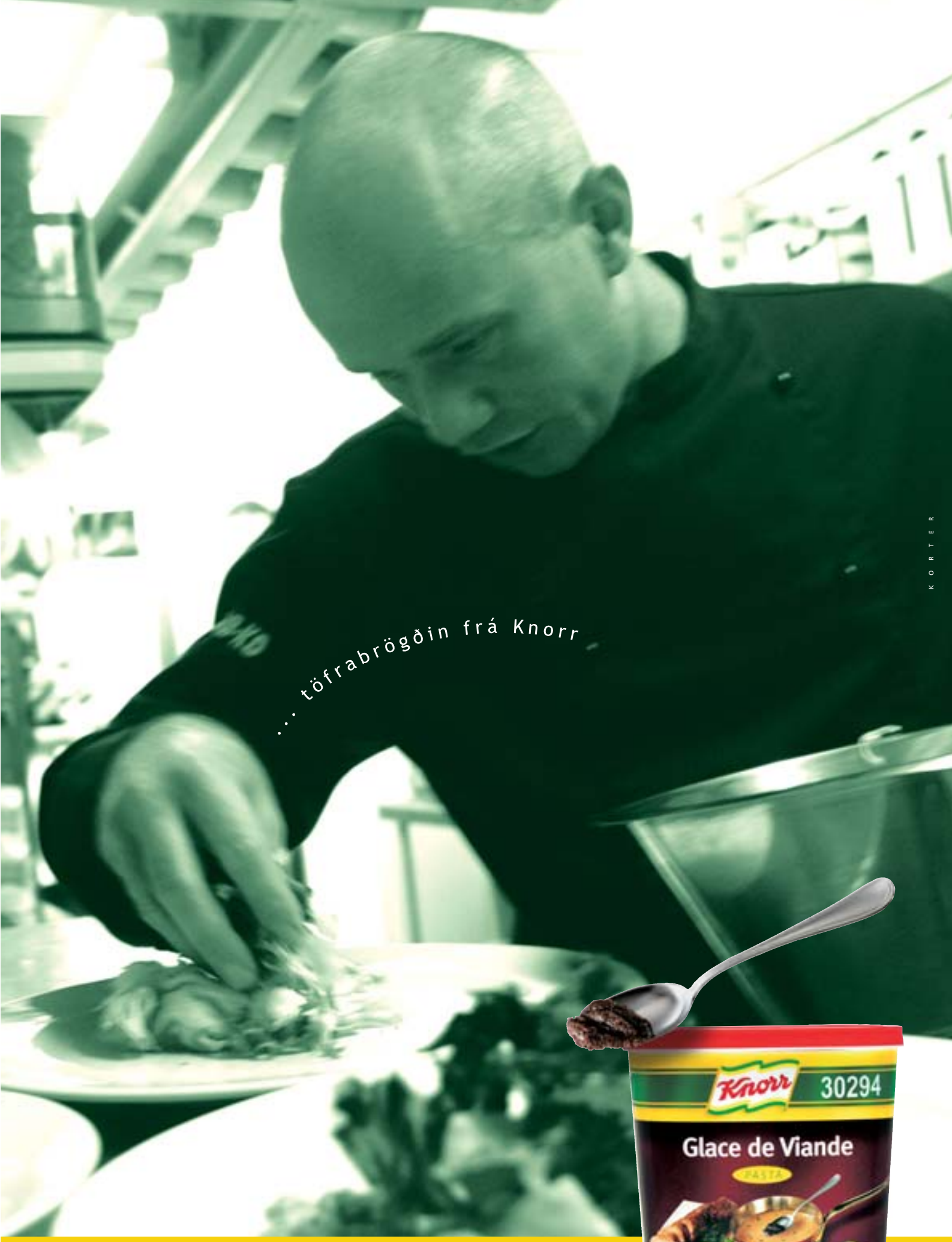
FRÉTTABRÉF

Matvæla- og veitingasamband Íslands • 1.tbl. 9.árg. 2004

MATUR 2004



Kannski besti kjötkrafturinn?

MATVÍS 1. TBL. 9. ÁRG. 2004

Skrifstofa MATVÍS
að Stórhöfða 31
110 Reykjavík
Afgreiðslutími
9.00-16.00
Sími 580 5200
fax 580 5210

Starfsmenn eru
Níels Sigurður Olgeirsson,
niels@matvis.is
Þorsteinn Gunnarsson,
steini@matvis.is
Edda Stefánsdóttir,
edda@matvis.is

Fræðsluráð hótel- 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:
Hænir sf. Ármúla 36,
108 Reykjavík,
sími 55 88 100,
bréfsími 55 88 120,
utgafa@haenir.is.

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

Forsíðumyndir:
Hreinn Hreinsson

www. matvis.is

Matur 2004

Fagmennska í fyrirrúmi þar sem faggreinar í matvæla- og veitingagreinum standa fyrir vali á fagmönnum ársins og bestu vörum í keppnum um titla til handa einstaklingum og fyrir vöruflokka.

Nú er komið að stórsýningunni MATUR 2004. Þetta er samstarfsvettvangur Kópavogsbæjar, Fróða og MATVÍS eins og undanfarin ár. MATVÍS kemur að sem samræmingaraðili þeirra starfsgreina sem tengjast sambandinu. Það er svo greinarnar sjálfar sem hver fyrir sig stendur fyrir fagkeppnum og öðrum uppákomum til þess að vekja athygli á greinunum. Fagkeppnir og uppákomur greinanna eru hafðar inni á þessari sýningu sem skrautfjöður fyrir sýnendur, framleiðendur og innflytjendur vöru og þjónustu í matvæla- og veitingageiranum.

Til þess að fagkeppnir af þessu tagi séu mögulegar þurfa margir að koma að, sjálfboðaliðar frá greinunum, styrktaraðilar með hráefni, skólinn með búnað og heildsalar með tæki og tól. Allir þessir aðilar eiga heiður skilið fyrir gott framtak og þá ekki síst okkar fagmenn sem koma að keppnunum bæði keppendur og þeir sem standa fyrir undirbúningi og framkvæmd. Þar leggja menn á sig mikla vinnu í þágu heildarinnar.

Þátttaka matvæla- og veitingareinanna í fagkeppnum á þessum sýningum hefur vakið mikla athygli meðal almennings og það hafa komið að máli við undirritaðan forsvarsmenn annar faggreina og lýst yfir áhuga á að útvíkka fagkeppnir fyrir fleiri greinar. Ef farið yrði í slíkt er ljóst að það rúmaðist illa innan MATUR sýningar.

Það er mjög mikið atriði í fagkeppnum eins og þær hafa verið hjá matvæla- og veitingagreinum að þær veki áhuga ungafólksins sem er enn í grunnskóla. Svona keppnir ættu að vera til þess fallnar að auðvelda krökkum val á framtíðaráformum svo þau fari ekki bara í menntaskóla til að gera eitthvað á meðan þau vita ekki hvað þau ætla að verða þegar þau verða stór.

Atvinnurekendur í greinunum mættu koma virkari að þessum keppnum sem heild en ekki bara í gegnu einstaklingsframtakið til dæmis með því að fjármagna með okkur sameiginlegt ráð. Sameiginlegt ráð sem sæi um að framkvæma af enn meiri myndarskap fagkeppnir og kynningu á greinunum með aukinni markaðsetningu.

Níels S. Olgeirsson

Efnisyfirlit

Dagsskrá aðildarfélaga MATVÍS 4
ICELAND FOOD EXPRESS COMPETITION 2004 4
Neminn 2004 4
Matreiðslumaður ársins 2004 6
Klúbbur Matreiðslumeistara stendur í ströngu 7
Íslandsmeistari í framreiðslu 8
Nemakeppni í Matreiðslu og framreiðslu 10
Matartæknar 12
KNORR súpukeppni 12
Glæsilegir kjötiðnaðarmenn 14
Reglur um endurgreiðslur úr endurmenntunarsjóði FHM 14
Barþjónaklúbburinn (BCI) 18

Dagskrá aðildarfélaga MATVÍS

Fimmtudagur
- Nemakeppni í matreiðslu og framreiðslu.
- Útstilling og dæming á vörum frá „Kjötmeistari Íslands 2004.“

Föstudagur
- Forkeppnin í Matreiðslumaður ársins.
- Matartæknar elda fyrir útvalda.
- Æfing í matreiðslu og framreiðslu v/ norrænu nemakeppninnar.
- Útstilling og dæming á vörum frá „Kjötmeistari Íslands 2004.“

Laugardagur
- Fiskikeppni norrænna matreiðslumeistara.
- Keppnin „Íslandsmeistari í framreiðslu.“
- Ísskurður.
- Nemakeppni í kjötiðn.
- Útstilling og dæming á vörum frá „Kjötmeistari Íslands 2004.“
- Knorr súpukeppni.
- SS pastakeppni.
- Uppboð á vörum frá kjötiðnaðarkeppni.
- Bakarar: Sýning og æfing fyrir evrópumeistaramót.

Sunnudagur
- Matreiðslumaður ársins, úrslit
- Matartæknar, kynning
- Hraða úrbeining
- Útstilling frá „Kjötmeistari Íslands 2004.“
- Bakarar: Sýning og æfing fyrir evrópumeistaramót.
- Keppni barþjóna.
- Kl.15.30 Sveinsbréfa og verðlaunaafhending.

ICELAND FOOD EXPRESS COMPETITION 2004

Klúbbur Matreiðslumeistara stendur fyrir ICELAND FOOD EXPRESS COMPETITION 2004 í samráði við Fróða og flugfélagið Iceland express á sýningunni Matur 2004.

Þar munu keppa matreiðslumenn frá norðurlöndunum og þeir eru:

Karl Bengtsson
Svíþjóð

Daniel Torres
Noregur

Einar Geirsson
Island

Ronny Emborg
Danmörk

Sami Rekola
Finnland

NEMINN 2004 Matreiðslukeppni SS

Verður haldin á sýningunni Matur 2004 í Fífunni Kópavogi, Í samstarfi Sláturfélags Suðurlands og Klúbbs Matreiðslumeistara.

Keppnisfyrirkomulag:

Keppnisrétt hafa allir matreiðslunemar

Nota á vörur frá SS:
Barilla pasta, McCormick krydd og Marie Brizard matarvín.

Senda þarf inn uppskrift fyrir 21 feb. á
Bjarni Gunnar Kristinsson
bjarnigk@internet.is
b.kristinsson@radissonsas.com
bjarnigk@mi.is

Dómarar verða 3
Jakob H. Magnússon yfirdómari
Bjarni Gunnar Kristinsson
Gylfi Þór Harðarsson
Dómnefnd velur 5 uppskriftir sem komast í úrslit.

Úrslitakeppnin fer fram laugardaginn 28. feb. kl. 15

Keppendur hafa 2 tíma í eldhúsi til að undirbúa og afgreiða réttinn.

Elda skal 4 skammta.

Keppendur verða ræstir á 10 mín fresti.

Verðlaunaafhending fer fram á sunnudeginum kl. 16 til 18.

Stigagjöf

Fagleg vinnubrögð og hreinlæti	30 stig.
Framsetning	30 stig.
Bragð	40 stig.
Alls	**100 stig**

Þemað verður, sjávarréttir og salat.

Þar sem keppendur laga forrétt úr salati og grænmeti frá Bönunum ásamt antipasto vörum frá GV heildverslun.

Aðalrétt úr Sandhverfu.

Laga þarf fyrir 10 gesti. Keppendum verður úthlutað aðstoðarmönnum sem eru nemendur í Hótel- og Matvælaskólanum.

Dómarar eru Svíþjóð, Dragan Unic · Noregur Odd Ivar Solvold · Island Bjarki Hilmarson · Danmörk Bent Videriksen · Finnland Lasse Lunquist

Dæmt er eftir reglum NKF (Norðurlandasamtök Matreiðslumeistara)

Fer fram laugardaginn 28 febrúar

		Forr.	Aðalr.
Eldhús nr. 1	byrjar 10:00	14:30	15:15
Eldhús nr. 2	byrjar 10:10	14:40	15:25
Eldhús nr. 3	byrjar 10:20	14:50	15:35
Eldhús nr. 4	byrjar 10:30	15:00	15:45
Eldhús nr. 5	byrjar 10:40	15:10	15:55

Verðlaunaafhending verður á sunnudeginum 29. feb. kl 16.00 til 18.00

Í TÆP 100 ÁR HEFUR MIKILVÆGASTI HLUTI FRAMLEIÐSLU SS FARIÐ FRAM UNDIR BERUM HIMNI

Uppistaðan í hráefninu sem SS notar í matvælaframleiðslu sína er upprunnin í hreinni náttúru Íslands. Frá stofnun fyrirtækisins 28. janúar árið 1907 hefur það verið í fararbroddi á sviði matvælaframleiðslu.

SS þakkar neytendum fyrir jákvæð viðbrögð við framleiðslu fyrirtækisins í tímans rás.

SS fremstir fyrir bragðið

Fíton FI008830

Keppendur
Matreiðslumaður ársins

Ljósmyndir: Motiv/Jón Svavarsson

Sigþór Sigurðsson
vinnustaður: Hótel Loftleiðir
námsstaður: SKG veitingar
meistari: Karl Ásgeirsson
helstu vinnustaðir: SKG veitingar
helsta afrek: Útskrifaðist

Borgþór Egilsson
vinnustaður: Tveir fiskar
námsstaður: Lækjarbrekka
meistari: Ásbjörn Pálsson
helstu vinnustaðir: Siggi Hall
helsta afrek: Heldur ennþá með Liverpool

Gunnar Karl Gíslason
vinnustaður: VOX
námsstaður: Fiðlarinn
meistari: Snæbjörn Haukur Kristjánsson
helstu vinnustaðir: Hótel Holt, Saison, Christi´s, Kommandanten & Siggi Hall
helsta afrek: Dóttir mín

Þórhallur Andri Jóhannsson
vinnustaður: Naustið
námsstaður: Svíþjóð
helstu vinnustaðir: Svíþjóð

Lárus Gunnar Jónasson
vinnustaður: Sjávarkjallarinn
námsstaður: Lækjarbrekka
meistari: Ásbjörn Pálsson
helstu vinnustaðir: Hótel Holt & Apótekið
helsta afrek: Dóttir og kona

Sigurður F. Gíslason
vinnustaður: VOX
námsstaður: Perlan
meistari: Gísli Thor
helstu vinnustaðir: Charlie Trotter, Perlan & Grillið
helsta afrek: Á eftir að koma í ljós

Sigurður Helgason
vinnustaður: Grillið
námsstaður: Perlan
meistari: Gísli Thor
helstu vinnustaðir: Lea Linster
helsta afrek: Blanco

Alfreð Ómar Alfreðsson
vinnustaður: Hótel Saga
námsstaður: Hótel Saga
meistari: Ragnar Wessman
helstu vinnustaðir: Mirabelle, Sommerlier & Kjúklingastaðurinn í Suðurveri

Róbert Ólafsson
vinnustaður: TGI Friday´s
námsstaður: Amma Lu
meistari: Haukur Víðisson
helstu vinnustaðir: Hótel Borg, Hótel Holt, Kaffibrennslan & Foss Hótel
helsta afrek: Að lækka forgjöfina og ná í konuna

Jón Óskar Árnason

Mynd vantar af
Þórarinn Eggertsson
vinnustaður: Hótel Saga

Klúbbur Matreiðslumeistara
stendur í ströngu

Þetta ár verður eitt það annasamasta í 32. ára sögu klúbbsins. Mikið af stórum verkefnum er framundan sem klúbburinn stendur í einn eða í samstarfi við aðra. Núna framundan er stórsýningin Matur 2004, sem klúbburinn kemur að í samstarfi við fagfélögin innan MATVÍS. Þar mun meðal annars fara fram í tíunda sinn keppnin um matreiðslumann ársins. Stefnir allt í hörkukeppni, enda hafa margar „kanónur" í faginu tilkynnt þátttöku. Forseti klúbbsins, Gissur Guðmundsson, er einnig forseti NKF sem eru Norðurlandasamtök matreiðslumeistara og þarf hann sem slíkur að sitja þing alheimssamtakanna (WACS) sem fram fer á Írlandi í mars. Gissur er þriðji Íslendingurinn til að gegna forsæti í norðurlandasamtökunum. Þegar vorar verður árshátíð og aðalfundur klúbbsins haldin og eins og oft áður er stefnt út á land. Þessar ferðir hafa ávallt heppnast mjög vel og klúbbfélagar ásamt mökum skemmt sér saman heila helgi.

Keppnin um matreiðslumann norðurlanda verður haldin í Stokkhólmi í júní. Okkar maður, Einar Geirsson, matreiðslumaður ársins frá því í fyrra ætlar sér stóra hluti og æfir stíft. Ísland á titil að verja í þessari keppni þar sem Ragnar Ómarsson sigraði með glæsibrag í fyrra.

Landsliðið kemur til með að standa í ströngu í haust þegar okkar menn taka þátt í Ólympíuleikunum í Erfurt í Þýskalandi. Vonumst við eftir því að strákarnir nái að halda merki Íslands hátt á lofti í þeirri keppni, enda liðið skipað frábærum ungum fagmönnum sem vinna vel saman og eru miklir félagar. Þá styttist líka í Bocuse d´or keppnina sem er í byrjun næsta árs.

Ekki snýst allt um keppnir hjá klúbbnum. Fyrsta þriðjudag í hverjum mánuði eru haldnir fundir þar sem félagsmenn hittast, borða góðan mat og ræða sameiginlegt áhugamál sem er matur og matargerð. Öðru hvoru koma gestir á fundina sem á einn eða annan hátt tengjast fagi okkar og koma þeir oft með skemmtileg innlegg í umræðuna.

Sem sagt nóg um að vera hjá Klúbbi Matreiðslumeistara.

Ingvar Sigurðsson
Varaforseti KM

Keppnin um titilinn Matreiðslumann Ársins

Hefur nú verið haldinn 10 sinnum og eftir taldir Matreiðslumenn hafa stigið á pall og hampað verðlaunum

1994 Digranesi Kópavogi
1. Úlfar Finnbjörnsson.
2. Sæmundur Kristjánsson
3. Stefán Viðarsson

1995 Matreiðsluskólinn Okkar Hafnarfirði
1. Sturla Birgisson
2. Örn Garðarsson
3. Ingvar Svendsen

1996 Smárinn Kópavogi
1. Sturla Birgisson
2. Smári Sæbjörnsson
3. Guðmundur Halldórsson

1997 Hótel og Matvælaskólinn Kópavogi
1. Hákon Már Örvarsson
2. Úlfar Finnbjörnsson
3. Sæmundur Kristjánsson

1998 Hótel og Matvælaskólinn Kópavogi
1. Elmar Kristjánsson
2. Úlfar Finnbjörnsson
3. Þorkell Garðarsson

1999 Perlan Reykjavík
1. Ragnar Ómarsson
2. Sigurður Gíslason
3. Bjarni Kristinsson

2000 Tennishöllinn Kópavogi
1. Björgvin Mýrdal
2. Brynjólfur Halldórsson
3. Einar Geirsson

2001 Hótel og Matvælaskólinn Kópavogi
1. Elmar Kristjánsson
2. Bjarni Gunnar Kristinsson
3. Ragnar Ómarsson

2002 Fífan Kópavogi
1. Ragnar Ómarsson
2. Einar Geirsson
3. Lárus Gunnar Jónasson

2003 Verkmenntaskólinn Akureyri
1. Einar Geirsson
2. Bjarni Gunnar Kristinsson
3. Alfreð Ómar Alfreðsson

Íslandsmeistari í framreiðslu

Keppnin um Íslandsmeistara í framreiðslu fer nú fram í fjórða sinn. Keppnin hefur frá upphafi verið í tengslum við matvælasýninguna Matur.

Að þessu sinni verður keppt í borðskreytingu, umhellingu, framreiðslu, blómaskreytingu og eldsteikingu.

Sigurvegarar í keppnunum um Íslandsmeistara í framreiðslu fram að þessu hafa verið þeir Evert Víglundsson og Sigmar Örn Ingólfsson. Evert hefur sigrað tvisvar, árin 1998 og 2000 en Sigmar sigraði árið 2002.

Hvorugur þessara kappa verður með í keppninni í ár, þannig að ljóst er að nýtt nafn mun prýða hinn glæsilega bikar sem að keppt er um.

Eftirtaldir framreiðslumenn munu keppa um titilinn Íslandsmeistari í framreiðslu 2004.

Hugrún Helga Guðmundsdóttir
Fæðingardagur: 10-06-77
Vinnustaður: Grand Hótel
Námsstaður: Hótel Kea
Námstími: 1997- 2000

Stefán Guðjónsson
Fæðingardagur: 06-10-63
Vinnustaður: Grand Hótel
Námsstaður: Holliday Inn
Námstími: 1988-1991

Halldóra Guðrún Guðmundsdóttir
Fæðingardagur: 03-04-76
Vinnustaður: Perlan
Námsstaður: Perlan
Námstími: 1993-1996

Bjarni Freyr Krisjánsson
Fæðingardagur: 30-10-74
Vinnustaður: Sjávarkjallarinn
Námsstaður: Perlan
Námstími: 1995-1998

Ágúst Guðmundsson
Fæðingardagur: 03.07.72
Vinnustaður: Glóbus/ Radison sas.
Námsstaður: La Prima Vera
Námstími: 1994-1997

Ritun sögu kjötiðnaðar á Íslandi

Kæru félagsmenn nefnd um ritun sögu kjötiðnaðar á Íslandi óskar eftir ljósmyndum sem tengjast verkun og áhöldum við kjötiðnað helst af gömlum tækjum og áhöldum.

Þeir sem gætu lánað myndir til þessa verkefnis eru beðnir að hafa samband við Einar E Sigurðson í síma 568-1641

Með félagskveðju
Þorsteinn Þórhallsson

Matur 2002 Ljósmynd: Hreinn Hreinsson

Velkomin á Matur 2004

Við tökum vel á móti ykkur

GEVALIA
MAARUD
MAXWELL HOUSE
COFFEE QUEEN ORIGINAL
BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT Anthon Berg
JUBILEE
Orville Redenbacher's GOURMET POPPING CORN
KRAFT
Billys
D'aim
Aviko
Hunt's
FILIPPO BERIO
Con Agra
Marabou
Wesson
Dial ANTIBACTERIAL
NOON
Capri-Sonne
KRAFT PHILADELPHIA ORIGINAL
Côte d'Or
Durkee
Rosarita
Keebler
Milka
KINGSFORD
SWISS MISS Heitustu Súkkulaðidrykkirnir
GULDEN'S
TOBLERONE
Grindmaster Corporation
PINGVIN
J. HUNGERFORD SMITH ESTABLISHED IN 1879
granini
Federici
Oilio
Tilda
PASCUAL
de JONG DUKE
GaJoL
BUTTERBALL
LA CHOY
LEVERANDØR TIL DET KGL. DANSKE HOF Toms
Le Fournil de Frédéric NEUHAUSER

INNnes

Við höfum vandað valið, hvað með þig?

Innnes ehf Heildverslun
Fossaleyni 21 · 112 Reykjavík · Sími 530 4000

Pöntunarsími: 530-4000

Sigurvegarar 2003

Nemakeppni
Matreiðsla og framreiðsla

Samtök ferðaþjónustunnar (SAF) og Matvæla- og veitingasamband Íslands (MATVÍS) standa saman að keppni um val á matreiðslu- og framreiðslunemum ársins í samvinnu við Klúbb matreiðslumeistara og Fræðsluráðs hótel- og matvælagreina.

Árlega er haldin nemakeppni í matreiðslu og framreiðslu en þessi siður hefur haldist í mörg ár. Keppnin í ár er haldin í 21. skiptið og fer fram á sýningunni Matur 2004 í Smáranum, fimmtudaginn 26. febrúar.

Þátttökurétt í keppninni hafa íslenskir nemar í matreiðslu og framreiðslu sem eru yngri en 21 árs og í námi á veitingahúsum. Tilgangur keppninnar er að gefa nemendum færi á að spreyta sig í keppni um titilinn matreiðslu- og framreiðslunemi ársins. Keppni sem þessi hefur mjög hvetjandi og jákvæð áhrif á nemendur og greinilegt að mikill áhugi og metnaður er á meðal nemenda til að standa sig vel. Halda þarf sérstaka úrtökukeppni til þess að velja þá nemendur sem að lokum keppa um titilinn matreiðslu- og framreiðslunemar ársins. Vinningshafar í nemakeppninni 2004 taka síðan þátt í Norrænni keppni matreiðslu- og framreiðslunema sem verður haldin í Noregi eftir rúmt ár. Í ár verður Norræna nemakeppnin haldin í Gautaborg í Svíþjóð dagana 23. - 25. apríl

Í matreiðslu taka eftirtaldir nemar þátt:

Kári Þorsteinsson er nemi á Hótel Sögu. Kári er fæddur, 23. janúar, 1983 og hóf nám í matreiðslu árið 2003. Meistari er Karl Davíðsson

Ólafur Haukur Magnússon , nemi á Hótel Holti. Ólafur Haukur er fæddur 5. desember 1982. Hann hóf nám í matreiðslu árið 2000. Meistari er Eiríkur Ingi Friðgeirsson.

Rúnar Þór Rúnarsson er nemi á Grand Hótel. Rúnar er fæddur 15. október 1984 og hóf nám í matreiðslu árið 2002. Meistari er Salvör Brandsdóttir.

Stefán Arthur Cosser, nemi á Nordica Hótel. Stefán er fæddur 7. desember 1984. Hann hóf nám í matreiðslu árið 2003. Meistari er Bjarni Ásgeirsson.

Viktor Örn Andrésson, nemi á Hótel Sögu. Viktor er fæddur 15. september 1984 og hóf nám árið 2001. Meistari er Karl Davíðsson.

Í framreiðslu taka eftirtaldir nemar þátt:

Ásdís Sigurðardóttir, nemi á Lækjarbrekku. Ásdís er fædd 16. nóvember 1982 og hóf nám 1. febrúar 2002. Meistari er Guðmundur Hansson.

Christel Nyvang Kristensen Kalina Magnúsd., nemi á Lækjarbrekku. Christel er fædd 9. nóvember 1986. Meistari er Guðmundur Hansson.

Björgvin V. Þórðarson, nemi í Perlunni. Björgvin er fæddur 27. október 1985 og hóf nám árið 2002. Meistari er Þorkell Ericsson.

Erla Júlía Jónsdóttir, nemi á Hótel Holti. Erla er fædd 7. nóvember 1985 og hóf nám árið 2002. Meistari er Sigmar Örn Ingólfsson.

Guðrún H. Eyjólfsdóttir, nemi á Nordica. Guðrún er fædd 7. ágúst 1983 og hóf nám árið 2003. Meistari er Bergþór Pálmason

Helga Gestsdóttir, nemi á Nordica. Helga er fædd 18 september 1983 og hóf nám árið 2003. Meistari er Bergþór Pálmason

Lúðvík Leó Lúðvíksson, nemi í Perlunni. Lúðvík er fæddur 10. febrúar 1983 og hóf nám árið 2002. Meistari er Þorkell Ericsson.

Sunneva Guðnadóttir, nemi í Perlunni. Sunneva er fædd 27. september 1986 og hóf nám 21.júní 2003. Meistari er Þorkell Ericsson.

Sverrir Bjarnason, nemi á Nordica. Sverrir er fæddur 13. júní 1984 og hóf nám árið 2003. Meistari er Bergþór Pálmason.

Matartæknar

Á sýningunni Matur 2004 verður kynning á fagi matartækna og sýnikennsla með nemendum úr 4 grunnskólum í Kópavogi sem eru á aldrinum 7-10 ára. Þau munu elda aðalrétt og eftirrétt ásamt bakstri á brauði. Við fáum til okkar góða gesti úr þjóðfélaginu sem munu njóta matarins sem nemendur munu bera fram. Það verða 4 hópar, tveir á föstudeginum og tveir á sunnudeginum og mun hver hópur taka 1 1/2 -2 tíma.

Dagskrá

- **Fimmtudagur 26. feb**
  Kynning á fagi matartækna.
- **Föstudagur 27. feb**
  Kynning á fagi matartækna.
  Sýnikennsla kl: 13 og 16 gestir í mat.
- **Laugardagur 28. feb**
  Kynning á fagi matartækna
- **Sunnudagur 29. feb**
  Kynning á fagi matartækna.
  Sýnikennsla kl: 11 og 14 gestir í mat.

Á kynningu á fagi matartækna verður sýnt ýmislegt spennandi sem matartæknar nota við störf sín. Næringarforritið MATHÁKUR, uppskriftir fyrir ýmis sérfæði, uppskriftarbækur og næringarútreiknaðir matseðlar.

Fyrstu matartæknarnir útskrifuðust frá Fjölbraut í Breiðholti vorið 1980. Námið var kennt í FB til vorsins 1997 en þá fluttist námið í húsnæði Hótel og matvælaskólans í Menntaskólanum í Kópavogi og voru þar með allar stéttir á matvælasviðinu komnar undir sama þak. Matartæknar í dag eru á annað hundrað manns.

Sérsvið matartækna er matreiðsla á ýmiskonar sérfæði. Matartæknar hafa manneldismarkmiðin að leiðarljósi við matargerð sína og því er næring og hollusta í hávegum höfð. Starfsvettvangur matartækna er á heilbrigðisstofunum og almennum mötuneytum, en nú síðustu árin hafa skólamötuneyti og leikskólar bæst við starfssvið matartækna. Heilbrigðis- og tryggingamálaráðuneytið gefur út starfsleyfi fyrir matartækna og því erum við heilbrigðisstétt.

Félag matartækna var stofnað árið 1982 og hefur starfað undir BSRB. Árið 2002 byrjuðu samningaviðræður um inngöngu í MATVÍS og gekk það formlega í gegn á 3.þingi MATVÍS í maí 2003.

Aðalfundur Matartækna verður haldin 25. mars 2004. Nánar auglýst síðar. Óskum eftir matartæknum til að starfa með okkur í félaginu til efla það og styrkja.

Eftirtaldir matartæknar munu starfa á sýningunni

Þuríður Helga, formaður
Þuríður Magnúsdóttir,varaformaður

Þuríður Helga
Útskrift vor 2002
Sölumaður

Þuríður Magnúsdóttir
Útskrift haust 2002
Leiksk. Hlíðarendi Haf.

Gróa Norfjörð Jónsd.
Útskrift haust 1999
Leikskólinn Vinaminni

Aldís Þorbjörnsdóttir
Útskrift vor 1998
Árbæjarskóli

Bryndís Erla Pálsdóttir.
Útskrift vor 2002
Landspítalinn

Eva Rós Guðmunds.
Útskrift haust 1998
Leiksk. Austurborg

Margrét Kristjánsdóttir
Útskrift vor 2002 Klébergsskóli
Birna Björg Guðmundsdóttir
Útskrift haust 2002 Leikskólinn Grandaborg
Guðrún Bjarnadóttir Útskrift vor 2002 Foldaskóli
Hólmfríður Halldórsdóttir
Útskrift haust 2001 Nemi

Matseðill MATUR 2004

Aðalréttur

Steiktur fiskur í rúgmjöli
Grænmeti (gulrætur og blómkál)
Kartöflur
Salat m/dressing
Ávextir

Dessert

Súkkulaðibúðingur

Bakstur

Grófar brauðbollur
Sjónvarpskaka

Drykkir

Vatn
Chiquita ávaxtasafi

KNORR Súpukeppni

Ásbjörn Ólafsson stendur fyrir KNORR súpukeppni í samstarfi við Klúbb Matreiðslumeistara á sýningunni Matur 2004 sem fer fram í Fífunni 26. til 29. febrúar 2004.

KNORR súpukeppnin fer fram laugardaginn 28. febrúar kl 11.30

Keppnisrétt hafa allir matreiðslunemar.

Skráning í keppnina er hjá Eiríki Friðriksyni e-mail eikichef@hotmail.com Frjálst er að laga hvaða súpu sem er (mauk, tæra, veloute, grænmetis, kjöt, fiski...) en skylt er að nota KNORR vörur (krafta) í súpuna.

Kepppendur hafa eina klukkustund í eldhúsi til að laga og afgreiða súpu fyrir fjóra.

Reglur:

Hreinlæti	
Vinnustöð og persónulegt	20 stig
Fagleg vinnubrögð	20 stig
Framsetning	20 stig
Bragð	40 stig
Alls	**100 stig**

Keppnisaðstaða
Vinnuborð með fjögurrahellu heimiliseldavél og rafmagnstenglum.

ENGUM ÖÐRUM LÍKUR

Bylting fyrir skyndibitastaði og betri veitingarhús

TURBOCHEF

Við erum með ofn á staðnum og sýnum hvað hann getur

Komdu og smakkaðu!

stærð: 736x819mm / hæð: 546mm

Gefur betra bragð og tíu sinnum styttri eldunartíma

Turbochef byggir á nýrri tækni sem enginn annar ofn stenst samanburði við. Hann sameinar kosti hitablásturs ofns og örbylgju.

TurboChef kemur á óvart hvað hann hentar víða og er fljótur að borga sig upp

- Umhverfisvænn og ódýr í rekstri
- Eldar 10 x hraðar en hitablástursofnar án þess að það komi niður á bragðinu
- Notendavænn, jafnt fyrir þann sem undirbýr réttina og þann sem eldar þá
- TurboChef er með mikla reynslu og fjölda alþjóðlegra einkaleyfa

TurboChef hefur þróað og á tilbúnar uppskriftir fyrir flesta þá, sem framleiða og selja djúpfrysta rétti;
t.d. Deli-France, Iglo-mora, Dr. Oekter, McCain ofl.

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

pmt

Plast Miðar og Tæki • Krókhálsi 1 • 110 Reykjavík • s. 567 8888 • f. 567 8889

GLÆSILEGIR KJÖTIÐNAÐARMENN

Það er mál manna að kjötiðnaður sé best falda greinin innan MATVÍS. Það eiga allir sínar „poppstjörnur“ innan síns geira innan MATVÍS nema við kjötiðnaðarmenn. Lýsi ég hér með eftir einhverjum sem getur tekið það að sér að vera með flotta upphandleggsvöðva sem getur tæklað þetta vandamál okkar og ekki sakar að viðkomandi sé sólbrúnn.

Kjötiðnaður er eitt fjölbreyttasta iðnnám sem hægt er að læra og verður örugglega gaman að sjá til þeirra færu nema og sveina sem koma til með að keppa á Matur 2004.

Ég mæli með að fólk flykkist á Matur 2004 og á keppnissvæði MATVÍS og sjá með berum augum hvað kjötiðnaðarmenn og nemar munu gera flotta hluti. Ef líkum lætur verður það ekki leiðinlegt að sjá okkar menn galdra fram eitthvað gott úr þeim verkefnum sem þeim verða sett.

Nemar eiga að búa til afurðir úr einum lambaskrokk á tveimur klukkutímum og setja þær í kjötborð skreytt og flott. Keppnin þeirra er á laugardeginum 28. febrúar og stendur hún á milli kl. 11:00 og 13:00.

Sveinar eiga að búa til vörur í kjötborð úr því kjöti sem þeir vita ekki fyrirfram hvað er. Keppnin þeirra er líka á laugardeginum 28. febrúar milli kl. 14:00 og 15:30.

Til stendur að halda uppboð með þær flottu steikur sem keppendur beggja keppna koma til með að gera. Mun allur ágóði af þessu uppboði renna óskiptur til Krafts en það er stuðningsfélag fyrir ungt fólk sem greinst hefur með krabbamein og aðstandendur.

Kær kveðja
hinn glæsilegi
Jói Núma

SVEINAR

NAFN	FYRIRTÆKI
Hilmar Hauksson	Stjörnugrís
Bergþór Pálsson	Norðlenska Matborðið Húsav.
Sigmundur G. Sigurjónsson	Kjötsmiðjan
Aðalbjörn Jónsson	Kjötsmiðjan
Arnór Blomsturberg	Kjötsmiðjan
Friðrik Þór Erlingsson	Esja

NEMAR

NAFN	FYRIRTÆKI
Sigmundur Arnar Jósteinsson	Norðlenska Matborðið Húsavík
Pétur Karlsson	Norðlenska Matborðið Húsavík
Gunnhildur Erla Þórmunds.	Sölufélag Austur - Húnvetninga
Ólafur Bjarni Loftsson	S.S.

Reglur um endurgreiðslur úr endurmenntunarsjóð FHM

Fræðsluráð styrkir félagsmenn sína til náms með því að greiða niður kostnað við námskeiðahald á vegum FHM eins og kostur er, en að auki geta félagsmenn sótt um styrki sbr. eftirfarandi:

Námskeið FHM og Sæmundar fróða

Félagsmaður sem sækir námskeið á vegum Fræðsluráðs hótel- og matvælagreina eða Sæmundar fróða fær 35% afslátt af námskeiðum viðkomandi fræðsluaðila, að hámarki 20.000 kr. á ári. Dæmi:

Verð á námskeiði	5.000 kr.	verð til félagsmanna kr. 3.250
—“—	10.000 kr.	verð til félagsmanna kr. 6.500
—“—	15.000 kr.	verð til félagsmanna kr . 9.750
—“—	20.000 kr.	verð til félagsmanna kr. 13.000

Ferðastyrkur

Reglur Fræðsluráðs hótel- og matvælagrein um úthlutun ferðastyrkja vegna námskeiðahalds innanlands eru eftirfarandi.

1. Félagsmaður sem greiðir í endurmenntunarsjóð Fræðsluráðs hótel- og matvælagreina en hefur ekki tök á að sækja fagnámskeið frá heimili sínu getur sótt um ferðstyrk.

2. Ferðastyrkur er greiddur til þeirra sem sækja fagnámskeið á viðkomandi sérsviði.

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

4. Fræðsluráð hótel- og matvælagreina metur umsóknir og áskilur sér rétt til þess að hafna umsóknum eða samþykkja eftir aðstæðum.

Tómstundaskólinn

Félagsmaður FHM getur sótt um styrk úr Fræðslusjóði FHM til þess að greiða niður námskeið í Tómstundaskólanum. Styrkur nemur 10 % af námskeiðsgjaldi skólans sem félagsmaður hefur greitt fyrir.

Námskeið á sviði matvæla- og ferðaþjónustugreina utan FHM

Félagsmaður FHM getur sótt um styrk úr Fræðslusjóði FHM til þess að sækja námskeið á sviði matvæla- og ferðaþjónustugreina sem haldin eru af öðrum aðilum en FHM og Sæmundi fróða að uppfylltum eftirfarandi skilyrðum:

1. Styrkur á hvern einstakling er að hámarki kr. 20.000 á ári og greiðist þegar viðkomandi hefur lokið því námskeiði eða námskeiðum sem sótt er um. Fullan styrk kr. 20.000, má nýta á fleiri en eitt námskeið.

2. Styrkur til félagsmanns er þó aldrei hærri en sem nemur 50% af útlögðum kostnaði hans hverju sinni.

3. Félagsmaður þarf að leggja fram staðfest frumrit reiknings vegna námskeiðs eða námskeiða sem sótt er um og hann hefur sannanlega greitt fyrir.

OSTA

Nýjar fréttir

Vertu velkomin á Hraðbrautina, sem opin er alla virka daga frá 08:00 til 17:00.

Í janúar s.l. opnuðum við Hraðbraut Jóhanns Ólafssonar & Co í Sundaborg 9 - 11.

Á Hraðbrautinni eru allir helstu vöruflokkar fyrirtækisins: hótel- og mötuneytisvörur, Osram ljósaperur, Hella bílavörur, lampar, og tengdar vörur.

Með þessu aukum við þjónustuna við viðskiptavinina. Þeir sem eru á hraðferð og þurfa ekki sérstaka þjónustu geti afgreitt sig sjálfir, hratt og vel.

Vörur fyrir veitingamenn eru nú mun sýnilegri og einnig höfum við bætt við nýjum spennandi vörum.

Endilega komið og kíkið í heimsókn !

KPMG

Nýtt eldhús var tekið í notkun í desember sl.í nýjum höfuðstöðvum KPMG endurskoðunar að Borgartúni. Um 150 manns starfa hjá fyrirtækinu.

"Convotherm. perfect" ofn varð þar fyrir valinu ásamt nýrri glæsilegri “Mikado” sjálfsafgreiðslulínu frá Blanco

World Class

Jóhann Ólafsson & Co hefur nýlokið við verkefni í heilsumiðstöð World Class í Laugardalnum.

Innréttingasmíði var í höndum Frostverks, en kæli og frystiklefar komu frá fyrirtækinu Incold. Ofn og önnur eldunartæki eru hins vegar frá Zanussi.

Tilboð á hraðbrautinni !

Opið frá 8:00 - 17:00 alla virka daga

Vörulýsing	Verð áður	Verð nú !	Afsl %
Súpupottur svartur / brúnn 11 ltr	12.990 kr	9.900 kr	24 %
Vatnsbað 1/1 Gastro	13.680 kr	10.900 kr	20 %
Hitaunit f. eldsneyti (gel)	6.998 kr	5.900 kr	16 %
Hitaunit fyrir rafmagn	12.834 kr	9.900 kr	23 %
Ballon hvítvínsglas	81 kr	69 kr	15 %
Ballon rauðvínsglas	115 kr	89 kr	23 %
Ballon kampavínsglas	115 kr	89 kr	23 %
Teskeiðar 120 stk í boxi		17 kr	pr.stk
Ofnhanskar sett	2.471 kr	1.990 kr	19 %
Verðdæmi: Kokkajakki hvítur DD01/M	2.691 kr	2.018 kr	25 %

Tilboðin gilda til enda mars 2004 og eru án vsk.

Jóhann Ólafsson & Co

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

Sigurvegarar í keppni BCI 2003.

Barþjónaklúbburinn (BCI)

Um árabil hefur Barþjónaklúbbur Íslands staðið fyrir vínsýningum og hefur sú hefð skapast að hafa þær í kjölfar Vinexpo sem haldin er annað hvert ár í Bordeaux Frakklandi. Þessar sýningar hafa verið sjálfstæðir atburðir en að þessu sinni verður hún haldin á sérafmörkuðu svæði á sýningunni Matur 2004. Sýningardagar eru 28. - 29. febrúar og verður opið frá kl 14:00 - 18:00 báða daganna.

Að vanda eru helstu sýnendur vínumboð sem eru að kynna vörur sínar nú á nokkuð breiðari grundvelli en áður þar sem sýningin er í tengslum við matarsýningu og er það vel þar sem þessir tveir menningarþættir eiga leið saman.

Í tengslum við sýninguna fer fram hið árlega Íslandsmeistaramót Barþjóna og hefst hristingurinn kl. 14:00 sunnudaginn 29. febrúar. Keppt verður í sætum drykkjum að þessu sinni. Væntanlega koma fram margar nýjar spennandi uppskriftir því þarna eru að verki tuttugu og fimm helstu barþjónar landsins. Sigurvegarinn hlýtur nafnbótina Íslandsmeistari Barþjóna 2004. Hann vinnur þar með rétt til þátttöku í Heimsmeistaramóti Barþjóna sem að þessu sinni verður haldið í Las Vegas, USA. Það þykir áhugavert og veldur nokkrum spenningi að mótið sé haldið á þessum stað og hefur verið rætt um að farin verði hópferð á mótið.

Það er von okkar í Barþjónaklúbbnum að sjá sem flesta fagmenn á sýningunni.

Fag-kveðja
Stjórn BCI

GOURMET STEIKUR Í SÉRFLOKKI

Gourmet kjötlínan frá Norðlenska fæst nú í handhægum öskjum í passlegum stærðum sem henta mjög vel í nútíma matseld.

Lambakjötið er í gulu öskjunum. Það er fyrsta flokks afurð af lömbum er gengið hafa sumarlangt á norðlenskum lyngheiðum. Kjötið er fullmeyrnað og tilbúið til matreiðslu. Það er tilvalið sem heilsteiktur vöðvi eða sem hráefni í pottrétti eða aðra rétti.

Í rauðu öskjunum er nautakjötið. Það er af völdum gripum og unnið í einni af fullkomnustu kjötvinnslu í heiminum. Kjötið er meðal annars rekjanlegt til þess bónda sem framleiddi það. Það er fullmeyrnað og tilbúið til matreiðslu, hvort sem er heilsteikt eða í aðra rétti.

Kálfakjötið er í bláu öskjunum. Ljóst og meyrt kjötið er sérstaklega ljúffengt og fíngert og ljómandi gott steikt á pönnu eða í ofni. Það er unnið samkvæmt ströngustu kröfum um heilbrigði og rekjanleika í einni fullkomnustu kjötvinnslu í heimi.

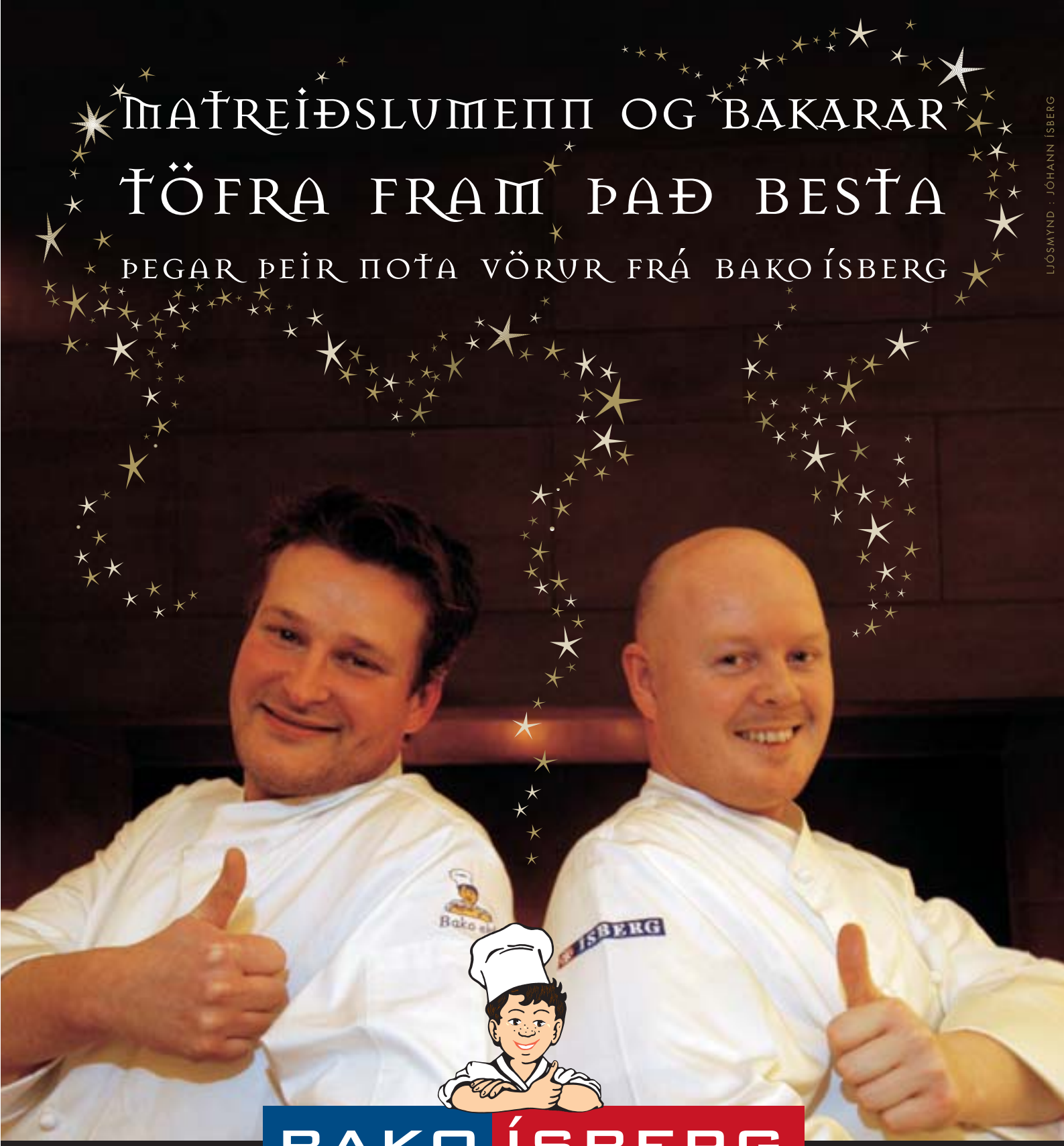
NORÐLENSKA

- landsins gæði

MATREIÐSLUMENN OG BAKARAR TÖFRA FRAM ÞAÐ BESTA

ÞEGAR ÞEIR NOTA VÖRUR FRÁ BAKO ÍSBERG

LJÓSMYND : 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

GÓÐIR SAMAN

BAKO OG ÍSBERG HAFA SAMEINAST

SJÁUMST Á SÝNINGUNNI MATUR 2004 BÁS D1