiðir

einhvern hluta af námskeiðinu má leggja fram afrit af reikningi með þeim upplýsingum sem staðfestar eru af atvinnurekanda. Reikningurinn skal vera í númeraröð og greiðist þegar viðkomandi hefur lokið því námskeiði sem sótt er um.

Ferðastyrkur

MATVÍS-félagi getur sótt um ferðastyrki skv. eftirfarandi: Félagmaður utan af landi getur sótt um ferðastyrk hjá MATVÍS vegna komu á félagsfundum eða aðalfund félagsins.

Ferðastyrkur miðast við rútufargjald þátttakenda til og frá viðkomandi stað þar sem fundurinn/kennslan fer fram.

Fullgildir MATVÍS-félagar eru þeir sem greitt hefur verið vegna í sjóði félagsins sl. 12 mánuði.

Eyðublöð og nánari upplýsingar um styrkveitingar hjá MATVÍS er hægt að nálgast á skrifstofu MATVÍS, Stórhöfða 31, og á vefnum. Slóðin er <http://www.matvis.is>.

Viltu kaffisopa ?



www.kaffi.is



sími: 530 4020

Innes@Innes.is

Allt sem tengist kaffi á einum stað

- gæðakaffi
- mikið úrval af kaffivélum
- kaffifilterar
- bollar og glásahaldarar
- og margt fleira

Innes ehf 
Heildverslun



Matvís golf

Golfmót MATVÍS, styrkt af Rolf Johansen & Co, var haldið á Strandavelli á Hellu í júní.

Þátttakendur sem voru um það bil 40 talsins skemmtu sér vel í blíðskaparveðri og góðum félagsskap.

Að leik loknum gæddu menn sér á góðum mat og fínum vínunum.

Eins og einatt áður var keppnin hörð þó að sigurvegarinn hafi verið nokkuð öruggur í fyrsta sæti.

Mótið hefur nú verið haldið tvisvar í röð á Hellu. Þó svo að almenn ánægja hafi verið með völinn og allan aðbúnað þar eru menn nú farnir að huga að tilbreytingu á næsta ári. Hér með er því komið á framfæri ósk um tillögur að keppnisstað að ári.



Sigurvegarar í MATVÍS-golf 2003: Sigurvegarinn Sigurður Ásgeirsson er fyrir miðju, Stefán Jóhannesson í öðru sæti til vinstri og Guðmundur Óskarsson í þriðja sæti til hægri.

Reglur vegna úthlutunar orlofshúsa

Sumarleiga.

Innvinnsla punkta:

Félagsmaður vinnur sér inn einn punkt fyrir hvern mánuð sem greitt er vegna hans í sjóði MATVÍS. Þetta þýðir að hann, (félagsmaðurinn), fær tólf punkta á ári að hámarki.

Því er afar mikilvægt að launagreiðandi skili inn skilgreinum mánaðarlega til þess að punktastaða félagsmanns sé sem réttust.

Punktanotkun:

Fái félagsmaður úthlutað orlofsíbúð/húsi yfir sumarmánuðina dragast punktar frá eftir því hvenær sumarsins leigt er.

Dæmi: Vegna leigu fyrstu vikunnar í júní og síðastu viku ágúst mánaðar dragast frá tólf punktar. Eftir því sem nær dregur háannatíma hækkar punktafrádráttur og verður að hámarki þrjátíu og sex punktar þ.e. innvinnsla þriggja ára (3 x 12 punktar).

Punktakerfið er einnig notað vegna páska leigu og er punktafrádráttur þá tólf punktar.

Ef tveir eða fleiri félagsmenn sækja um sama hús/íbúð sömu vikuna fær sá að leigja sem hefur áunnið sér fleiri punkta.

Vetrarleiga.

Ekki eru teknir punktar vegna vetrarleigu, (utan páska), og þá gildir sú regla að fyrstur kemur/hringir, fyrstur fær.

Hægt er að panta hús/íbúð vegna tímabilsins frá september til loka desember frá 1. ágúst sama ár.

Pantanir vegna tímabilsins, janúar til júní geta borist frá 1. desember.

Matvæla- og veitingasamband Íslands Stórhöfða 31 110 Reykjavík Sími 580-5200 Fax 580-5210 Vefslóð www.matvis.is

Vinna í kældu rými

Fyrir nokkrum árum var undirritaður tilnefndur í vinnuhóp hjá Vinnueftirlitinu til að vinna að reglum um vinnu í kældu rými.

Vinna nefndarinnar tók rúmt ár og skoðanir fulltrúa atvinnurekenda og launamanna voru ólíkar. Ég leyfi mér að lýsa skoðunum fulltrúa atvinnurekenda á þá leið að þar á bæ hafi menn fengið fyrirmæli um að tryggja það fyrirtæki sem væri lakast og sjá til þess að ekki kæmi til kostnaðarauki fyrir það. Flest fyrirtæki höfðu gengið lengra en tillögurnar miðuðu við í aðbúnaði fyrir starfsfólk sem vinnur í kældu rými en þrátt fyrir það var barist á móti tillögum vinnuhópsins.

Nefndin náði að lokum niðurstöðu þar sem báðir aðilar þurftu að slaka á sínum ýrustu kröfum. Þessar tillögur voru sendar til stjórnar Vinnueftirlitsins og þar fór af stað nýr leikþáttur. Fulltrúar SA í nefndinni höfðu ekki haft sambærilegt umboð og fulltrúar ASÍ og SA fóru í sinni umsögn að gera tilraun til málamiðlunar við þá málamiðlun sem náðst hafði í nefndinni. Því var hafnað og forstjóra eftirlitsins falið að laga eitthvað smotteri til og senda til félagsmálaráðuneytisins.



Þar eru þessi drög að reglum um vinnu í kældu rými búin að liggja í skúffu ráðherra eða ráðuneytismanna í góðu yfirlæti. Þar er hitastig aldrei undir 16 gráðum, öfugt við það sem gerist hjá fólkinu sem vinnur undir valdi frumskógarlögmála á meðan.

Nú hafa átt sér stað ráðherraskipti í þessu ráðuneyti svo að sú von glæðist að ungur og frískur ráðherra sjái þessi drög í réttu ljósi til verndar meðborgurum sínum sem vinna við aðrar aðstæður en hann.

NSO

sýnum okkar...



...bestu hliðar



Gissur Guðmundsson nýkjörinn forseti ásamt fráfarandi forseta Gert Sörensen.

Gissur Guðmundsson

kjörinn forseti Norðurlandasamtaka matreiðslumeistara

Í maí sl. á þingi Norðurlandasamtaka Matreiðslumeistara (NKF) var Gissur Guðmundsson, forseti Klúbbs Matreiðslumeistara, kosinn forseti Norðurlandasamtakanna. Tók hann við af Gert Sörensen frá Danmörku sem hafði gengt þessu starfi síðastliðin tvö ár. Sjálfsagt spyrja margir sig hvað NKF er og er því svo til auðsvarað. Þetta eru samtök sem hafa það eitt markmið að sameina matreiðslumenn á Norðurlöndum og efla fag þeirra, þó er það svo að hver sitjandi forseti hefur sín markmið

og sína stefnu. Hver er síðan framtíðarsýn nýkjörins forseta? Draumurinn hefur verið að koma á fót upplýsingamiðstöð þar sem aðgengilegt verður allt það sem gerist á Norðurlöndunum fyrir alla matreiðslumenn sem í samtökunum eru og telja þeir á sjöunda þúsund. Höfum við nú unnið hörðum höndum að heimasíðu sem opnuð verður með pomp og prakt 17. október n.k. á stjórnafundi samtakanna hér á Íslandi. www.nkf-chefs.com Einnig er mjög mikilvægt að samtökin standi fyrir því að hafa bás á öllum þeim

stærstu matreiðsluatburðum sem eiga sér stað í heiminum. Bæði til að kynna Norðurlöndin og til að hafa samastað fyrir félagana sem sækja keppnir og sýningar og ekki síst þá samstarfsaðila sem styðja við bakið á klúbbum. Einnig munu samtökin bjóða upp á nema-keppni samhliða Norðurlandakeppni matreiðslumeistara sem haldin er ár hvert. Síðastliðin ár höfum við staðið fyrir dómaramámskeiði fyrir okkar fagmenn til að samhæfa okkur og styrkja þá þekkingu sem þeir hafa í dag og gerum við

ráð fyrir því að það komi til með að skila sér á næstu árum bæði í betri útkomu í keppnum og auknum möguleikum á því að matreiðslumenn frá Norðurlöndunum verði valdir til að dæma í stærstu keppnum heims svo sem ólimpíuleikum og heimsmeistaramótum.

Þess má geta að í stjórn samtakanna sitja tveir menn frá hverju landi og tveir til vara, í dag eru það þeir Þorvarður Óskarsson og Gissur Guðmundsson. Þetta er í þriðja skiptið sem Ísland fær tækifæri til að stjórna þessum samtökum og aldrei hefur verið eins mikilvægt fyrir okkur að halda rétt á spöðunum, því nú eru austantjaldslöndin að opnast og við ættum að sjálfsögðu að bjóða þau velkomin til starfa með okkur á ýmsum vettvangi, og leggja þar með okkar að mörkum svo þau nái árangri og komist yfir þá þekkingu sem þarf til að ná árangri.

Þegar litið er til heimsins þá er mjög ánægjulegt að allflest lönd lita upp til Norðurlandanna fyrir þann frábæra



árangur sem þau hafa náð, bæði í matreiðslukeppnum og á ýmsum vettvangi. Við eigum marga frábæra snillinga sem starfa eða stjórna stærstu stöðum heims og er ánægjulegt að okkar fagmenn hafa bæði metnað og getu til að takast á við þessi verkefni sem eru flókin og krefjast mikillar ábyrgðar.

Í gegnum tíðnina hefur NKF gefið matreiðslumönnum möguleika á nemaskiptum sem er einn dýrmætasti reynslutími sem matreiðslunemi getur fengið. Munum við leggja mikla áherslu á að matreiðslumenn nýti sér þetta þó svo að þessi nema-skipti séu oftast í gegnum mikil vinatengsl.

Er kominn tími á ...

þakið?
rennurnar?
málninguna?
gluggana?
klæðninguna?
hurðirnar?

Færð þú endurgreidda vexti?*

Við leggjum þér lið!

Ef þér finnst kominn tími á endurbætur skaltu skoða öll þau hagstæðu lán sem Íslandsbanki býður fólki í framkvæmdahug. Við bjóðum verðtryggð og óverðtryggð lán til lengri og skemmri tíma.

Fáðu nánari upplýsingar hjá þjónustufulltrúum okkar, á isb.is eða í þjónustuveri bankans í síma 440 4000.



ÍSLANDBANKI

Viðhorfskönnun

Á þingi MATVÍS sem haldið var í maí sl. var ákveðið að láta gera viðhorfskönnun meðal MATVÍS-félaga um sambandið en viðlíka könnun var gerð í janúar 1999. Könnunin var gerð símleiðis í ágúst sl., var rætt við 100 félagsmenn og þess gætt að hafa svarendur í réttu hlutfalli við félagi í hinum ýmsu félögum MATVÍS.

Þegar spurt var um helstu styrkleika MATVÍS töldu flestir þeirra sem svöruðu að hann fælist í stærð sambandsins og sameiningu þeirra félaga sem að því standa. Einnig var hagsmunagæslan, aðstoðin í kjaramálum, svo og góð forysta og fagleg vinnubrögð talið til helstu styrkleika. Tæp fjórtíu prósent þeirra sem spurðir voru töldu sig ekki vita

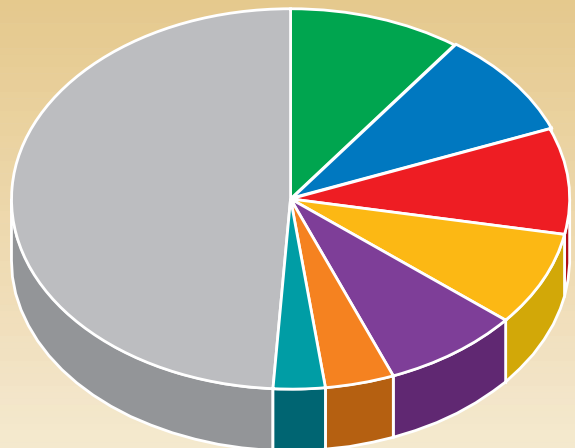
um neinn styrkleika hjá MATVÍS. Þegar spurt var um helstu veikleika MATVÍS voru þeir einkum taldir vera veik kjarabaráttu, fámennið, lokaðir stjórnarhættir og óvirkni félagsmanna. Einnig var nefndur skortur á stuðningi og skortur á tiltækri orlofsaðstöðu. Um helmingur aðspurðra töldu sig ekki vita um neina veikleika hjá MATVÍS.

Almennt ríkir ánægja með þjónustu MATVÍS. Það sem viðmælendum líkar við þjónustuna eru greið svör og skjót afgreiðsla mála. Þá er brugðið við góðu viðmóti starfsmanna og að það sé þægilegt að leita til þeirra. Óánægja kemur fram þegar mönnum finnst að erindum sé ekki nægilega vel tekið og þegar vantar á upplýsingastreymi,

Hverja telur þú helstu veikleika MATVÍS?

Svörun var 100% og skiptust svörin þannig:

■ Veik kjarabaráttu / samningamálin	10%
■ Fámenni / lítið félag	9%
■ Lokaðir stjórnarhættir / skortur á samskiptum / virkni	9%
■ Ósamstaða / óvirkni félagsmanna.	8%
■ Skortur á stuðningi / of fá orlofshús.	8%
■ Innkoma ófaglærðra / skortur á löggildingu	4%
■ Annað	3%
■ Veit ekki	49%



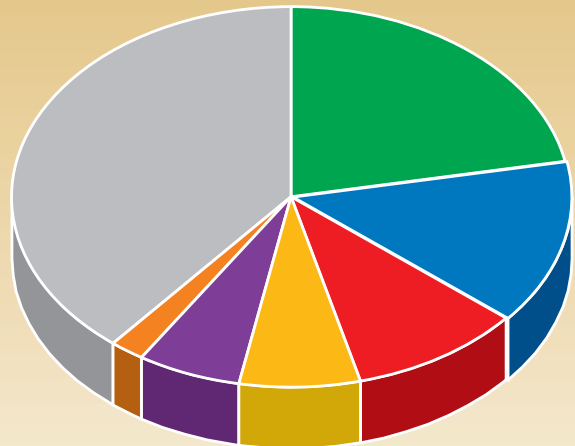
Nokkur ummæli:

- Að íbúðirnar skuli aldrei vera lausar.
- Að það skuli ekki vera ófaglærðir í félaginu.
- Að þeir ná ekki að rotta félögum saman af því það á eftir að setja iðnir í löggildingar, ófaglærðir eru að vinna fögin og ekkert hægt að gera í því.
- Ekki nógu samvinnufúsir.
- Áður en að MATVÍS varð MATVÍS þá var það bakarafélagið og það var hörmung. En hver breytingin hefur verið eftir það, maður er ekki klár á því. Maður hefur ekki upplifað neina breytingu svo gamla hugsunin er enn til staðar um félagið.
- Ekki nógu duglegir í samningamálum. Yfirbyggingin fullmikil, þetta er ekki mjög sterkt félag.
- Fámennið, verkalýðsfélög eru ekki að standa sig vel í sambandi við launamálin og félagsmenn frekar tregir til að notfæra sér félagið.
- Frekar slappir í samningamálum.
- Fyrirtækið sem ég vinn hjá hefur lent í miklu veseni með þá, MATVÍS hefur hálfpartinn ofsótt fyrirtækið og mér finnst það ekki vera þeirra hlutverk. Hef ekki fundið þá heldur.

Hverja telur þú helstu styrkleika MATVÍS?

Svörun var 100% og skiptust svörin þannig:

■ Stærðin / sameinuð félög	22%
■ Hagsmunagæslan / aðstoð í kjaramálum / bakhjarl	14%
■ Góð forysta / gott félag / fagleg vinnubrögð	10%
■ Samstaðan / samtakamátturinn	7%
■ Fríðindin	6%
■ Annað	2%
■ Veit ekki	39%



Nokkur ummæli:

- Að búið er að fjölga félögum á bak við MATVÍS.
- Að geta gengið að ákveðnum fríðindum.
- Að hafa þessar matvælagreinar undir einum hatti.
- Að sjá um kjörin fyrir félagsmenn.
- Ágæt forysta.

- Að vera samtök. Margt gott við að fá upplýsingar í fréttabréfinu.
- Ef koma upp einhver mál og brotið er á manni.
- Ég var í hópi sem fór á Selfoss á MATVÍS-þing og sá þá hvað þetta er sterkt félag.
- Ég veit það ekki, hef ekki fundið þá.
- Gott að maður hafi eitthvað á bak við sig.
- Góð stjórn og vel að málum unnið yfirhöfuð.

- Góðir að hjálpa manni þegar maður þarf á að halda í sambandi við launakjör og fleira.
- Hvað félagið er stórt, sterkari saman í kjarasamningum.
- Hvað það hefur breiðan hóp félagsmanna.
- Maður fær styrk í sund og íþróttir.
- Mér finnst þeir gefa góðar upplýsingar með því að senda fréttabréf o.þ.h.
- Varðandi verkföll o.þ.h.

einnig þegar erfiðlega gengur að ná til réttra aðila. Ánægjustig hvað varðar þjónustuna var svipað því sem gerðist í síðustu könnun. Einungis örfáir þeirra sem spurðir voru höfðu leitað til trúnaðarmanns. Helstu ástæður sem viðmælendur greindu fyrir því voru einkum að þeir hefðu ekki haft þörf fyrir það eða að trúnaðarmaður væri ekki á staðnum. Eru þetta mjög svipaðar niðurstöður og fram komu í fyrri könnun.

Færri nota nú filofaxið en áður en samt sem áður er ekki meirihluti fyrir því að hætta með það. Þeir sem lýsa þeirri skoðun að hætta beri með filofaxið nefna gjarnan að ný tækni leysi það af hólmi, svo og að það sé notað af fáum. Langflestir aðspurðra kváðust lesa fréttabréf MATVÍS og virðist vera vaxandi ánægja með það meðal félagsmanna. Flestir lýstu ánægju eða mikilli ánægju með fréttabréfið.

Þegar spurt var hvernig sú grunnmenntun sem viðmælendur hefðu fengið í

sínu fagi hefði nýst í störfum þeirra kváðu fleiri en í síðustu könnun að hún hefði nýst vel. Einnig varð nánast ekkert vart við að þessi menntun hefði reynst illa í störfum en um fimmtungur lýsti þeirri skoðun síðast. Tæpur þriðjungur þeirra sem spurðir voru kváðust hafa sótt námskeið á vegum Fræðsluráðs hótél- og matvælagreina. Flestir lýstu ánægju með hvernig þau nýttust í starfi en tíundi hluti taldi þó að þau hefðu ekki reynst vel. Tæpir þrjú fjórðu viðmælenda kváðust ekki hafa sótt námskeiðin. Báru þeir flestir því við að þeir hefðu ekki átt þess kost vegna tímaleyfis eða staðsetningar námskeiðanna, en aðrir töldu sig ekki hafa þörf fyrir þessa menntun eða að þeir væru áhugalausir.

Tæpur helmingur aðspurðra kváðust hafa kynnt sér heimasíðu MATVÍS og lýstu flestir þeirra ánægju með efni hennar. Um þriðjungur þeirra sem talað var við kváðust

sækja aðalfund síns félags. Þrjú fjórðu þeirra lýstu ánægju eða þokkalegri ánægju með þá reynslu, en rúmur fjórðungur kváðust ekki hafa góða reynslu af þeim. Þeir tveir þriðju sem kváðust ekki sækja aðalfundinn nefndu gjarnan staðsetningu fundarins eða tíma- og/eða áhugaleysi.

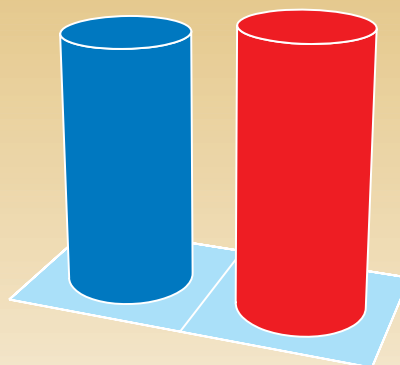
Þegar spurt var um hverjar ættu að vera helstu áherslur MATVÍS í næstu kjarasamningum nefndu samtals fimmtíu og sjö prósent launahækkanir, en aðrir ýmis hlunnindi, vinnutímamál, svo og lögvernd fagréttinga og að fagmenntun fengi betur notið sín.

Við sem unnið höfum að þessari könnun vonumst til að hún komi stjórn og starfsmönnum MATVÍS að gagni í störfum sínum fyrir félagið og gagnist þannig félagsmönnum öllum. Við mælum með því að allir sem hlut eiga að máli kynni sér vel niðurstöður og ekki síst þann fjölda ummæla sem þeim fylgja.

Hefur þú kynnt þér heimasíðu MATVÍS?

Svörun var 100% og skiptust svörin þannig:

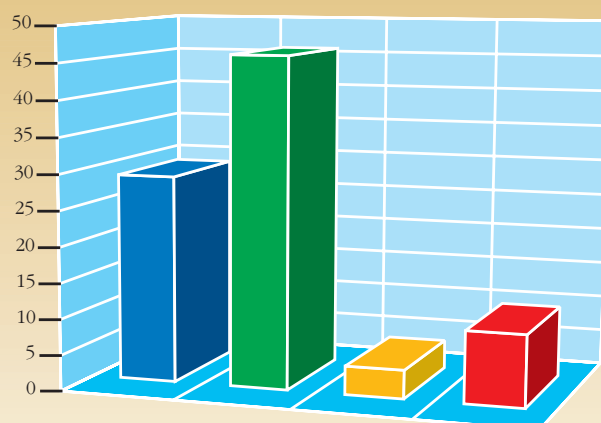
■ Já	48%
■ Nei	52%



Ef já: Hvernig líkar þér það efni sem þar er?

Svörun var 100% og skiptust svörin þannig:

■ Mjög vel	29%
■ Vel	46%
■ Þokkalega	4%
■ Man ekki / ekki skoðun	10%



Nokkur ummæli:

- Ágætlega, þó alltaf sé hægt að gera betur. Það er svolítið saumaklúbbsform á þessu.
- Ekki aðgengileg.
- Ekki nógu vel uppfærð.
- Vel, fann það sem ég leitaði að.
- Hún er aðgengileg.
- Miðlungs, það er allt í lagi.

- Hún er mjög góð, rosalega flott. Góðar upplýsingar þegar maður var að leita.
- Mjög góð, en vantar inn upplýsingar um afslætti (sem eru á félagsskírteininu) t.d. Edduhótel. Ég fór á Edduhótel, en átti þá að hafa borgað á skrifstofunni til að fá afslátt og vissi ekkert um það.
- Mjög vel, hún er fín og virkar vel fyrir mig.
- Vel, ekkert út á hana að setja.

- Mjög vel, fróðleg lesning. Sniðugt að halda úti heimasíðu.
- Mjög vel, mættu þó vera betri upplýsingar um orlofshúsin þarna og hvort eru laus hús og að hægt væri að bóka þau á netinu.
- Mjög vel, þægileg, maður getur skoðað sumarbústaði o.fl. Hún er skýr, þægileg og aðgengileg.
- Vel. Vantar greinar og uppskriftir.

yfir

20.000

vörunúmer á einum stað



Gripið & Greitt er nútíma birgðaverslun með gríðarlegt vöruúrval á góðu verði. Gripið & Greitt er ekki bara matvöruverslun heldur einnig með mikið úrval af sérvöru eins og eldhúsvörur, gjafavörur, nærföt, skrifstofuvörur, skólavörur, mikið af frystivörum o.s.v.frv. Gripið & Greitt leggur áherslu á að vera með mikið af merkjavöru og þá sérstaklega að hafa sem flestar stærðir til sölu eða frá minnstu sölueningu upp í þá stærstu.

Gripið & Greitt þjónustar verslanir, veitingahús, mótuneyti, stofnanir, skip, ferðaþjónustur og einnig einstaklinga í gegnum matarklúbbskort að kostnaðarlausu við afgreiðslukassana. Í Gripið & Greitt færðu gæðavörur á góðu verði. Verslaðu í notalegu umhverfi og njóttu þjónustu hjá skemmtilegu starfsfólki. Gripið & Greitt býður fyrirtækjum í bænum og úti á landi að versla í gegnum sendingarþjónustu Selt & Sent. Í sendingarþjónustu okkar er hægt að panta allar vörur sem verslunin er með í sölu. Þú færð allt á einum stað og sparar þanning tíma - getur keypt í stykkja - og kassavís. Endilega kynntu þér kosti þess að versla hjá okkur.

Opið

alla virka daga 08:30 - 18:00
laugardaga 10:00 - 16:00

www.gg.is

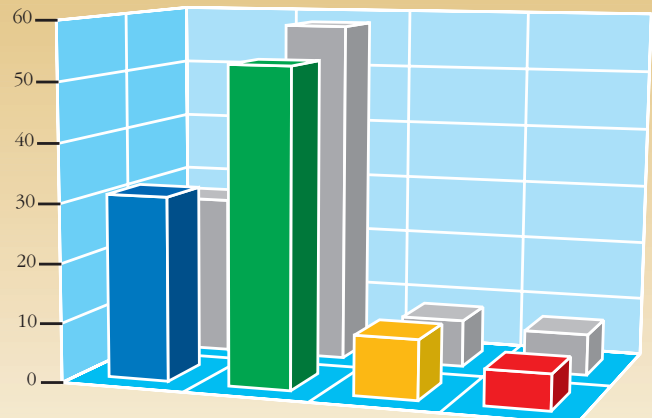
Gripið & Greitt

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

Hver er reynsla þín af þjónustu MATVÍS almennt?

Svörun var 87% og skiptust svörin þannig:

■ Mjög góð.	31%	(27)
■ Góð	53%	(58)
■ Þokkaleg	10%	(8)
■ Ábótavant	6%	(7)
■ janúar 1999 (sjá tölur í svigum)		



Nokkur ummæli:

- Allt, þær fyrirspurnir sem ég hef borið fram hafa verið afgreiddar fljótt og vel.
- Alltaf fengið hjálp um leið og öllu reddað sem hefur vantað.
- Almenn gengið ágætlega fyrir sig.
- Almennilegheita menn.
- Fékk skjóta afgreiðslu á mínum málum.

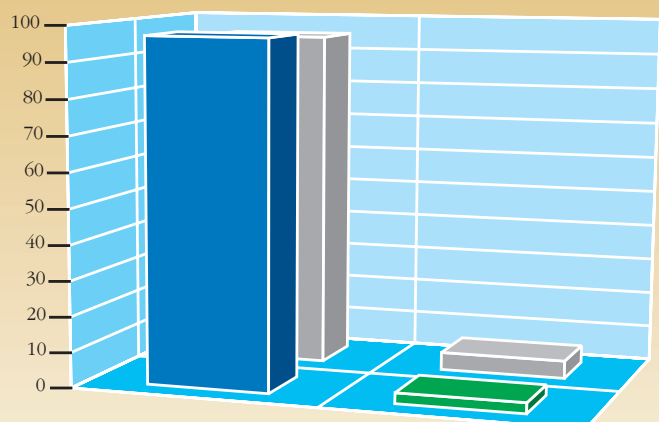
- Alveg til fyrirmyndar, ég hef alltaf fengið afgreiðslu strax.
- Ágætlega tekið á móti manni, (eitthvað í sambandi við lífeyrissjóðslán).
- Edda er alveg frábær, kann á þetta.
- Eru fljótir að svara og sinna fyrirspurnum sem maður kemur með.
- Fljót svör og ákveðni.
- Ef verið er að leigja bústaði er hún mjög góð.

- Fæ alltaf góð og skýr svör.
- Gekk vel í sambandi við að fá líkamsræktarkort.
- Gengur allt upp sem ég hef þurft á að halda.
- Gott andrúmsloft og allt vel gert.
- Gott viðmót og almennilegheit við að hjálpa manni.
- Gott viðmót og góð afgreiðsla á því sem ég hef þurft að fá aðstoð við.

Lest þú fréttabréf MATVÍS?

Svörun var 100% og skiptust svörin þannig:

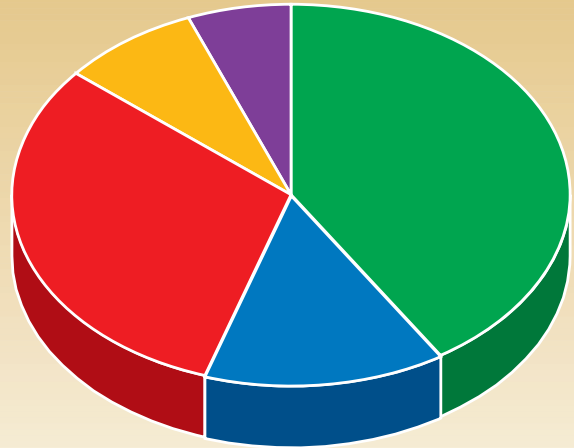
■ Já	97%	(95)
■ Nei	3%	(5)
■ janúar 1999 (sjá tölur í svigum)		



Hvað lestu í fréttabréfinu?

Svörun var 96% og skiptust svörin þannig:

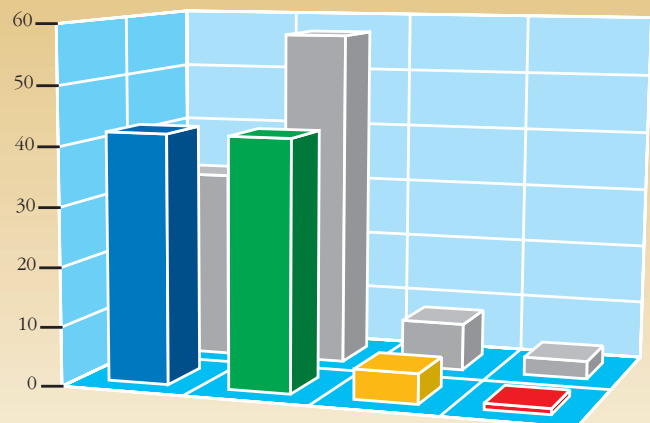
■ Allt.	41%
■ Renni í gegn um það	14%
■ Um mitt fag	31%
■ Keppnir og sýningar/fréttir . . .	8%
■ Ýmsar greinar	6%



Hvernig líkar þér við fréttabréfið?

Svörun var 97% og skiptust svörin þannig:

■ Mjög vel	52%	(32)
■ Vel.	42%	(57)
■ Þokkalega	5%	(8)
■ Ábótavant	1%	(3)
■ janúar 1999 (sjá tölur í svigum)		



Nokkur ummæli:

- Fínt, gaman að fara í gegnum þetta.
- Mjög fínt, er örugglega með betri fréttabréfum sem verkalýðsfélög gefa út.
- Mjög vel, jákvætt blað.
- Mjög vel, flott blað.
- Vel, kjötiðnaðarmenn eru að vísu latir að skrifa í það, en ágætlega unnið blað.
- Mjög vel, margt í því sem er til gagns ef menn skoða það með réttu hugarfari.
- Mjög vel, mjög glæsilegt fréttabréf.
- Mjög vel, mætti vera stærra.
- Vel, gott að fá svona upplýsingar annað slagið.
- Mjög vel, mættu vera fleiri greinar um bakarafagið, kokkurinn étur þetta allt upp.
- Mjög vel, sniðugt að skipta þessu þannig að hvert félag hafi pláss.
- Mjög vel, góður pistill.
- Mjög vel, það eru mjög gagnlegar upplýsingar í þessu riti.
- Mjög vel, það er t.d. vel auglýst með sumarþústaðina.
- Mjög vel, það er metnaður í því, ég er virkilega sáttur við það, vandað rit á góðum pappír, er í safninu hjá mér.

Afslættir

Tölvuskólar

Tölvuskóli Reykjavíkur veitir MATVÍS-félögum 25% afslátt af tölvunámskeiðum.

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



Tengiliður félaga Matvís: Einar@rafis.is • Fax: 580 5220 • sími: 580 5200

	1 - 2 nætur	3 nætur eða meira
Herbergið: Kr.	5.200,-*	4.800,-*

*sama verð fyrir eins- og tveggja manna herbergi.

Verð inniheldur morgunverð og skatt. Aukarúm 1.900 kr. nóttin. Framvísa skal beiðni frá viðkomandi starfsmanna eða verkafélagsfélaga ef dvölin er niðurgreidd af þeim. Að öðru leyti skal framvísa félagsskírteini við komu. *Miðast við tvo í herbergi.*

Samningur þessi gildir frá 1. október 2003 til 30. apríl 2004.

K R Y D D & U M B Ú Ð I R

Krydd

sem bragð er af...



Santa Maria
KRYDD

BARBECUE KING
GRILLOLIUR, GRILLKRYDD
KRYDD FYRIR FRANSKAR
KARTOFLUR

SKY-LIGHT
MATVÆLABAKKAR

India
KRYDD OG KRYDDBLÖNDUR

Naturin
PYLSUGARNIR

Cargill
SOYJAPRÓTEIN OG
MÁTAROLIUR

VISSKO
FIBROSGARNIR

POLAR CUP
UMBÚÐIR

ÖRNINN
Krydd-og umbúðadeild
Dragháls 12, Sími 588 8510

Námskrárvinna

Undanfarið hefur farið fram mikil vinna í fagnefndum, nemaleyfisnefndum, sveinsprófsnefndum og stjórnnum félaganna innan MATVÍS, vegna endurskoðunar á námskrám og tillögur hafa verið gerðar að nýjum námsbrautum. Þeir aðilar sem hafa verið að vinna að þessum málaflokki undanfarin ár gera sér að sjálf-sögðu grein fyrir því að sjónarmiðin eru mörg og mjög mismunandi. Lesa má um viðhorf eins félaga í grein hér í blaðinu sem hann deilir með mörgum öðrum, úr öllum greinum.

Sú vinna sem átt hefur sér stað er fólgin í því að það er verið að opna aðgengi að lokamarkmiðum námsins á fleiri vegu en verið hefur og búa til styttri brautir til þeirra starfa þar sem ekki eru gerðar kröfur um sveinsréttindi. Þá er verið að veita þeim möguleika, sem hafa starfað í greinunum á löggiltum stöðum án menntunar í að minnsta kosti 2 ár og eru 25 ára eða eldri, á að fara í nám með öðrum hætti. Það verður gert með full-orðinsfræðslu þar sem einhvers konar lotukerfi eða námskeiðaform verður væntanlega í boði.

Í þessari vinnu hefur verið litið til þess sem gerist í nágranalöndum okkar og við þá skoðun kemur í ljós að það er sáralítt munur á námi til sveinsprófs í Danmörku og hér. Danir endurskoðuðu sínar námskrár í lok árs 2001 og sniðu þá af ýmsa vankanta sem höfðu komið í ljós varðandi styttri námsbrautir sem höfðu verið í boði frá fyrri endurskoðun.

Það er of langt mál að fara að tíunda hverja grein hér og Ólafur Jónsson framkvæmdarstjóri FHM er með grein hér í blaðinu þar sem fjallað er um stöðuna.

Til þess að fyrirbyggja misskilning og reyna að forðast ágreining um efnið verður boðað til félagsfunda í hverri grein fyrir sig. Þessir fundir verða auglýstir síðar og væntanlega líka nýttir til kjararæðna.

NSO



Námsflokkar Reykjavíkur

FULLORÐINSFRÆÐSLA Morgun-, síðdegis- og kvöldnámskeið

ALMENNIR FLOKKAR - FRÍSTUNDANÁM

Fjölbreytt tungumálanám: Byrjenda- og framhaldsflokkar. Norska, sænska, enska, þýska, hollenska, franska, ítalska, spænska, portúgalska, pólska, tékkneska, arabíska og tælenska.

Talflokkar og upprifjun í dönsku, sænsku, ensku, þýsku, spænsku og ítölsku fyrir þá sem hafa áður lært en lítið notað þessi tungumál. Daglegt mál og lestur bókmenntatexta.

Myndlist og handverk:

Fatasaumur, skrautskrift - byrjendur og framhaldsnámskeið, glerlist, mósaík, teikning og vatnslitamálnun, olíumálnun, skopmyndateikning, prjón/ myndprjón/ hekl.

Önnur námskeið:

Fjármál heimilanna - leiðin til velgengni, matreiðsla fyrir karlmenn - byrjendur, matreiðsla sjávarréttanna - framhald, húsgagnaviðgerðir - viðgerð á gömlum og antikhúsgögnum.

Námskeið fyrir börn og unglinga:

Norska, sænska, danska fyrir 7 - 11 ára, til að viðhalda kunnáttu þeirra í málunum.

Spænska fyrir 7 - 13 ára, byrjenda- og framhaldsnámskeið.

Aðstoðarkennsla í stærðfræði fyrir nemendur í 9. og 10. bekk grunnskóla.

INNTRITUN: 10.–18.september kl. 09 -21. Kennsla hefst 22.september

Íslenska fyrir útlendinga

Morgun-, síðdegis- og kvöldkennsla fyrir byrjendur og lengra komna (stig 1-5).

Íslenska talflokkar og ritun.

INNTRITUN: 17.–25. september kl. 09 -21. Kennsla hefst 29. september.

Innritun fer fram í Miðbæjarskóla, Frikirkjuvegi 1.

Upplýsingar í síma: 551 2992

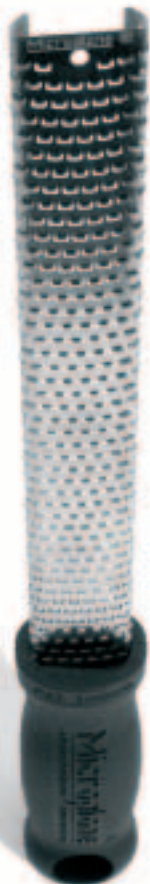
Netfang: nfr@namsflokkar.is - Vefsíða: www.namsflokkar.is

Kennt er í Miðbæjarskólanum og í Mjódd, Þönglabakka 4.

SVO LENGI LÆRIR SEM LIFIR

»þúsundþjöl

microplane rasparnir voru upphaflega hannaðir fyrir trésmíði. Það útskýrir sennilega af hverju þeir eiga svona auðvelt með að rífa niður engifer, parmesanost, sítrónubörk, kókos, hvítlauk og fleiri harðgerð hráefni.



kokka
laugavegi 47



opið mán-fös 10-18, lau 10-16
✉ kokka@kokka.is

Fróðleikur um súkkulaði

Heitið súkkulaði er komið úr máli Asteka og þýðir „mauk sem gert var úr baunum súkkulaðistrésins,“ en það er upprunið í Mið-Ameríku. Latnenska heiti trésins er Theobrome cacao og þýðir „guðafæða.“

Til eru þrjár gerðir kakóávaxta.

Criollo - sem gefur af sér úrvalskakó og er um 3% af heimsframleiðslunni.

Forastero - kröftugt kakó sem úr verður súkkulaði með hráu bragði, þetta er grunnbaun kakóframleiðslunnar og er um 85% af heimsframleiðslunni.

Trinitario - er blendingur af tveim fyrrnefndum ávöxtum og gerir mögulegt að búa til súkkulaði sem er bragðmikið og endist í munni. Hún er um 10-15% af heimsframleiðslunni.

Gerjaðar og þurrkaðar baunir eru ristaðar og síðan malaðar svo úr verði kakómassi. Ef engum sykri er bætt út í þá kallast massinn „bitter,“ algengast er þó að sykri og kakósmjöri, sem er fitan úr kakómassanum, sé bætt út í, en einnig eru oft sett bragðefni.

Eftir mölun kallast blandan „kakólíkjör“ og eru hlutföll á: dökku súkkulaði 70% líkjör og 30% sykur, mjólkursúkkulaði 40% líkjör, 36% sykur og 24% mjólk.



Í ódýru súkkulaði, svokölluðu iðnaðarsúkkulaði, er notuð jurtafeti í stað kakósmjors og mun meiri sykur til að binda það saman. Iðnaðarsúkkulaði er algengt í sælgætisiðnaði.

Haft var samband við Nóa-Síríus og fengust þær upplýsingar þar á bæ að: suðusúkkulaði væri með 46% innihald af kakóþurrefni, rjómasúkkulaði með 33% innihald kakóþurrefna, Síríus 70% er með 70% innihald kakóþurrefna.

Tekið skal fram að Nói-Síríus neitaði að gefa upp sykurrinnihald í framleiðslu sinni.

Nokkrar fagsýningar á næstu misserum

3. okt. - 9. okt. 2003	Dusseldorf, Þýskalandi	Iba
24. okt. - 27. okt. 2003	Vín, Austurríki	Gourmet nia
8. nóv. - 11. nóv. 2003	Brussel, Belgíu	Megavino-Gastrorama
11. nóv. - 13. nóv. 2003	Herning, Danmörk	Foodtech Scandinavia
26. feb. - 29. feb. 2004	Kópavogur, Ísland	Matur 2004
28. mars - 31. mars 2004	Herning, Danmörk	Nordic Bakery and Confectionery Trade Fair
4. apríl - 5. apríl	Olympia	London, England Organic Products Europe
17. okt. - 20. okt.	Erfurt, Þýskaland	

Nánari upplýsingar á sýningum á erlendri grundu fást hjá Úrval-Útsýn.

Heilsuhornið

Að þessu sinni ætla ég að fjalla um salt og saltnotkun í matvælum. Undanfarin ár hefur orðið vart aukinnar notkunar á salti í unnum matvælum og er svo komið að stór hluti þjóðarinnar getur ekki lagt íslenska unna kjötvöru sér til munnus vegna saltmagns í henni. Fróðlegt væri að fá upplýsingar frá kjötiðnaðarmönnum um hverju þetta sæti, því ég er næsta viss um að það er ekki hluti þess að læra kjötiðnaðarmönnum að misnota salt.

Einnig hefur þess orðið vart á veitingastöðum, að matur er of saltur og þar virðast kokkar falla í sömu gryfju og kjötiðnaðarmenn (undirritaður er þar engin undantekning). En ágætu mat-

reiðslumenn, athugið að alls staðar þar sem þið eldið mat og berið fram er salt á borðum og það er ekki þar eingöngu til skrauts heldur einnig til notkunar.

Það sem salt veldur er binding á vökva í líkama og það eykur þar af leiðandi þyngd hans, aukinni áreynslu á hjartað og eru ýmsir sjúklingar varaðir við saltnotkun vegna þess. En ef nota þarf salt þá er best að nota salt sem er með sem minnst innihaldi af nítrit, samanber ýmis heilsusölt.

Til fróðleiks má geta þess að allt salt sem við setjum í matinn er umfram þörf líkamans á salti og hana nú.



Sverrir Halldórsson

Ný heimasíða FÍK

Á næstunni mun FÍK opna heimasíðu þar sem áhersla verður lögð á hinn faglega þátt kjötiðnaðar og þar geta menn skipst á skoðunum. Einnig verður slóð sem vísar á MATVÍS- síðuna vegna verkalyðsþáttarinnar.

Slóðin er <http://www.fik.is>.

Nokkrir tenglar fyrir fagmenn

ostur.is - Allt sem þú vilt vita um osta.

grís.is - Um Svínakjöt og uppskriftir.

freisting.is - Þar er fjallað um það sem er að gerast á líðandi stundu og hægt að tengjast mörgum innlendum sem erlendum tenglum.

salat.is - Þar er hægt að nálgast næringartöflu og uppskriftir á hollum réttum.

matvis.is - Þar eru upplýsingar um verkalyðsþáttinn, það er að segja kaup og kjör og hverju félagar eiga rétt á.

hollver.is - Fræðsluþáttur Hollverndar. Þar er hægt að nálgast töflu yfir öll E-efni í matvælum og hvað þau standa fyrir.

Bykkvabæjar

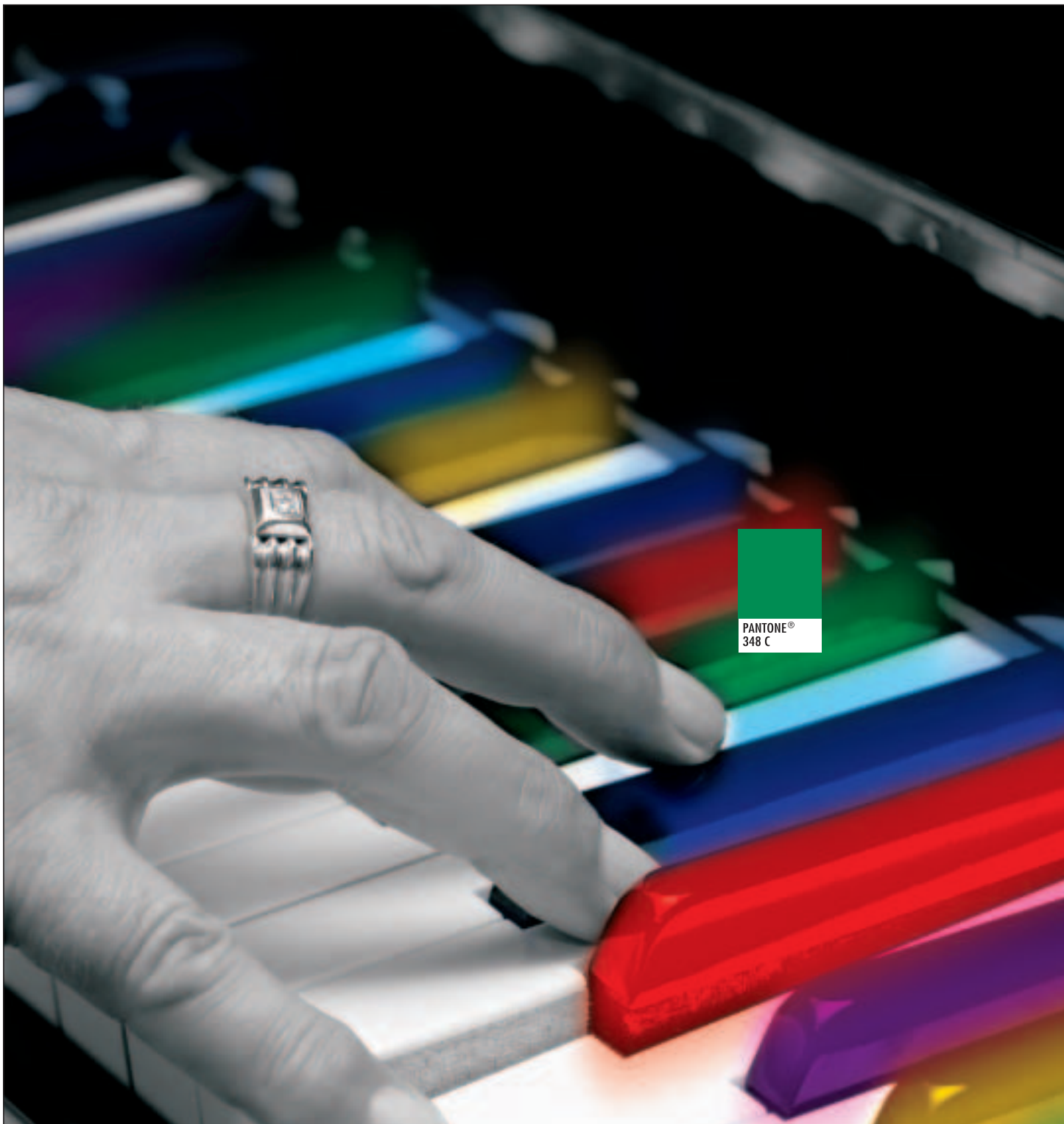
forsöðnar
Skyndikartöflur

**FRÁBÆRAR
OG FLJÓTLEGAR**

Tilbúnaðar á örfáum mínútum
– brúnaðar, gratíneraðar, steiktar á pönnu,
brytjaðar í salat eða einfaldlega hitaðar í potti eða örbylgjuofni.
Leiðbeiningar á umbúðunum.

Bykkvabæjar
Alltaf góðar, allavega!

ABX/51A 802 1800



Við hjá Prentsmiðjunni Gutenberg eigum að baki langan og litríkan feril sem hefur fært okkur dýrmæta reynslu í allri prentvinnslu. Sú reynsla tryggir þér gæði í prentverki, lipurð í samskiptum, hraða og góða þjónustu.



www.gutenberg.is ■ Sími 545 4400



Stjórnir aðildarféлага Matvís 2003-2004

Fagstjórnir

Bakarasveinafélag Íslands

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

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

Félag íslenskra kjötiðnaðarmanna

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

Félag matreiðslumanna

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 Ericson



NORÐLENSKA



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



Tjarnarbakkinn
restaurant
Sími 562 9700 • idno@xnet.is



Pósthólf 225 • 231 Reykjanesbær
S: 422 5200 • F: 421 4727
www.hs.is • hs@hs.is
Netf. forst.: julius@hs.is



Kárahnjúkar

Framkvæmdir við Kárahnjúka eru ekki nein smásmíði og alltaf verið ljóst að það væri á mörkunum að hægt væri að útvega nægt innlent vinnuafli. Þó hefur alltaf verið gengið út frá því að þeir sem komið hafa að svona verkefnum áður ættu góða möguleika á vinnu og þenslan yrði mikil í landinu. Þegar aðstæður eru skoðaðar er engu líkara en að þetta verk hafi fallið af himnum ofan, opinberir eftirlitsaðilar eru ekki tilbúnir, hafa hvorki fengið aukið fjármagn né heimildir til að fjölga starfsmönnum og virðast ekki vera klárir á hver á að gera hvað og undanþágur veittar til starfsmannabúða og mötuneyta svo eitthvað sé nefnt.

Þeir sem starfa í mötuneytunum eru ekki öfundsverðir af starfsaðstöðunni. Þrjú 40 feta gámar soðnir saman og notaðir sem eldhús og matsalur. Matsalurinn tekur 47 í sæti miða við að borðendur séu notaðir. Inn í þessa matsali hafa verið að koma allt að 200 manns í mál án skipulags og niðurröðunar. Fram í september voru ekki yfirbyggingar fyrir skófatnað og útiföt, ekki salerni né handlaugar fyrir matargesti eða starfsmenn í mötuneytunum. Þetta hefur verið lagfært. Yfirbyggingar eru komnar og búið að tengja mötuneytin við gáma sem notaðir eru sem þurragerar og frystar í tveim mötuneytum. Mötuneytið í aðalbúðunum er í byggingu og á að verða tilbúið um 16. september samkvæmt framkvæmdaáætlun.



Aðaltrúnaðarmaður á svæðinu, Oddur Friðriksson, notar þvottaaðstöðu matreiðslumanna í aðalbúðum.

Það er rétt að dæma ekki of hart þar sem verið er að byggja upp búðir, en matreiðslumennirnir eru í vondri stöðu ef matareitrun kemur upp vegna aðstæðna sem þeir ráða ekki við. Það hefur verið með ólíkindum að fylgjast með aðbúnaði fyrir mötuneytin.

Það verður að sýna þessum aðilum þolinmæði, verkið er umfangsmikið og ekki



Þetta er mynd af festingu á svefnskála sem er á fjallsbrún.



Þurragerar í aðalbúðum.

nema fjórir mánuðir síðan það hófst. Starfsmannabúðir eru reistar og lofað um 100 herbergjum á mánuði en gallinn er bara sá að innflutningur á nýjum starfsmönnum er álíka mikill og fjölgun herbergja.

Það er af nógu að taka varðandi þessar miklu framkvæmdir og eðlilega er maður uppteknari af því sem betur má gera. Það er sennilega vegna þess að manni finnst með ólíkindum hvað verktakar komast upp með. Það er að bera í bakkafullan lækinn að vera með margar blaðsíður um þessi mál því fjölmiðlar og önnur fréttabréf hafa gert málinu góð skil. Vil ég benda mönnum sem vilja lesa meira á að skoða ????

NSO

Norðurlandamót vínþjóna

Dagana 23. og 24. ágúst fór fram í Osló Norðurlandamót vínþjóna. Í þessari keppni átti Ísland einn kappanda en það var Sævar Már Sveinsson vínþjónn á Hótel Holti sem keppti annað árið í röð.

Forkeppnin fór fram á laugardeginum 23. og var keppt í skriflegu prófi, skriflegu blindsmakki og munnlegu blindsmakki. Að lokinni forkeppni var tilkynnt hvaða þrír vínþjónar myndu eigast við í úrslitum daginn eftir. Okkar maður var ekki langt frá því en það voru fulltrúar Finnlands og Svíþjóðar sem komust áfram í úrslita-keppnina. Í úrslitunum þurftu keppendur að takast á við margvíslegar þrautir svo sem blindsmakk, umhellingu, staðfestingu á sterku víni og leiðréttingu á vínlista. Að lokinni keppni var það Juha Lihtonen frá Finnlandi sem sigraði en þetta var í þriðja skiptið sem hann tók þátt. Í öðru sæti varð Bjørnstjerne Antonsen en var þetta fjórða skiptið í röð sem hann lendir í því sæti og í þriðja sæti endaði Susanne Berglund-Kranz.

Starfið framundan hjá vínþjónum.

Í vetur er mikið framundan hjá Vínþjóna-samtökunum. Mánaðarlegir fundir verða haldnir og er von á nokkrum góðum gest-

um á þá fundi. Í janúar er stefnt að því að halda sýninguna Vín 2004. Samtökin stóðu fyrir sambærilegri sýningu á Hótel Loftleiðum í mars á þessu ári með þátttöku allra helstu innflytjenda á léttvíni og þótti sýningin heppnast mjög vel.

Keppnishald verður með hefðbundnu sniði í vetur, það er svæðisbundin keppni fyrir áramót sem verður tilkynnt þegar nær dregur og snemma á næsta ári verður forkeppni fyrir Trophée Ruinart sem er óopinber Evrópukeppni vínþjóna. Þeir sem hafa áhuga á að ganga í samtökin geta haft samband við Þorstein Gíslason á netfanginu thorsteinn@globus.is



Hvers vegna matreiðslunám?

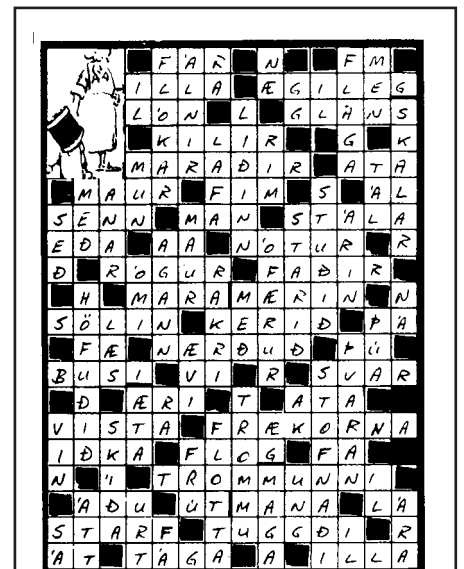
Það hefur verið gaman að fylgjast með umræðunni um matreiðslunám að undanfögnu. Mér hefur fundist það svolítið undarlegt þegar menn



eru farnir að tala um A og B-nám í matreiðslu, það er að segja að B-námið eigi að vera eitthvað styttra og léttara til að veitingamenn þurfi ekki að ráða matreiðslumenn í vinnu og geti haft þetta B-fólk á lægri launum. Mér finnst ekki koma til greina að við förum að gefa eitthvað eftir í matreiðslunáminu meðan flestar aðrar greinar og skólar eru sífellt að gera meiri kröfur. Ég veit að margir veitingamenn segjast ekki fá neina matreiðslumenn í vinnu, þessir sömu veitingamenn ættu að athuga hvort þeir geti

ekki gert eitthvað hjá sér til að fá til sín matreiðslumenn. Það sækja til dæmis 50-90 matreiðslumenn um þær stöður sem auglýstar eru í mötuneytum og ekki er það bara af því að þetta er dagvinna, nei það er margt annað sem spilar inn í, til dæmis vinnuaðstaða, vinnuálag og síðast en ekki síst laun. Það eru til misgóðir matreiðslumenn og verða veitingamenn að þora að borga þeim góðu hærri laun. Það kemur sér örugglega betur fyrir veitingastaðinn að hafa áreiðanlegri starfskrafta og þá sjálfkrafa betri og jafnari mat. Góður matreiðslumaður er ódýrari í rekstri þegar kemur að hráefni, tækjum og áhöldum og þar getur verið um töluverðan sparnað að ræða sem ég tel að matreiðslumenn ættu að njóta góðs af að einhverju leyti.

Þorvarður Óskarsson



Lausn krossgátu úr síðasta tölublaði.

Sigurvegari í síðasta blaði var:

Anna Gísladóttir
Ljósheimar 10a
104 Reykjavík

Rétt lausnarorð: Fæðingin

LEIÐANDI Í GÆÐUM OG ÞJÓNUSTU



Hágæða umbúðir

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

Mikil þjónustulund

Hjá Plastprenti eru þarfir viðskiptavinarins settar í öndvegi. Áratuga reynsla starfsfólks ásamt miklum metnaði til að veita framúrskarandi ráðgjöf og þjónustu tryggir þann sveifjanleika og það öryggi sem viðskiptavinir okkar eiga skilið.



Plastprent hf.

Sérfræðingar í umbúðarlausnum

Fosshálsi 17-25 • 110 Reykjavík

Sími 580 5600

plastprent@plastprent.is • www.plastprent.is

FIGURÐ • HREYSTI • HOLLUSTA


Skyr

Nýtt ferskt útlit - sama góða innihaldið

Nú hefur KEA-skyrið vinsæla fengið nýtt útlit, auk þess sem 200 gramma dósin er nú með skeið í lokinu sem gerir skyrið tilvalið til neyslu hvar og hvenær sem er.

KEA-skyr er frábær hollustuvara, einstaklega prótein- og næringaríkt og nánast fitulaust. Það er mjög bragðgott og án allra aukaefna. Í því eru hvorki sætu-efni né önnur hjálparefni.

Allt þetta gerir KEA-skyr að góðum kosti fyrir alla þá sem hafa hollustuna í fyrirumri og vilja lifa á heilsusamlegan hátt.

