FRÉTTABRÉF

Matvæla- og veitingasamband Íslands • 2.tbl. 9.árg. 2004

Kjaramál Nemakeppni

Matartæknar á Matur 2004

Keppnir á vegum FÍK

Ásgeir Sandholt sigurvegari í keppninni um köku ársins þrjú ár í röð.

Aðspurður um galdurinn á bak við góða köku segir Ásgeir:

„Gott hráefni skiptir höfuðmáli"

HEILDVERSLUN EHF
MIÐHRAUN 16 · 210 GARÐABÆR
TEL.: 354-555 6040 • FAX: 354-555 6046
E - MAIL: gv@gvheild.is

MATVÍS 2. 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

www. matvis.is

Fagmennska í fyrirrúmi

Sýningin Matur 2004 tókst með afbrigðum vel. Það var til fyrirmyndar hvernig að öllu var staðið og hægt að segja að samstarf Kópavogsbæjar, Fróða og MATVÍS sé farið að slípast nokkuð vel til. Allir farnir að gera sér grein fyrir því að þessir aðilar eru nauðsynlegir í samstarfið svo uppákoman verði til einhvers.

Það var gaman að sjá nú í fyrsta sinn að Barþjónaklúbbur Íslands var með og að sérstakt svæði fyrir vín hafði verið útbúið. Matartæknar komu með á þessa sýningu til að kynna sína grein og gerðu það með miklum sóma.

Keppnir af ýmsu tagi innan matvæla- og veitingagreina eru orðnar stór þáttur í kynningu á greinunum og þeir sem sigra þessar keppnir eru oftar en ekki fulltrúar sinna greina í keppnum erlendis. Þar kynnast okkar fulltrúar því sem er efst á baugi annars staðar í heiminum hverju sinni. Það er þó mest um vert að við séum með og höfum möguleika á að kynna okkur og íslenska fagmennsku, sem er hátt skrifuð á erlendri grund.

Til þess að fagkeppnir af þessu tagi séu mögulegar þurfa margir að koma að, sjálfboðaliðar frá greinunum, styrktaraðilar með hráefni og/eða fjármagn, skólinn með búnað og heildsalar með tæki og tól. Allir þessir aðilar eiga heiður skilinn 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 sjálfboðavinnu í þágu heildarinnar.

Við söknum þess að þeir sem hafa yfir opinberu og hálfopinberu fé að ráða sjái tækifæri til markaðssetningar fyrir land og landbúnað í þessum keppnum. Það vekur athygli að atvinnurekendur skuli ekki í meira mæli sjá hag sinn í því að koma að þessum uppákomum þar sem fagmenn í öllum greinum eru að sanna sig og kynna faggreinarnar.

Lykillinn er „fagmennska í fyrirrúmi“, þar sem faggreinar í matvæla- og veitinga greinum standa fyrir vali á fagmönnum ársins og bestu vörum í keppnum um titla til handa einstaklingum og fyrirtækjum fyrir vöruflokka.

Það er mjög mikið atriði í fagkeppnum eins og þeim sem hafa verið haldnar í matvæla- og veitingagreinum að þær veki áhuga unga fólksins sem er enn í grunnskóla. Svona keppnir ættu að vera til þess fallnar að auðvelda krökkum framtíðaráform 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.

Níels S. Olgeirsson

Efnisyfirlit

Vangaveltur formanns 4
Wiberg-endurmenntunarnámskeið 4
Stórsýningin Matur 2004 6
Matur 2004 8
Matartæknar á Matur 2004 10
Keppnir á vegum FÍK á sýningunni Matur 2004 12
Sigurvegarar í keppnum Félags íslenskra kjötiðnaðarmanna 14
Fagkeppni Meistarafélags kjötiðnaðarmanna 2004 16
Nemakeppni 19
Kaka ársins 2004 27
Hirðljósmyndari kokka og þjóna 30

Vangaveltur formanns!

Kjaramál

Það hefur verið rólegt í kjaraviðræðum SA við okkur í MATVÍS og lítil alvara virðist vera af þeirra hálfu í málinu. Þeir tóku sér tíma í viðræður við Starfsgreinasambandið vegna landsbyggðarfélaganna og Flóabandalagið sem samanstendur af Eflingu, Verkalýðsfélaginu Hlíf í Hafnarfirði og Verkalýðs- og sjómannafélagi Keflavíkur. Þessir aðilar voru með lausa samninga um áramótin.

Á sameiginlegu borði landssambanda innan ASÍ var fundað nokkuð stíft um sameiginleg mál allra ASÍ félaga.

Fulltrúar ASÍ og formenn landssambanda funduðu með fulltrúum ríkisstjórnarinnar þar sem gerð var grein fyrir nauðsyn á þríhliða samstarfssáttmála. Í þessum sáttmála átti að treysta réttarstöðu launafólks, sem tæki mið af eftirtöldum þáttum:

Lífeyrisréttindi allra landsmanna verði jöfnuð.

Réttindi launafólks til atvinnuleysistryggginga verði bætt og treyst.

Bætur frá TR vegna sjúkradagpeninga verði hækkaðar.

Fjármagn til fullorðinsfræðslu verði aukið.

Barnabætur verði hækkaðar og nái til 18 ára barna.

Foreldrum langveikra barna verði tryggð afkoma.

Framlög verði aukin til íbúðakerfisins til að tryggja þeim tekjulægstu húsnæði á viðráðanlegum kjörum.

Sameiginleg stefna verði mótuð í málefnum útlendinga á íslenskum vinnumarkaði.

Fulltrúum Samtaka atvinnulífsins var kynnt hugmynd að sameiginlegri aðkomu en því miður reyndist lítill áhugi vera fyrir hendi.

Þegar þeir sem nú sitja við stjórnvölinn fengu brautargengi frá þjóðinni lofuðu þeir skattalækkunum upp á tugi milljarða. Hér á eftir fara helstu skattahækkanir (tekjuauki ríkissjóðs) sem gengið var frá um síðustu áramót.

Níels S. Olgeirsson.

1. Dregið úr vaxtabótum, um 600 milljóna tekjuauki fyrir ríkissjóð.
2. Fjáröflun til vegagerðar og vörugjöld af ökutækjum, 1 milljarður.
3. Hætt að endurgreiða hluta tryggingargjalds vegna séreignasparnaðar, 5-600 milljónir.
4. Persónuafsláttur hækkar í samræmi við áætlaða hækkun neysluverðsvísitölu (2,5%) en hafði undanfarið hækkað í samræmi við almennar launahækkanir, síðast 3,15% árið 2003. Tekjuauki ríkissjóðs áætlaður 400 milljónir m.v. ef notað hefði verið viðmið frá 2003 (3,15%).

Þetta eru 2,5 – 2,6 milljarðar í skattahækkun um síðustu áramót. Þar á móti var hátekjuskattur lækkaður um 350 milljónir á árinu 2004.

Þeir sem fyrstir gengu frá kjarasamningum, SGS og Flóinn, fóru á fund ríkisstjórnarinnar og fengu yfirlýsingu vegna kjarasamninga á almennum vinnumarkaði.

Þessi yfirlýsing skilar hluta af skattahækkuninni frá áramótum eða 1,8 milljörðum. Ríkissjóður er semsagt enn í plús miðað við skattahækkun um síðustu áramót.

Enn sannast máltækið ,,Sameinaðir stöndum vér, sundraðir föllum vér".

Hreyfingin verður að fara að gera sér grein fyrir því að við verðum að standa saman svo ekki sé endalaust valtað yfir okkur.

Níels S. Olgeirsson

Wiberg-endurmenntunarnámskeið

Haldið í Austurríki á vegum Valdimars Gíslasonar/Íspakk

Nú er langt um liðið síðan íslenskir kjötiðnaðarmenn hafa heimsótt WIBERG, Austurríki til að sækja sér fróðleik. Þau námskeið sem haldin hafa verið hafa heppnast mjög vel og gefið þátttakendum mikið bæði faglega og andlega.

Nú loksins er fyrirhugað að halda námskeið á vegum WIBERG og VGÍ í Salzburg.

Áætlað er að fljúga út þriðjudaginn 24. ágúst, námskeiðið verður 25. og 26., frjáls dagur þann 27. og haldið skal heim þann 28 ágúst.

Makar eru að sjálfsögðu velkomnir með.

Til að halda niðri kostnaði ætlum við að fljúga með Iceland Express til Stansted og þaðan með Ryan Air til Salzburg.

Einnig mun endurmenntunarsjóður greiða hluta af námskeiðsgjaldinu.

Látum ekki framhjá okkur fara stórkostlegt tækifæri til að fræðast um allt það nýjasta sem er að gerast í heimi kjötiðnaðarins í dag, ásamt því að heimsækja hina stórkostlegu borg Salzburg sem hefur að geyma stórkostlegar byggingar, sögu og matarmenningu.

Meistararnir eru í okkar liði

Hennar hátign / Ljósm: Myndrun

Kjötmeistarar Norðlenska komu, sáu og sigruðu í fagkeppni Meistarafélags kjötiðnaðarmanna, á sýningunni Matur 2004. Elvar Óskarsson var valinn **Kjötmeistari Íslands**, en þann titil hafa Kjötmeistarar frá Norðlenska hreppt síðustu fjögur skipti. Elvar fékk einnig **Svínaorðuna** sem er fyrir bestu afurð úr svínakjöti. Arnari Guðmundssyni var afhent **Lambaorðan**, en hún er veitt fyrir flest stig fyrir innsendar vörur úr lambakjöti.

Allt í allt fengu Kjötmeistarar Norðlenska **15 gullverðlaun, 12 silfurverðlaun og 7 bronsverðlaun.**

Það er okkur hjá Norðlenska, sannur heiður að hafa svona snillinga í okkar liði. **Til hamingju strákar.**

GOÐI
-alltaf góður

Gourmet
LAMB

NAGGAR
FYLKING FRÁBÆRRA RÉTTA

NORÐLENSKA
- landsins gæði

Stórsýningin Matur 2004

Dómarar í keppninni Matreiðslumaður ársins.

Segja má að sýningin og allt sem um var að vera hafi heppnast mjög vel og allt samstarf fagfélaganna innan MATVÍS og Klúbbs matreiðslumeistara hafi heppnast mjög vel. En klúbburinn hafði veg og vanda af þeim matreiðslukeppnum sem haldnar voru á sýningunni. Mikil og góð reynsla er af því að halda stóra matvælasýningu og vera jafnhliða með fagkeppnir í matvæla og matreiðslugeiranum, því að hvort tveggja styður hitt og úr verður mikil hátíð sem enginn unnandi góðs matar má láta framhjá sér fara. Þá er þetta kjörinn vettvangur fyrir alla þá sem starfa í matvælageiranum til að hittast og bera saman bækur sínar og ekki síst að kynnast nýjungum og koma á viðskiptasamböndum, eða þó ekki sé nema bara til að hitta allan þann aragrúa af fólki sem maður þekkir úr hinum og þessum greinum og fyrirtækjum.

Mikið var um að vera á MATVÍS svæðinu alla sýningardagana. Kjötiðnaðarmenn kynntu vörur sínar og kepptu í ýmsum flokkum kjötiðnaðar og var virkilega gaman að sjá hve mikill metnaður er í þeirra röðum. Þjónar kepptu í almennri framreiðslu og einnig fór fram kokteilakeppni á vegum Barþjónaklúbbsins sem vakti mikla athygli. Í báðum þessum keppnum var keppt til Íslandsmeistara. Matartæknar voru með kynningu á sínu fagi þar sem þeir leiðbeindu grunnskólabörnum í Kópavogi í matreiðslu og var engin önnur en frú Dorrit Moussaieff sérstakur gestur þeirra og fékk að bragða á kræsingunum.

Á laugardeginum fór fram súpukeppni sem kennd er við Knorr og pastakeppni sem umboðsaðili Barilla, Sláturfélagið, stóð fyrir.

Forkeppnin um matreiðslumann ársins fór fram á föstudeginum og var hart barist enda margar stjörnur skráðar til leiks og aðeins 5 sæti í boði í úrslitum. Iceland Express fiskikeppnin fór fram á laugardeginum þar sem Norðurlöndin kepptu hvert með sinn fulltrúa í matreiðslu á fiski og var sú keppni mjög jöfn og spennandi. Einar Geirsson, matreiðslumaður ársins

Verðlaunahafar í Matreiðslumaður ársins. Fv. Gunnar Karl Gíslason, Sigurður Gíslason og Lárus Gunnar Jónasson.

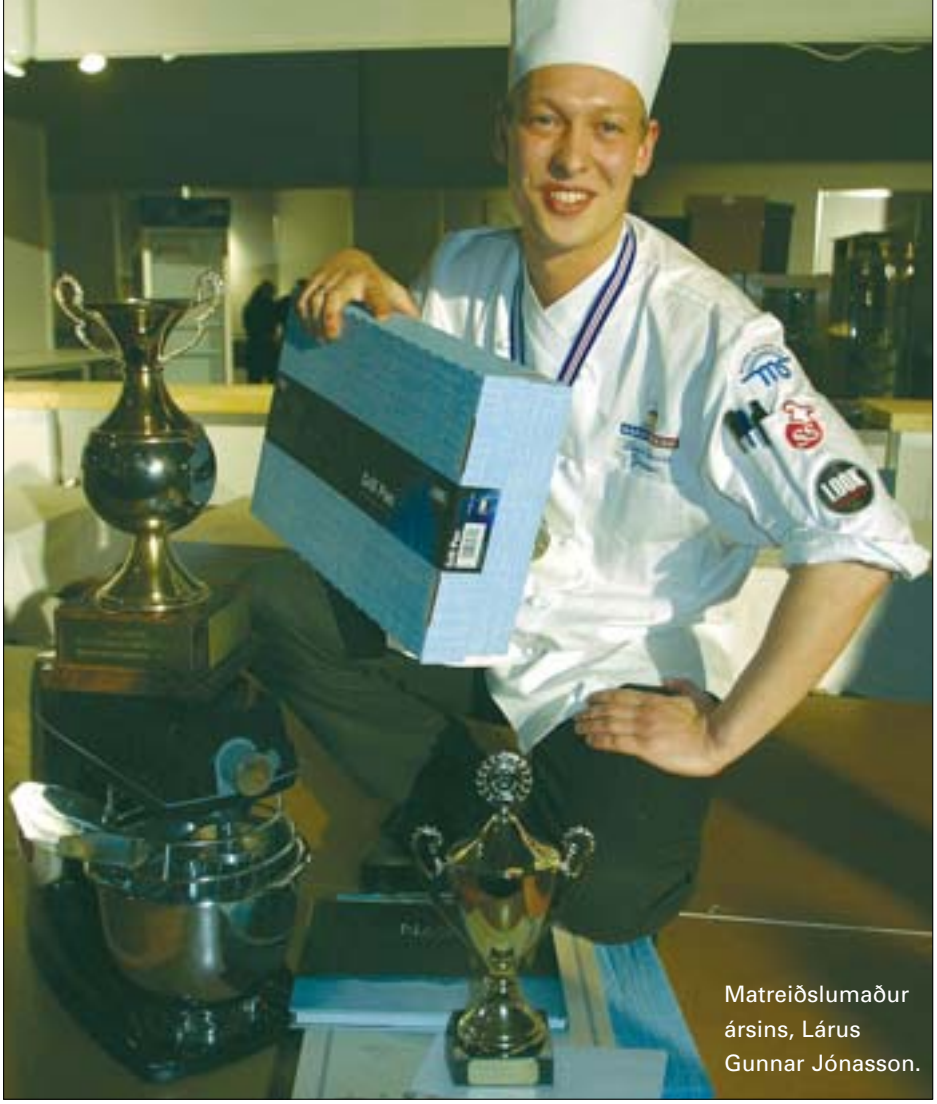
2003 var fulltrúi Íslands í keppninni og stóð sig mjög vel þó að ekki kæmist hann á verðlaunapall. Okkar maður verður aftur í eldlínunni í keppninni um matreiðslumann Norðurlanda sem fram fer í júní, þar sem Ísland á titil að verja.

Sú keppni sem allajafna vekur hvað mesta athygli er keppnin um matreiðslumann ársins en úrslitakeppnin fór fram á sunnudeginum. Keppnin var geysihörð þar sem 5 af okkar bestu mönnum elduðu þrírétta matseðil fyrir kröfuharða alþjóðlega dómnefnd. Matreiðslumaður ársins 2004 er Lárus Gunnar Jónasson og á eftir honum komu þeir Gunnar Karl Gíslason og Sigurður Gíslason.

Ljóst er að til að svona stórt verkefni megi verða að veruleika þurfa margir að leggja á sig mikla vinnu og er ekki úr vegi að þakka þeim sem af miklum dugnaði drifu þetta áfram. Þessir aðilar eru, að öðrum ólöstuðum: Bjarki Hilmarsson, Hjörtur Frímannsson, Þorvarður Óskarsson og Sverrir Halldórsson.

Klúbbur matreiðslumeistara þakkar MATVÍS og öðrum samstarfsaðilum vegna „Matur 2004" fyrir gott samstarf.

Ingvar Sigurðsson,
varaforseti Klúbbs matreiðslumeistara



Matreiðslumaður ársins, Lárus Gunnar Jónasson.

Keppendur í Matreiðslumaður ársins með þátttökuverðlaun.

MATUR 2004

Matvælasýningin Matur 2004 er nú að baki og við aðstandendur hennar vonandi glaðir í bragði þó svo að ef til vill gæti örlítillar þreytu eftir erilsama sýningarviku. Matvælasýningar eins og þær sem við höfum verið aðilar að á undangengnum árum krefjast mikils undirbúnings og vinnu af hendi MATVÍS, fagfélaga og klúbba. Sjálfboðaliðastarf félaga í MATVÍS og annarra er gríðarlegt og má eflaust telja þær vinnustundir sem unnar eru endurgjaldslaust í þúsundum.

Á vordögum 2003 skrifaði formaður MATVÍS, Níels S. Olgeirsson, undir samning við Fróða og Kópavogsbæ um sýningu í Fífunni dagana 26. til 29. febrúar og má segja að með þeirri undirskrift hafi undirbúningur að sýningunni Matur 2004 formlega hafist.

Þegar nær dró sýningunni fóru forsvarsmenn fagfélaga og klúbba að hittast reglulega einu sinni í viku til þess að samræma og stilla saman strengi. Það varð fljótlega ljóst að við þyrftum stærra svæði en það sem við höfðum áður haft enda var mikill hugur í okkar fólki að gera þessa sýningu jafnvel enn glæsilegri en fyrri sýningar.

Eins vorum við með nýja meðlimi hjá okkur í þetta sinn þ.e. Félag matartækna. Og ég vona að ég geri ekki lítið úr þætti annarra með því að lýsa þeirri skoðun minni, að það hafi einmitt verið matartæknarnir sem skinu hvað skærast af okkar fólki. Matartæknar lögðu mikla vinnu í undirbúning sýningarinnar og eins var framganga þeirra á sjálfri sýningunni til mikillar fyrirmyndar.

Þó að ég taki matartækna hér sérstaklega fyrir er ekki þar með sagt að aðrir hafi gert hlutina með hangandi hendi, nei, síður en svo. Fræðsluráð hótel- og veitingagreina stóð að keppnunum um framreiðslu og matreiðslunema ársins, en þeir nemar munu síðar keppa fyrir okkar hönd í Norrænu nemakeppninni í Noregi 2005. Fræðsluráðið stóð einnig fyrir æfingum nema vegna Norrænu nemakeppninnar sem haldin verður í Svíþjóð í ár. Matreiðslumenn voru að venju fyrirferðarmiklir og voru með keppnina um matreiðslumann ársins og einnig Fiskikeppni norrænna matreiðslumeistara. Auk þess voru þeir með súpu- og pastakeppnir. Eins og undangengin ár var það Klúbbur matreiðslumeistara sem sá um framkvæmd matreiðsluþáttarins. Þá var matreiðslumaðurinn Ottó Magnússon með sýningu á ísskurði. Í framreiðslu var keppt um Íslandsmeistara í framreiðslu og Barþjónaklúbbur Íslands keppti um barþjón ársins. Kjötiðnaðarmenn kepptu í kjötskurði sveina og nema og komu auk þess með skemmtilega nýjung, uppboð á vörunum sem unnar höfðu verið í keppnunum. Meistarafélag kjötiðnaðarmanna kynnti vörur úr sinni fagkeppni þar sem hápunkturinn var kjör á kjötmeistara ársins. Þáttur bakara var að þessu sinni heldur rýr en vonandi koma bakarar þeim mun sterkari inn á næstu sýningu.

Hágæða umbúðir, sérframleiðsla og lagervara

Plastprent hf.
Sími: 580 5600 • Fax: 580 5690
www.plastprent.is

Já, eins og áður segir gekk okkar þáttur í sýningunni afar vel og rann snurðulaust í gegn þá fjóra daga sem sýningin var opin. Ég tel að við getum verið hreykin af okkar framlagi og að við höfum kynnt faggreinar okkar og störf á þann hátt að eftir verði tekið og verði ennfremur til þess að vekja áhuga þess unga fólks sem er að leita að framtíðarstarfi.

Eins og fyrr segir krefst svo stór framkvæmd sem sýningin Matur 2004 er mikillar vinnu og langs undirbúnings fjölmargra. Hjá hverjum félagi og klúbbi kom fjöldi manna að undirbúningi og síðan vinnu á sýningunni sjálfri. Ég vil þakka öllu þessu fólki þeirra ríkulega framlag, gott samstarf og ánægjulega samveru yfir sýningardagana og eins á undirbúningstímabili. Einnig vil ég þakka fulltrúum Kópavogsbæjar og Fróða fyrir ánægjulegt samstarf svo og MK/ Hótel- og matvælaskólanum fyrir ómetanlega aðstoð.

Þorsteinn Gunnarsson

Kjúlli frá Ísfugli
Grand HÓTEL REYKJAVÍK

Matartæknar á Matur 2004

Þátttaka matartækna á sýningunni Matur 2004 tókst mjög vel og vil ég byrja á því að þakka öllum þeim matartæknum sem komu að sýningunni. Matartæknar voru með smá nýbreytni á sýningunni og fólst það í því að fá grunnskólanema úr Smáraskóla, Fellaskóla, Lindaskóla og Hjallaskóla til að elda þriggja rétta matseðil; voru fjórir gestir boðnir í mat hjá hverjum skóla og börnin sáu um að færa gestunum matinn. Nú, til að svona hlutir gætu orðið að veruleika þurftum við gott fyrirtæki til að styrkja okkur og þeir hjá Ásbirni Ólafssyni gerðu það með myndarbrag, þeir létu okkur jafnframt í té góðar gjafapakkningar og viðurkenningarskjöl sem við afhentum hverjum nemanda í viðurkenningarskyni fyrir þátttöku í sýningunni og viljum við

Níels Olgeirsson, frú Dorrit Moussaieff, Sverrir Ólafsson frá Ásbirni Ólafssyni og Sigrún Bjarnadóttir. Fyrir miðju stendur Þuríður Helga, formaður matartækna.

Börn úr Hjallaskóla ásamt matartæknum.

Frú Dorrit ásamt börnum úr Hjallaskóla.

þakka þeim kærlega fyrir veittan stuðning. Einnig viljum við þakka þeim sem styrktu okkur með fiski og grænmeti. Meðal gesta okkar voru Sigurður Geirdal bæjarstjóri í Kópavogi, Margrét Friðriksdóttir skólameistari MK, Steingrímur Sigurgeirsson aðstoðarmaður menntamálaráðherra, Valgerður Snæland skólastjóri Smáraskóla, Anna Sigríður Ólafsdóttir matvæla og næringarfræðingur, Margrét frá Bönunum, Júlíus Sigurbjörnsson frá Fræðslumiðstöð Reykjavíkur, Hólmfríður Guðjónsdóttir skólastjóri Fellaskóla, Ólafur Jónsson frá Fræðsluráði, Heiða Björg Hilmisdóttir forstöðumaður eldhúss Landspítalans, Hjördís Stefánsdóttir fagstjóri VMA (Verkmenntaskólans á Akureyri), Sigurður Magnússon formaður matreiðslumanna, Níels Olgeirsson formaður MATVÍS, Sverrir Ögmundsson sölustjóri hjá Ásbirni Ólafssyni, Sigrún Bjarnadóttir skólastjóri Hjallaskóla og frú Dorrit Moussaieff .

Matartæknar voru með kynningu á faginu og sýndu næringarforritið Mathák sem við vinnum mikið með í útreikningum á matseðlum. Við útbjuggum uppskriftabækling og gáfum gestum. Við í stjórn FMT erum hæstánægðar með sýninguna og erum byrjaðar að hugsa um næstu sýningu, Matur 2006, og viljum við hvetja alla matartækna sem vilja leggja sitt af mörkum til að hafa samband.

Ég vil þakka Hirti og Bjarka fyrir frábært samstarf og leiðsögn við undirbúning á sýningunni ásamt öllum hinum sem lögðu hönd á plóg.

Þuríður Helga,
formaður matartækna

ora

ástríða í matargerð

www.ora.is

Ein af skemmtilegri uppákomum sýningarinnar var uppboð á

Keppnir á vegum FÍK á sýningunni Matur 2004

Þegar lagt var af stað í undirbúning vegna sýningarinnar Matur 2004 og menn höfðu velt fyrir sér möguleikum varð niðurstaðan sú að halda sömu keppnir og voru haldnar með miklum ágætum á síðustu sýningu 2002. Sem fyrr var okkar reyndasti skipuleggjandi á þessu sviði fenginn til verksins og þurfti að beita hann miklum fortölum til að taka að sér verkið. Þetta bar árangur að lokum og hann sagði JÁ. Takk fyrir það, Jóhannes G Númason.

Við undirbúninginn hafði hann til hliðsjónar hvernig þetta var gert síðast og vann eftir sama plani og þá, enda var árangurinn mjög góður og öllum til sóma.

Var strax ákveðið að halda skurðarkeppni fyrir sveina annarsvegar og nema hinsvegar.

Nemarnir fengu sama verkefnið og hefur verið frá upphafi þess að þessi keppni var fyrst haldin, þ.e.a.s. að skera lambsskrokk og vinna hann þannig að hann sé söluvara úr kjötborði. Við dæmingu á frammistöðu er metinn frumleiki, nýting, fjölbreytni, tími og fagleg vinnubrögð.

Sveinar fengu ekki að vita hvert þeirra viðfangsefni yrði fyrr en verkefnin voru sett á borðin hjá þeim. Í þetta skipti fengu þeir svínalæri, síðu og lambsframpart. Úr þessu skyldu þeir gera sem fjölbreyttastan og girnilegastan mat. Og það tókst þeim með miklum ágætum.Við dæmingu var stuðst við það sama og í nemakeppninni.

Þeir keppendur sem skráðu sig til leiks í keppnumum komu vel undirbúnir og eiga hrós skilið fyrir sitt framlag til þess að gera keppnirnar skemmtilegar, fræðandi og áhorfendavænar í alla staði. Ásamt því að allir stóðu sig með miklum sóma og voru sér og faginu til upphefðar þá var það mál manna að þetta hafi verið það besta af öllu góðu sem við höfum gert í að gera fagið sýnilegt og eftirtektarvert.

Að lokum þökkum við öllum þeim sem komu að undibúningi og við framkvæmd keppnanna af heilum hug og hafi þeir þakkir fyrir allt og allt.

Með félagskveðju,
Stjórn FÍK

Keppni í kjötskurði nema.

Keppni í kjötskurði sveina.

Þegar vanda skal valið

Veisla úr kjötborði Nóatúns

OPIÐ TIL KL. 21 ALLA DAGA

Alltaf ferskt

Njóttu þess besta!

NÓATÚN

Sigurvegarar í keppnum
Félags íslenskra kjötiðnaðarmanna

Nemakeppni í kjötskurði.
Gunnhildur E Þórmundsdóttir með 258 stig af 300 mögulegum.

Sveinakeppni í skurði.
Hilmar Hauksson Stjörnugrís. 270 stig af 300 mögulegum.

FÍK á Matur 2004

Eftir hina velheppnuðu sýningu „Matur 2004" þá getur maður ekki verið annað en stoltur. Það kom vel fram á sýningunni hvers við erum megnugir og yfir hvaða þekkingu og færni við búum yfir sem nýtist svo þeim atvinnurekendum sem hafa okkur í vinnu, hvort heldur er í vinnslu við framleiðslu eða í kjötborðum við afgreiðslu og umsjón með þeim.

Það er nefnilega þannig að menntaður maður með þekkingu og reynslu selur, nýtir og fer betur með hráefni heldur en ómenntaður, reynslulítill og oft á tíðum áhugalaus starfsmaður, sem hefur sjaldnast fengið kennslu í meðferð eða meðhöndlun á hráefninu og gerir sér jafnvel ekki grein fyrir þeim smithættum sem röng vinnubrögð geta skapað, því hann ætlar að stoppar stutt við þar sem hann er að leita að betur launuðu starfi.

Menntaðir starfsmenn skila fyrirtækjunum hagnaði með því að laða að kaupendur með smekklegum útstillingum, áhugaverðum vörum, þekkingu sinni og upplýsingum og góðri nýtingu á hráefni.

Það er nefnilega þannig að hvort heldur sem við förum út að borða eða að kaupa okkur í matinn, þá erum við sjaldnast búin að ákveða hvað við ætlum að kaupa okkur að eta og skiptir þá mestu máli hvernig þjónninn á veitingastaðnum eða kjötiðnaðarmaðurinn í kjötborðinu leiðbeinir okkur.

Því skora ég á verslunareigendur að leggja metnað sinn í að hafa fagmenn við störf í kjötborðum og við afgreiðslu úr þeim.

Með félagskveðju, Jón Karl, formaður FÍK

Markmið mitt

er að vera meira með börnunum

Með netbanka Íslandsbanka
nýtir þú tíma þinn betur

ÍSLANDSBANKI | Hvar sem þú ert

sýnum okkar...

Katla

...bestu hliðar

Kjötmeistari Íslands, Elvar Óskarsson.

Fagkeppni Meistarafélags kjötiðnaðarmanna 2004

Í tengslum við sýninguna „Matur 2004" fór fram fagkeppni Meistarafélags kjötiðnaðarmanna.

Keppnin fer þannig fram að kjötiðnaðarmenn senda inn vörur með nafnleynd í keppnina þar sem dómarahópur dæmir vörurnar eftir faglegum gæðum þeirra. Allar vörur byrja með fullt hús stiga eða 50 stig, en svo fækkar þeim fyrir hvern galla sem finnst í eða á þeim. Varan er dæmd eftir fjölmörgum þáttum eins og innra og ytra útliti, bragði og handbragði svo eitthvað sé nefnt. Í keppnina í ár bárust 170 vörur frá 38 kjötiðnaðarmönnum.

Kjötmeistari Íslands

Titilinn Kjötmeistari Íslands hlýtur sá kjötiðnaðarmaður sem fær flest stig samanlagt fyrir sex stigahæstu vörur sínar, en heimilt er að senda 10 vörur til keppni. Þann titil hlaut Elvar Óskarsson hjá Norðlenska matborðinu og fengu vörur hans 298 stig af 300 stigum mögulegum sem er frábær árangur. Hann var að vinna þennan titil í þriðja skipti sem er sannarlega glæsilegur árangur.

Arnar Guðmundsson fékk flest stig fyrir innsendar vörur úr lambakjöti.

Athyglisverðasta nýjungin

Athyglisverðasta nýjung keppninnar var Víkingasulta frá Jóni Þorsteinssyni hjá Sláturfélagi Suðurlands. Þarna var verið að verðlauna mjög skemmtilega hugmynd sem ekki er vitað til að hafi sést áður, en hún byggist á því að nota mjög óhefðbundið hráefni sem er nautaristill fylltur með nautalifrarkæfu.

Verðlaun búgreinafélaga

Búgreinafélögin eru samstarfsaðilar Meistarafélagsins og veita þau hvert um sig sérstök verðlaun.

Landssamband kúabænda veitir verðlaun fyrir besta áleggið úr nautakjöti og varð

Dómarar að störfum.

Gestir virða fyrir sér kræsingarnar.

Jóhann Gunnar Guðmundsson hlutskarpastur með „kálfapaté með rifsberjahlaupi“.

Landssamtök sauðfjárbænda veita þeim kjötiðnaðarmanni verðlaun sem flest stig hlýtur fyrir innsendar vörur úr lambakjöti. Sigurvegari í ár var Arnar Guðmundsson hjá Norðlenska matborðinu.

Félag kjúklingabænda veitir sérstök verðlaun fyrir bestu vöruna unna úr alifuglakjöti og var Sigurður Árni Geirsson frá Reykjagarði hlutskarpastur með „jurtakryddaða lifrarkæfu“.

Svínaræktarfélag Íslands veitti verðlaun fyrir bestu vöruna unna úr svínakjöti og sigraði Elvar Óskarsson frá Norðlenska matborðinu með „Bratwurst“.

Kjötframleiðendur hf. verðlaunuðu fyrir bestu vöruna unna úr hrossa- eða folaldakjöti og bar Jón Þorsteinsson frá Sláturfélagi Suðurlands sigur úr býtum með „Öl-krás”.

Hugleiðing vegna stöðu kjötiðnaðar í dag

Staða iðnmenntunar í dag er vörn. Vörn vegna lítils áhuga og þeirrar umfjöllunar að verknám sé óæðra bóknámi. Möguleikarnir hafa verið settir við tölvur, viðskiptatengt nám og skyldar greinar.

Enginn hefur verið að benda á þá staðreynd að við iðnnám ertu á launum í námi og getur að miklu leyti sparað þér námslánin sem þarf að borga með vöxtum að námi loknu.

Þótt launin séu lág hafa þau hækkað nokkuð eftir síðustu kjarasamninga en eru samt langt frá lágmarksframfærslu. Fyrirtækin hafa verið að sérhæfa sig og hafa þar af leiðandi ekki nemaleyfi, því til að mega taka nema þarf að hafa 2/3 af þeim verkþáttum sem eru tilgreindir í vinnubók og við útgáfu námssamnings.

Núna er búið að gera samning við menntamálaráðuneytið um að fyrirtæki í kjötiðnaði ásamt nokkrum öðrum iðngreinum fái greiðslu með nemum sem teknir eru á samning. Þurfa fyrirtækin að uppfylla sömu skyldur og til að taka nema á samning og greiðir ráðuneytið þá með nemanum fyrstu árin til að létta undir með fyrirtækinu, þetta ætti að ýta við fyrirtækjum og auka ásókn þeirra í að hafa alltaf nema á samning.

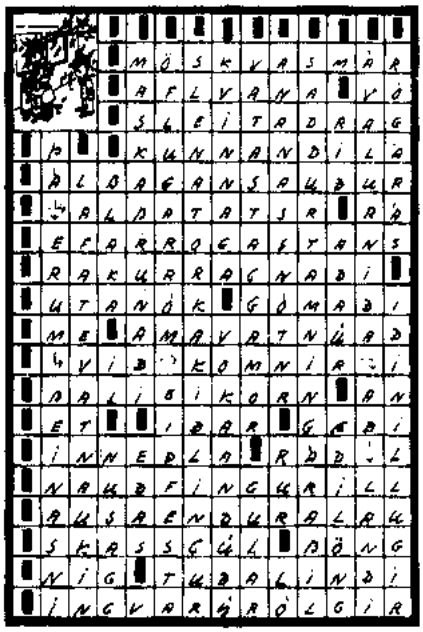
Verum vakandi fyrir því að sinna áhugasömum nemum sem vilja komast á samning og ýtum við fyrirtækjum að halda sínum nemaleyfum í gildi og eðlilegri endurnýjun í faginu.

Með félagskveðju,
Jón Karl
Formaður FÍK

FRÉTT!

Hjartadeild Reykjalundar fær pönnur frá Alpan. Sverrir Halldórsson og Hörður Adolfsson frá Klúbbi matreiðslumeistara afhentu Sólveigu Júlíusdóttur pönnur sem Alpan á Stokkseyri gaf, til að nota til matreiðslukennslu fyrir hjartasjúklinga sem eru í endurhæfingu á Reykjalundi. Með þessu vill Klúbbur matreiðslumeistara aðstoða við kennslu á bættu mataræði og hollustu.

Nánari upplýsingar veitir Sverrir 896 0879.



Lausn krossgátu úr síðasta tölublaði.

Rétt lausnarorð: Veðurofsinn

Sigurvegari síðustu krossgátu: Leifur B. Ægisson

Fáðu þér Fjallalamb!

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

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

SHS / 3272

Nemakeppni
í matreiðslu og framreiðslu 2004

Samtök ferðaþjónustunnar og Matvæla- og veitingasamband Íslands standa saman að keppni um val á matreiðslu- og framreiðslunemum ársins í samvinnu við Fræðsluráð hótel- og matvælagreina en í ár mun vera 21. skiptið sem nemakeppnin er haldin.

Tilgangur keppninnar er að gefa nemendum færi á að spreyta sig í keppni um titlana matreiðslu- og framreiðslunemar ársins. Keppnir sem þessar hafa mjög hvetjandi og jákvæð áhrif á nemendur og greinilegt að mikill áhugi og metnaður er meðal nemenda til að standa sig vel í keppninni og meistaranna að standa vel að keppninni.

Í keppninni eru valdir tveir framreiðslunemar og tveir matreiðslunemar og hljóta þau titlana matreiðslu- og framreiðslunemar ársins 2004. Vinningshafarnir taka síðan þátt í Norrænni keppni matreiðslu- og framreiðslunema sem verður haldin í Noregi eftir rúmt ár.

Í ár verður Norræna nemakeppnin haldin í Hótel- og matvælaskólanum í Gautaborg, þann 23. – 25. apríl n.k. Nemarnir okkar sem fara út og keppa í matreiðslu eru þeir Halldór Karl Valsson frá Radisson SAS og Sigurður Daði Friðriksson frá Tveimur fiskum. Í framreiðslu fara út þau Unnur Erna Ingimarsdóttir nemi á Fiðlaranum og Jóhann Karl Hirst á Perlunni.

Þjálfarar nemanna eru þeir Þorkell Freyr Sigurðsson í framreiðslu og Björn Bragi Bragason í matreiðslu.

Sigurvegararnir í nemakeppninni 2004 ásamt dómurum.

Sigurvegararnir í matreiðslu: Ólafur Haukur Magnússon og Stefán Arthur Cosser.

Keppendur í nemakeppninni 2004:

Í matreiðslu tóku eftirtaldir nemar þátt:

Kári Þorsteinsson hjá Radisson SAS, meistari: Karl Davíðsson

Ólafur Haukur Magnússon hjá Hótel Holti, meistari: Eiríkur Ingi Friðgeirsson

Rúnar Þór Rúnarsson hjá Grand Hótel, meistari: Salvör Brandsdóttir

Stefán Arthur Cosser hjá Nordica Hótel, meistari: Bjarni Ásgeirsson

Viktor Örn Andrésson hjá Radisson SAS, meistari: Karl Davíðsson

Dómarar voru: Björn Bragi Bragason, Þorvarður Óskarsson og Örn Garðarsson

Í framreiðslu tóku eftirtaldir nemar þátt:

Ásdís Sigurðardóttir hjá Lækjarbrekku, meistari: Guðmundur Hansson

Christel Kristensen Kalina Magnúsdóttir hjá Lækjarbrekku, meistari: Guðmundur Hansson

Björgvin V. Þórðarson hjá Perlunni, meistari: Þorkell Ericsson

Erla Júlía Jónsdóttir hjá Hótel Holti, meistari: Sigmar Örn Ingólfsson

Guðrún H. Eyjólfsdóttir hjá Nordica, meistari: Bergþór Pálmason

Lúðvík Leó Lúðvíksson hjá Perlunni, meistari: Þorkell Ericsson

Sunneva Guðnadóttir hjá Perlunni, meistari: Þorkell Ericsson

Sverrir Bjarnason hjá Nordica, meistari: Bergþór Pálmason

Dómarar voru: Þorkell Sigurðsson, Elisabeth Alba Valdimarsdóttir og Smári Helgason

Sigurvegarar

Í matreiðslu: Ólafur Haukur Magnússon, nemi hjá Hótel Holti og Stefán Arthur Cosser, nemi á Nordica

Í framreiðslu: Guðrún H. Eyjólfsdóttir, nemi hjá Nordica og Ásdís Sigurðardóttir, nemi hjá Lækjarbrekku

Sigurvegararnir í framreiðslu: Guðrún H. Eyjólfsdóttir og Ásdís Sigurðardóttir.

Íslandsmeistarinn Stefán Guðjónsson að störfum.

Íslandsmeistari í framreiðslu

Keppnin um Íslandsmeistara í framreiðslu var æsispennandi og aðeins örfá stig skildu að efstu sæti. Að lokum stóð Stefán Guðjónsson uppi sem sigurvegari og ber því titilinn Íslandsmeistari í framreiðslu til ársins 2006.

1. sæti: Stefán Guðjónsson
2. sæti: Hugrún Helga Guðmundsdóttir
3. sæti: Ágúst Guðmundsson

Veisluborð frá keppninni Íslandsmeistari í framreiðslu.

Sigurvegararnir í framreiðslu. Frá vinstri: Hugrún Helga Guðmundsdóttir, Stefán Guðjónsson og Ágúst Guðmundsson.

Íslandsmeistari barþjóna

Íslandsmeistari barþjóna, Árni Gunnarsson, að störfum.

1. sæti.
Legolas
Höfundur: Árni Gunnarsson

1.5 cl. Mandarínuvodka	Absolut.
1.5 cl. Pisang Ambon	Bols
1.5 cl. Peachtree	De Kuyper
1.5 cl. Perusafi	Chiquita

Hristur
Skreyting: Ferskir ávextir

2. sæti.
Kvennabósinn
Höfundur: Guðrún Veronika Þorvaldsdóttir

2 cl. Malibu

0,5 cl. Banana líkjör	Joseph Cartron
0,5 cl. Cassis líkjör	Joseph Cartron
3 cl. Trönuberjasafi	
Dash Lemon Rom	Don Q

Hristur
Skreyting: Jarðarber, myntulauf og sítrónugras

Verðlaunaafhending í gangi.

3. sæti.
Oliver
Höfundur: Ólafía Hreiðarsdóttir

1 cl. Cranberry vodka	Finlandia
1 cl. Peachtree	De Kuyper
1 cl. Cranberry síróp	Monin
2 cl. Trönuberjasafi	Rynkeby

Hristur
Skreyting: Ferskir ávextir

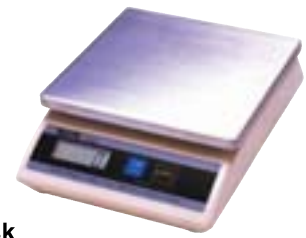
Árni með sverðið góða.

Keppendur í keppni BCI.

VOGIR FYRIR VEITINGAHÚS

Tanita KD-200 og Ishida IPC eru meðfærilegar og þægilegar í notkun

TANITA KD-200 í eldhúsið



Vigtar hárnækvæmt í röku umhverfi og er því sérstaklega hentug við undirbúning rétta í eldhúsinu, þar sem oft er mikill hiti og hátt rakastig.

Verð aðeins 6.900,- kr + vsk

Gengur fyrir rafhlöðum sem endast í 800 klst. við stöðuga notkun.

ISHITA IPC í vörumóttökuna

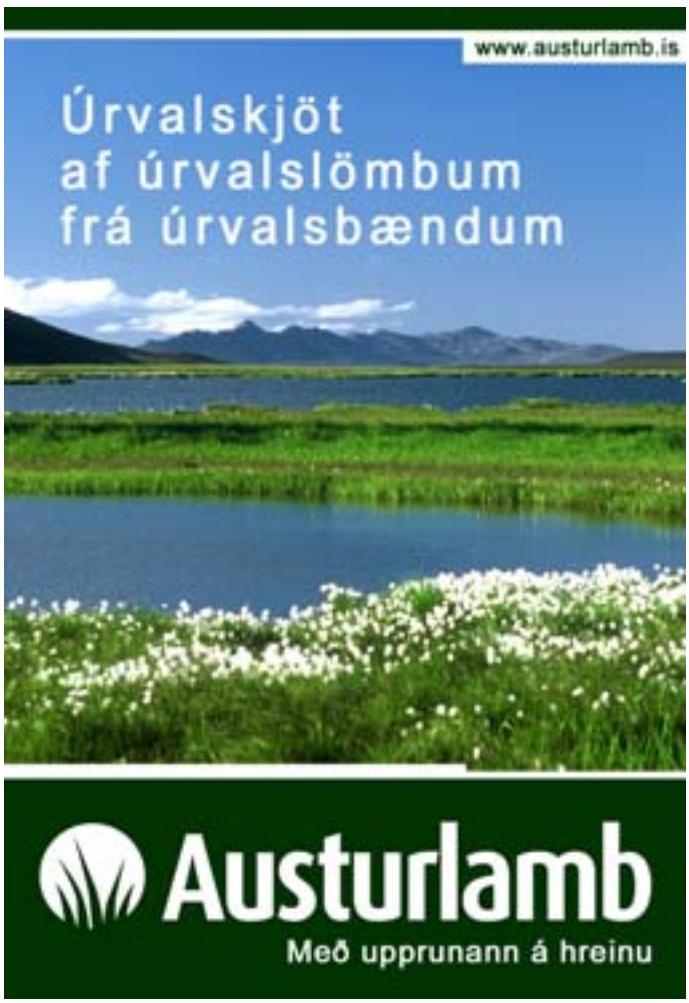
Ishita IPC 15 og 30kg vogir eru hentugar til uppvigtunar á því sem keypt er inn.

Verð aðeins 24.875,- kr + vsk

Gengur fyrir rafhlöðum sem endast í 500 klst. við stöðuga notkun.

Nánari upplýsingar gefa sölumenn í síma 567 8888

pmt
Krókhálsi 1 • Sími 567 8888 • www.pmt.is
25 ára reynsla í sölu og þjónustu tölvuvoga



Heilsuhornið

Nýtt á markaði í hollustu

Sverrir Halldórsson

Núna á seinustu vikum hafa verið að koma á markað ýmiss konar bauna- og grænmetisbuff, sem annaðhvort fást fryst, fersk eða vacuumpökkuð og er þetta kærkominn valkostur í íslenskri matarflóru. Það besta er að það eru íslensk fyrirtæki sem framleiða þessi buff, svo sem Móðir Jörð, Grænn kostur og Grímur kokkur. Er ég viss um að þetta getur hentað vel í mötuneytum þar sem þörf er á léttum máltíðum. Ég hef reyndar prófað nokkur af þeim, það tekur um 4 mínútur að steikja þau og eru þau alveg frambærilegur valkostur og hvet ég ykkur, kæru starfsbræður, til að prófa þessi buff þó ekki væri nema heima hjá ykkur sem hluta af bættri hollustu.

Spægipylsan

Talað er um að spægipylsan í þeirri mynd sem við þekkjum hana hafi komið frá Dönum og er hennar fyrst getið hér á landi í bókinni "Einfalt matreiðslukver handa heldri manna húsfreyjum" frá því um 1800.
Uppistaðan í henni er svínafita (spekk) af hrygg, svínakjöt, nautakjöt og salt. En í árdaga var hún búin til úr hökkuðu (söxuðu) kjöti, svínafitu og salti. Þetta var tekið og hnoðað, troðið í garnir, hengt upp og látið verkast í eldhúsi þar sem var hiti og reykur. Þar þornaði hún ásamt því að gerjast og reykjast um leið en þessi verkun tók langan tíma og var árangurinn misjafn.
Síðan hefur framleiðslan á henni þróast eftir því sem tækninni hefur fleygt fram og þekking manna aukist á því hvernig er best að framleiða hana, ásamt því að aðstæður til verkunar hafa breyst til muna með tilkomu fullkominna véla og tækja.
Í fyrstu var um það að ræða að náttúran sá um gerjun pylsunar og réði þá miklu hvernig aðstæður voru til framleiðslu. Hita- og rakastig hafði mikið um verkunina að segja. Núna er tæknin orðin það mikil og efnin sem eru notuð til framleiðslunnar orðin það góð að þetta skiptir ekki eins miklu máli og gerjunin verður viðráðanlegri hvernig sem aðstæðurnar eru. Saltnotkun í spægipylsur hefur alltaf verið mikil og er það stór hluti af framleiðslunni en óhætt er að segja að hún hafi minnkað mikið með tilkomu ýmissa hjálparefna sem eru betri rotvörn en saltið og skila mun betri árangri. Einnig er óhófleg notkun á salti hættuleg heilsu manna og þurfum við að gera gangskör að því að minnka saltnotkun í vinnsluvörum á Íslandi almennt.
Hér fylgir til gamans uppskrift að hrossaspægipylsu úr Fagbók kjötiðnaðar eftir Guðlaugu Ragnarsdóttur og Örlyg Ásgeirsson.

37,57% nautakjöt
37,57% hrossakjöt
20,87% svínaspekk
1,77% nítritsalt
1,04% matarsalt
0,63% purrosa (sykur)
0,37% hvítur pipar
0,08% hvítlaukur
0,05% natríumascorbat
0,05% gerlar

Verkunin á þessari pylsu tekur um 21 dag og gæta þarf þess að hita- og rakastig falli jafnt og ekki of hratt meðan á verkuninni stendur. Hún er reykt á 4. degi í 30 mín. og á 7. degi í 60 mín. Á verkunartímanum rýrnar pylsan að jafnaði um 20%.

J K J

Nokkrar heimasíður sem gaman gæti verið að kíkja á

www.fifteenrestaurant.com
Hér er hægt að skoða matseðil og sjá hvað er að gerast hjá Jamie Oliver.

www.croatia.hr
Ef þú hefur áhuga á að ferðast til Króatíu og kynnast matarkúltúr þeirra.

www.concertsix.com
Ef þú ert á leið til Boston og ert hrifinn af jazztónlist.

www.swissotel.com
Alþjóðleg hótelkeðja með allskonar tilboð.

www.australian-lamb.com/ba
Hér geta kjötiðnaðarmenn séð hvernig lamb er hanterað „down under".

www.jacobscreek.com.au
Hér er áhugaverð síða um áströlsk vín fyrir vínáhugamenn.

Sverrir Halldórsson

Kjarnavörur hf

Bananar

Fyrirtækið VIT í Hafnarfirði er leiðandi fyrirtæki á sviði hitamæla og hitaskráningakerfa.

Mæla- og efnasvið VIT er byggt á gömlum traustum grunni FTC (síðar Samey) og býður upp á gott vöruúrval og góða þjónustu.

Vöruúrval VIT skannar allt frá einföldum handmælum upp í þráðlaus síritakerfi, hreinlætisprót, brýningarvélar og margt fleira.

Hafðu samband og kynntu þér frábært vöruúrval VIT.

Handhitamælar
Innrauðir hitamælar
Rakamælar
PH mælar
Saltmælar
Síritar
Síritakerfi
ATP hreinlætisprót
Brýningavélar
Hitamyndavélar

Gissur í alheimsstjórn

Gissur Guðmundsson forseti klúbbs matreiðslumeistara var í lok mars síðastliðinn kosinn í alheimsstjórn matreiðslumanna. En það eru hvorki fleiri né færri en 8 milljónir matreiðslumanna í samtökunum.

Í stjórn alheimssamtakana sitja nú menn frá eftirtöldum löndum: Bandaríkjunum, Brasilíu, Singapor, Jóhannesarborg, Ástralíu, Þýskalandi, Portúgal og Íslandi.

Ágætu félagar

Klúbbur matreiðslumeistara gaf út nokkuð sérstakt dagatal þar sem farið er yfir stjörnumerkin og tímabil dagatalsins frá mánuði til mánaðar samkvæmt því.

KM gefur þetta dagatal til allra félaga í MATVÍS til kynningar og leitar eftir samstarfi við aðra klúbba og áhugamannafélög í hinum ýmsu greinum um markaðssetningu á greinunum með útgáfu á svona dagatölum í framtíðinni.

Eins og þið sjáið þá eru allir atburðir sem tengjast greinunum settir inn á dagatalið.

Hugmynd KM er að þetta verði fjármagnað með sölu.

NSO

Byggbuff - Rauðrófubuff
Byggsalat Tabúle

Tilbúnir grænmetisréttir úr lífrænt ræktuðu hráefni fyrir veitingahús og mötuneyti.

Móðir Jörð framleiðir einnig: ***Bankabygg*** „hin íslensku hrísgrjón", ***Byggmjöl*** í brauðið eða sem rasp og úrval af ***lífrænt ræktuðu grænmeti***

móðir JÖRÐ

LÍFRÆN RÆKTUN

P & Ó www.internet.is/po

Framleiðandi: Móðir Jörð, Vallanesi, Fljótsdalshéraði.
Pantanir og upplýsingar í síma: 899 5569, motherearth@simnet.is

Stjórnir aðildarfélaga Matvís 2003-2004
Fagstjórnir

Miðstjórn MATVÍS

Formaður Níels S. Olgeirsson
Varaform. Þorsteinn Gunnarsson
Ritari Sigurður Magnússon
Jón Karl Jónsson
Þuríður H. Guðbrandsdóttir
Ingi Þ. Friðriksson
Arnar Erlingsson
Þorkell Ericson

Bakarasveinafélag Íslands

Formaður Arnar Erlingsson
Varaform. Þórarinn Bjarnason
Gjaldkeri Geir Bjarnþórsson

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. Sindri Guðmundsson
Sverrir Þ. Halldórsson

Félag matartækna

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

Starfsmaður!
Gleymdist að kjósa öryggistrúnaðarmann á þínum vinnustað?

- Þar sem vinna 10 manns eða fleiri skulu starfa *öryggistrúnaðarmaður* og *öryggisvörður*.
- Þar sem vinna 50 manns eða fleiri skal starfa *öryggisnefnd*.
- Þar sem starfa færri en 10 manns annast *atvinnurekandi* eða *verkstjóri* vinnuverndarmál í samstarfi við starfsmenn og *félagslegan trúnaðarmann*.

Öryggistrúnaðarmaður!
Öryggisvörður!
Trúnaðarmaður stéttarfélags !
Verkstjóri! Stjórnandi !

Til að auðvelda ykkur ábyrgðarmikil vinnuverndarstörf
heldur Vinnueftirlitið
NÁMSKEIÐ
um aðbúnað, hollustuhætti og öryggi
á vinnustað.
Leitið upplýsinga um næsta námskeið.

VINNUEFTIRLITIÐ
Bíldshöfða 16, 110 Reykjavík
Sími 550 4600 - Fax 550 4610
vinnueftirlit@ver.is - www.vinnueftirlit.is

Kaka ársins 2004

Landssamband bakarameistara efnir árlega til keppni um köku ársins meðal félagsmanna sinna og starfsmanna þeirra. Keppnin í ár var sú fjórða í röðinni. Úrslit voru kynnt í Hótel- og matvælaskóla Menntaskólans í Kópavogi þann 10. janúar síðastliðinn. Við það tækifæri gafst fjölmiðlafólki, bökurum og öðrum gestum kostur á að bragða á öllum kökunum sem sendar voru í keppnina.

Að þessu sinni var þema keppninnar súkkulaði og kökurnar sem bárust tóku mið af því. Fyrirkomulag keppninnar er þannig að kökunum er skilað undir dulnefni en fimm manna dómnefnd velur sigurkökuna. Ýmsir þættir hafa áhrif á valið en bragð og útlit skipta mestu máli. Í dómnefnd í ár sátu bakara- og kökugerðarmeistararnir Jón Rúnar Arilíusson, formaður, Haraldur Friðriksson, Ingólfur Sigurðsson, Jón Albert Kristinsson og Linda Wessman.

Ellefu kökur bárust í keppnina í ár og voru þær hver annarri glæsilegri og bragðbetri. Dómnefndin var þó á einu máli um að ein bæri af. Höfundur hennar er Ásgeir Sandholt en þetta er þriðja árið í röð sem kaka hans sigrar í keppninni. Ásgeir starfar hjá Sandholti á Laugavegi. Kakan nefnist „Original Venezuela“ og samanstendur af súkkulaðibotnum, léttum súkkulaðiganas og karmelliseruðum tonkaeplum.

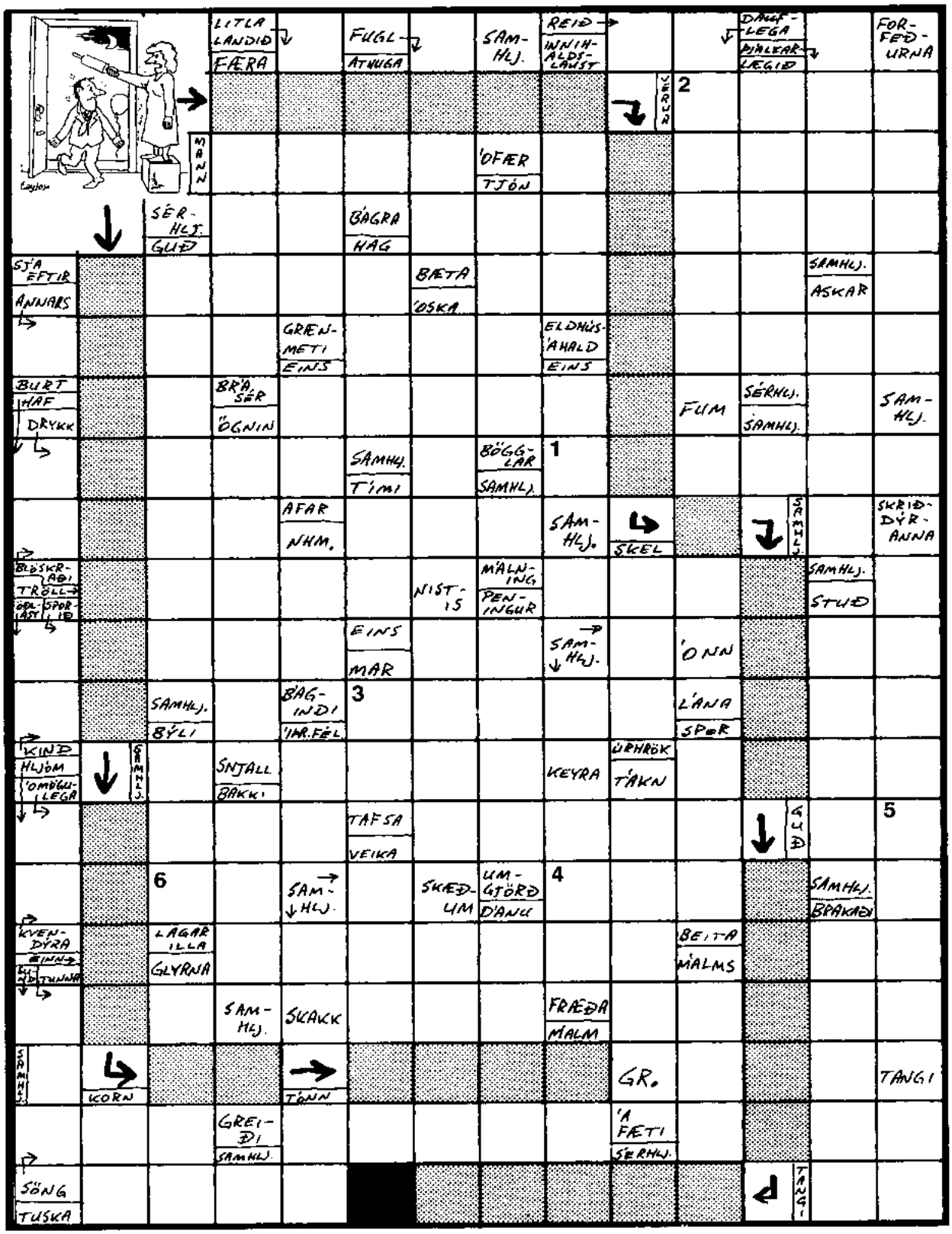
Sigurkakan hlaut nafnbótina „Kaka ársins 2004“ og hófst sala á henni í öllum aðildarbakaríum Landssambands bakarameistara á Valentínusardaginn, 14. febrúar. Einnig var hún kynnt sem konudagskaka í mörgum bakaríum. Sala á kökunni hefur gengið mjög vel það sem af er og hún verður til sölu í flestum bakaríum að minnsta kosti út árið 2004.

Ný stjórn Bakarasveinafélags Íslands

Á aðalfundi Bakarasveinafélags Íslands var kjörin ný stjórn félagsins.
Ásgeir Þór Tómasson, sem verið hefur formaður félagsins tvö síðastliðin ár lét af störfum formanns og við tók Arnar Erlingsson sem er ekki alls óvanur að gegna því embætti þar sem hann var formaður félagsins árin 1999 til 2002.

Stjórn Bakarasveinafélags Íslands 2004-2005

Fagstjórn:	Arnar Erlingsson Þórarinn Bjarnason Geir Bjarnþórsson
Fagráð:	Benedikt Helgason Halldór E. Nilsen Rúnar Símonarson



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

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

Svar þarf að berast fyrir 15. maí nk.

Lausnarorð: _____

Nafn: _____

Heimili: _____

Kennitala: _____

Verðlaunakrossgáta

TIL HAMINGJU STRÁKAR

Kjötiðnaðarmenn Sláturfélags Suðurlands náðu glæsilegum árangri í fagkeppni Meistarafélags kjötiðnaðarmanna í tengslum við sýninguna Matur 2004. Hrepptu þeir 13 gullverðlaun, 13 silfurverðlaun og 7 bronsverðlaun. **Alls hlutu þeir því 33 verðlaun fyrir 35 innsendar vörur.** Neytendur munu áfram njóta afraksturs vöruþróunar Sláturfélagsins, því lofum við! Til hamingju strákar!

GULL VERÐLAUNA HAFAR

MATUR 2004

SS fremstir fyrir bragðið

Hirðljósmyndari kokka og þjóna

Matreiðslumeistarar ásamt erlendum gestum á sýningu sem Jón stóð að.

Jón Svavarsson.

Jón Svavarsson hóf að taka myndir 1966, er hann var tíu ára gamall, en þá eignaðist hann sína fyrstu myndavél sem var af gerðinni Kodak instamatic 102. Það var faðir hans Svavar Magnússon sem gaf honum fyrstu leiðbeiningarnar, en hann hafði verið áhugaljósmyndari um nokkurt skeið, meðal annars með þeim orðum að alltaf væri gott að taka myndir af umhverfinu sem sífellt væri að taka stakkaskiptum. Ein af fyrstu heimildarmyndum Jóns var af kolakrananum við Reykjavíkurhöfn sem fæstir muna eftir í dag, eins var Jón ötull við að festa á filmu leik og störf í skólanum og síðar við þau störf er hann vann. Síðar eignaðist Jón 8mm kvikmyndatökuvél sem margar merkilegar myndir voru teknar á, þeirra á meðal þrjátíu mínútna mynd frá Skotlandsferð á vegum Æskulýðsráðs Reykjavíkur og Kópavogs árið 1973. Fyrstu alvöru fréttamyndirnar tók Jón meðal annars af vígslu Jarðstöðvarinnar 1980, en þá starfaði Jón hjá Pósti og síma þar sem hann meðal annars nam rafeindavirkjun en hann fékk meistarabréf í þeirri grein 1984. Auk rafiðnaðarstarfa bæði hjá Símanum og síðar hjá Rafmagnsveitu Reykjavíkur hefur Jón fengist við ýmis störf, þeirra á meðal sölumennsku og atvinnuakstur, bæði á rútum og leigubílum. En ljósmyndunin hefur þó alltaf verið í annarri hendinni og síðustu átta árin hefur Jón eingöngu starfað við fyrirtæki sitt MOTIV-MYND. Á starfsferli Jóns í ljósmynduninni hefur hann myndað fyrir ýmis blöð bæði innlend og erlend, má þar fyrst nefna Símablaðið, Morgunblaðið, Tímann, Skólavörðuna, Lyfjatíðindi, Voga og síðast en ekki síst blað MATVÍS , þar sem myndir Jóns frá ferðum og afrekum kokka í Klúbbi matreiðslumeistara hafa prýtt síður þess blaðs. Eins af ýmsum uppákomum og keppnum barþjóna, vínþjóna og framreiðslumanna við ýmis störf. Framundan eru ýmsar uppákomur hjá matreiðslumeisturum, alheimsþing Klúbba matreiðslumeistara, WACS í Dublin, ólympíuleikar matreiðslumeistara í Þýskalandi í október og svo Bocus d'Or í Lyon í byrjun næsta árs. Allt eru þetta stórir atburðir í matreiðslugeiranum og eru Íslendingar þar engir aukvisar. Hér að ofan var vitnað í erlend blöð en Jón hefur bæði starfað með erlendum blaðamönnum sem komið hafa til landsins til að skrifa um land og þjóð, eins hefur hann selt ótal myndir í erlend blöð til birtingar þar. Það má einnig geta þess að auk sérhæfingar í myndatökum í veitingageiranum þá hefur Jón um árabil sérhæft sig í að mynda danskeppnir, hundasýningar, tísku- og fegurðarsýningar auk þess að hafa myndað allt frá fæðingu til grafar í lofti, láði og legi og allt þar á milli. Myndir Jóns má meðal annars skoða á eftirfarandi vefsíðum; http://www.nkf-chefs.com/icelandic/, www.pixlar.is, www.danssport.is, en á þeim síðum eru myndir frá ýmsum atburðum síðustu ára.

Keppendur BCI á Matur 2004.

HJARTAMAGNÝL

DÝRMÆT FORVÖRN

Notkunarsvið: Hjartamagnýl inniheldur 75 mg af virka efninu asetýlsalisýlsýru sem hefur segavarnandi áhrif. Hjartamagnýl er notað sem fyrirbyggjandi meðferð gegn kransæðastíflu hjá einstaklingum með kransæðasjúkdóm. Hjartamagnýl minnkar einnig líkur á heilablóðfalli og tímabundnum blóðþurrðareinkennum frá heila. **Varúðarreglur:** Einstaklingar sem hafa ofnæmi fyrir asetýlsalisýlsýru eða öðrum salisýlötum ættu ekki að taka lyfið. Einstaklingar sem eru með astma, blæðingarsjúkdóma eða virkt magasár ættu ekki að taka lyfið. Takmörkuð reynsla er af notkun lyfsins hjá þunguðum konum og er því ekki mælt með notkun á meðgöngu. Lyfið er ekki ætlað börnum. **Aukaverkanir:** Hjartamagnýl getur valdið aukaverkunum eins og ofnæmi, astma, meltingaróþægindum og jafnvel sárum á magaslímhúð. **Skömmtun:** Ráðlagðir skammtar fyrir fullorðna eru 75–150 mg á dag. *Lesið vandlega leiðbeiningar sem fylgja lyfinu. 23.12.03*

DELTA
www.delta.is

HVÍTA HÚSIÐ / SÍA / DELTA 302120

Kjötbollur og smápizzur

Sérskreyttar ostatertur

Rjómaostakaka

Sætur pinnamatur

Rommostakaka

VEISLUÞJÓNUSTA
OSTA- OG SMJÖRSÖLUNNAR
SÍMI 569 1600

Innbakaður Dalabrie

Mandarínuostakaka

Engisprettuostakaka

Hindberjaostakaka

HVÍTA HÚSIÐ / SÍA