



FRÉTTABRÉF

Matvæla ... ds • 2.tbl. 10.árg. 2005

Matvælasýningin
Tema 2005



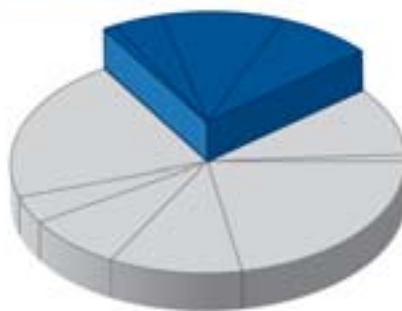
MATUR-INN
2005

Íslenskur iðnaður

Verðmætasköpun

2004

Iðnaður	23%
Stóriðja	1%
Hátækni, vörur og þjónusta	4%
Mannvirkjagerð	10%
Annar iðnaður	8%



Fiskveiðar og vinnsla	10%
Landbúnaður	1%
Opinber þjónusta	22%
Verslun, veitingahús og hótel	11%
Samgöngur	8%
Veitur	4%
Fjármála- og önnur þjónusta	21%

Hamur: Hagstofa Íslands

**Íslenskur iðnaður skipar mikilvægan sess
í þjóðlífinu og hann mun í vaxandi mæli standa
undir velferð Íslendinga í framtíðinni**

SI
Samtök iðnaðarins

MATVÍS 2. TBL. 10. ÁRG. 2005

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,

Hallveigarstígur 1,

Ólafur Jónsson
olafur@fhm.is
Sími: 590 6400

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:

Hænim
sími 55 88 100,
utgafa@utgafa.is

Prentvinnsla:

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

Forsíðumynd:

Ómar Ragnarsson til hægri
og aðstoðarmaður hans
Ólafur Magnússon

www. matvis.is

Þjónustusamningar

Nú er lag fyrir þá gráðugu að græða meira. Þeir geta sagt upp þessu Íslenska verkafólki sem er að frekjast í fjármagnið sem þeir vilja hafa nánast óskipt. Nýfallin dómur þar sem látið var reyna á hvort hægt væri að hámarka gróðann í skjóli þjónustusamnings þar sem atburðarrásin var hönnuð eftir hendinni sýnir svo ekki verður um villst að gróðrarsýkin á sér engin takmörk.

Maður spyr sig þegar lesið er yfir lög um útlendinga, lög um atvinnuréttindi útlendinga og EES- samninginn sem heimilar þjónustuviðskipti sjálfstætt starfandi einstaklinga og fyrirtækja yfir landamæri aðildarríkja samningsins hvort að þessu hafi komið margir aðilar án þess að vita hver af öðrum. Eða er þessi lagasetning svona af ásetningi.

Þjónustuviðskipti hafa verið túlkuð þannig að ef keypt er vara af viðurkenndu fyrirtæki í einu EES landi þá geti viðkomandi fyrirtæki sent með sérfræðinga / starfsmenn til þess að vera með í uppsetningu tækja eða búnaðar sé það með í kaupunum. Það er tryggt í lögum að erlendir starfsmenn sem hingað koma séu ekki á lakari launum en hér tíðkast. Íslensk lög og kjarasamningar kveða á um að það sé óheimilt að mismuna fólki eftir þjóðerni.

Sá gjörningur að leigja rútu frá Íslandi til Lettlands og kaupa svo þjónustu af Lettneska fyrirtækinu með mannskap til þess að keyra rúturnar á Íslandi er nokkuð langsótt að túlka sem þjónustuviðskipti. Léleg vinnubrögð á alþingi þar sem þessi málflokkur var með smá glufu svo hægt var með óskiljanlegum hætti að komast hjá þeirri almennu túlkun um hvað eru þjónustuviðskipti.

Óheftur innflutningur á vinnuafli í skjóli frelsis eða þjónustusamninga er að skekkja samkeppnisstöðu fyrirtækja í landinu og atvinnurekendur biðja um aðstoð hjá verkalyðshreyfingunni. Þeir sem stjórna í þeirra samtökum hafa ekki taugar eða tengingu við fyrirtækjarekstur. Þeir koma úr öðru umhverfi og sjá ekki annað en að peningarnir eigi að vinna fyrir öllu.

Þær þjóðir sem hafa mátt búa við lakari kost en við höfum þekkt lengi sjá núna tæki færi til þess að brauðfæða sig og sína, sem er að sjálfsögðu mjög gott. Það má bara ekki vera á kostnað gestgjafanna. Þó það sé búið að gera Evrópu að einum vinnumarkaði er ekki búið að gera velferðarkerfið sameiginlegt og við verðum að gæta þess að ekki verði slakað á þar.

Niels S. Olgeirsson



MATVÍS-golf 2005

Golfmót MATVÍS verður að þessu sinni haldið á Garðsvelli á Akranesi, þriðjudaginn 7. júní. Ræst verður út á öllum teigum klukkan 11.

Í ár verður í fyrsta sinn keppt í tveimur flokkum, það er forgjöf 0-12 og 13-24 og spilað eftir punktakerfi.

Veitt verða verðlaun í báðum flokkum og auk þess verða verðlaun fyrir besta skor, lengsta teighögg og nándarverðlaun.

Mótgjald verður kr. 2000 og innifalið í því er rútuferð á Skagann og heim aftur, matur og að sjálfsögðu golfið sjálft.

Rúta fer frá Stórhöfða 31 kl. 9.30 stundvíslega.

Þátttöku skal tilkynna eigi síðar en kl. 12 á hádegi 6. júní í síma 580-5200 eða með rafpósti, steini@matvis.is og þá skulu fylgja upplýsingar um fagfélag, klúbb leikmanns, forgjöf, hvort leikmaður ætlar með rútu og einnig kennitala leikmanns.

Verð er eins og fyrr segir kr. 2.000 og er hægt að leggja það inn á reikning MATVÍS.

Kennitala MATVÍS er 500796-3089, banki 537, höfuðbók 26 reikningsnúmer 591.

Ath: Mótið er eingöngu fyrir MATVÍS-félaga.

Matvælasýningin Tema 2005

Dagana 27. febrúar til 2. mars stóð yfir í Bella Center matvælasýningin Tema 05. Sýninguna sækja um 40 þúsund manns. Þar voru haldnar keppnir í faggreinunum ásamt því að fyrirtæki tengd matvælaíðnaðinum sýna það nýjasta og markverðasta í bransanum, en um 400 fyrirtæki bæði dönsk og erlend sýna þar allt það nýjasta og besta í bransanum. Fyrsta daginn var keppt til úrslita í keppninni matreiðslumaður ársins hérna í Danmörku, en sú keppni er alfarið haldin af atvinnurekendum í faginu. Keppnin var æsispennandi og frammiastaðan og færnin eins og best verður á kosið, enda um úrslitakeppni að ræða. Sigurvegari og matreiðslumaður ársins 2005 var Torsten Vildgaard frá veitingastaðnum Extra í Kaupmannahöfn. Með sigrinum öðlast hann rétt á þátttöku í keppninni Bocuse d'or í Lyon í Frakklandi. Wassim M. Hallal frá Molskroen hnepti annað sætið og Jasper A. Kure frá Restaurant Premeisse í Kaupmannahöfn lenti í því þriðja. Wassim hlaut auk þess sérstök verðlaun fyrir eftirréttinn sinn sem besta rétt ársins. Það var einnig keppt í súkkulaðiskreytingu í keppninni World

Chocolate Masters 2005, en þar voru komnir bestu konditorar Danmörku. Þar keppti Íslendingurinn Karl Viggó Viggósson og einnig áttum við Íslendingar dómara í keppninni, Hafliða Ragnarsson. Barþjónar kepptu líka á sunnudeginum í keppni sem var haldin á vegum danska barþjónaklúbbsins. Á mánudeginum hófst keppni í matreiðslu sem bar yfirskriftina Nordic Challenge. Þar kepptu 10 matreiðslumenn frá jafnmörgum löndum í æsispennandi keppni. Íslenskir matreiðslumenn voru ekki með að þessu sinni, en á því verður vonandi bragarbót því að Ragnari Ómarssyni var boðið út ásamt formanni sveinsprófsnefndar í matreiðslu, Friðriki Sigurðssyni, til að kynna sér fyrirkomulag keppinnar. Verður okkur væntanlega boðið að vera með á næstu sýningu ef áhugi verður fyrir hendi. Sigurvegari varð Mikkel Maarbjerg frá veitingastaðnum Ensemble í Kaupmannahöfn. Þenna sama dag fór einnig fram barþjónakeppnin Havana Club Cocktail, en þar bar



sigur úr býtum Lars Vestbirk frá Almercante Restaurant & Lounge í Kaupmannahöfn.

Keppnum var framhaldið daginn eftir en þá kepptu neman í smurbrauði og mötuneytiskokkanemar. Þá hófst nemaleppni í matreiðslu og framreiðslu, sem lauk daginn eftir. Þessar keppnir eru haldnar í samvinnu fagfélaganna og skólanna. Samhliða þessum keppnum voru einnig smærri keppnir svo sem vínþjóna og pastakeppnir. Það var athyglisvert að á keppnissvæðinu var aldrei dauður tími, það var alltaf eitthvað í gangi alla dagana sem sýningin stóð yfir. Það ásamt glæsilegu yfirbragði sýningasvæðisins gerði sýninguna í heild sinni mjög áhuga-verða fyrir bæði almenning og einnig allt það fagfólk sem þarna var komið saman til að njóta þessara daga.

Sigurður Magnússon

TURBOCHEF

engum öðrum líkur!

"Ég er snöggur"
Elda allt að 12 x hraðar en "conventional" ofnar.

"Parf ekki loftræstingu"
Við það sparast oft mörg 100 þús krónur.

"Ég tek næstum ekkert pláss"
Stend hvar sem er óháð loftræstingu og eldvörnum.

"Ég bý til peninga fyrir þig"
Heitur, góður matur og ánægðir viðskiptavinir eykur söluna.

pmt Allar nánari upplýsingar hjá sölumönnum okkar í síma 567-8888
www.pmt.is & www.turbochef.com

Plast, miðar og tæki • Krókhálsi 1 • 110 Reykjavík • www.pmt.is

Tilkynning skv. 110. gr. reglugerðar um útlendinga nr. 53/2003

Atvinnurekanda sem

- fær útlending í þjónustu sína,
- sendir útlending á sínum vegum hingað til starfa eða
- ræður útlending til starfa hér á landi er skylt að tilkynna það Útlendingastofnun a.m.k. einni viku áður en vinnan hefst.

Tilkynna skal um

- nafn útlendings,
- fæðingardag,
- heimilisfang og ríkisfang,
- um starfið sem hann er ráðinn til að gegna eða þá þjónustu sem honum er ætlað að veita hér á landi og
- um hve lengi áætlað er að hann muni dveljast hér á landi.

Komi útlendingur til starfa hér á landi á vegum erlends fyrirtækis sem tekið hefur að sér verkefni fyrir fyrirtæki hér á landi skal hið innlenda fyrirtæki tilkynna Útlendingastofnun um það fyrir fram og tilgreina nafn hins erlenda vinnuveitanda. Útlendingastofnun skal á grundvelli slíkrar tilkynningar sjá til þess að hinu erlenda fyrirtæki verði gert viðvart um tilkynningarskyldu sína.

Tilkynningarskylda gildir ekki um útlendinga sem eru norrænir ríkisborgarar eða útlendinga sem fengið hafa búsetuleyfi hér á landi.

115. gr. Refsing. Brot gegn reglugerð þessari varðar refsingu skv. 57. gr. útlendingalaga.



Lítu á heimasíðuna okkar!

www.vifilberg.is



Hlíðasmára 9 · 201 Kópavogur
Sími: 587 1550 · Fax: 587 1559

INOXTREND

INOXTREND <http://.inoxtrend.com/>

Áhugaverðar heimasíður

www.smithfield.com

Í yfir 250 ár hefur bærinn Smithfield Virginia verið þekktur fyrir verkun og sölu á skinku

www.bestbeef.co.uk

Yfir 100 ára gömul skosk kjötiðnaðarstöð sem sérhæfir sig í Aberdeen Angus nautakjöti.

www.piersons.co.uk

Velsk kjötiðnaðarstöð með sérhæfingu í lambi og nauti

www.chefpaul.com

Einn þekktasti kokkur Bandaríkjaanna sem varð frægur fyrir Louisiana eldamensku

www.slagterfrimann.dk

Danskur kjötiðnaðarmaður í Roskilde við Kaupmannahöfn

Sverrir Halldórsson

Ársfundur 2005

Ársfundur MATVÍS 2005 var haldinn 11. maí s.l. á Grand Hótel Reykjavík. Helstu málefni fundarins voru menntamál og skipulagsmál. Undir skipulagsmál var meðal annars samþykkt að setja af stað vinnu með það að markmiði að ná fram sameiningu félaga sambandsins í eitt félag. Í menntamáli var meðal annars ákveðið að fara að vinna að endurskoðun reglna um styttingu á námstíma og einnig endurskoðun starfsreglum fræðsluráðsins og fræðslunefnda.

Eftir fundinn er miðstjórn MATVÍS skipuð eftirtöldum.

Aðalmenn:

Niels S. Olgeirsson, formaður
Þorsteinn Gunnarsson, varaformaður
Sigurður Magnússon
Geir Bjarnþórsson
Jón Karl Jónsson
Karl V. Stefánsson
Puríður Magnúsdóttir
Lúðvík Leó Lúðvíksson

Varamenn:

Hjörtur Þór Frímansson
Puríður Magnúsdóttir
Ingi Þ. Friðriksson
Þorvaldur Jónsson
Jóhannes G. Númason
Þorkell Ericsson

Heilsuhornið

Ágætu félagar

Í þessum pistli ætla ég að fjalla um MSG, hvað það er og hvort það sé æskilegt í eldamensku nútímans.

MSG er kemískt verksmiðjuframleitt bragðefni og því ekki náttúrulegt krydd, auk þess að vera óþolsvaldandi efni. Talið er að það geti valdið ofnæmi eða óþoli sé neyslu þess ekki stillt í hóf. Þau einkenni sem fylgja eru slappleiki, höfuðverkir, liðaverkir, vindgangur í kviðarholi og þreyta eftir neyslu matar sem inniheldur MSG.

MSG er merkt með ýmsu móti, eins og t. d. E-621, Mono Sodium Glutamate, Natural pork flavoring, Texture protein, Glutamate acid og Flavour enhancer, svo menn sjá að það getur verið töluverð vinna að fylgjast með því hvort MSG leynist í unnum matvælum.

Nokkrir vöruflokkar sem innihalda MSG, pakkasúpur og sósar, dósasúpur, snakk, sumir kjötkraftar, sumar unnar kjötvörur, unnar vörur úr kjúkling, ýmis salöt og tilbúna sósar og hið hræðilega kartöflukrydd eru fullar af MSG.

Ágæti fagmaður, hugaðu að heilsu þinni og ekki síður þeim gestum sem snæða mat hjá þér. Hvernig ert þú í stakk búinn að svara þeim ef þeir



spyrja hvort það sé MSG í einhverju á matseðli þínum? Kynntu þér málið og vertu meðvitaður um hvað er í matnum sem þú berð fram, þér og þínum gestum til ánægju. Þjóddu upp á heilsusamlegri mat án þess að rýra bragðið.

MSG er fortíðarkrydd, það á ekki að þurfa að nota það í nútíma eldamensku.

Sverrir Halldórsson

Heimild:

Grein Mörtu Maríu Jónasdóttur 20. jan. 2005.
Heimasíða Umhverfisstofnunar, matvælasvið.

MATVÍS- keppnin 2006

Fyrirhugað er að setja á laggirnar keppni þar sem allir aðilar að Matvís ættu einn fulltrúa í hverju liði og að liðin væru minnst fimm. Hugsunin á bak við þetta er einnig sú að þetta yrði 40+ í aldri, svona einskonar old boys, og fengju hóparnir vissst hráefni og hefðu hálf tíma til að ákveða hvað þau ætli að laga úr hráefninu og tvo tíma til að forvinna, elda og framreiða. Þar myndi reyna á samvinnu kjötiðnaðarmanns, matreiðslumanns, bakara, matartækis og framreiðslumanns í að vinna sem ein heild og hjálpast að í vinnu. Myndu liðin elda fyrir 8-10 manns, hluti dómara og hluti gestir. Allt eru þetta bara hugmyndir en ef einhver vill leggja orð í belg eða koma með tillögu þá mun undirritaður þiggja það með þökkum.

Sýnum nú samtakamátt okkar í verki.

SH







Keppendur í
keppninni um
matreiðslumann
ársins 2005

MATUR-INN 2005

Dagana 12. og 13. mars síðastliðinn var haldin matvælasýningin MATUR-inn í Verkmenntaskólanum á Akureyri. Er þetta í annað sinn sem að slík sýning er haldin, en sú fyrsta var haldin árið 2003, þá einnig í Verkmenntaskólanum. Í tengslum við sýninguna fóru fram keppnirnar, matreiðslumaður ársins 2005, matreiðslu- og framreiðslunemar ársins 2005 og kjötiðnaðarnemi ársins 2005.

Sýningin var sett kl. 11 að morgni laugardags af bæjarstjóra Akureyrar, Kristjáni Þór Júlíússyni. Eftir formlega opnun var síðan hafist handa við alvöruna, sýninguna og að sjálfsögðu keppnirnar. Reyndar höfðu matreiðslumenn hafið keppni þegar á föstudeginum, en það reyndist nauðsynlegt sökum fjölda þátttakenda. Sautján keppendur skráðu sig til leiks og það er því meira en að segja það að halda utan um svo fjölmenna keppni. En með því að hefja leik árla á föstudegi var hægt að koma öllu fyrir og tryggja að hver og einn fengi þann tíma sem hann þurfti.

Sýningin sjálf var sem sagt hafin og þar var margt að sjá og smakka. Kynnir sýningarinnar, Margrét Blöndal, hélt vel utan um alla þræði og setti skemmtilegan svip á. Kynntur var matur af öllum gerðum og einnig var gott úrval af léttvínnum og bjór á

boðstólum. Þá voru í gangi alls kyns aðrar keppnir, svona af léttara taginu, eins og keppni í samlokugerð og matreiðslukeppni þekktra einstaklinga.

Athygli vakti hvernig vínsmökkunin var leyst en eins og á öðrum matvælasýningum þá kemur þar fólk á öllum aldri, fullorðnir sem börn og unglingar. Eðli málsins samkvæmt eru það aðeins þeir fullorðnu sem mega dreypa á vínveigunum og það skemmtilega vandamál var leyst á afar snjallan hátt. Þegar gestir gengu inn á sýningar-
svæðið var þeim boðið að leigja, eins konar vasa með vínglasi í. (Sjá mynd). Vasinn var síðan einfaldlega hengdur um háls viðkomandi gests og glasið síðan notað efir föngum.

Keppni kjötiðnaðarnema lauk á sunnudag. Afrakstur keppninnar var sýndur á sviði Verkmenntaskólans og var margt um manninn að sjá afurðirnar fram nemunum.

Að mati undirritaðs tókst öllum keppendum mjög vel upp og greinilegt að þeir hafa lagt mikla vinnu og alúð í keppnina. Sigurvegari í keppninni um kjötiðnaðarnema ársins 2005 var Ólafur Bjarni Loftsson frá Sláturfélagi Suðurlands. Þá voru einnig veitt verðlaun fyrir áhugaverðustu nýjungina og þau verðlaun hlaut Pétur Karlsson frá Norðlenska.

Úrslitin úr keppnum í framreiðslu og matreiðslu fengust einnig á sunnudag. Í framreiðslu voru átta keppendur og tveir sigurvegarar valdir, Sigurvegararnir tveir vinna sér keppnisrétt í Norrænu nema-keppnina. Sigurvegarar í framreiðslu voru þau Tinna Brekkan og Valdimar Einar Valdimarsson, bæði frá Nordica.

Í keppni matreiðslunema er sami háttur hafður á og hjá framreiðslunemum og þar voru níu þátttakendur. Úrslit hjá þeim



1.

1. Sigurvegarar í framreiðslu voru þau Tinna Brekkan og Valdimar Einar Valdimarsson.



2.

2. Sigurvegari í keppninni um kjötiðnaðarnema ársins 2005 var Ólafur Bjarni Loftsson.



3.

3. Þórarinn Eggertsson, Bjarni Gunnar Kristinsson og Sigurður Helgason.



4.

4. Sigurvegarar í keppni matreiðslunema Rúnar Þór Rúnarsson og Sævar Karl Kristjánsson.

Kæru fagmenn!

Við hjá Sælkeradreifingu ehf. kynnum með stolti nýjan samstarfsaðila okkar RAVIFRUIT.

Ravifruit starfar í yfir 55 löndum, og getum við boðið það allra besta í ávöxtum sem móðir náttúra hefur upp á að bjóða. Gæðakröfur Ravifruit eru miklar og hefjast strax við tynslu ávaxtanna. Ravifruit tryggir stöðug gæði þar sem náttúran og fagmaðurinn fá að njóta sín.



Í forystu í framleiðslu á frosnu ávaxtapuree og ávöxtum fyrir veitingahús, konditori, bakarí, ísgerðir og bari.



Framleiðsluvörur Ravifruit hafa unnið til fjölda verðlauna í matreiðslu- og konditorikeppnum.

NYTT FRA RAVIFRUIT

Barþjónar athugið!

Ravifruit Fruit puree.
frábær í cocktailinn



Sælkeradreifing ehf.
Gourmet Distribution
Kletthálsi 1a, 110 Reykjavík • sími 557 6500 • www.sd.is



voru þannig að þeir Rúnar Þór Rúnarsson, Grand Hótel og Sævar Karl Kristjánsson, Sjávarkjallaranum, sigruðu.

Og þá var komið að stóru stundinni. Valið á matreiðslumanni ársins árið 2005.

Eins og fyrr segir voru það sautján matreiðslumenn sem kepptu um titilinn í harðri og jafnri keppni. Fyrst voru veitt verðlaun fyrir besta forréttinn og þau verðlaun hlaut Kjartan Kjartansson, Hótel Holti. Næst voru veitt verðlaun fyrir besta aðalréttinn og komu þau verðlaun í hlut Gunnars Karls Gíslasonar, Restaurant Vox á Nordica.

Þá var komið að þriðja sætinu í keppninni um matreiðslumann ársins 2005. Valgerður Sverrisdóttir, iðnaðar- og viðskiptaráðherra, sem skömmu áður hafði haldið ræður, afhenti verðlaunagripni. Í þriðja sæti var Sigurður Helgason, Skólabrú. Í öðru sæti lenti Bjarni Gunnar Kristinsson, Grillinu Hótel Sögu. Og sigurvegarinn,

handhafi titilsins, matreiðslumaður ársins 2005, einnig frá Grillinu Hótel Sögu, var Þórarinn Eggertsson.

Að keppnunum loknum gefst tími til að láta hugann reika um keppnirnar og sýninguna. Það er ljóst að gríðarleg vinna hefur verið lögð í að allt færi sem best fram á sýningunni og í keppnunum. Ég held að ekki sé á neinn hallað þótt ég bendi sérstaklega á hið mikla starf sem að hjónin Friðrik Valur Karlsson og Arnrún Magnúsdóttir lögðu til sýningarinnar. Þau unnu frábært starf við að koma sýningunni á koppinn og er mér til efs að hún hefði verið haldin án þeirra tilstuðlan. En fleiri lögðu svo sannarlega hönd á plóginn og þá sérlega í keppnishlutanum og má nefna Hjört Þór

Þórarinn
Eggertsson
matreiðslumaður
ársins 2005

Frímansson, Sverri Halldórsson, Bjarka Hilmarsson en marga fleiri mætti upp telja. Einnig er vert að þakka Akureyrarbæ og fyrirtækjum í bænum fyrir góða samvinnuna um sýninguna og keppnirnar.

Það er sannarlega óskandi að framhald verði á þeirri góðu samvinnu sem tekist hefur millum Klúbbs matreiðslumeistara, Verkmenntaskólans á Akureyri og Akureyrarbæjar. Undirritaður fær ekki annað séð en að áframhaldandi samstarf myndi gagnast öllum aðilum málsins og að sýningin geti aðeins eflst og stækkað á komandi árum, aðstandendum til framdráttar.



Við bjóðum uppá flestar gerðir af kartöflum.

Forsoðnar, franskar í flestum stærðum og gerðum, gratín, báta með kryddi og margar fleiri tegundir, endilega hafðu samband.



**Nánari upplýsingar
í síma: 530 4020**

**INNES EHF.
Fossaleyni 21
112 Reykjavík**



Þreföld trygging

Gæði / Glæsileiki / Þjónusta



Þegar Arc international keypti Mikasa, fyrir nokkrum árum, hófst þróunarferli sem nú birtist í einstökum borðbúnaði fyrir hótél og veitingahús. Markmið Arc int. var að geta boðið viðskiptavinum sínum það besta og glæsilegasta sem völ væri á í hótélpostulíni, hnífapörum og kristalsglösum. Þessu markmiði er nú náð og hefur Amaro tekið að sér dreifingu á þessum hágæðavörum á Íslandi.



Ultima kristallinn er sterkasti og tærasti kristall sem til er. Arc intl. hefur fundið aðferð til að herða kristal og náð ótrúlegum stirk í næfurpunni glitrandi glösin, sem eru svo hörð að þau þola 2000 þvotta í iðnaðarþvottavélum án þess að tapa nokkru af hinum einstaka tærleika og leiftrandi glitri sem einkennir fegursta kristal.



Mikasa hnífapörin eru framleidd úr 18/10 krómnikkel stáli, en stálið í þeim er jafnframt harðara en í nokkrum öðrum hnífapörum, harkan er 600 Vickers, (Evrópustaðallinn fyrir hágæða hótelnífapör er 500 Vickers) Þessi hnífapör fást í 8 ólíkum línum, 4 hefðbundnum og 4 mjög nútímalegum. Glæsileg hönnun gerir þessi hnífapör einstök og eftirsóknarverð.

Mikasa Bone China er eðalsteinninn í kórónunni, framleitt með sömu nýju aðferðinni og Maxima, en hefur einnig alla hina einstöku eiginleika beinpostulíns. Það er léttasta og jafnframt sterkasta postulín sem til er. Næfurþunnir diskarnir þola allt það álag sem hótelpostulín þarf að þola og glerungurinn er tær og glansandi og sérlega auðveldur að þrifa. 5 ára ábyrgð gegn kantkvörnun.



Mikasa Maxima postulínið er framleitt með nýrri aðferð sem gerir það sterkara en allt annað hótelpostulín sem áður hefur þekkt. 5 ára ábyrgð gegn kantkvörnun.

Amaro kynnir þessa vörur með stolti og hvetur veitingamenn til að kynna sér verð, gæði og glæsileika þessarar einstöku hágæðavöru.

Hringdu og við komum til þín, þegar þér hentar, og sýnum þér galdur.

Sími: 462-2831 / Gsm: 892-0308

e-mail: amaro@amaro.is

ATH. Mikasa hótél og restaurant vörurnar eru einungis seldar hótélum og veitingastöðum og fást hvergi í smásölu.



Opnunarhátíð Food and Fun

haldin í Hótel- og matvælskólanum föstudaginn 18. febrúar 2005

Þáttur skólans:

Pegar undirritaður hafði gengið um salarkynni skólans og séð hvað skólinn var að gera fagleg séð, þá ákvað ég að setja mig í samband við Ragnar Wessman og fá söguna um þetta verkefni.

Þetta var sett upp sem hópvinna sem tók þrjár vikur. Byrjað var með málstofu þar sem R. W. varpaði fram verkefninu og eftirfarandi spurningum.

Eru sjáaleg séreinkenni í íslenskri matreiðslu og hráefnaði?

Hvaða áhrif hefur hin mikla flóra af innfluttu hráefni á íslenska matreiðsluhefð?

Síðan var lagt út af orðum Reinhold Metz frá komu hans árið 1996:

„Íslensk veitingahefð og matreiðsla nær ekki þeim árangri sem óskað er eftir fyrir en þeir fagmenn sem að henni starfa nálgast uppruna hennar og sérstöðu kinnroðalaust.“



Við vinnuna var stuðst við eftirfarandi bækur: Kvænnafræðarinn eftir Elínu Briem frá 1889. Einfalt matreiðsluvasakver fyrir heldri manna húsfreyjur eftir Mörtnu Maríu Stephensen. Íslensk matar-

hefð eftir Hallgerði Gísladóttir og Larousse Gastronomique, Montagné P., (1969).

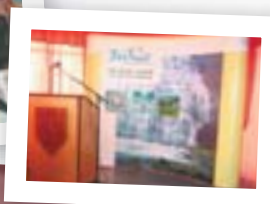
Afrakstur þessarar vinnu var stórglæsilegt hlaðborð með íslenskum þjóðlegum réttum misstaðfærðum að nútímanum og fylgir hér með listi yfir þá rétti sem á borðinu voru:

Bleikja með hnúðabrauðskel, rauðrófugrafinn lax, saltsíld á rúgbrauði, sandhverfustappa með jómfrúarsósu, saltfisktartar og maríuhænuhrogn, eldsteiktur úthafsraekjur, kræklingur soðinn í kryddaðri mysu, þorrasulta, randalína úr reyktum lunda og kjúklingalifur, lambahryggvöðvi með bakaðari valhnetuskel, jurtagrafið lamb í kramahúsi, villigæsarlifrarfrauð með hertogasósu, taðreykt hangikjöt með sýrðum rófum og piparrót, dverggrænmeti að hætti skólans, íslenskir ostar, eldur og ís, skyrbúðingur með rabarbarahlaupi.

Á þessari upptalningu geta menn séð að skólinn er þarna að gera mjög góða hluti og á heiður skilinn fyrir þetta framtak.

Að lokum gerðu allir gestir góðan róm að matnum og þjónustunni og var þetta hlaðborð land og þjóð til sóma.

SH



Höfðingleg gjöf



Hótel- og matvælasbólunum í MK barst á dögunum höfðingleg gjöf frá Bakó-Ísberg, Rational-öfn til kennslu í verklegri matreiðslu. Öfninn er sá fullkonnasti sinnar tegundar á markaðnum. Í ávarpi skólameistara MK, Helga Kristjánssonar, kom fram að stuðningur sem þessi væri skólunum ómetanlegur og gæfi nemendum frábært tækifæri til að kynnst nýjustu tækjum sem í boði eru. Kennarar í matvælagreinum lýstu ánægju sinni með öfninn og þökkðu Bakó-Ísberg hlýhug og velvilja í garð skólans.

Af þessu tilefni var gestum boðið til glæsilegs kvöldverðar sem nemendur matreiðslu og framreiðslu á þriðju önn í náminu sáu um.

Mynd: Helgi Kristjánsson, skólameistari Menntaskólans í Kópavogi, klippir á borða og tekur formlega við öfninum góða frá Arnari Gíslasyni, framkvæmdastjóra Bakó-Ísberg.








Heildarlausnir

**í kössum
tertuspjöldum
og pokum**

nýtt og ferskt útlit

**Hafið samband við sölumenn okkar í síma: 567 4422
eða við Bergsvein í síma: 824 4321**

EDAL ehf. - Klettháls 3 - 110 Reykjavík - Fax: 567 4533 - www.katla.is



	SKAP-STILLT-AR	ROMSA AÐ HÉLA	SAMT. DRÖDD	SMÁN-INGAR SPIL	VIDUR	ÞOK KÍND	KVÆÐI BÍÐAR-INN SAMST.	KONA HEIR-VOLD
HELG-ÞLÓM		1						
AUGNA-TIHN								
VENÐA SNEÐIR								
SILKI-TEGUND					HEIÐUR AFL ORNA			
☺	↓	ÓVISSA AND-VARI	STILLIR LAPP-ANDAR-TAK	EINS	INNAN ANGLD VAFSTR			
GLITR-ARÍ AM	3				ETA LAPP HÖGG			
SLYSS HÁR STÖNG							ERTIR HEIM-ILIS-FANG	6
HREYF-ING	↕			ÓTTAST VARR ELDST. KONA		4 FOR-ÞARIR TALD		
FORN. ÞEJDR-NARN AUEA								
FELDUR HIRÖK VÍÐ					FLAND TÖNN	SUBIF EINS UM IV		
TALA MIKÍÐ	↕				LANDI GUD SK-ST.			7
VEÐIÐ						ATT MASA	ATH-SEND URROMU	
RVÍK		STALDRA VÍÐ KARL		8	ÞARAN NAGAR			ISKAR-AR
ÞLÖSKR-AR ÞÓFA						URÐUR FUGL	SÓN KEYRI HVARE	
HVÖSS				UMRÖT DVÖL FÖNN				
ÚTT.			TÖNN APTUR		ATT RADD-TEGUND	VOTAR		
☺	↙				5	→	→	?
TÖNN GUDAR ILÁT		2				GYLTH	SRND.	
KARL SKÖÐUN DRÖKK-UR								

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 20. ágúst nk.

Kennitala: _____

Hvert liggur leið ...



Kynntu þér leiðir Lífiðnar í séreignarsparnaði

Lífiðn er stærsti aldurstengdi lífeyrissjóðurinn á Íslandi og hann býður fjórar meginleiðir í séreignarsparnaði. Nauðsynlegt er að velja þá sparnaðarleið sem hentar lífsýn og lífsstíl hvers og eins en hægt er að velja fleiri en eina leið og byggja þannig upp eigið verðbréfasafn.

- o Mótframlag frá launagreiðanda 2% að hámarki
- o Enginn tekjuskattur greiðist fyrr en við útborgun
- o Inneign í séreignarsparnaði erfist að fullu
- o Enginn fjármagnstekjuskattur greiddur af inneign
- o Enginn eignar- eða erfðafjárskattur
- o Hvorki barna- né vaxtabætur skerðast

Upplýsingar um séreignarsparnað Lífiðnar má finna á vef sjóðsins www.lifidn.is

Leið 1

Verðtryggður innlánsreikningur með vöxtum

Leið 2

Verðtryggð skuldabréf

Leið 3

Hlutabréf og verðtryggð skuldabréf

Leið 4

Hlutabréf og samsettir fjárfestingarkostir



Stórhöfði 31 • 110 Reykjavík
Sími: 580 5200 • Fax 580 5230
www.lifidn.is

Gæði matreiðslu í skólum



Það hefur verið fróðlegt að fylgjast með fréttum af því hvernig Bretar, með Jamie Oliver í forsvari ætla sér að bæta mat sem boðið er uppá í breskum skólum.

Ákveðið hefur verið að veita sem svarar 33 milljörðum lkr til verks-

ins og verður fyrst og fremst horft til aukinna gæða matreiðslunnar með tilliti til næringarþáttarins, bragðgæða og útlits matarins.

Á sama tíma eru borgaryfirvöld í Reykjavík að kynna væntanlegan gjaldfrjálsan leikskóla. Það bendir til þess að nú telji borgaryfirvöld að reksturinn sé kominn í það góðan farveg að nú sé svigrúm til lækkunar gjalda. Það má vel vera að svo sé en hitt veit ég að það er brýn nauðsyn til að veita umtalsverðu fé til reksturs mötuneyta í grunnskólum og leikskólum Reykjavíkur.

Það hefur vakið furðu mína að Reykjavíkurborg skuli ekki sjá metnað sinn í að gera kröfu um að þeir sem vinna við að

matreiða fyrir börnin okkar hafi til þess menntun. Þegar spurst er fyrir um þetta er jafnan svarað að það sé svo erfitt að fá menntað fólk í þessi störf. Ástæðan er að mínu mati augljós, launin. Ef matreiðslumaður óskar eftir starfi í grunnskóla eða leikskóla hjá Reykjavíkurborg þá er hann skikkaður til að segja sig úr MATVÍS og skikkaður til að ganga í Starfsmannafélag Reykjavíkur eða Eflingu og vinna skv þeirra launatöxtum. Þar er boðið uppá laun sem eru nokkuð lægri en lægstu taxtar MATVÍS. M.ö.o. matreiðslumenn og matreiðslumeistarar eru velkomnir til starfa hjá leikskólum eða grunnskólum Reykjavíkurborgar ef þeir sætta sig við að vinna skv. lægri launatöxtum en kollegar þeirra gera annars staðar.

Ekki hvarlar það að mér að gera lítið úr öllu þessu duglega fólki sem sér um matreiðslu á fyrgreindum stofnunum án þess að hafa til þess menntun. Það er margt hvert hörkuduglegt og skilar góðu verki. Það hefur hins vegar orðið svo mikil breyting á síðustu árum á umfangi þess-

ara stofnana þannig að í dag eru matarskammtar mjög víða taldir í hundruðum í hverju hádeggi. Þetta er ekki lengur þannig að það séu nokkrir pottar á eldavélinni. Tækin eru orðin miklu mun fullkomnari og stærri, innkaupin mjög umfangsmikil, aukin tíðni á fæðuofnæmi, auknari kröfur um hollustu. Aukin þörf fyrir að kunna skil á uppfyllingarefnum, bindiefnum, rotvarnarefnum o.s.frv.

Það er mjög verðugt verkefni að matreiða fyrir börn. Þau hafa mjög ákveðnar skoðanir á því sem boðið er uppá og láta þær umbúðalaust í ljós, mörg þeirra hafa alist við einhæft fæði og það er sjáanlegur munur á hegðun barna eftir því hvað þau borða. Mistök eða handvömm við matreiðslu getur haft mjög alvarlegar afleiðingar í för með sér.

Það var metnaðarfullt skref þegar ákveðið var að bjóða uppá heitan hádegisverð í öllum skólum og ég skora á borgaryfirvöld að ljúka því verki með sóma.

J. Trausti Magnússon

Gull og silfur í Norrænu nemakeppninni

Norræna nemakeppnin fór fram í Drammen Noregi helgina 15. - 17 apríl. Íslensku keppendurnir náðu glæsilegum árangri. Matreiðslunemarnir hrepptu

1. sætið og framreiðslunemar urðu í 2. sæti.

Matreiðslunemarnir eru þeir Ólafur Haukur Magnússon sem nemi á Hótel Holti og Stefán Arthur Cosser, nemi á Nordica-hótel. Í framreiðslu kepptu tveir nemendur frá Nordica, þau Guðrún H. Eyjólfsdóttir og Gunnar Rafn Heiðarsson.

Þjálfari matreiðslunemanna er Björn Bragi Bragason og þjálfari framreiðslunema er Þorkell Freyr Sigurðsson.





Afhending sveinsbréfa

Fimmtudaginn 16. mars sl. bauð MATVÍS ásamt Fræðsluráði hótél- og matvælagreina þeim nýsveinum sem lokið höfðu námi í faggreinum aðildarfélag MATVÍS árið 2004 til veislu í höfuðstöðvar MATVÍS á Stórhöfða. Veislan hófst á því að nýsveinarnir og gestir þeirra voru boðnir velkomnir af formanni MATVÍS, Níels S. Olgeirssyni. Síðan fluttu Ólafur Jónsson, framkvæmdastjóri Fræðsluráðs hótél- og matvælagreina og Baldur Sæmundsson, áfangastjóri í Hótél- og matvælskólanum ávörp. Þá afhentu formenn aðildarfélaganna nýsveinum sveinsbréfin og blóm. Einnig veittu formennirnir þeim nýsveinum sem best höfðu staðið sig í loka- og sveinsprófum viðurkenningar.

MATVÍS og Fræðsluráð hótél- og matvælagreina hafa á undangengnum árum verið með slíkar afhendingar til skiptis á sýningunni Matur og þess á milli á einhverjum veitingastað, einu sinni á ári. Héðan í frá er ætlunin að hafa þessar afhendingar tvisvar á ári, eftir hvert próf, og hafa það eins og í þetta skiptið á Stórhöfðanum.

Nýtt sumarhús

MATVÍS hefur látið reisa nýtt orlofs-hús í Grímsnesi. Nýja húsið stendur við hlið orlofshúss sem MATVÍS hefur verið með í Grímsnesi um nokkuð skeið. Hér er um afar vandað hús að ræða, af Clasic gerð, byggt af Bústaðasmiðjunni á Syðri Brú. Húsið sem er 78m² að stærð og byggt á 48x225 mm gólfbitum er einangrað með rakapéttum gólfplötum ofan á 25 mm lagnagrind. Gluggar og útihurðir eru úr mahony með tvöföldu k gleri. 60m² sólpallur er við húsið og heitur pottur fyrir átta manns.

Húsið verður auðkennt frá því húsi sem fyrr er sem Grímsnes 2 og fyrsta leiguvika á húsinu er frá 28. maí næstkomandi.



KB ATVINNULÍF

Sérsmíðin þjónusta fyrir lítil og meðalstór fyrirtæki

KB banki býður rekstraraðilum smærri og meðalstórra fyrirtækja persónulega, faglega og skjóta þjónustu í fjármálum, hvort heldur er á sviði rekstrar eða einkafjármála.

Pantaðu ráðgjöf á kbbanki.is eða komdu við í næsta útibúi KB banka.

 **KB BANKI**
- kraftur til þín!
www.kbbanki.is



Fagstjórnir aðildarféлага MATVÍS 2004-2005

Bakarasveinafélag Íslands

Formaður Arnar Erlingsson
Þorvaldur Jónsson
Geir Bjarnþórsson

Félag matartækna

Formaður Þuríður Magnúsdóttir
Varaform. Þuríður H. Guðbrandsdóttir
Gjaldkeri Hjördís Guðmundsdóttir

Félag framreiðslumanna

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

Félag íslenskra kjötiðnaðarmanna

Formaður Jón Karl Jónsson
Varaform. Jóhannes Geir Númason
Ritari Erlendur Kristjánsson

Félag matreiðslumanna

Formaður Sigurður Magnússon
Sindri Guðmundsson
Sverrir Þ. Halldórsson



Miðstjórn MATVÍS

Formaður Niels S. Olgeirsson
Varaform. Þorsteinn Gunnarsson
Ritari Sigurður Magnússon
Geir Bjarnþórsson
Jón Karl Jónsson
Karl V. Stefánsson
Þuríður Magnúsdóttir
Lúðvík Leó Lúðvíksson



www.joifel.is



*Ókjar vörur selja
fínar vörur.*

Reykjábúíð ehf.
Reykjum, Mosfellsbæ
Sími: 566 6800



Bakarhúsið • 222 Mosfellsbæ • Sími 566 6800 • Fax 566 6800



**Brauðgerð
Ólafsvíkur ehf.**



**Kirkjubraut 54,
Akranesi**



Allt í eldhúsi fagmannsins



Kjarnavörur hf



SÆLK & RABÚÐIN
K J Ö T F I S K U R
S Í M I : 4 6 1 3 2 2 2

**Hverabakari
Konditori**

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

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

Hverabakari, Breiðmörk 10, sími 483 4879



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



**HITAVEITA
SUÐURNESJA HF.**

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

 **Saeco**
Idea De Luxe



Gæðakaffibaunir

frá einum stærsta
framleiðanda
á ÍTALÍU, Cafe Do Brasil



Tvær góðar frá Ítalíu



 **Saeco**
Aroma SE200

Þú lagar alla uppáhaldskaffidrykkina eins og espresso, cafelatte og cappuccino nákvæmlega eins og þú vilt hafa þá!



Einar Farestveit & Co.hf.

Borgartúni 28 • Símar: 520 7901 & 520 7900 • ef@ef.is • www.ef.is



Skaðsemi óbeinna reykinga

MATVÍS og Efling-stéttarfélag efndu til fræðslufundar um óbeinar reykingar á veitinga- og skemmtistöðum, þriðjudaginn 15. mars síðastliðinn.

Frummælendur á fundinum voru þau Kristinn Tómasson læknir, Siv Friðleifsdóttir alþingismaður og Erna Hauksdóttir framkvæmdastjóri samtaka ferðapjónustunnar.

Sigurður Bessason formaður Eflingarstéttafélags setti fundinn og benti m.a. á að Siv Friðleifsdóttir hefði tekið frumvarp til laga um tóbaksvarnir upp þar sem að ekki hefði tekist samstaða innan ríkisstjórnar um það.

Kristinn nefndi m.a. að færðar hefðu verið sönnur á skaðsemi óbeinna reykinga í kring um 1970. Hann benti á ótímabær dauðsföll þekktra tónlistarmanna, sem að aldrei hefðu reykt en létust vegna sjúkdóma sem tengjast reykingum. Þá kom Kristinn inn á þann mun sem gerður væri á reykingum og öðrum hættulegum efnum. Í því sambandi nefndi hann t.d. asbest, en það efni nálgast menn ekki nema í hlífðarbúningum enda væri sannað að efnið væri krabbameinsvaldandi, rétt eins og reykingar. Á sama hátt umgengjust menn ýmsar gastegundir, sem hefðu sömu hættur í för með sér og reykingar, í hlífðarfötum.

Siv Friðleifsdóttir sagði einu breytin-garnar sem væru í frumvarpi hennar og samflutningsmanna hennar, (Ásta Jóhann- esdóttir, Jónína Bjartmarz og Þuríður Backman), vera þær að fella út undanþágur á tóbaksbanni á veitinga- og skemmtistöð- um. Markmiðið væri það eitt að vernda það starfsfólk er starfaði á þeim stöðum. Siv benti á að hvergi þar sem að tóbaks- bann hefði verið sett á, eins og t.d. í New York eða á Írlandi, hefði bannið haft nei- kvæð fjárhagsleg áhrif.



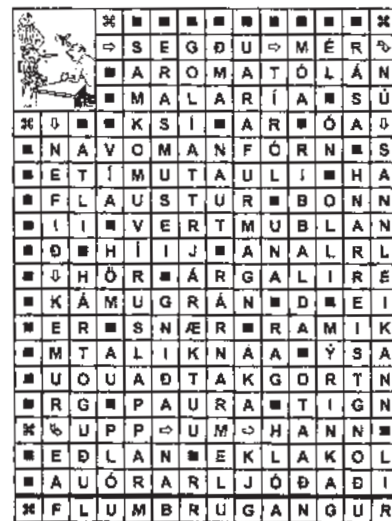
Fundarstjóri ásamt hluta frummælenda.

Erna Hauksdóttir sagði að „reykingafrum- varpið“ væri á dagskrá á aðalfundi Samtaka ferðapjónustunnar 7. apríl næstkomandi. Erna taldi að þegar hefðu mörg skref verið tekin í því markmiði að minnka reykingar á veitinga- og skemmtistöðum. Erna taldi að hugsanlega ættu yfirvöld fyrst að huga að því að fylgja eftir þeim reglum sem þegar væru við lýði. Þá benti Erna á þann mismun sem væri á hóteltöngingum hér á landi á móts við sum þau lönd sem þegar hefðu bannað reykingar á slíkum stöðum. Útlendingar væru 80% af þeim sem gistu hótél á Íslandi og þar væru verulegur hluti frá löndum eins og Danmörku og Spáni sem leyfðu reykingar. Erna ræddi líka um eftirlitið með hugsanlegu banni og hvemig því yrði komið við og að tryggja þyrfti að það kæmi jafnt niður á alla. Erna lagði og áherslu á að ekki yrði gripið til skyndilausna vegna hugsanlegs banns, heldur þyrfti að hugsa málið til hlítar og komast þannig hjá kostnaðarsömum millileikjum.

Þá benti Erna á að hún teldi að aðlögun að banni yrði að vera tvö ár frekar en eitt.

Niels S. Olgeirsson formaður MAT- VÍS tók svo saman niðurstöður fundarinnar, sem samþykkti m. a. að fagna framkomnu frumvarpi til laga um breytingar á lögum um tóbaksvarnir.

PG



Lausn krossgátu úr síðasta tölublaði.

Sigurvegari í síðasta blaði var:

**Jón Jónsson
Laugavegi 50b
105 Reykjavík**

Rétt lausnarorð: FLUMBRUGANGUR

Matur 2006



Ákveðið hefur verið að aðildarfélag MATVÍS taki þátt í matvælasýningunni Matur 2006. En eins og glöggir lesendur vita hafa félögin verið aðilar að sýningunni Matur frá upphafi. Eins og á síðustu sýningum munu félögin koma saman að henni undir forustu MATVÍS, en þó mun eins og venjulega hvert félag sjá um sína keppni og þau atriði sem þau ætla að brydda upp á. Eins og staðan er í dag er ætlunin að keppt verði í öllum þeim faggreinum sem að MATVÍS koma, auk þess sem að keppnin um Norðurlandameistara í matreiðslu verður væntalega á dagskrá. Þá mun Hótel- og matvælasíðan koma að, með sýningum og jafnvel keppnum. Gert er ráð fyrir því að sýningin verði haldin í byrjun mars 2006.

PG

SIGMASM
BAKERY-PASTRY-PIZZA EQUIPMENT



Vifilberg hf.



SIRMAN



swiss made
schaeerer
COFFEE MACHINES SINCE 1924

Espresso
Kaffi
Cappucino
Flóuð freyðimjólk



winterhalter



AF GEFNU TILFNI ...



... because details make the difference

Certificate

This is to confirm that our partner

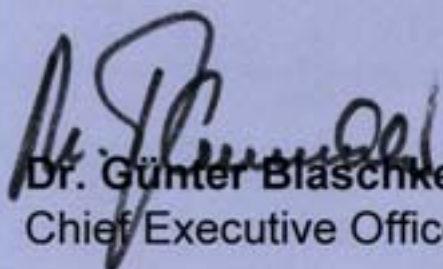
BAKO ISBERG

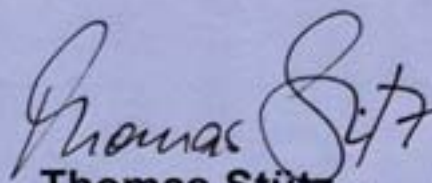
is the only certified RATIONAL distributor in Iceland. BAKO ISBERG went through all the RATIONAL product-, sales- and technical trainings.

BAKO ISBERG as the only certified RATIONAL distributor in Iceland is offering instructions and trainings for all RATIONAL units, service and all the necessary spare parts.

We are proud to have BAKO ISBERG as our partner and wish them a successful business.

Yours sincerely


Dr. Günter Blaschke
Chief Executive Officer


Thomas Stütz
Executive Vice President
Subsidiaries North