



# FRÉTTABRÉF

Matvæla- og veitingasamband Íslands • 4.tbl. 8.árg. 2003

**Matur 2004**  
**HM barþjóna**  
Af hverju [www.fik.is](http://www.fik.is)  
Sæmdur finnskri orðu

*Gleðileg jól*

# Áttu Rúbín?



*Rúbín*  
kaffi

## MATVÍS 4. TBL. 8. ÁRG. 2003

### Skrifstofa MATVÍS

að Stórhöfða 31  
110 Reykjavík  
Afgreiðslutími  
9.00-16.00  
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  
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](http://www.matvis.is)

## Kjarasamningar

Kjarasamningar aðildarfélaga MATVÍS eru lausir 1. febrúar 2004. Það hefur verið gerð viðræðuáætlun milli MATVÍS og SA. Þessi viðræðuáætlun gerir ráð fyrir því að það verði búið að ljúka samningum áður en núgildandi samningar renna út. Það hafa verið haldnir félagsfundir í öllum félögum innan MATVÍS, þar sem kröfur hafa verið settar fram fyrir samningaviðræðurnar. Meginkrafa frá þessum fundum hefur verið að færa launatöflurnar nær raunlaunum. Félagsmenn voru mjög sammála um hve launatöflurnar væru langt frá raunveruleikanum og væru léleg trygging sem lágmark. Það hefur einnig komið fram mikil óánægja með að allt of mörgum er meinað að vera í sínum fagfélögum, sérstaklega hjá ríkinu.

Sameiginlegar kröfur fyrir MATVÍS-félögin voru lagðar fram á fundi samninganefnda MATVÍS og SA þann 4. des. sl. og er ætlunin að klára eins mikið og hægt er fyrir áramót. Það verður byrjað á að lagfæra ýmsa þætti í kjarasamningum sem ekki kosta peninga og fara svo í þá þætti sem þarf að takast á um.

Markmiðið, sem ætlun er að ná í þessari samningalotu, er að tryggja kaupmátt, lága verðbólgu, lágt verðlag og hátt atvinnustigið innan greinanna. Það hefur verið á brattann að sækja undanfarið varðandi atvinnustigið. Töluverð fækkun hefur orðið í sumum starfsgreinum og nokkuð um innflutning á erlendu starfsfólki sem er tilbúið að sætta sig við lægri laun en tíðkast í greinunum. Atvinnurekendur hafa í mörgum tilfellum verið að freistast til þess að hámarka gróðann með því að láta skammtíma sjónarmið ráða ferð og láta sem framtíðin sé þeim ekki viðkomandi. Nýliðun í greinunum er of lítil og erfitt að sjá hvernig sumar starfsgreinar eigi möguleika á að mæta síaukinni samkeppni með stækkun svæða.

Það þarf að ganga vel frá tryggingum í þessum samningum. Ekki bara gagnvart verðhækkunum fyrirtekja heldur sérstaklega gagnvart markvissum niðurrífsaðgerðum og svikum ríkisvaldsins. Við höfum verið að fá nokkuð skýr skilaboð frá ráðamönnum undanfarið og þá sérstaklega með fjárlögum og hugmyndum félagsmálaráðherra um að taka upp það lakasta úr lögum um atvinnuleysisbætur nágrennaþjóðanna, skerða þá sem minnst mega sín, og láta fólk vera án bóta þrjá fyrstu dagana. Það eru til stjórnmalamenn sem eru önnur kafnir við að reyna að rjúfa samtöðu okkar sem stöndum saman í stéttafélögum til að gæta hagsmuna okkar. Við eigum við tvö öfl að etja; skammtíma gróðahyggiðmennina, meðal atvinnurekenda, og vörslumenn kapitálsins á hinu háa alþingi.

Niels S. Olgeirsson



## Efnisyfirlit

Vangaveltur formanns	4	Heilsuhornið	20
Fræðsluráð hótél- og matvælagreina	6	Vefsíða norrænna matreiðslumeistara	22
HM barþjóna	8	Umsóknir vegna orlofsdvalar	24
Staða Lífiðnar 2003	10	Námskeið fyrir kjötiðnaðarmenn	29
<a href="http://www.fik.is">www.fik.is</a>	12	Kaffistofa Samhjalpar	30
Matur 2004	13	Lágmarkshvöld	30
Sæmdur finnskri orðu	18		

Vangaveltur formanns!

# Gjaldþrot, ríkisábyrgð og neðanjarðarhagkerfi

Gjaldþrot eru mjög algeng á Íslandi. Þar eigum við met, erum með um það bil tvöfalt fleiri gjaldþrot en gerist hjá siðmenntuðum þjóðum og það er eins og öllum sé sama. Þetta er orðið eins og náttúruögmál, menn safna skuldum og hreinsa svo út reglulega með gjaldþrotum. Þessi gjaldþrot eru eins og dómínóspil, fyrsti kubbur fellur og svo einhver runa með. Það hefur komið fram að eitt stórt fyrirtæki sem var að fara í gjaldþrot nú um daginn hefði verið með greiðslustöðvun í nokkra mánuði og á þeim tíma haldið áfram að stela gjöldum sem dregin voru af starfsmönnum. Það er þannig að þegar fyrirtæki fá greiðslustöðvun eru þau að fá friðhelgi og geta látið for- tíðarvandann bíða en þurfa að standa í skilum á greiðslustöðvunartímabilinu.

Það væri fróðlegt ef gerð yrði samantekt á öllu sem tapast í tengslum við gjaldþrot fyrirtækja. Allar tölur sem ríkisábyrgð greiðir vegna gjaldþrota, vangreidd laun umfram það sem greitt er af ríkisábyrgð, ógreiddar verktakagreiðslur, töpuð iðgjöld til sjóða, ógreiddir skattar, birgjar, vangreidd lán með áföllnum kostnaði og fl.

Það væri líka þarft að kortleggja þá sem tengjast gjaldþrotum og sjá hvort ekki séu

sömu aðilar að koma að fleiri en einu gjaldþroti með einum eða öðrum hætti. Það virðist vera lítið mál að stofna fyrirtæki, það þarf aðeins að hafa kennitölu. Það eru ekki gerðar kröfur um að maður hafi menntun og þekkingu til þess að taka á sig þá ábyrgð sem fyrirtækjarekstri fylgir (ábyrgðin er ríkistrygð að hluta).

Það ætti líka að skoða með ákveðnum hætti og skera upp herör gegn neðanjarðarhagkerfinu. Þar eru ekki minni fjármunir í pípunum en í gjaldþrotunum nema síður sé. Það mætti sennilega lækka virðisaukaskatt í 7% og halda sömu tekjum í ríkissjóði ef greitt væri af öllu og ekki hagur neins að skjóta undan.

Er ekki kominn tími til að gera kröfur um sérstaka menntun til þeirra sem ætla að fara í fyrirtækjarekstur? Það verður að fara að setja skýrari reglur og gera menn ábyrga gjörða sinna. Það er ekki öllum í blóð borið að vera



Níels S. Olgeirsson.

kapítalistar og græða fljótt og vel á vinnu annarra og það á ekki að líðast að ávöxtunin sé gerð með undanskotum og þjófnaði.

## Sjónarhóll

Laugardaginn 8. nóvember síðastliðinn fór fram landssöfnun undir fyrir- sögninni „sérstök börn til betra lífs“. MATVÍS ákvað að styrkja þetta framtak með því að greiða 200 krónur vegna hvers félagsmanns sem að eru ca. 1.250 talsins, eða alls um 250.000 krónur. Er það von MATVÍS að þetta framlag muni nýtast vel við þá uppbyggingu sem framundan er hjá Sjónarhóli.

## Desemberuppbot

Samkvæmt kjarasamningum eiga að- ildarfélagar MATVÍS rétt á desember- uppbot. Um er að ræða eingreiðslu sem skal vera greidd eigi síðar en 15. desember ár hvert.

Desemberuppbot fyrir 2003 er eftirfarandi.

Sveinar kr. 37.000  
Nemar kr. 23.500



Gleðileg jól



Öflug brunavörn



## Asýran

### DREGUR ÚR SÝRUMYNDUN

*Notkunarsvið:* Asýran inniheldur ranitíðin sem er notað við sárasjúkdómum í meltingarfærum, s.s. maga- og skeifugarnasárum, og er fyrirbyggjandi gegn slíkum sárum. Lyfið er notað við bólgum í vélinda sem stafa af því að magasýra kemst úr maga upp í vélinda. *Varúðarreglur:* Fólk sem hefur ofnæmi fyrir ranitíðinu, barnshafandi konur og konur með börn á brjósti mega ekki nota lyfið. Fólki með skerta nýrnastarfsemi er bent á að ráðfæra sig við lækni áður en lyfið er tekið. *Aukaverkanir:* Um 3-5% sjúklinga finna fyrir einhverjum aukaverkunum af völdum Asýran, eins og t.d. höfuðverk, útbrotum, þreytu, niðurgangi og svima. Skömmtun: Nákvæmar leiðbeiningar um skömmtun fylgja lyfinu. Ekki má taka stærri skammta en mælt er með. Lesið vandlega leiðbeiningar sem fylgja lyfinu. 15.10.01



LYFJAÞRÓUN • HUGVIT • GÆÐI  
www.delta.is

# Fræðsluráð hótél- og matvælagreina

## Fræðslustarf

Fræðsluráð hótél- og matvælagreina hefur frá árinu 1999 annast sveinspróf og náms- samninga í umboði menntamálaráðuneytisins. Þetta verkefni er mikilvægt og gefur Fræðsluráðinu færi á að fylgjast náið með nýskráningum og nemendafjölda í greinunum á hverjum tíma og svo fjölda útskrifaðra nema.

Nemendafjöldi í matvæla- og veitingagreinum hefur sveiflast nokkuð á milli ára eins og sést á Töflu 1, en þróunin hefur verið mjög á einn veg á síðustu fimm árum. Nemendum fækkar í kjötið, bakaraið og framreiðslu en fjölgar í matreiðslu.

starfsmanna í matvæla- og veitingagreinum ekkert síður en í öðrum greinum. Símenntun snýst um að „læra allt lífið“ og mikilvægt að starfsfólk í okkar greinum tileinki sér þetta viðhorf en hafi jafnframt opin tækifæri til þess sækja námskeið og símenntun við hæfi. Alls sóttu 290 manns námskeið hjá Sæmundi fróða á síðasta skólaári. Á haustmisseri hafa um 120 manns komið á námskeið hjá Sæmundi á haustmisseri 2003.

Nú liggur fyrir dagskrá að námskeiðum á vorönn 2004. Námskeiðin eru auglýst á nýrri heimasíðu Fræðsluráðsins [www.fhm.is](http://www.fhm.is) og hvetjum við alla til þess að

sagnar í ráðuneytinu. Námskránnar verða kynntar í heild sinni á vef Fræðsluráðsins þegar ráðuneytið hefur gefið umsögn sína. Stefnt er að því að hefja kennslu samkvæmt nýjum námskrám haustið 2004.

## Yfirlit yfir helstu þætti í námsskipulagi í matvæla- og veitingagreinum.

- Námsbrautum í matvæla- og veitingagreinum fjölgar. Skipulag viðbótarnáms verður með þeim hætti að þeir sem hafa lokið starfsnámi á sviði matvæla- og veitingagreina geta nýtt fyrra nám til áframhaldandi iðnnáms í viðkomandi sviði.
- Sveigjanleiki verður aukinn í skipulagi náms. Nemendur hafa val um að hefja nám á vinnustað eða í skóla.
- Vinnustaðánám verður skipulagt sérstaklega fyrir hverja grein. Einstökum verkþáttum vinnustaðnáms og viðfangsefnum vinnustaðnáms í heild sinni verður lýst í ferilbók nema.
- Fullorðið fólk sem hefur áunnið sér umtalsverðar og marktækrar starfsreynslu í matvæla- og veitingagreinum fær tækifæri til þess að fá reynslu sína metna til styttingar á sérnámi eftir ákveðnum reglum sem settar verða.

## Norræna nemakeppni í framreiðslu og matreiðslu

Í desember 2002 gengu forsvarsmenn í SAF og MATVÍS frá samstarfssamningi um Norrænu nemakeppnina í matreiðslu og framreiðslu. Sérstök verkefnastjórn sér um skipulag og framkvæmd keppinnar í umboði SAF og MATVÍS. Næsta nemakeppni verður dagana 23. - 25. apríl nk. í Gautaborg.

## Nemakeppni í matreiðslu og framreiðslu árið 2004.

Nemakeppnin í matreiðslu og framreiðslu verður haldin í tengslum við sýninguna Matur 2004, dagana 26. - 29. febrúar nk. Áhugasamir nemar eru vinsamlegast beðnir um að hafa samband við skrifstofu Fræðsluráðsins og skrá sig fyrir 31. janúar 2004 nk.

	Vor 99 18.02.99	Haust 99 12.10.99	Vor 00 04.04.00	Haust 00 12.10.00	Vor 01 01.05.02	Haust 01 15.10.01	Vor 02 01.05.02	Haust 02 15.10.02	Vor 03 15.05.03	Haust 03 16.10.03
Matreiðsla	110	116	128	119	117	125	132	129	132	124
Framreiðsla	58	55	50	45	46	41	41	40	47	43
Bakaraið	68	70	59	51	44	42	39	33	36	31
Kjötið	53	50	39	41	38	29	29	27	29	23
Samtals	289	291	276	256	245	237	241	229	244	221
% breyting frá vor 99										
Matreiðsla	0%	5%	16%	8%	6%	14%	20%	17%	20%	13%
Framreiðsla	0%	-5%	-14%	-22%	-21%	-29%	-29%	-31%	-19%	-26%
Bakaraið	0%	3%	-13%	-25%	-35%	-38%	-43%	-51%	-47%	-54%
Kjötið	0%	-6%	-26%	-23%	-28%	-45%	-45%	-49%	-45%	-57%

## Tafla 1. Nemendafjöldi í matvæla- og veitingagreinum 1999 - 2003.

Nemendafækkun í kjötið og bakstri veldur nokkrum áhyggjum. Mikil fækkun nemenda gerir skipulag kennslu í Hótél- og matvæla- og veitingagreinum erfiðara um vik. Skólinn hefur þurft að fresta kennslu í einstaka bekkjum með þeim afleiðingum að áætlanir vinnustaða og nema hafa riðlast. Hótél- og matvæla- og veitingaskólinn hefur lagt sig fram um að leysa mál þeirra nema sem eru komnir að námslokum, þannig að ekki hefur þurft að fresta útskrift.

## Sæmundur fróði og símenntun

Fræðsluráð hótél- og matvælagreina og Hótél- og matvæla- og veitingaskólinn í Kópavogi stofnuðu saman rekstarfélagið Sæmundur fróða í þeim tilgangi að auka samvinnu og samstarf um símenntun í matvæla- og veitingagreinum.

Umhverfi okkar breytist hratt, áherslur breytast og nýjar kröfur eru gerðar til

líta við á heimsíðunni og kynna sér framboð námskeiða núna í vor og benda okkur jafnframt á ný námskeið. Reglur um afsláttarkjör félagsmanna FHM á námskeiðum er einnig að finna á heimasíðunni.

## Námskrár

Starfsgreinaráð matvæla- og veitingagreina skilaði skýrslu til menntamálaráðuneytisins þann 15. febrúar 2002. Skýrslan kallast Staða, horfur og framtíðarsýn í atvinnulífi og starfsnámi í matvæla- og veitingagreinum á Íslandi og er vistuð í heild sinni á heimasíðu Fræðsluráðsins, [www.fhm.is](http://www.fhm.is). Starfsgreinaráðið samdi við menntamálaráðuneytið um námskrárvinnu fyrir allar greinar þann 20. mars sl. Skila átti tillögum að námskrám í nóvember sl. en skipulagi vinnustaðnáms og ferilbók nema í mars 2004. Margir hafa lagt hönd á plóginn og komið að þessari vinnu eða samtals um 40 fagmenn og kennarar. Verkið er viðamikil og nú er hluti þess til um-

# SETJUM.. LAMBAKJÖT Í RÉTTAN FLOKK!

Spar Bæjarlind býður nú fyrst allra matvöruverslanna upp á flokkaskipt lambakjöt. Hingað til hafa neytendur greitt eitt verð fyrir allt lambakjöt, og þá miðað við dýrasta flokk, þrátt fyrir að kjöt hafi alla tíð verið flokkað frá bændum til sláturhúsa.

**Kjötið er flokkað í þrjá flokka:**  
**Magurt kjöt**  
**Úrvals kjöt**  
**Fitusprengrt+**

Veldu það kjöt sem hentar þér og greiddu verð fyrir réttan flokk og nýttu þér aðstoð og ráðgjöf sérfræðinga okkar í kjötborðinu.



3 flokkar lambakjöts:

Magurt	- - - -	<input type="checkbox"/>
Úrvals	- - - -	<input checked="" type="checkbox"/>
Fitusprengrt +	- - - -	<input type="checkbox"/>



3 flokkar lambakjöts:

Magurt	- - - -	<input type="checkbox"/>
Úrvals	- - - -	<input type="checkbox"/>
Fitusprengrt +	- - - -	<input checked="" type="checkbox"/>



3 flokkar lambakjöts:

Magurt	- - - -	<input checked="" type="checkbox"/>
Úrvals	- - - -	<input type="checkbox"/>
Fitusprengrt +	- - - -	<input type="checkbox"/>



Bæjarlind 1 / Kópavogi / 544 4510 / [www.sparverslun.is](http://www.sparverslun.is)  
Opið alla daga kl. 10.00 - 20.00



Fulltrúar Íslands á Heimsmeistaramótinu.

# Heimsmeistaramót barþjóna

■ Texti: Óskar Magnússon  
Ljósmyndir: Bárður Guðlaugsson

Dagana 18. - 23. október sl. var haldinn ársfundur I.B.A., eða alþjóðasamtaka barþjóna, og heimsmeistaramót barþjóna í Sevilla á Spáni. Á fundinum, sem haldinn var sunnudaginn 19. október, var samþykkt að kokteilkeppni þessa árs yrði haldin í minningu Jan Van Haagen sem lést í ágúst sl. Einnig var rætt um keppnina sem haldin verður í Finnlandi 2005, en það er í fyrsta skipti sem haldin verður keppni í „Fancy-drykk“. Ekki er búið að semja reglur fyrir þessa keppni en gert er ráð fyrir að þær verði tilbúnar í janúar 2004. Kosið var um

hvar keppnin 2006 yrði haldin og varð Grikkland fyrir valinu. Tillaga um að fagleg vinnubrögð yrðu hluti af stigagjöf fyrir drykk var felld eins og oft áður.

Mánudaginn 20. október fór síðan fram keppni í frjálstri aðferð við gerð kokteila eða „Flair-Tending“. Þetta var í 4. skipti sem keppt er í þessari keppnisgrein. Við áttum engan keppanda í þessum flokki, en hér er um að ræða stórskemmtilega keppni þar sem flöskur og hristari eða hræriglas fljúga um loftið eins og í sirkus. Inn á milli er síðan blandað í hristarann eða hræriglasið úr

þessum flöskum, sem að lokum leiðir til þess að úr verður kokteill sem borinn er fyrir dómara sem dæma um bragð, útlit og ilm drykkjarins. Sigurvegari í þessari keppni var frá Rússlandi, í 2. sæti var keppandinn frá Bandaríkjunum og í 3. sæti var keppandinn frá Sviss. Miðað við það sem við sáum á sviðinu, þá er alveg ljóst að drykkurinn skiptir talsverðu máli við stigaútreikninginn.

Á miðvikudeginum var síðan sjálf kokteilkeppnin. Okkar maður, Níels Hafsteinson, keppti fyrir Íslands hönd. Að okkar



Verðlaunadrykkurinn  
er svohljóðandi  
Adam Y Eva

0.5 cl. Campari  
2 cl. Sour apple Marie Brizard  
2 cl. Vermouth bianco Martini  
2 cl. Rom, dökkt Havana club, 7 ára



mati var drykkur Nielsar mjög góður, en því miður höfðaði drykkurinn ekki til dómaranna að þessu sinni. Vinnubrögð Nielsar á sviði voru óaðfinnanleg, en svo var einnig um fjóra aðra keppendur og þar af leiðandi var sá keppandi af þessum fimm sem hlaut flest stig fyrir bragðið

útnefndur sigurvegari í faglegum vinnubrögðum. Að öðru leyti gekk þessi keppni mjög vel fyrir sig og bar keppandinn frá Kúbu sigur úr bitum, í 2. sæti var keppandinn frá Slóvakíu og í 3. sæti var keppandinn frá Ítalíu.

Mótinu var síðan slitið með hátíðar kvöldverði eftir keppnina og héldu þátttakendur hver til síns heima á fimmtudeginum og föstudeginum.

**Katla**

Stofnað 1954

**Gleðileg jól  
og farsælt komandi ár**

þökkum ánægjuleg viðskipti á liðnum árum



K O R T E R

Kletthálsi 3 - Sími: 567 4422

# Staða Lífiðnar á árinu 2003

Það má með sannri segja að staða Lífiðnar sé mjög góð og þá sérstaklega í samanburði við aðra lífeyrissjóði. Eins og sjá má á töflunni er gerður samanburður á milli 15 stærstu lífeyrissjóða landsins, Lífiðn er mjög hagstæður sjóður og er hann með bestu tryggingastöðuna.

## Lífiðn með bestu tryggingastöðuna

	Stærð	Nafn	Stærð í milljörðum	Tryggingar-staða í %
1	10	Lsj. Lífiðn	19	5,0%
2	9	Frjálsi lífeyrissjóðurinn	20	2,1%
3	3	Lsj. Framsýn	54	-2,0%
4	15	ALVÍB	13	-3,2%
5	7	Söfnunarlífeyrissjóðurinn	24	-5,9%
6	4	Lsj. sjómanna	47	-7,0%
7	2	Lsj. verslunarmanna	102	-8,6%
8	8	Lsj. bankamanna	20	-8,7%
9	11	Samvinnulífeyrissjóðurinn	18	-9,0%
10	5	Sameinaði lífeyrissjóðurinn	46	-9,6%
11	14	Lsj. Vestfirðinga	13	-9,7%
12	13	Lsj. lækna	13	-9,7%
13	6	Lsj. Norðurlands	28	-12,0%
14	12	Lsj. Austurlands	13	-19,0%
15	1	Lsj. stm. ríkisins	116	-64,0%

Mælikvarðinn á það hversu vel rekstur lífeyrissjóða hefur gengið er tryggingastaðan. Tryggingastaðan segir til um hvort sjóðurinn á fyrir þeim skuldbindingum sem lofað er í samþykktum. Eðlilegt er að þessi staða sveiflist eftir því hver ávöxtunin er og ef langvarandi erfiðleikar eru á verðbréfa-mörkuðum þá getur staðan orðið neikvæð. Eins og sést þá er tryggingastaða Lífiðnar í algjörum sérflokki þar sem eignir umfram heildarskuldbindingu eru um 5%, þ.e. Líf-

iðn á 5% meiri eignir en þær skuldbindingar sem sjóðurinn er búinn að lofa. Samkvæmt stöðu um síðustu áramót voru einungis tveir lífeyrissjóðir af 15 stærstu sem áttu eignir umfram skuldbindingu og var Lífiðn annar þeirra.

Á síðasta ári var réttindakerfi Lífiðnar breytt í aldurstengt réttindakerfi. Um leið voru lífeyrisgreiðslur hækkaðar um 15,5% og áunnin réttindi hækkuð um 22,4%. Ástæðan fyrir því að áunnin réttindi voru

hækkuð var góð staða sjóðsins fyrir breytingar og einnig til að mæta hugsanlegu óhagræði ákveðins aldurshóps í þessum breytingum. Eins og sést á stöðu sjóðsins þá hefur þessi breyting heppnast mjög vel og staða sjóðsins er mjög góð. Við verðum að hafa í huga að þetta er í kjölfar 3 mjög erfiðra ára í ávöxtun lífeyrissjóða. Eftir því sem að ávöxtun sjóðsins verður eðlilegri þá vonumst við til þess að geta á nokkurra ára fresti hækkað áunnin réttindi sjóðfélaga okkar en þó á mjög varfærinn hátt.

## Nýtt hjá Lífiðn - Póstlisti

Nú er hægt að skrá sig á póstlista Lífiðnar á [www.lifidn.is](http://www.lifidn.is). Við hvetjum alla sem áhuga hafa á starfsemi lífeyrissjóðsins til að skrá sig og fylgjast með starfsemiinni á þann hátt. Reglulega eru settar inn upplýsingar um eftirfarandi atriði:

- Ávöxtun samtryggingarsjóðsins
- Ávöxtun séreignarsjóðsins
- Helstu breytingar í starfsumhverfinu
- Aðrar upplýsingar er tengjast lífeyrissjóðaumhverfinu.

Það hefur aukist mikið á þessu ári að póstlistinn og [www.lifidn.is](http://www.lifidn.is) sé notað til þess að koma tilkynningum á framfæri. Hægt er að sjá í dag nýjustu upplýsingar um ávöxtun á séreignarsparnaðinum og frá því að samtryggingarsjóðurinn var síðast gerður upp en það er gert 3 sinnum á ári.





## Póstlisti

Nú er hægt að skrá sig á póstlista Lífiðnar á [www.lifidn.is](http://www.lifidn.is). Við hvetjum alla sem áhuga hafa á starfsemi lífeyrissjóðsins til að skrá sig og fylgjast með starfseminni á þann hátt. Fréttir og tilkynningar er varða rekstur sjóðsins komast mun fyrr til skila með þessari aðferð.

Ætlunin er að efla þessa þjónustu á næstu mánuðum þannig að í kringum tíunda dag hvers mánaðar verðisendar út fréttir t.d. um ávöxtun séreignardeilinnar. Á fjögurra mánaða fresti verða til upplýsingar um ávöxtun sameignarsjóðsins.

## Sjóðfélagavefur

Við hvetjum alla sjóðfélaga til að nýta sér sjóðfélagavefinn [www.lifidn.is](http://www.lifidn.is) þar sem þeir geta í öruggu umhverfi skoðað stöðu sína gagnvart sjóðnum, flett upp sögu sinni bæði í séreignar- og samtryggingardeild og séð lífeyrisgreiðslur til sín sem og stöðu lána. Einnig hefur sjóðfélaginn aðgang að reiknivélum til þess að áætla þann lífeyri sem hann mun fá þegar taka lífeyris hefst.

# Sterk staða

## 5% eignir umfram heildarskuldbindingu

Ávöxtun lífeyrissjóða og annarra á verðbréfamarkaði hefur gengið erfiðlega síðustu þrjú árin en sú þróun hefur snúist við á þessu ári. Ávöxtun Lífiðnar hefur verið mjög góð það sem af er árinu en endurskoðað uppgjör fyrstu átta mánuðina verður kynnt í byrjun október. Mikilvægt er að sjóðfélagar skrái sig á póstlista Lífiðnar á [www.lifidn.is](http://www.lifidn.is) og fylgist með fréttum frá lífeyrissjóðnum.

### Tryggingarstaða Lífiðnar

Hlutverk Lífiðnar er að tryggja sjóðfélögum eftirlaunalífeyri til æviloka og veita þeim tryggingu sem ver þá og fjölskyldur þeirra fyrir tekjumissi af völdum orkutaps eða andláts. Mælikvarðinn á þetta er tryggingarstaða sjóðsins, þ.e. hvort sjóðurinn á fyrir skuldbindingum eða ekki. Um síðustu áramót átti Lífiðn um 5% eignir umfram heildarskuldbindingu. Samkvæmt skýrslu Fjármálaeftirlitsins um stöðu lífeyrissjóða um síðustu áramót má segja að tryggingarstaða Lífiðnar sé einstök og t.d. sú besta meðal 15 stærstu lífeyrissjóða.

### Séreignardeildin

Ávöxtun hefur gengið vel á öllum leiðum í séreignardeildinni það sem af er árinu. Leið nr. 2 skuldabréfaleiðin er áfram með á milli 6-7% ávöxtun en hún hefur verið mjög stöðug í sveiflum undanfarinna ára. Ávöxtun annarra leiða er frá 11% upp í 47% á ársgrundvelli. Hafa verður í huga að hér er um stutt tímabil að ræða. Sem dæmi um þetta voru allar leiðir nema leið nr. 2 með neikvæða ávöxtun í fyrra. Lífiðn mun senda út tvö yfirlit vegna séreignarsparnaðarins, í upphafi árs og um mitt ár.



LÍFEYRISJÓÐURINN

# Lífiðn

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

[www.lifidn.is](http://www.lifidn.is)

# Af hverju www.fik.is



Heimasíða er einn ódýrasti kynningar- miðill sem félagsamtökum og öðrum hópum stendur til boða. Haldið er utan um tilkynningar og allt það efni sem þurfa þykir á einum miðlægum stað.

Svarið við spurningunni í fyrirsögn „af hverju www.fik.is“ er því meðal annars:

- Af því að röklegar umræður eiga að fara fram á landsvísi.
- Af því að raddir allra félagsmanna eiga að heyrast.
- Af því að ef við erum ekki sjáanleg iðngrein, fjarar undan okkur.
- Af því að ungt fólk á leið út á atvinnu- markaðinn þarf að geta kynnt sér störf okkar.
- Af því að það lífgar upp á félagslífið.
- Af því að það veitir stjórn F.Í.K. aðhald og betri aðgang að stjórnarmeðlimum.
- Af því að við getum það.

Hvað finnst svo á vefnum www.fik.is ?

Markhópur síðunnar eru kjötiðnarmenn og tengdar starfsgreinar sem gætu haft af því gagn að fylgjast með því sem er að gerast innan iðngreinarinnar. Almennur ætti einnig að finna eitthvað við sitt hæfi á heimasíðunni t.d. ráðleggingar fagmanna um meðhöndlun kjöts í gegnum spjallþráði.

Það sem verður að skrá til að geta haldið áfram er nafn, veffang, notendanafn og aðgangsorð. Veffangið verður að vera löglegt. Til að staðfesta veffang er sendur staðfestingarpóstur til að opna fyrir notanda á spjallþráði.

Eftir að notandi hefur fyllt inn sínar upplýsingar velur hann/hún „Uppfæra“ og fær þá sendan tölvupóst á það netfang sem gefið var upp. Notandi þarf að virkja notanda- aðgang sinn með því að smella einu sinni á tengil þann sem kemur fram í tölvupóstinum og ætti eftir það að geta skráð sig inn á spjallþráðinn og tekið þátt í umræðum.

Allar ábendingar eru vel þegnar en senda má þær á pósthafið fik@fik.is

## Spjall

Á vefnum er að finna spjallborð kjötiðnaðarmanna, nú þegar hafa skapast umræður um margvísleg málefni tengd faginu og er það von stjórnar að félagsmenn og áhuga- fólk um kjötið nýti sér þennan vetvang til skoðanaskipta. Auðvelt er að taka þátt í

Fyrir rétt rúmu ári kom að máli við mig varaformaður F.Í.K. Sigmundur G. Sigurjónsson vegna hugleiðinga sinna um að virkja félagsstarf alls staðar á landinu. Hann vildi ná til félagsmanna á hagkvæman hátt og tryggja að raddir allra gætu heyrst. Eftir nokkrar samræður og miklar hugleiðingar varð það úr að lagt yrði fyrir stjórn F.Í.K. að undirritaður fengi umboð til að kynna sig sem fulltrúa F.Í.K. og leita leiða til að setja af stað vefsvæði félagsins.

Eftir nokkrar þreifingar og fundi með ágætum mönnum varð úr að tvö ráðuneyti, iðnaðarráðuneytið og landbúnaðarráðuneytið kæmu okkur til aðstoðar og veittu F.Í.K. fjármagnsstyrk til að mögulegt væri að kaupa vefumsjónarkerfi fyrir vefsvæði okkar. Kunnum við þeim okkar bestu þakkir fyrir. Það tók okkur um 3 mánuði að verða okkur úti um fjármagn til að standa undir kostnaði við vefinn og er hann alfarið kostaður af styrkjum og velunnurum félagsins. Þannig að í raun hefur verkefnið ekki kostað félagið neina fjármuni hingað til, ef undanskilin eru kaup á léninu www.fik.is.

Þegar fjármagn var tryggt var fyrir alvöru lagt af stað við að undirbúa uppsetningu á vefsvæði kjötiðnaðarmanna. Margar hugmyndir sem upphaflega var farið af stað með eru enn í vinnslu en allt sem við höfum getað klárað sjálfir er komið á síðuna og orðið virkt. Þar má helst nefna spjallborð okkar, skilaboðasíðu, (smáauglýsingar), og fleira sem skoða má á www.fik.is. Ýmislegt annað stendur til að setja á síðuna eftir því sem tími vinnst til og þegar samstarfsaðilar eru sáttir við efnistösk.

## Markmið

Meginmarkmiðið með vef kjötiðnaðarmanna er að skapa umræðugrundvöll fyrir iðnina á landsvísi. Fréttabirtingu á efni sem viðkemur iðngreininni hvort heldur um fagleg eða félagsleg málefni er að ræða. Vefurinn gagnast sem upplýsingavefur þar sem allt fagtennt á sér málefna- grundvöll.

## Önnur markmið:

- Miðlæg upplýsingadreifing
- Fræðsla
- Skemmtun

# Matur 2004

umræðum en til þess þarf notandi að skrá sig með löglegu netfangi, velja sér notandanafn, leyriorð og ýmsar þær upplýsingar sem hann/hún vill gefa upp og er þá sendur staðfestingarpóstur um að virkja aðganginn á það netfang sem notandi gaf upp. Eftir að notandi hefur smellt á tengilinn í tölvupóstinum sem sendur er á að vera hægt að taka þátt í umræðum og senda inn pósta. Nánari lýsingu á skráningarferlinu er að finna á heimsíðu okkar [www.fik.is](http://www.fik.is).

## Greinar

Hægt verður að senda inn greinar en vefstjóri þarf að lesa þær yfir og samþykkja birtingu þeirra áður en þær fá birtingu á vefnum. Tekið er á móti greinum til birtingar á vefnum í Word skjali en hægt er að senda þær á netfangið [fik@fik.is](mailto:fik@fik.is)

## Skilaboð

Á skilaboðasiðu er hægt að senda inn ýmsar gerðir af skilaboðum. Í upphafi er hægt að velja úr flokkunum Atvinna í boði, Atvinna óskast og Ýmislegt sem flokkun á skilaboðunum.

Ferlið við að senda inn skilaboð er þá þannig að notandi velur einn af efnisflokkum úr valmynd og er „Ýmislegt“ sem sjálfgefið gildi. Eftir það getur hann skráð nafn - netfang - heimasíðu - símanúmer og textaskilaboð.

Notandi þarf ekki að vera skráður notandi og allir ættu að geta sent inn skilaboð. Þarna er kominn auðveld leið til að selja gömlu tréklossana eða athuga í kringum sig eftir nýrri vinnu.....

Kjötiðnaðarmenn eiga núna tæki til að kynna starfsemi sína á ódýran hátt og er það einlæg von stjórnar og undirritaðs að félagsmenn FÍK taki virkan þátt í að móta vefsvæði okkar til frambúðar. Vefsvæði sem okkar [www.fik.is](http://www.fik.is) er aldrei fullmótað og alltaf mun verða pláss fyrir nýjar hugmyndir og efni. Ættu félagsmenn að vera duglegir við að koma fram ábendingum um það sem betur má fara til stjórnar eða undirritaðs og halda merkjum félagsins lifandi til frambúðar.

Njótið heil.  
Kær kveðja,  
Daníel Reynisson



Dagana 26. til 29. febrúar næstkomandi verður sýningin Matur 2004 haldin í Fíf-  
unni, sýningarhöll Kópavogsbæjar. Eins og á undangengnum matvælasýningum  
verða MATVÍS og aðildarfélög sambandsins þar með keppnir og sýningar.

Að þessu sinni ætla bakarar ekki að vera með í keppni en þess í stað munu þeir  
vera með sýningu og ýmsar uppákomur.

Framreiðslumenn munu keppa um titilinn Íslandsmeistari í framreiðslu. Kjötiðnað-  
armenn verða með sveina og nemakeppnir. Þá verður meistarafélag kjötiðnaðar-  
manna með keppnina um kjötmeistara 2004.

Matreiðslumenn verða með keppnina um matreiðslumann ársins og landslið mun  
stilla upp köldu borði.

## Forsvarsmenn keppnanna eru eftirtaldir:

### Félag Íslenskra kjötiðnaðarmanna:

Jóhannes Númason 821-1830 [joinuma@binet.is](mailto:joinuma@binet.is)

### Meistarafélag kjötiðnaðarmanna:

Ingibjörn Sigurbergsson 660-6320 [ingibjorn@ferskar.is](mailto:ingibjorn@ferskar.is)

Ólafur Júlíusson 899-3343 [olafur@bk.is](mailto:olafur@bk.is)

Sigmundur Hreiðarsson 840-8888 [simmih@nordlenska.is](mailto:simmih@nordlenska.is)

Óli Þór Hilmarsson 570-7100 [olithor@iti.is](mailto:olithor@iti.is)

### Framreiðsla:

Porkell Freyr Sigurðsson 861-6809 [kelisig@simnet.is](mailto:kelisig@simnet.is)

### Matreiðsla:

Bjarki Hilmarsson 895-8057 [bjarki-chef@islandia.is](mailto:bjarki-chef@islandia.is)

Gissur Guðmundsson 897-5988 [restaurant@restaurant.is](mailto:restaurant@restaurant.is)

Hægt er að nálgast keppnisreglur matreiðslumanna á vef MATVÍS, [www.matvis.is](http://www.matvis.is),  
á vef Freistingar, [www.freisting.is](http://www.freisting.is), og á vef Klúbbs matreiðslumeistara, [www.nkf-chefs.com/icelandic](http://www.nkf-chefs.com/icelandic)

Keppnisreglur kjötiðnaðarmanna eru á vef MATVÍS [www.matvis.is](http://www.matvis.is)



Gistirými hefur aukist verulega hér á landi að undanfögnu til að mæta brýnni þörf en ferðamönnum hefur fjölgað jafnt og þétt undanfarin ár. Íslendingar urðu þó varir við áhrifin af hryðjuverkunum 11. september 2001 því að aukningin það ár varð ekki sú sama og árin á undan. „Fram að þeim tíma hafði ferðamönnum fjölgað stöðugt. Skráðum hótelnóttum fjölgaði um 10% árið 1998, 5% 1999 og 4% árið 2000. Þrátt fyrir allt varð enn fjölgun, þó aðeins um 2%, árið 2001 og á síðasta ári varð fjölgunin 4%. Aukningin hélt sem sagt áfram eftir 11. september þótt hún yrði ekki eins mikil og árin á undan en ekki liggur fyrir hvort hún hefur ef til vill verið vegna aukinna ferða Íslendinga innanlands.“

#### Ferðamönnum fjölgar jafnt og þétt

„Við höfum átt í smáerfiðleikum með að meta fjölda erlendra ferðamanna sem koma til landsins vegna þess að talningar- aðferðinni var breytt með tilkomu Schengen-samkomulagsins. Þar af leiðandi er erfitt að skera úr um hver fjöldi ferðamannanna raunverulega er. Sé miðað við fyrri hluta árs 2003 virðist allt benda til þess að ferðamenn sem koma hingað til lands í ár verði 311 þúsund, eða töluvert fleiri en landsmenn allir. Verði þetta niðurstaðan er um 12% aukningu að ræða milli ára en ekki er víst að talan árið á undan hafi verið fullkomlega rétt. Tala ferðamanna árið 2000 er hins vegar örugg en þá komu til landsins 302 þúsund ferðamenn.“

# Gisti- og veitingamarkaðurinn í örum vexti

■ Texti: Fríða Björnsdóttir  
Ljósmyndir: Hreinn Hreinsson

Veitinga- og hótélrekstur hefur farið ört vaxandi hérlendis undanfarin ár. Af því leiðir að mikill markaður er fyrir vörur fyrirtækja sem þjónusta veitingahús og hótél á einn eða annan hátt. Sýningin Matur 2004 verður haldin í Smáranum í Kópavogi dagana 26.-29. febrúar nk. og hefur vægi kaupstefnunnar í sýningunni verið aukið með enn frekari markaðssetningu og beinni kynningu meðal innkaupaaðila í veitinga- og hótélrekstri hér á landi og erlendis.

„Þegar skoðaðar eru tölur og langtímaspár frá World Tourist Organization kemur í ljós að reiknað er með að fjöldi ferðamanna í heiminum muni tvöfaldast á næstu 17 árum, miðað við síðustu 17 ár, eða úr 700 í 1400 milljónir manna á ári,“ segir Magnús Pálmarsson, framkvæmdastjóri sýningarinnar Matur 2004. „Hér á landi þurfum við að vera tilbúin að taka við okkar hluta af þessari aukningu, enda reiknum við að sjálfsgöðu með að hún verði hlutfallslega jafnmikil hér eins og annars staðar í heiminum, ef ekki meiri.“

Og Magnús heldur áfram: „Við sjáum jafnframt að fjöldi hótela, mótela og gistiheimila hefur aukist stöðugt sl. þrjú ár, eða úr 244 í 248 frá 2000 til 2001 og í 270 árið 2002 sem er 9% aukning. Framboð gistiherbergja hefur þar af leiðandi aukist og nam sú aukning 7% árið 2002 og var komin í 12% um mitt ár í ár. Með breytingunum á Hótél Nordica bættust við 138 herbergi, 42 herbergi á Hótél 101, 60 á Hótél Baron og 82 á Hótél Plaza. Þá er Grand Hótél búið að fá byggingarleyfi fyrir 200 herbergjum í

turninum sem reistur verður við hótelið og á hótelinu í Aðalstræti 16 verða 89 herbergi.

Í skýrslu frá Þorleifi Þór Jónssyni, hagfræðingi Samtaka ferðaiðnaðarins, koma fram hugmyndir um að breyta Kjörgarði á Laugavegi í hótél. Verði af því bætast enn við 112 herbergi og loks er á teikniborðinu ráðstefnuhótél með 250 herbergjum í tengslum við Tónlistarhúsið í miðborg Reykjavíkur. Það er því greinilega heilmikið að gerast í hótelmálum okkar um þessar mundir.“

### Mikil gróska fram undan

„Ég spái mikilli grósku hér á landi í hótél- og veitingageiranum á næstu árum og um leið breyttum áherslum eins og m.a. kemur fram með Hótél Nordica þar sem ákveðið hefur verið að markaðssetja hótelið erlendis sem ráðstefnuhótél í háum gæðaflokki.

Einnig eru breyttar áherslur samfara Hótél 101 sem flokkast undir svokölluð „design hotel“.

Í báðum tilvikum er verið að höfða til nýrra markhópa sem án efa eiga eftir að leggja leið sína til Íslands eftir því sem ferðamönnum fjölga. Einnig má reikna með að ákveðnir hópar ferðamanna sækist eftir að gista á hótelinu sem verður reist í tengslum við Tónlistarhúsið og ekki síður hótelinu í Aðalstræti en þar verður hægt að skoða fornminjar í kjallara hússins.

Samhliða þessu sjáum við hvaða áhrif tilkoma Iceland Express hefur haft á fjölgun ferðamanna sem koma hingað til lands. Fyrirtækið hefur lýst því yfir að ferðum verði fjölgað um 100% frá og með apríl 2004 og samkvæmt tölum sem birtar hafa verið eru 40% af bókunum erlendis frá. Það segir sig sjálft að allt þarf þetta fólk gistingu. Ekki nægir þó gistingin ein því ferðamenn þurfa á margvíslegri annarri þjónustu að halda og þá ekki síst á sviði veitingarekstrar.“

### Vín- og veitingaleyfum fjölga ört

Magnús bendir á að veitingaleyfum hafi fjölgað mikið undanfarin ár t.d. í Reykjavík og séu þau nú 455 talsins. Reyndar nær þessi tala yfir fleira en veitingastaði, í henni felast veitingasalir og mötuneyti en þrátt fyrir það er þetta mjög há tala. Tölur um vínveitingaleyfi sýna einnig að þjónusta á því sviði hefur aukist umtalsvert. Fyrir þrettán árum voru vínveitingaleyfi í Reykjavík 79 en í

ár eru þau 206. Þetta er geysileg breyting og þótt vöxturinn sé ekki mikill milli ára nú allra síðustu ár þá hafa orðið gríðarlegar breytingar varðandi þessa þjónustu jafnt við ferðamenn sem Íslendinga sjálfa.

Mikil uppbygging hefur því augljóslega orðið í veitinga- og hótélgeiranum. Í framhaldi af því og ekki síður í ljósi spánna um áframhaldandi fjölgun ferðamanna, sem fram koma í skýrslu WTO, teljum við mikilvægt að auka vægi hótél- og veitingageirans innan sýningarinnar Matur 2004, enda skiptir miklu máli að eðlileg og fagleg þróun verði innan geirans hér á landi og að það sem við bjóðum hér á landi sé samkeppnisfært á heimsmælikvarða. Til þess að svo megi verða þurfum við að hafa miðlægann vettvang þar sem fólk úr hótél- og veitingageiranum kemur saman svo hægt sé að sjá á einum stað allt sem í boði er í formi vöru og þjónustu fyrir þau fyrirtæki sem tengjast hótél- og veitingageiranum.

Margt af því sem ég tel að í boði sé hérlandis er í raun ósýnilegt m.a. af því að það er takmarkaður vettvangur til að kynna það og þar kemur Matur 2004 til sögunnar. Til að reyna að draga þessa ósýnilegu starfsemi fram á sjónarsviðið kynnum við nú spenn-



andi nýjung á sýningunni sem er einyrkjiasvæðið. Þar langar okkur til að fá inn lítil fyrirtæki, nánast heimilisiðnað, og gefa þeim kost á að kynna vörur sínar fyrir hótél- og veitingageiranum. Framleiðsla þessara smáfyrirtækja getur auðgað framboðið og um leið er bryddað upp á óvenjulegum nýjungum sem hafa ekki verið á boðstólum fram til þessa.“

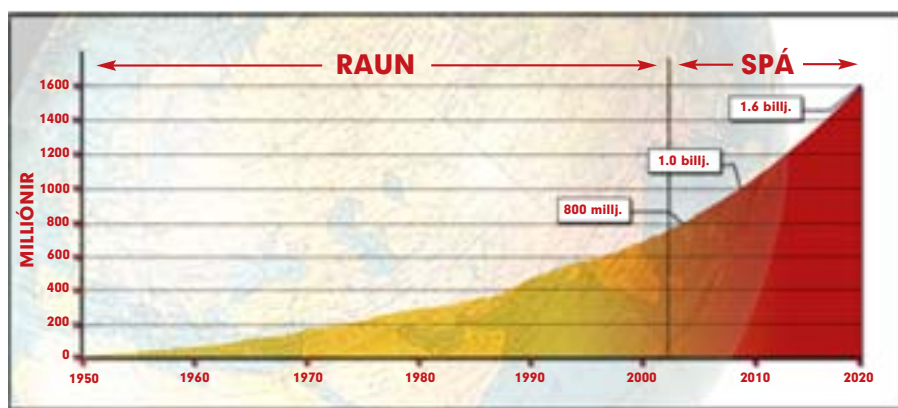
### Mikilvægar sýningar

„Sýningarnar Matur hafa tekið stakka-skiptum síðustu árin og eru nú orðnar einhverjar stærstu og mikilvægastu sýningar landsins. Vettvangurinn er orðinn mjög viðskiptavænn og sýnendur hafa í auknum mæli verið að taka þátt í þeim með því breytta hugarfari að selja frekar enn að sýna. Okkar helstu markmið hafa byggst á því að efna til glæsilegrar og gagnlegrar kaupstefnu/sýningar sem stuðlar að fjölbreytni og árangri í matar- og gistigeiranum. Þetta hefur okkur tekist og göngum við nú brött til verks við að skila enn öflugri sýningu en áður. Með þessum orðum hlakka ég til að sjá sem flesta næstkomandi febrúar, hvort heldur sem er sem sýnendur eða gesti,“ segir Magnús Pálmarsson, framkvæmdastjóri Matur 2004.

» Magnús stendur hér við grunn hótelsins í Aðalstræti þar sem fornminjar verða í kjallara.

« Hótél Nordica er ráðstefnuhótél af bestu gistiaðstöðu.

### FERÐAMANNAFJÖLDI 1950 – 2020 Á HEIMSVÍSU



# Vínsýningin og Veislan

## nýjungar á Matur 2004

■ Texti: Fríða Björnsdóttir  
Ljósmyndir: Hreinn Hreinsson



Sýnendur undanfarin ár hafa verið mjög ánægðir með árangurinn af þátttöku í sýningunni Matur og líta á hana sem mikilvægan lið í markaðsstarfi fyrirtækja sinna. Þeir segja að viðskipti hafi aukist jafnt og þétt vegna gífurlegrar auglýsingar sem vörur þeirra hafi ævinlega fengið á sýningunni.

### Vínsýning og keppni barþjóna

Nýjung á Matur 2004 er Vínsýning sem hingað til hefur verið haldin í Perlunni á vegum Barþjónafélags Íslands og verður sýningin í samvinnu við Barþjónafélagið. Vínsýningin mun án efa auka enn á fjölbreytni sýningarinnar Matur 2004. Samhliða sýningunni verður haldið hið árlega Íslandsmeistaramót barþjóna og mun það fara fram síðasta sýningardaginn, sunnudaginn 29. febrúar. Með þessu vill Barþjónaklúbbur Íslands reyna eitthvað nýtt, enda eiga barþjónar svo sannarlega heima á þessari sýningu þar sem haldnar eru fagsýningar matreiðslu- og framreiðslumanna og samfara því keppnir í greinunum bæði fyrir nema, lærða þjóna og matreiðslumenn.

Vínsýning Barþjónaklúbbs Íslands verður sjálfstæð eining innan sýningarinnar og vonast barþjónar til þess að umbodsmenn taki virkan þátt í henni eins og þeir hafa gert fram að þessu.

### Sérsýningin Veislan 2004

Sérsýning á Matur 2004 verður Veislan 2004. Á sýningunum 2000 og 2002 var sérsýningin Brúðkaup. Sú sýning hefur þróast út í það sem kallað er Veislan 2004. Með því vilja sýningarhaldarar auka fjölbreytni sýningarinnar enn frekar. Nú verður sýnt allt sem tengist brúðkaupum, fermingum og veisluhöldum almennt. Sýningin er ætluð þeim sem munu efna til brúðkaups, fermingar, stúdents- eða afmælisveislu á árinu svo ekki sé minnst á alla matarklúbba sem eru með veislur allan ársins hring. Þar að auki er sýningunni ætlað að auðvelda þeim starf sitt sem vilja kynna það sem þeir hafa fram að færa á þessu sviði fyrir væntanlegum viðskiptavinum.

Til gamans má geta þess að fræga fólkíð keppir í að setja upp flottasta veisluborðið á Veislan 2004 og nokkrir þekktir aðilar koma til með að skreyta veisluborð með vörum frá sýnendum og skreytiefni frá fjölmörgum fyrirtækjum þar sem þemað verður t.d. ostur, brauð, ítalskur matur o.fl.

Á miðju sýningarsvæði Veislunnar munu fyrirtæki geta nýtt sér aðstöðu til að vera með uppákomur á um 30-40 fermetra palli. Hljóðkerfi verður fyrir hendi svo að þeir sem verða með uppákomur geti látið í sér heyra. Á sýn-

ingarsvæðinu verður t.d. hægt að sýna þegar útbúin er veislukaka, kennsla verður í gerð veisluskreytinga og sýnd förðun og hárgreiðsla. Kynntar verða hugmyndir að því hvernig skuli leggja á borð, og viðeigandi tónlist verður einnig kynnt auk margs annars.

### Keppni í matreiðslu, framreiðslu og ótal mörgu öðru

Á sýningunni Matur 2004 verður keppt í fjölmörgum greinum. Þar verður alþjóðleg matreiðslukeppni landsliða, sýning á vegum bakara, klakaskurðarkeppni, nema-keppni SS, eggjakökukeppni, nemakeppni í bakstri, keppni kjötiðnaðarnema, keppni á vegum matreiðsluklúbbsins Freistingar, keppni kjötiðnaðarmanna og keppt verður um titlana Framreiðslumaður ársins og Matreiðslumaður ársins, Framreiðslunemi ársins og Matreiðslunemi ársins og haldið verður Íslandsmeistaramót barþjóna.

### Íslandsmeistarakeppni blómaskreyta

Ekki má gleyma því að Félag blómaskreyta verður með Íslandsmeistarakeppni í blómaskreytingum á sýningunni á laugardeginum en sams konar keppni fór fram á sýningunni Matur 2002. Þá var þema keppninnar tengt brúðkaupinu en ekki hefur enn verið tilkynnt hvert þemað verður í þetta sinn. Auk keppninnar munu blómaskreytar kynna og sýna nýjustu blómaskreytingarnar fyrir hin ýmsu tækifæri.

Kaupstefnan hefst í Smáranum í Kópavogi fimmtudaginn 26. febrúar kl. 16.00 og stendur til kl. 20.00. Á föstudag stendur kaupstefnan frá kl. 10.00-16.00. Þá verður sýningin opnuð almenningi og verður opin til kl. 20. Laugardag og sunnudag er sýningin öllum opin frá kl. 11.00-18.00.

Magnús Pálmarsson er framkvæmdastjóri Matur 2004 en sýningarstjóri er Dagmar Haraldsdóttir. Skrifstofa sýningarstjórnar er að Seljavegi 2, 101 Reykjavík, sími 515 5500, fax 515 5599, netföng: magnusp@matur2004.is og dagmar@matur2004.is. Einnig hefur verið opnuð heimasíða sýningarinnar [www.matur2004.is](http://www.matur2004.is).





## Sýningin Matur hefur öðlast fastan sess

„Það fer ekki á milli mála að áhugi fyrirtækja á því að taka þátt í sýningunni Matur 2004 fer stöðugt vaxandi og hefur hún fengið alveg einstaklega góðar viðtökur,“ segir Dagmar Haraldsdóttir sýningarstjóri. „Sýningin hefur skapað sér vissan sess og fyrirtækin eru farin að gera ráð fyrir henni sem ákveðnum hluta af markaðsstarfi sínu.“

Að sögn Dagmar beinist starf skipuleggjendanna nú ekki aðeins að því að fjölga sýnendum heldur ekki síður að því að breyta og bæta allt skipulag og undirbúning og byggja þeir þá á reynslu undanfarinna ára.

„Við erum að vinna úr þeim reynslubrunni sem við höfum öðlast og eitt að því sem fólk mun taka eftir er að nú eru allar merkingar bæði á ensku og íslensku, enda sýningin ætluð erlendum kaupstefnugestum ekki síður en þeim íslensku. Öll markaðssetning hefur verið þaulhugsuð og undirbúningur líka. Þátttaka breska fyrirtækisins Nexus hefur orðið til þess að sýningin hefur nú verið kynnt erlendis með mjög markvissum hætti. Árangurinn af þeirri kynningu er farinn að koma í ljós t.d. með hinum svokölluðu þjóðarbásunum þar sem erlend fyrirtæki frá einu og sama landinu

sameinast um sýningarsvæði en þetta er í fyrsta sinn sem erlendir aðilar sýna á sýningunni Matur.“

Dagmar segist vera mjög ánægð með að fyrirtækin séu farin að taka stærri sýningarbása og líti á sýninguna sem fastan lið í markaðssetningu á vörum eða þjónustu. Það sé greinilegt að menn geri sér ljóst að Matur sé sýning sem komin sé til að vera. Ástæðurnar megi m.a. rekja til þeirra sterku aðila sem að henni standa en þeir eru Kópavogsbær, Matvís, Fróði, Gestgjafinn og Nexus.

# Sæmdur finnskri orðu



Gissur Guðmundsson matreiðslumeistari hefur verið sæmdur finnskri orðu. Orðan, sem heitir Hvíturósaorðan með gullkrossi, er talin með virtari viðurkönnunum sem veittar eru í Finnlandi og hlýtur Gissur hana fyrir vel unnin störf að félagsmálum matreiðslumanna á Norðurlöndum og þá sérstaklega fyrir samstarf sitt með finnskum matreiðslumönnum.

Með því þykir hann hafa stuðlað að því að víkka sjónvildarhorning þeirra og efla samstarf á milli þessarar tveggja vinarþjóða. Orðuna veitti Timo Koponen, sendiherra Finnlands í Reykjavík, fyrir hönd finnska forsetans, Törju Halonen, í sendiherrabústaðnum við Hagamel 4.

Gissur er forseti Norðurlandasamtaka matreiðslumeistara auk Klúbbs matreiðslumeistara á Íslandi.

Jón Svavarsson

## Breytingar hjá Ábyrgðasjóði launa

Með bréfi þessu er vakin athygli lögmanna og annarra sem viðskipti eiga við Ábyrgðasjóð launa á þeim breytingum sem orðið hafa á árinu 2003.

### Ný lög um Ábyrgðasjóð launa, nr. 88/2003, tóku gildi 10. apríl 2003.

Helstu breytingar eru þær að sjóðurinn tekur frá og með 1. janúar 2004 á sig ábyrgð á vangreiddum viðbótarlífeyrissjóðsígöldum sem lýst eru í bú vinnuveitanda sem úrskurðuð eru eftir þann tíma. Ábyrgð sjóðsins nær til iðgjalda sem fallið hafa í gjalddaga eftir gildistöku laganna.

Lögin fela í sér nokkra hækkun á hámarksábyrgð sjóðsins vegna krafna launamanna. Sú fjárhæð er ákveðin af ráðherra í reglugerð fyrir eitt ár í senn og er fjárhæðin núna, frá gildistöku laganna, kr. 250.000- fyrir hvern mánuð.

Ábyrgð á orlofi vegna greiðsluferðleika vinnuveitanda lúta sömu reglum og gilda á ábyrgð á orlofskröfum við gjaldþrot vinnuveitanda. Hámarksábyrgð á greiðslu orlofs er kr. 400.000.- en nýtt ákvæði um hámark ábyrgðar leiðir ekki til skerðingar á réttindum sem áunnin voru fyrir gildistöku laganna.

Einnig fela lögin í sér breytingar á reglum varðandi undanþágur frá ábyrgð sjóðsins vegna tengsla kröfuhafa við eigendur eða forsvarsmenn hins gjaldþrota vinnuveitanda.

Þá eru tekin af tvímæli um að ábyrgð á bótum vegna líkamstjóns sem starfsmenn verða fyrir í vinnu sinni komi einungis til álita í þeim tilvikum þegar tryggingar vinnuveitanda taka ekki til bótaþrófa starfsmanns.

Kröfur í bú vinnuveitanda sem úrskurðuð eru gjaldþrota fyrir gildistöku hinna nýju laga njóta ábyrgðar samkvæmt lögum nr. 53/1993.

### Ný reglugerð um Ábyrgðasjóð launa, nr. 462/2003, tók gildi 5. júní 2003.

Í reglugerðinni felst ítarleg greinagerð um form og efni kröfugerðar á hendur sjóðnum. Fjallað er um hvernig staðið skuli að kröfulýsingu launamanns og kröfulýsingu vegna lífeyrissjóðsígjalda, sem og umsóknum um greiðslu orlofs vegna greiðsluferðleika vinnuveitanda. Einnig er farið í efni og form umsagnar skiptastjóra og fyrirkomulag greiðslna til kröfuhafa.

### Nýjar reglur um greiðslur innheimtu-kostnaðar vegna krafna sem njóta ábyrgðar Ábyrgðasjóðs launa tóku gildi 22. ágúst 2003.

Meðal annars er að finna í reglum ákvæði um greiðslu innheimtuþóknunar lögmanna en slík ákvæði er ekki að finna í eldri reglum. Er miðað við að af kröfum allt að 500.000 kr. greiðist að hámarki 10% innheimtuþóknun en 7% umfram það. Tekið skal fram að hér er miðað við þann höfuðstól sem nýtur ábyrgðar sjóðsins, ekki lýsta heildarkröfu. Jafnframt er tekið fram að krafa um innheimtuþóknun skuli miðast við umfang innheimtuaðgerða á hendur vinnuveitanda fram að gjaldþrotaúrskurði.

Þar sem annað er ekki sérstaklega tekið fram gilda sömu reglur um kröfur lífeyrissjóða og launamanna. Undantekning frá þessu er að sjóðurinn greiðir ekki innheimtuþóknun til lífeyrissjóða og vörsluáðila viðbótarlífeyrissparnaðar.

**Að lokum er bent á heimasíðu sjóðsins sem er að finna á vef Vinnumálastofnunar, [www.vinnumalastofnun.is](http://www.vinnumalastofnun.is)**



“Langt effirbragð  
og fullkomið jafnvægi”

Sigmar Örn Ingólfsson  
Yfirþjónn á Hótel Holti

**MAXWELL<sup>®</sup>**  
**HOUSE**

Gott til síðasta dropa

# Heilsuhornið

Kæru starfsbræður, hafið þið einhvern tíma hugleitt hvað liggur á bak við orðið krydd sem er yfirleitt síðasta orðið í upptalningu á hálfunninni og fullunninni matvöru sem eru notuð mismikið í veitingageiranum? Til þess að komast að þessu hafði ég samband við Umhverfisstofu og spurði hvað leyfilegt væri, samkvæmt lögum og reglugerðum, að fella undir póstin krydd.

Samkvæmt reglugerð 588/1993 með síðari breytingum, grein 24, 3. málsgrein segir orðrétt: „Heimilt er, fyrir blöndur af ávöxtum, grænmeti, kryddi eða kryddjurtum þar sem ekki er umtalsvert meira af einni tegund en annarri miðað við þyngd, að tilgreina innihald þannig að vikið er frá magnröð, að því tilskyldu að innihaldslýsingunni fylgi athugasemd á borð við breytilegt hlutfall.“

Samkvæmt viðauka 1 við áður nefnda reglugerð segir:

Öll krydd sem veга ekki meira en 2% af þyngd matvælananna.

Allar kryddjurtir eða hlutar þeirra sem kryddjurt(ir) eða kryddjurtablanda veга ekki meira en 2% af þyngd matvælananna.

Samkvæmt 37 grein sömu reglugerðar segir:

Fyrir matvæli sem innihalda viðbætt salt, (NaCl), eða sem venjulega inni-

halda viðbætt salt, er heimilt að sérmerkja umbúðir. Þegar umbúðir eru merktar með tilliti til þessa skal það gert á eftirfarandi hátt.

Magn salts skal gefið upp sem grömm(g) natríum í 100g eða tilteknum skammti. Skal merkingin koma fram sem hluti af næringargildismerkingu samkvæmt reglugerð um merkingu næringargildis matvæla.

Heimilt er að nota fullyrðinguna án viðbættis salts eða ósaltað ef skilyrðum 35 greinar er fullnægt.

Þá gildir fyrir matvæli, án tillits til þess hvort þau innihalda viðbætt salt eða ekki, að heimilt er að merkja umbúðir á eftirfarandi hátt:

Fullyrðinguna *lítið salt* má nota fyrir vörutegundir sem innihalda innan við 120mg natríum /100g.

Fullyrðinguna *ekkert salt* má nota fyrir vörutegundir sem innihalda innan við 5mg natríum /100g.

Samkvæmt reglugerð 285/2002 um aukaefni í matvælum er talað um efni í 4 grein sem ekki teljast aukaefni. Meðal þeirra er salt sem er í m-lið áður nefndar greinar.

Eftir að hafa skoðað áður nefndar reglugerðir er ég á þeirri skoðun að salt fellur ekki undir orðið krydd



Sverrir Halldórsson

heldur á að greina sér frá salti og sér frá kryddi, þar sem ég hef orðið var við að á sumum vörum endar innihaldslýsing á „krydd“ en hvergi kemur fram að salt sé í vörunni. En þegar maður fer að neyta hennar kemst maður að hinu gagnstæða; hún er full af salti og er það miður að menn sneyði hjá reglum um innihaldslýsingu matvæla.

Heimildir: Umhverfisstofnun, matvælasvið, reglugerð 588/1993 og reglugerð 285/2002.

## Hvernig varð Írskt kaffi (Irish coffee) til?

Árið 1942 var Joe Sheridan starfsmaður hjá flugbátahöfninni Foynes við Shannon-flugvöll á Írlandi. Á þessum tíma voru í förum yfir Atlantshafið flugbátar sem eru þeim kostum búnir að þeir gátu lent á sjó í neyð eða vegna slæms veðurs. Hver bátur gat tekið 30 farþega og var farþegaklefinn án þrýstibúnadara eins og er í nútímavélum. Þar sem ferðin tók 18 klukkutíma voru farþegar oft kaldir, hraktir og þægindi af skornum skammti. Yfirmaður veitingadeildar á staðnum Brendan O'Regan fann þörf fyrir að gera eitthvað fyrir þessa hröktu, köldu og oft illa á sig komnu farþega, eitthvað sem tæki úr þeim hrollinn, deyfðina og óróleikann meðan þeir biðu eftir framhaldsflugi yfir Atlantshafið. Hann bað Sheridan að búa til eitthvað heitt með áfengi og írsku bragði.

Joe Sheridan bjó til heitan drykk sem samanstóð af kaffi, blönduðu með viskú og sykri, toppað með rjóma sem kaffið var drukkið í gegn um, og Irish coffee varð til. Jafnvel eftir að nútímavélar leystu flugbátana af hólmi eftir seinni heimsstyrjöldina var Shannon-flugvöllur ennþá notaður sem millilending til eldsneytistöku og írsku kaffið dró einnig að. Upp úr 1950 var

Stanford Delaplane blaðamaður hjá San Francisco Chronicle og skrifaði um ferðalög millilendingarfarþega og hreyfist hann svo mikið af þessum drykk að hann ákvað að kynna hann Bandaríkjamönnum. Þó svo hann legði sig fram af öllum mætti gekk ekki upp hjá honum að láta rjómann tolla efst á glásinu og að endingu sneri hann aftur til Shannon-flugvallar til Sheridan til að læra frá grunni lögum á þessum drykk.

Sheridan varð að kenna honum drykkinn frá grunni. Glasið er hitað til að forðast að það brotni þegar kaffinu er helt í. Síðan er blöndunni af kaffinu og einum sjúss af írsku viskú blandað með 1 matskeið af sykri, hrært vel samanvið, en það gerir drykkinn hæfari til að halda rómatoppinum uppi, svo hægt sé að drekka kaffið í gegnum rjómann. Lokatrikkið var að hann notaði double cream (50% fituinnihald) léttþeyttan, látinn renna eftir bakinu á skeið ofaná kaffið. Sheridan fór síðar til Kaliforníu, þar sem drykkurinn er mjög vinsæll sem og annars staðar í heiminum.

Heimildir: Hótel- og matvælasjólinn í Kópavogi og Sögusafn BBC Sverrir Halldórsson

## Nokkrar góðar heimasíður

[www.budapestweek.com/restaurants](http://www.budapestweek.com/restaurants)

Á þessari síðu er hægt að skoða alla helstu veitingastaði Búdapest og matseðla og sjá standardinn þar, sérstaklega skal bent á stað sem heitir Gundel.

[www.drambuie.com](http://www.drambuie.com)

Á þessari síðu geta golfáhugamenn kynnt sér hvernig það er að spila golf í snjó, því 2.-4. apríl 2004 fer fram Drambuie-heimsmeistaramót í ísgolfi á Svalbarða.



[www.marriott.com](http://www.marriott.com)

Þar er hægt að skoða hin ýmsu hótél keðjunnar sjá hvaða þjónustu þau bjóða uppá og skoða matseðla hjá þeim.

[www.hrs.dk](http://www.hrs.dk)

Heimasíða Hótél og veitingaskólans í Kaupmannahöfn, þar sem menn geta séð hvernig nám í veitingageiranum í Danmörku er og hvaða brautir er boðið upp á.

[www.hunts.com](http://www.hunts.com)

Heimasíða með uppskriftir og fróðleik um tómatvörur og aðrar vörur sem þeir framleiða.

[www.mexgrocer.com](http://www.mexgrocer.com)

Þar er hægt að fá upplýsingar um allt er viðkemur mexíkósku eldhúsi, uppskriftir, bækur, áhöld og fl.

Sverrir Halldórsson



## Örugg kæling tryggir ferskleikann

Bjóðum allan búnað til kælingar og frystingar

**Frostmark ehf.**

**Smiðjuvegur 70 200 Kópavogur**  
**Sími 544 5858 Fax 544 5850**

Hönnun: Frejla Bergsveinsdóttir. Ljós.: Lárus Karl Ingason. Klakavinnsla: Stefán Viðarsson

Óskum viðskiptavinum gleðilegra jóla og farsældar á nýju ári

Þökkum viðskiptin á árinu sem er að líða.



**Jóhann Ólafsson & Co ehf**  
Sundaborg 9 - 11 sími: 533 1920



## Vefsíða norrænna matreiðslumeistara

Norðurlandasamtök Klúbba matreiðslumeistara opnuðu 17.okt sl. heimasíðu, [www.nkf-chefs.com](http://www.nkf-chefs.com). Formaður samtakanna er Gissur Guðmundsson matreiðslumeistari, en hann tók við formennskunni í sumar. Samhliða opnun vefsíðunnar var undirritaður styrktarsamningur við Alpan sem framleiðir Look-pönnur, en þær eru heimsþekktar og voru meðal annars notaðar á fjáröflunarsamkomu matreiðslumeistara í Jóhannesarborg í september síðastliðnum, en þar komu saman 133 matreiðslumeistarar frá 30 löndum til að aðstoða félagi sína þar við að afla fjár til styrktar munaðarlausum og hungruðum börnum í Afríku. Undirbúningur að keppninni „Matreiðslumeistari ársins 2004,“ sem fram fer í Kópavogi í febrúar, er í fullum gangi en þangað munu væntanlega koma matreiðslumenn víða að erlendis frá, en KM skipuleggur þá keppni í tengslum við matvælasýninguna Matur 2004.

J S



**Pykkvabæjar**

*forsöðnar*  
**Skynnikartöflur**

# FRÁBÆRAR OG FLJÓTLEGAR

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

Leiðbeiningar á umbúðunum.

**Pykkvabæjar**  
**Alltaf góðar, allavega!**

# Matvís kynnir:

Umsóknir vegna orlofsdvalar í íbúð MATVÍS á Spáni 2004



## Til útleigu eru eftirfarandi vikur Umsóknnum þarf að skila fyrir 10. janúar

Merkið með tölunni 1 sem fyrsta valkost en 2, 3 o.s.frv. til vara.

Verð fyrir hvert tímabil er kr. 50.000 (Brottfararþrif innifalin.)

Punktafrádráttur vegna úthlutunar er 36 punktar.

Beint flug Heimsferða á miðvikudögum (nema vorferð á laugardegi út).

Páskaferð 7. til 21. apríl. Vorferð 25. apríl til 19. maí.

Umsóknareyðublað á skrifstofu MATVÍS og á <http://www.matvis.is>

Páskar	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
7. apr til 21. apr	25. apr til 19. maí	19. maí til 2. júní	2. júní til 16. júní	16. júní til 30. júní	30. júní til 14. júl	14. júl til 28. júl	28. júl til 11. ágú	11. ágú til 25. ágú	25. ágú til 8. sep	8. sep til 22. sep	22. sep til 6. okt





KARL K. KARLSSON  
STOFNAD 1946

## Ítalskar og spænskar ferskar sælkeravörur



### Ítalskir ostar

#### Galbani Gorgonzola 1,5 kg.

Framleiddur skv. DOP stöðlum Emilia Romagna. Framleiddur úr kúamjólk, þroskun u.þ.b. 40 dagar. Fyrsta flokks mildur og mjúkur Gorgonzola.



### Hráskinka frá Spáni

#### El Pozo Jamon Serrano 2 kg.

Ein útbreiddasta hráskinka Spánar og þykir ómissandi í tapas rétti. El Pozo hráskinkan er upprunavottuð og unnin úr fyrsta flokks hráefni. Verkunin tekur minnst 9 mánuði.



Nýtt

#### Galbani Dolcelatte Cremosa 1,5 kg.

Mjög góður eftirrétta ostur þar sem Gorgonzola og Mascarpone er blandað saman. Ljúffengur með kexi, ávöxtum eða í eldamenskuna.



#### Don Iberico Jamon Iberico 7,5 kg

Íberísk hráskinka er í hæsta gæðaflokki slíkrar afurðar á Spáni. "Jamon Iberico" er af sérstöku svínakyni með svartar klaufir "pata negra" en þau lifa eingöngu á Mið- og Suður Spáni. Svínin eru alin á korni, kryddjurtum og berjum, og að lokinni slátrun er kjötið þurrkað og hangið í allt að 36 mánuði.



#### Galbani Taleggio 2,2 kg.

Mjúkur rauðmygluostur. Framleiddur í Lombardia skv. DOP stöðlum. Úr kúamjólk, þroskun u.þ.b. 40. dagar.



### Ítölsk hráskinka

#### Fiorucci Prosciutto di Parma 7 kg

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. Einnig fánleg snyrt í 5 kg pakkningum.



#### Margs konar ostar frá Ocelli,

sem staðsett er í ostahéraðinu Piemonte. Bra Tenero, Raschera, Toma Piemontese, Robiola di Mondovi, að ógleymdum margverðlaunuðum osti, Tuma d' la Paja.



### Spænskir ostar

#### Garcia Baquero Manchego 3 kg.

100% sauðaostur frá La Mancha. Unninn úr kindamjólk. Bragðmikill og saltur, góður með þyngri vínun, t.d. Faustino. Proski er 6 mánuðir. Einnig fánlegur **Garcia Baquero geitaostur 3 kg.**



#### Fiorucci Prosciutto del Contadino 6 kg

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.



			SMÍ- ÐIBINN	MÖL- ARÐÁTA CEYST- IST	STER- AR ÞORG	DEYÐ FRAMTAN ARVANI	KONA SKOLI	ÞVALAST MERGD AF E.U.	AVANTUR STULKA SK-ST.	METTUR ÖGUN NORÐUR AR	SMÍ- ÐIBINN	KURTUR NUDDA	ÞARÐIT ATLAGA
											LYFTI REIK		
			SLÆGD MÝRAR- SUND										
ÞARN		HANGA DAGTUN EELD	BERKING FÁLL VEIFA		4								
MÖLM VÍSAN KIND													
ALHEILL SAMST.	+									5		LAND SKEL TJANA- MELIR	
VÆ- LENGIR LUNDRAN						6							
GÖD- GLADHA SACÐI LÖFT													ÖTUL KARL
INN KEGARI				10			GREIP SVEIMA ÐAFIT						
DYRA- MÁL		2	LEIDA VÖRVI KVAKAD TÖFVI				1						
SMÍ- ÐIBINN	+												9
ILAT EKKI ÖGN												ÚTT MOKKAD LÖNG	
BORÐA			HNUS DEILUR	FLÓKTIR ELLA ATT						HNÖSS EINS LUM LL			
STEFNA GÖFNG- UR		11						ÚRREDI R LITINN					
NEYÐ LITIM- UR REIÐ					7								
AHALD FUGLAR FÆÐA													
FRANJA BUNGA			8							LÍTIL ÞJALLA KUSK			
KJAFINN ←				TANTA ÞERRI ATT			3						
KARL ÞAGI FRANJA													

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

Lausnarorð: \_\_\_\_\_

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

Nafn: \_\_\_\_\_

Heimili: \_\_\_\_\_

Svar þarf að berast fyrir 25. janúar nk.

Kennitala: \_\_\_\_\_

*Engin jól án*

# Ribena

*Ribena sólberjasafi er ríkur af náttúrulegu C-vítamíni*

*Ribena sólberjasafi er án allra gerviefna svo sem litar- og sætuefna*





# 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



Reykjagarður hf



HEREFORD  
STEIKHÚS



SVÍNABÚÐ BRAUTARHOLTI



Brekkubakki 1 • 108 Brekkubakki • 1081 Reykjavík • Sími 421 1695



HEILDVERSLUN EHF  
Miðhrauni 16  
210 Gardabær  
Sími: 555-6040  
Fax: 555-6046



tveir fiskar

við Reykjavíkurhöfn  
Geirsgata 9 • 101 Rvk • Sími 511 3474  
netfang [restaurant@restaurant.is](mailto:restaurant@restaurant.is)  
heimasíða [www.restaurant.is](http://www.restaurant.is)



-alltaf nýtt  
-ferskara en allt!  
Hafnargötu 31 • Sími: 421 1695



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



KJÖTVINNSLA



Nýbætt brauð og annað góðmets  
Bæjarlínd 1-3



Krydd og Umbúðir  
Skeifunni 11D, 108 Reykjavík



Nýbakað  
brauð og kökur.  
Kaffi, te  
og heitt kakó.

Opit:  
mánud. – föstud.  
kl 8:30 – 18:00.  
laugard. – sunnud.  
kl 9:00 – 18:00

Hverabakarí, Breiðmörk 10, sími 483 4879



ADALSTRÆTI 24 ☎ 456 3226 ISAFIRÐI



-ferska kjötið á hverjum degi



HITAVEITA  
SUÐURNESJA HF.

Pósthólf 225 • 231 Reykjanesbær  
S: 422 5200 • F: 421 4727  
[www.hs.is](http://www.hs.is) • [hs@hs.is](mailto:hs@hs.is)  
Netf. forst.: [julius@hs.is](mailto:julius@hs.is)

# Námskeið fyrir kjötiðnaðarmenn

Þann 4. október var haldið námskeið fyrir kjötiðnaðarmenn á vegum Sæmundar fróða í húsakynnum Hótel- og matvæla-skólans í Kópavogi.

Þetta námskeið var haldið í samvinnu við Kötlu og fjallaði um nýjungar í kjötiðnaði frá „RAPS Þýskalandi“ í pylsu- og áleggsgerð.

Kennari var Edgar Reif frá RAPS og honum til aðstoðar var Haraldur Pétursson kjötiðnaðarmaður og sölufulltrúi hjá Kötlu.

Þátttakendur fengu uppskriftabók „RAPS SEMINAR IN ICELAND“ sem innihélt 23 uppskriftir en þar voru tilgreind öll efni í 100 kg uppskrift og framleiðsluaðferð frá hakkavél/hrærivél til tilbúinnar vöru.

Fjallað var um hverja uppskrift og farið yfir öll framleiðsluatriði og efnanotkun sem skipta máli fyrir gæði endanlegra vöru.

Pylsu- og áleggisflokkar sem fjallað var um voru t.d. „Frankfurter“, vinarpylsur, ýmsar tegundir af „Bratwurst“, grillpylsur, „paprika mortadella“, „cooked salami“, bjórpylsa, paté, lifrakæfu og lifrarpylsur.

Þá var fjallað um hrápylsur s.s. spægipylsur og pepperoni, mismunandi framleiðsluaðferðir og útfærslur.

Þetta var fróðlegt námskeið þar sem Edgar Reif útskýrði þá þætti framleiðslunnar sem máli skipta og tilgang þeirra hjálparefna sem notuð eru í framleiðsluna.

Þýskar pylsur eru sannkallaðar kjötpylsur því kjöt- og fituinnihald er frá 75% til 95% af innihaldi uppskriftar allt eftir tegundum. Mél- og prótíntegundir eru almennt ekki notuð í þýskar kjötpylsur, en fituinnihald er almennt hærra en í íslenskum kjötpylsum, þó má segja að spægipylsa og pepperoni sé eins og við eigum að venjast.

Í Þýskalandi er mikil hefð fyrir pylsu- og áleggisneyslu og tók Edgar dæmi um „Bratwurst“, þar sem hvert hérað hefur sína tegund og er hún auðvitað „sú eina rétta“. Annað sem vakti athygli mína voru merkingar á pylsum og áleggi. Þar sem notað er vatn er það merkt sem „drykkjarvatn“. Jákvæð merking. Þar sem notað er aukefni þarf að gefa upp flokk og heiti, ekki E-númer. Aftur jákvæð merking. Þeir nota ekki pökkunardag, aðeins síðasta neysludag eða „best fyrir,“ en og aftur jákvæð merking. Það á að treysta framleiðanda fyrir því sem hann setur fram. Ef framleiðandinn bregst trausti þá ber hann ábyrgð og skal bæta fyrir tjónið. Þannig er það í Þýskalandi, enda eru vörur af sömu tegund með mislangt geymsluþol.



Fríður hópur kjötiðnaðarmanna og meistara ásamt kennara og aðstoðarmanni hans.

Geymsluþol vöru fer eftir meðferð og ástandi hráefnis og annarra efna sem notuð eru, framleiðsluferlinu, hreinlæti, kælingu, pökkunaraðferðum og umbúðum. Virkt innra eftirlit fyrirtækisins skiptir þar miklu máli. Þessir þættir eru mismunandi milli fyrirtækja og þess vegna ekki ólíklegt að sama vara hafi mislangt geymsluþol.

Þetta var gott námskeið, sem endaði í nýju höfuðstöðvum Kötlu þar sem fagmenn gátu rætt við Edgar og Harald um sín framleiðslumál, fengið nánari upplýsingar um krydd, hjálparefni og annað sem tengist framleiðslunni.

Var boðið upp á hinar ýmsu pylsutegundir sem menn tóku vel í og renndu niður með ljúffengum bjór eða úrvals rauðvíni.

Fyrir okkur fagmenn í matvælagreinunum er svona uppákoma kærkomin, það er alltaf gaman að fá sérfaðinga í heimsókn til að fjalla um nýjungar í okkar fagi.

Kjötiðnaður á Íslandi stendur faglega séð nokkuð vel, en við getum alltaf bætt við

okkar þekkingu og þess vegna er samstarf við okkar birgja af hinu góða.

Kjötframleiðendur, (bændur), og fyrirtæki, (sláturhús og kjötvinnslur), sem framleiða úr afurðum þeirra eiga í miklum rekstrarerfiðleikum í dag. Við þurfum að leggja okkar af mörkum til að snúa þeirri óheillaþróun við, aukum við þekkingu okkar og notum meira kjöt í uppskriftir.

Ég ætla í lokin að koma með lýsingu á þýskum merkimiða sem Edgar var með, en við eigum að stefna að því að gera alla merkingu á kjötvörum upplýsandi fyrir neytendur og jákvæða.

Skýr innihaldslýsing, jákvæð, engin E-nr. Aðeins ein dagsetning, enda á ábyrgð framleiðanda að varan haldi gæðum þann tíma sem upp er gefinn og við þær aðstæður sem eru gefnar upp. Hvenær henni var pakkað er skráð hjá framleiðanda undir hans innra eftirliti.

Kristján G. Kristjánsson, fræðslufulltrúi,  
Fræðsluráð hótél- og matvælagreina.

## 6 Schinken- Pfefferbeisser

Næringargildi í 100 g

Prótín 22 g  
Kolvetni 1 g  
Fita 32 g

Innihaldslýsing:

Svínakjöt, joðbætt matarsalt, krydd, sykurefni, bragðaukandi efni MSG, þrávarnarefni ascorbinsýra, rotvarnarefni natríumnitrit, sýruefni sítrónusýra, náttúrugarnir, reykur.

Geymsluþol við 0°-4°C  
Best fyrir 25.10.2003

# Kaffistofa Samhjalpar

Kæru félagar.

Okkur hefur borist beiðni frá félagasamtökunum Samhjalpar sem óskað er eftir stuðningi okkar sem vinna að matvælaframleiðslu, við bakstur, kjötið og matseld. Um er að ræða stuðning við þá starfsemi Samhjalpar sem snýr að aðstoð við heimilislaua og utangarðsfólk. Við vitum það sem vinnum með matvæli að oft fellur til matur og afgangar sem oftast en ekki er hent, en gæti nýst þessu fólk. Hér fylgir smá bútur úr erindi Samhjalpar:

## „Kaffistofa Samhjalpar

Kaffistofan var opnuð 1982 og í dag er opið alla daga ársins. Þar er utangarðsfólki og öllum aðstöðulausum boðið upp á kaffi og brauð allan daginn og einu sinni á dag er boðið upp á heita máltíð.

Við vildum vekja athygli á því að við yrðum mjög þakklát fyrir alla afganga og amman mat sem veitingahús geta ekki notast við leng-

ur sakir aldurs eða annars. Hægt er að koma með þá niður á Hverfisgötu 42, milli 10-5 á daginn eða þá hringja í okkur til að sækja, (Samhjalpar, skrifstofa 561-1000 eða Einar 847-7219).“

Okkur langar að biðja ykkur, kæru félagar, að hugsa svolítið um þetta mál og hvetja ykkar atvinnurekanda til að ljá þessu máli lið. Það er nú svo að í dag árið 2003 er allt of mikið af fólk sem á hvorki til hnífs né skeiðar þrátt fyrir að við viljum státa okkur af velferðarkerfi á heimsmaelikvarða. Það er þó svo að hið opinbera er ekki að standa sig nægilega vel í þessum efnunum, það sanna



dæmin. Því er það okkar, sem geta rétt hjálparhönd, að taka vel í þessa beiðni Samhjalpar.

Með fyrirfram þakklæti,  
Sigurður Magnússon  
form. Félags matreiðslumanna.

## Lágmarkshvöld og frítökuréttur

### Daglegur hvíldartími.

Vinnutíma skal haga þannig að á hverjum sólarhring, reiknað frá byrjun vinnudags, fái starfsmaður a.m.k. 11 klst. samfellda hvíld. Verði því við komið skal dagleg hvíld ná til tíma-bilsins milli kl. 23:00 til 06:00.

Óheimilt er að skipuleggja vinnu þannig að vinnutími fari umfram 13 klst.

### Frávik og frítökuréttur.

Við sérstakar aðstæður má lengja vinnulotu í allt að 16 klst. Verði því við komið skal starfsmaður fá 11 klst. hvíld í beinu framhaldi af vinnunni án skerðingar á rétti til fastra launa.

Fái starfsmaður ekki 11 klst. hvíld á sólarhring miðað við venjubundið upphaf vinnudags, (vinnusólarhringinn), skal veita uppþótarhvíld sem hér segir: Sé starfsmaður sérstaklega beðinn að mæta til vinnu áður en 11 klst. hvíld er náð ber honum uppþótarhvíld sem nemur 1½ klst., (dagvinna), fyrir

hverja klst. sem hvíldin skerðist.

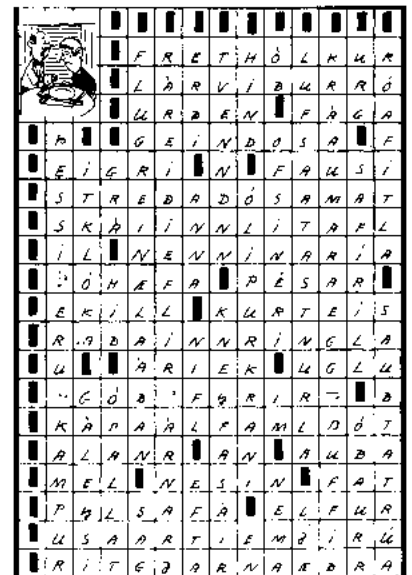
Heimilt er að greiða út ½ klst. (dagvinna) af frítökuréttinum.

Vinni starfsmaður það lengi á undan hvíldardegi að ekki náist 11 stunda hvíld miðað við venjubundið upphaf vinnudags reiknast frítökuréttur skv. 2. mgr. Komi starfsmaður til vinnu á hvíldardegi er greitt fyrir unninn tíma auk þess sem frítökuréttur reiknast skv. 2. mgr.

Uppsafnaður frítökuréttur skv. framangreindu skal koma fram á launaseðli og veittur í hálfum og heilum dögum utan annatíma í starfsemi fyrirtækis í samráði við starfsmenn. Við starfslok skal ónýttur frítökuréttur starfsmanns gerður upp og teljast hluti ráðningartíma.

### Hvíld undir 8 klst.

Fái starfsmaður ekki 8 klst. hvíld á vinnusólarhringnum skal hann, auk frítökuréttar, fá greidda 1 klst. í yfirvinnu fyrir hverja klst. sem hvíldin fer niður fyrir 8 klst.



**Lausn krossgátu  
úr síðasta tölublaði.**

**Rétt lausnarorð: Veðurofsinn**

Fyrsta starfið



*Einu  
sinni  
er allt fyrst*

## Launareikningur

Er náminu lokið og komið að því að ráða sig í framtíðarstarfið?

Ef þú ráðstafar laununum inn á Gullkjarareikning í Búnaðarbankanum færðu hærra vexti á innstæðuna og greiðir 1% lægri vexti á yfirdráttarláni.

Þeir sem fá sér Farkort Visa, Golfkort eða Atlas kreditkort

fá frítt stofngjald og árgjald fyrsta árið.

BÚNAÐARBANKINN - FYRIR ÞIG

[www.bi.is](http://www.bi.is)



**BÚNAÐARBANKINN**  
-Traustur banki

MATREIÐSLUMENN OG BAKARAR

ÞÖFRA FRAM ÞAÐ BESTA

ÞEGAR ÞEIR POTTA VÖRUR FRÁ BAKO ÍSBERG

LÍÖSMYND : JÓHANN ÍSBERG



HAFLIÐI RAGNARSSON  
BAKARI OG KONDITOR  
MOSFELLSBAKARÍ

**BAKO ÍSBERG**

DRAGHÁLS 6 • 110 REYKJAVÍK • Sími 595 6200 • Fax 595 6201

HÁKON MÁR ÖRVARSSON  
YFIRMATREIÐSLUMAÐUR  
HÓTEL NORDICA

**SMULLUM SAMAN**

BAKO OG ÍSBERG Hafa SAMEINAST