



# FRÉTTABRÉF

Matvæla- og veitingasamband Íslands • 3.tbl. 10.árg. 2005

**Dómaranámskeið**

**NFK**



**Kynning á**  
**Íslenskum**  
*Fliski í Malasíu*

**MATVÍS golf**  
**2005**

**GEVALIA**



**MAXWELL  
HOUSE**



**Marabou**

**Verið hjartanlega velkomin á  
Stóreldhús 2005  
Við tökum vel á móti þér**

**FILIPPO  
BERIO**



**Hunt's Wesson**



**JUBILEE**



**Durkee**



**Milka**



**SWISS MISS**  
Heitustu  
Súkkulaðirýkkimír

**TOBLERONE**

**Grindmaster  
Corporation**



**granini**

**Federici**

**OiliO**

**Tilda**

**PASCUAL**

**GULDEN'S**

**GaJol**



**LA CHOY**



**HEALTHY  
CHOICE**



**Við höfum vandað valið, hvað með þig?**

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

**Pöntunarsími:  
530-4020**

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

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

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

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

**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:**

Hænar  
sími 55 88 100,  
utgafa@utgafa.is

**Prentvinnsla:**

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

**www.matvis.is**

## Verkalýðshreyfingin

### - staðan fyrir og nú

Hver er staða verkalýðshreyfingarinnar núna og hver var hún í byrjun 20. aldarinnar?

Elsta félagið í MATVÍS er Bakararveinafélag Íslands sem var stofnað 1908. Í sögu félagsins segir: "Árið 1908 var svo komið að bakararveinar í Reykjavík þóttust eigi lengur geta búið við þau kjör sem þeir höfðu áður sætt og ákváðu því að láta skrifa til skarar og fara fram á nokkurrar umbætur á högum sínum." Þarna voru íslenskir bakarar að vakna til vitundar um hvað væri hægt að gera betur ef menn stofnuðu félag og stæðu betur saman. Fyrirmyndin var frá Danmörku þar sem danskir bakarar höfðu fengið verulegar lagfæringar á sínum kjörum eftir að þeir stofnuðu bakararveinafélag 1892. Það voru þó ekki allir vissir um að það næðist að halda samstöðu meðal bakararveina á Íslandi.

Félagið var stofnað 5. febrúar. Samkvæmt 2. gr. laga félagsins var tilgangur þess sem hér segir:

„----- að efla og vernda vellíðan og hagsmuni manna á Íslandi, er bakaraiðn stunda, halda uppi rétti þeirra gagnvart vinnuveitendum og öðrum stéttum að svo miklu leyti sem unnt er að tryggja bókum sæmileg lífsstöðu í framtíðinni. Enn fremur styðja að megni að öllu því sem lýtur að fullkomnun og framförum í bakaraiðn.“ Fyrsti kjarasamningurinn var undirritaður í maí 1908.

Margir halda að þau réttindi sem við höfum eins og veikindaréttur, sumarfrí, vinnutími, menntun eða velferðarkerfið sé bara svona og eigi að vera það. Það gerir sér ekki grein fyrir hvað forverar okkar þurftu að hafa mikið fyrir því að ná fram því velferðarkerfi sem við búum við í dag. Það er skilningur margra að við séum farin að hafa það svo þokkalegt að það sé ástæðulaust að vera með hagsmunasamtök.

Verkalýðshreyfingin þarf að vera lifandi og í takt við tímann. Megin tilgangur með stéttarfélögum er í grófum dráttum sá sami og þegar forverar okkar stofnuðu félögin. Það hefur mikið áunnist í gegnum tíðina og það sem okkur finnst sjálf-sagt

í dag þurfti að berjast fyrir áður og ef ekki nyti samstöðu okkar launamanna í stéttarfélögum er hætt við að fjármagnseigendur myndu freistast til að taka meira til sín í trausti styrksins. Við höfum verið að sjá mjög ákveðið að það er að færast í vöxt að freistast er til að hækka mánaðarlegar greiðslur með því að hafa orlof með í launasummuni.

Við verðum að hafa sterk verkalýðsfélög til þess að standa vörð um lágmarks-kjörin.

Á aðalfundum aðildarféлага MATVÍS síðastliðið vor var samþykkt að fara í vinnu við að sameina félögin í MATVÍS í eitt félag. Sú vinna er í fullum gangi og vonandi verða tilbúna tillögur í haust til þess að ræða út frá á félagsfundum.

Á félagsfundunum þurfum við einnig að móta framtíðarsýn okkar með tilliti til samvinnu/sameiningar við landsamband.

Niels S. Olgeirsson



## Efnisyfirlit

Orlof .....	4	Framtíðarsýn og stefnumótun	
Heilsuhornið .....	6	fræðslumiðstöðva .....	18
Kynning á íslenskum		34. Norðurlandþing	
fiski í Malasíu .....	10	matreiðslumeistara .....	26
Dómaranámskeið NKF. ....	12	Ferskt lengur, miklu lengur. ....	28

# Orlof

Síðsumars og á haustin koma alltaf margar fyrirspurnir og ýmis mál um orlof til starfsmanna á skrifstofu MATVÍS. Af því tilefni er rétt að fara í stuttu máli yfir orlofslögin og tilgang þeirra.

Forverar okkar í verkalyðshreyfingunni höfðu mikið fyrir því að fá vikulegan frídag. Þegar samið hafði verið um það, og fest í lög að vinnuvikan væri tímafjöldi í dagvinnu, var farið að vinna að því að launamenn ættu frí á launum í lengri tíma á sumrin, orlof.

Orlofsréttur starfsmanna byggist á lögum nr. 30/1987 um orlof. Orlofsárið er frá 1. maí til 30. apríl ár hvert og skal orlof vera lágmark tveir dagar fyrir hvern unnin mánuð. Lágmarksorlof er því 24 virkir dagar á ári en heimilt er að semja um meira orlof í kjarasamningum. Hjá MATVÍS er orlof frá 10,17% eða 24 dögum upp í 12,55% eða 29 virkir dagar.

Orlof greiðist af öllum launum sama í hverju þau eru greidd. Til þess að verðtryggja þau orlofslaun sem við ávinnum okkur á hverjum mánuði skal umreikna þau í dagvinnutíma sem eru skráðir á

launaseðil. Einnig er hægt að gera sérstakan orlofslaunasamning sem er þá gerður á milli viðkomandi fyrirtækis, stéttarfélags viðkomandi starfsmanns og banka þar sem bankinn tekur að sér að ávaxta orlofsfé á sérstökum orlofsreikningi sem ber hærri vexti en almennt gerist og er greitt út um 15. maí ár hvert.

Einnig er hægt að hafa það þannig að starfsmaður sé á föstum launum á meðan hann er í frí og launagreiðslur þannig að ekki þarf að gera sérstakar ráðstafanir nema vegna greiðslu á yfirvinnu sem er þá annaðhvort ávöxtuð í banka eða verðtryggð sem dagvinnustundir á launaseðli og þetta þá greitt út þegar starfsmaður fer í frí.

Það hafur verið að færast í vöxt að atvinnurekandi freistar þess að láta mánaðarlaunin líta betur út og borga orlofið út með launum sem er ólöglegt og varasamt af honum því hann á að greiða orlof af öllum launum hverju nafni sem þau eru nefnd á launaseðli. Það eru mörg



Niels S. Olgeirsson

dæmi um að atvinnurekendur hafi þurft að borga orlof af því sem þeir kalla orlof á launaseðli hafi þeir greitt það út með launum.

Það eru alltaf að koma upp ný og ný sjónarmið um orlof. Eitt lítið dæmi um túlkun á orlofslögunum sem kom á borð hjá MATVÍS um daginn var að það var reiknað út 10,17% orlof af heildarlaunum og það lagt við launin svo starfsmaður greiddi af þeim skatt við ávinnslu. Í frádráttarlíðnum var hinsvegar bara lítil hlutur dreginn af og lagður á orlofslaunareikning viðkomandi. Þegar leitað var skýringa var fullyrt að það væru bara dagvinnulaunin sem viðkomandi ætti að fá á orlofslaunareikning. Þetta er að sjálfsögðu ekki í anda orlofslaga og þar af leiðandi ólöglegt.

TURBOCHEF



*engum öðrum líkur!*

**"Ég er snöggur"**

Elda allt að 12 x hraðar en "conventional" ofnar.

**"Þarf 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"**

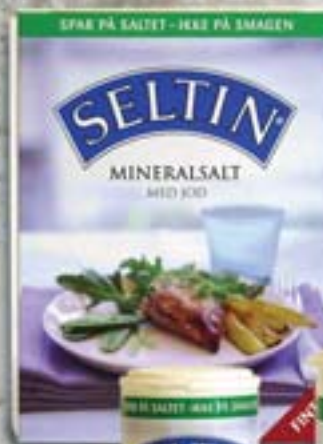
Heitur, góður matur og ánægðir viðskiptavinir eykur söluna.

**pmt** Allar nánari upplýsingar hjá sölumönnum okkar í síma 567-8888  
[www.pmt.is](http://www.pmt.is) & [www.turbochef.com](http://www.turbochef.com)

Plast, miðar og tæki • Krókhálsi 1 • 110 Reykjavík • [www.pmt.is](http://www.pmt.is)

# SELTIN

## Holla saltið



- Seltin er hollara en venjulegt salt
- Seltin inniheldur helmingi minna natriumklóríð
- Seltin bragðast eins og venjulegt salt
- Seltin inniheldur mikilvæg steinefni
- Seltin stuðlar að meiri hollustu og heilbrigði
- Seltin þegar þú vilt spara saltið en halda bragðinu
- Seltin fæst bæði fínt og gróft
- Seltin í alla matargerð í stað venjulegs salts



ENN TVÍUR OG REIJE 30.02.18

# Subbu slagur!



## Norðurlandameistaramót í uppvöskun 24. júní 2006

Að vaska upp er mikilvægur þáttur í rekstri veitingarhúsa. Árið 2000 var í fyrsta sinn haldin á Gastro Nord vörusýningunni í Svíþjóð keppni þar sem valinn var "Uppvaskari ársins". Þetta var heimsins fyrsta uppvöskunakeppni. Núna er stefnt að Norðurlandameistaramóti í Stockhólmi 24. júní 2006. Þar munu uppvaskarar frá Noregi, Finnlandi, Svíþjóð, Danmörku og Íslandi etja kappi og velja þann fremsta.

Til stendur að setja saman Íslenskt liðið fyrir keppnina á næsta ári. Fyrirliði okkar á Íslandi John Lindsay ehf. leitar eftir hæfileika ríku fólki. Lumið þið á góðum uppvaskara á ykkar veitingarhúsi eða mótuneyti? Vinsamlegast skráið þá hann eða hana sem fyrst og hver veit nema hann eða hún fái að vera fyrsti aðilinn til að keppa fyrir Íslands hönd. Við komum til með að velja fimm uppvaskara frá Íslandi til að keppa á mótinu.

Skráningarblöð og frekari upplýsinga er að finna á [www.arettdiskare.com](http://www.arettdiskare.com)

## Þátttökuskilyrði.

Skráning er opin öllum uppvöskurum á veitingarhúsum og stórelldhúsum. Umsækjandi verður að vera skráður af vinnuveitanda. Keppendurnir keppa ýmist fyrir eigin hönd, veitingahússins eða stórelldhússins og að sjálfsögðu fyrir sína þjóð. Dómarar koma frá NKF, Samtökum norrænna matreiðslumanna. Síðasti skráningardagur keppinnar er 1.nóvember 2005 Umsjón með vali keppenda hefur John Lindsay, umboðsaðili DiskTeknik á Íslandi.

## Verðlaunaafhending og viðurkenningar.

Í svona keppni er aðalvinningurinn það að fá að vera með. Þátttakendur fá greiddar ferðir til og frá Stokhólmi auk gistingar í borginni. Verðlaunaafhending mun fara fram á keppnisstað. Að verðlaunaafhendingu lokinni er öllum þátttakendum og stuðningsmönnum þeirra boðið til samkvæmis.



## Heimasíður sem gaman væri að kíkja á

[www.starwoodhotels.com/kualalumpur](http://www.starwoodhotels.com/kualalumpur)

Hér getið þið séð Sheraton Imperial hótelið þar sem sjávarafurðakynningin var haldin í júlí.

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

Hraðlest sem keyrir á milli London, Brussel eða París.

[www.soelleroed-kro.dk](http://www.soelleroed-kro.dk)

Einn af stöðunum sem tilnefndur er sem staður ársins 2005 í Danmörku.

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

Hótel í Lyon sem er hæsta hótélbygging í Evrópu, þar sem gestamóttakan er á 35. hæð.

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

Michel Richard er kóngurinn í Whashington, margverðlaunaður og kom til Íslands síðastliðinn vetur á Food and Fun.

Sverrir Halldórsson

## Heilsuhornið

### Ágætu félagar

Ágætu félagar, í þessum pistli ætla ég að vera á jákvæðum nótum því að í ár hefur sá merkilegi atburður átt sér stað að það er á boðstólum grillkjöt sem er mönnum bjóðandi. Er það ekki svo saltpæklað að allur safi var úr og nánast eins og um Nígeríuskreið væri að ræða. Það þurfti hvorki meira né minna en landslið Klúbbs matreiðslumeistara til að sýna fram á að það er hægt að marinera kjöt án þess að tæma það af vökva og fylla af salti og MSG og hafa nokkrar kjötvinnslur fylgt í kjölfarið og bjóða þær í dag upp á vel frambærilega vöru sem er að auki miklu hollari fyrir líkamann. En betur má ef duga skal. Ágætu kjötvinnsluaðilar, það er búið að finna aðra leið til marineringar en saltþurrkun. Þið eruð með faglært starfs-



fólk, látið okkur neytendur sjá meira af þeirri fagmennsku.

Sverrir Halldórsson



# Sagan um tilurð pylsunnar (hot dog)

Sagan byrjar fyrir um 3500 árum hjá íbúum Babilón, sem höfðu þann sið að fylla dýragarnir með krydduðu kjöti. Nokkrir menningarheimar ættleiddu, breyttu eða sköpuðu eigin útgáfu svo sem Grikkir sem kölluðu hana Orya og Rómverjar Salsu, sem er upphafið að okkar orði yfir pylsu (sausage).

Á miðöldum hófst sú þróun að gera þykku pylsurnar mjóslegnari. Samtök kjötiðnaðarmanna í mismunandi höfuðborgum í Evrópu ásældust sínar eigin staðbundnu uppskriftir til að framleiða sínar eigin pylsur í auðþekktanlegu formi og þykkleika, með eigin vörumerki og nöfnum, sem gáfu upprunasvæði til kynna. Árið 1852 kynntu Samtök kjötiðnaðarmanna í Frankfúrt pylsu sem var krydduð, reykt og pökkuð inn í þunna gegnsæa umgjörð. Fylgjandi hefðinni, gáfu samtökin sköpun sinni nafnið Frankfurter eftir þeirra heimaborg. Þeir gáfu einnig hinni nýju straumlínulöguðu pylsu bogadregið form. Þjóðverjar segja

ástæðuna fyrir þessu þá að hún sé til heiðurs kjötiðnaðarmanni sem átti greifingjahund sem allir borgarþávar elskuðu. Hann á að hafa sannfært samstarfsmenn sína um það að greifingjalöguð pylsa myndi vinna hug og hjörtu íbúa Frankfurt.

Árið 1906 var mjó og straumlínulöguð pylsa enn fáséður hlutur í Bandaríkjunum og gekk undir mismunandi nöfnum, t.d. frankfurters, franks, weiners, red hots og greifingjahundspylsa. Á þessum tíma hafði Harry Stevens þegar gert pylsuna að fjölskyldumat á hornaboltaleikjum í New York-borg, í mekka boltans og á Polo Grounds, heimavelli New York Giants. Sölumenn Stevens bjuggu til slagorðið, "Fáðu þér red-hot dachshund sausages" (pylsur).

Í þessari stöðu, einn sumardag árið 1906, var skrítlugerðamaður Hearst-blaðsins, Ted Dorgan á svæðinu og urðu bjúglaga pylsan og köll sölumanna Stevens honum innblástur til að gera uppkast að teiknimynd af ekta greifingjahundi (dachshund) með

sinnepi, inni í brauðhleif. Sagan segir að Dorgan hafi verið inni á skrifstofu að vinna við að betrubæta teikninguna og átt í vanda með framburð á "dachshund". Að lokum sættist hann á "dog" og í huga hans skýrist myndin og til verður slagorðið "Get your hot dogs!" (Fáið ykkur pylsur!).

Nafnið sló ekki aðeins í gegn, heldur sló það forvera sína gersamlega út. Það varð samþykki alheimsins á nafngift yfir pylsu (hot dog) sem var meðal annars þess valdandi að hún sló rækilega í gegn í Bandaríkjunum. Og Bandaríkjamenn urðu fljótt aðal framleiðendur á pylsuni eins og við þekkjum hana. Árið 2001 voru framleiddir 16,5 milljarðar af pylsum eða 75 pylsur á hvert mannsbarn í USA.

SH

Heimildir: "Extraordinary Origins of Everyday Things" eftir Charles Panati  
2001 Creative Advantage, Inc.

# Loksins komin til Evrópu!

## KitchenAid®

matvinnsluvélin  
sem beðið hefur verið eftir

- ▶ Öflug og afkastamikil
- ▶ Sjálfvirk álagsstýring
- ▶ 650 W mótór
- ▶ Fjöldi fylgihluta fylgir með
- ▶ Stöðug og sterkbyggð úr málm
- ▶ 13.2 kg

**3 skálar**

950 ml

2.4 lítra

2.8 lítra



Fyrirferðarlítið box  
með aukahlutum



### FYLGIHLOTIR



Vinnsluskál  
2.8 l



Tvískiptur  
troðari

Sítrónupressa  
með  
tvískiptri  
keilu



Hlíf á vinnsluskál  
með sérlega víðu  
ílagsopi



**Kynntu þér þessar frábæru vél!**



Kaffikvörn



Expressovél



4 sneiða rist



Hrærivél



Blandari



2 sneiða rist

**KitchenAid fjölskyldan  
endist kynslóðir!**



VIÐ DYRNAR

# Einar Farestveit & Co.hf.

Borgartúni 28 • Símar: 520 7901 & 520 7900 • [ef@ef.is](mailto:ef@ef.is) • [www.ef.is](http://www.ef.is)



Myndir frá  
Malasíu

# Kynning á íslenskum fiski í Malasíu

Allt hófst þetta með símtali um að útvega matreiðslumann til að fara þessa ferð og gekk á ýmsu en að lokum stóð ég sjálfur með farseðilinn í hendi.

Þessi kynning var samvinnuverkefni tveggja fyrirtækja. Annars vegar Triton í Reykjavík, eigandi dr. Örn Erlendsson Konsúll Malasíu á Íslandi, og Hegner Asia Connect, eigandi Peter Eichenberger Konsúll Íslands í Malasíu. Einnig komu að þessu Carlsberg, Malaysian Airlines og Sheraton Imperial Kuala Lumpur sem er fimm stjörnu hótél.

Þær vörur sem kynna átti eru eftirfarandi: Ýsa, þorskur, karfi, steinbítur, smálúða, rauðspretta, sólkoli, skötuselur, beitukóng-

ur, þorskhrögn, þorsklifur, grásleppuhrogn, loðnuhrogn og masago (lituð loðnuhrogn) framleitt í Stykkishólmi.

Kynningin fór fram í Botanica Brasseri, veitingastað á Sheraton hótelinu, og stóð yfir í tíu daga bæði hádegi og kvöld. Uppsetningin var hlaðborð sem skiptist upp í forréttarstöð, ostru- og humarstöð, asiustöð, heita stöð, japanska stöð og eftirréttastöð. Hafði ég sent niður eftir á undan mér 80 uppskriftir og var uppsetningin þannig að það voru útbúin fimm hlaðborð, hvert um sig með um 60 mismunandi útfærslum af fiski, sem hvert gekk í tvo daga og þá var skipt yfir í næsta. Voru útfærslurnar allt frá ýsu í raspi til karríryddaðs karfa í bananablaði og nánast allt þar á milli. Einnig fékk

ég þá til að íslenska hjá sér eftirréttaborðið með pönnukökum með rabararamauki, ostaköku með bláberjahlaupi og bláberjafrauði í súkkulaðibollum. Í eldhúsinu á hótelinu starfa 110 manns við eldamennsku og skiptist þetta í fjórar deildir: Brasserið, kínverskan stað, ítalskan stað og veislueldhúsið. Er hámarksafkastageta í mál á bilinu 1700 til 2000 skammtar. Þessi kynning þótti takast vel og voru allir sem komu að henni á einn aða annan hátt sáttir með sitt.

Þegar þetta birtist er annar áfangi hafinn og nú eru það Equatorial-hótelin í Kuala Lumpur, Penang og Bangi og geta menn skoðað þessi hótél á [www.equatorial.com](http://www.equatorial.com)

Kveðja, Sverrir



# MATVÍS golf 2005

Þriðjudaginn 7. júní sl. var fimmta golfmót MATVÍS haldið á Garðsvelli, Akranesi.

Að þessu sinni var spilað í tveimur forgjaflokkum þ.e. forgjöf frá 0 til 13 og 14 til 24.

Þrjátíu og fimm MATVÍS-félagar tóku þátt í mótinu þrátt fyrir að veður hefði ekki verið með besta mótí. En þrátt fyrir veðrið var mótíð hin besta skemmtun og keppendur nutu góðs matar og vinarlegs viðmóts á Akranesi. MATVÍS vill þakka þeim Braga Agnarssyni og Agli Ragnarssyni fyrir þeirra þátt við undirbúning og utanumhald á mótinu.

Þá vill MATVÍS þakka helsta styrktaraðila mótsins, RSVín, stuðninginn.

Úrslit voru eftirfarandi:



### Sigurvegarar í forgjaflokki 14 til 24.

Frá vinstri, 2. sæti Guðleifur Stefánsson  
Í miðju, 1. sæti Páll Hjálmarsson  
Til hægri, 3. sæti Þorvarður Óskarsson



### Sigurvegarar í forgjaflokki 0 til 13.

Frá vinstri, 2. sæti Vignir Hlöðversson  
Í miðju, 1. sæti Hilmar Ólafsson  
Til hægri, 3. sæti Baldur Guðmundsson

## Námskeið fyrir matreiðslumenn og bakara

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

#### Kæru fagmenn!

Sælkeradreifing hefur fengið hinn margverðlaunaða Jean Francois Devineau, Pastry Chef Manager hjá Ravifruit til landsins, og heldur hann námskeið í kennslueldhúsi MK fyrir matreiðslumenn og bakara dagana 4. og 7. október n.k.

Skráning og nánari upplýsingar fást hjá Gunnlaugi og Geir í síma 557 6500

**Námskeið fyrir matreiðslumenn verður haldið þann 4. október og bakara 7. október.**



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



**Sælkeradreifing ehf.**  
Gourmet Distribution

Kletthálsi 1a, 110 Reykjavík • sími 557 6500 • www.sd.is

Ravifruit starfar í yfir 55 löndum, og getum við boðið það allra besta í ávöxtum sem möðir náttúra hefur upp á að bjóða. Ravifruit tryggir stöðug gæði þar sem náttúran og fagmaðurinn fá að njóta sín.

# Samstarfssamningur

á milli Klúbbs Matreiðslumeistara og Hótel og Matvælastólans í Kópavogi.

Klúbbur Matreiðslumeistara og Hótel- og matvælastólinn í MK gera með sér eftirfarandi samstarfssamning.

Tilgangur samningsins er að efla og styrkja matreiðslufagið. Samningurinn er gerður til eins árs í senn og framlengist sjálfkrafa nema annarhvor aðilinn óski annars.

Klúbbur Matreiðslumeistara annast eftirfarandi þætti:

1. KM mun halda einn fund árlega í Hótel og matvælastólanum þar sem nemendur skólans annast matargerð og framreiðslu.
2. Landslið KM mun leggja fram vinnu til skólans í formi fyrirlestra, námskeiða eða annara hluta í samráði við stjórnendur skólans. Er þetta skoðað árlega og gerð dagskrá fyrir veturinn.
3. KM mun afhenda skólanum allar bækur/blöð/minnispunkta í eigu klúbbsins til varðveislu. Verða allir hlutir merktir sem eign KM en í varðveislu skólans með það markmið að kennarar, nemendur og félagar KM hafi aðgang að til að auka við menntun sína.
4. KM mun afhenda skólanum alla muni, verðlaunapeninga og annað sem við á til varðveislu.



Margrét Friðriksdóttir, skólameistari MK og Gissur Guðmundsson, forseti KM undirrita og handsala samstarfssamninginn



Hótel- og matvælastólinn í MK annast eftirfarandi þætti:

1. Skólinn lætur landsliðið KM í tjé húsnæði til æfinga. KM gerir starfsáætlun sem liggur fyrir hjá stjórnendum skólans í byrjun haustannar ár hvert. Landsliðið og KM sjá alfarið um öll þrif sem tengjast vinnu þeirra í verklegum kennslustofum skv. reglum skólans.
2. Skólinn hlutast til að sjá um að einn kennari geti tekið þátt í alheimsverkefni „Train the Trainer“.
3. Skólinn, KM og námsstaður vinna í sameiningu að því að koma nemenda er skarar fram úr í matreiðslu í heimskæppni nema sem haldin er annað hvert ár. Kostnaður sem hlýst af þessu munu KM og skólinn afla með skyrkjum.
4. Skólinn og KM munu í sameiningu standa að undanþætti hér heima.
5. Skólinn hlutast til við að aðstoða KM með nemendur þegar matreiðslukeppnir eru haldnar, er þetta ákveðið ár hvert í samráði við stjórnendur skólans.
6. Skólinn leggur til verklegar kennslustofur fyrir undanþætti í matreiðslu annað hvert ár eða að höfðu samráði.

**Ribena**

**C-vítamínríkur  
sólberja  
safi**

EINNI TVEIR OG ÞRÍR ÁR



# *Gæði frá Borgarnesi*



Þ E G A R   H R Á E F N I Ð   S K I P T I R   M Á L I



Sverrir Halldórsson  
Hákon Örvarsson  
Jakob Magnússon

## Dómaranámskeið NKF haldið í Kaupmannahöfn 29. -30. apríl 2005

Í tengslum við þing NKF var haldið II stigs dómaranámskeið og fór það fram í Hótel- og veitingaskólanum í Kaupmannahöfn. Þátttakendur voru tveir frá hverju Norðurlandanna og að auki einn Sví frá sænska hernum. Fyrir Íslands hönd tóku þátt Jakob Magnússon og Sverrir Halldórsson.

Kennarar voru Kurt Weid frá Svíþjóð og Sven Magnus Gjónvik frá Noregi.

Fyrri dagurinn fór í praktíska hluti svo

sem reglur sem gilda fyrir hverja keppni fyrir sig, framkomu og hegðunarmynstur dómara fyrir, á meðan og eftir keppni.

Einnig var farið í gegnum hvernig ætti að dæma og hvernig ætti að meta ýmsar forsendur út frá eðli viðkomandi keppni.

Seinni daginn sátum við til hliðar og dæmdum réttina í keppninni Matreiðslu- maður Norðurlanda. Okkar dómar giltu ekki en það sem kom hópnum mest á óvart

var hversu lík við vorum í dæmingu en ólík dómurum keppinnar.

Þetta var mjög gott námskeið og er mikill fengur í því að komast á það og læra af sér reyndari mönnum sem eru með mikla reynslu í dæmingu á alþjóðavísu.

Næsta námskeið verður væntanlega haldið samfara sýningunni Matur 2006

SH



HLUTI DÓMARA  
AÐ STÖRFUM



Jakob og Sverrir  
ásamt kollegum sínum  
frá Skandinavíu



Dómnefndin ber  
saman bækur sínar

# Góðar leiðir ...



## Það borgar sig að skoða þær nánar

Ávöxtun í séreignarsparnaði frá 1. apríl til 31. ágúst 2005

	Raunávöxtun á tímabili	Raunávöxtun á ársgrundvelli
Leið 1: Verðtryggður innlánsreikningur	1,8	4,4
Leið 2: Skuldabréf	2,3	5,6
Leið 3: Hlutabréf og skuldabréf	3,8	9,5
Leið 4: Hlutabréf og samsettir fjárfestingarkostir	10,6	27,4

Frá 1. apríl 2005 hefur Lífiðn boðið fjórar meginleiðir í séreignarsparnaði. Hver og einn velur þá sparnaðarleið sem hentar en hægt er að velja fleiri en eina leið og byggja þannig upp eigið verðbréfasafn. Eins og sjá má hefur ávöxtunin verið góð síðustu mánuði. Hagstæð þróun krónunnar og ávöxtun á innlendum og erlendum mörkuðum hafði góð áhrif á ávöxtunina á tímabilinu.

Upplýsingar um séreignarsparnað Lífiðnar má finna á vef sjóðsins [www.lifidn.is](http://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](http://www.lifidn.is)

# Keppnin Matreiðslumaður Norðurlanda, haldin í Kaupmannahöfn 30. apríl 2005

Keppnin um Matreiðslumann Norðurlanda var haldin í Hótel- og matvæla-skólanum í Kaupmannahöfn 30. apríl sl. Mættir voru fimm vaskir drengir til keppni og fyrir Íslands hönd tók þátt matreiðslumaður ársins 2004, Lárus Gunnar Jónasson, frá Sjávarkjallaranum.

Þema keppinnar í ár var „à la carte“ veitingastaður. Forrétturinn þurfti að innihalda kálfabris og danska rækju. Aðalrétturinn þurfti að innihalda kola og toppkál. Eftirrétturinn þurfti að innihalda vorrabarbara og hvítt súkkulaði. Þurftu þessi höfuðefni að vera viss prósentu af réttinum eins og gefið var út í keppnislýsingunni. Dómari fyrir Íslands hönd var Hákon Már Örvarsson yfirmatreiðslumaður á Nordica-hótelinu.



Lárus G.  
Jónasson

Íslenski keppandinn



Nokkrir réttir  
úr keppninni

## Fræðsluráðs hótél- og matvælagreina

Fræðsluráð hótél- og matvælagreina sinnir mjög fjölbreytilegum verkefnum í þágu félagsmanna og fyrirtækja í matvæla- og

veitingagreinum. Námskeiðin á haustönn 2005 eru fjölbreytileg að vanda og hvetjum við félagsmenn eindregið til að nýta sér

námskeið Sæmundar fróða og Fræðsluráðsins núna í vetur. Innleiðing á námskrám stendur nú yfir. Endurskoða þarf

		Tími	Kennslu- stundir	Verð*	Kennari/Kennslustaður	
TÖLVUNÁMSKEIÐ	GRUNNUR	<b>Tölvur – Ekkert máll!</b> Hér kemur fram allt sem almennur notandi þarf að vita um tölvuna. Farin er kynnisferð um tölvuna og svolfíð í Word, Excel, Netíð, tölvupóstinn, heima-bankann o.m.fl.	Þriðjudag, miðvikudag og fimmtudag 27., 28., og 29. september 2005 kl. 16:30 – 20:30 alla dagana.	12	2.000 12.000	Sigurður Arnarsson Hallveigarstígur 1
		<b>Ritvinnsla á Word</b> Nú til dags þurfa allir að hafa svolitla færni í ritun á tölvu. Það læra menn hér.	Þriðjudag, miðvikudag og fimmtudag 11., 12., og 13. október 2005 kl. 16:30 – 20:30 alla dagana.	12	2.000 12.000	Sigurður Arnarsson Hallveigarstígur 1
		<b>Töflureiknir</b> Excel er eitt alsnjallasta forritið sem við notum. Heimilisbókhaldið verður tóm skemmtun – hvað þá áætlanagerðin.	Þriðjudag, miðvikudag og fimmtudag 25., 26., og 27. október 2005 kl. 16:30 – 20:30 alla dagana.	12	2.000 12.000	Sigurður Arnarsson Hallveigarstígur 1
		<b>Hvernig nota ég Internetið?</b> Rennit í gegnum aðalatriðin, veraldarvefinn, tölvupóstinn, heimabankann, tölvukaupin o.m.fl.	Þriðjudag, miðvikudag og fimmtudag 8., 9. og 10. nóvember 2005 kl. 16:30 – 20:30 alla dagana.	12	2.000 12.000	Sigurður Arnarsson Hallveigarstígur 1
		<b>PowerPoint glæruforritið</b> Glæruforritið er ómissandi við kynningu og kennslu. Öllu máli skiptir að nota það rétt!	Þriðjudag, miðvikudag og fimmtudag 22., 23., og 24. nóvember 2005 kl. 16:30 – 20:30 alla dagana.	12	12.000 18.000	Finnur Fróðason Hallveigarstígur 1

\*Lægra verðið gildir fyrir þá einstaklinga sem eru aðilar að FHM með því að greidd eru full endurmenntunargjöld. Skráning í síma 590 6420 og fhm@fhm.is  
Aðrir þátttakendur greiða hærri verðið.

## 1. flokks fersk egg og gerilsneidd egg eins og þér hentar!



Gerilsneiddar eggjahvítur



Gerilsneiddar eggjarauður



Gerilsneidd heil egg



Soðin egg



Pöntunarsími: 424 6594 • Fax: 424 6680



reglur vinnustaða sem hafa heimild til þess að taka nema á samning, setja þarf reglur um styttingu á námi og mat á raunfærni og ljúka námskrá meistaranáms. Fræðsluráðið vinnur einnig að nýrri heimasíðu sem verður betur úr garði gerð en gamla síðan okkar. Við hvetjum félagsmenn til að fara á heimsíðu okkar [www.fhm.is](http://www.fhm.is) til þess að kynna nánar starfsemi ráðsins.

### Stjórnunarnám og tölvunámskeið

Fræðsluráðið býður upp á námskeið í samvinnu við fræðslumiðstöðvar á Hallveigarstíg og IMG fyrir stjórnendur í iðnaði. Fjallað verður á námskeiðinu um stjórnandann og þá færni sem góðir stjórnendur þurfa að búa yfir. Fræðsluráðið greiðir einnig niður tölvunámskeið fyrir félagsmenn. Hvert tölvunámskeið kostar félagsmenn 2000 krónur. Innritun og skráning í námskeiðin er þegar hafin í síma 590-6400. Sjá einnig á heimasíðu Fræðsluráðsins [www.fhm.is](http://www.fhm.is)

### Nýr starfsmaður Fræðsluráðsins

Helen Williamsdóttir Gray er tekin til starfa hjá Fræðsluráði hótél- og matvælagreina. Helen mun í upphafi einkum vinna að

uppbyggingu á námskeiðum og fullorðinsfræðslu, kynningarmálum, erlendu samstarfi og mati á raunfærni.

### Nýtt kennimerki FHM

Fræðsluráð hótél- og matvælagreina hefur tekið upp nýtt kennimerki í stað þess gamla. Merkið á að vera lýsandi fyrir starfsemi Fræðsluráðsins og skipulags náms á sviðinu sem nokkurs konar þrepaskiptu námi, þ.e.a.s. sveinsnám, meistaranám og símenntun.

### Tilraun um vinnustaðanám

Fræðsluráð hótél- og matvælagreina tekur þátt í tilraun um nýtt skipulag vinnustaðanáms en verkefninu lýkur nú um næstu áramót. Markmið tilraunarinnar er að meta framlag og framkvæmd vinnustaðanáms í matvælagreinum. Fyrirtækin sem tóku þátt í tilrauninni fengu sérstaka greiðslu fyrir hvern nema og fyrir að fylgja lýsingu á vinnustaðanámi markvisst eftir. Það er von okkar að niðurstöður tilraunarinnar verði til þess að auka gæði vinnustaðanáms og hróður þess. Sérstökum starfshópi hefur verið falið að gera tillögu um framtíðar fyrir-

komulag vinnustaðanáms, fjármögnunarleiðir, skiptingu kostnaðar, o.s.frv.

### Námskeið Sæmunda fróða haustið 2005

Námskeið Sæmundar fróða eru kynnt á [www.sfrodi.is](http://www.sfrodi.is). Þar er að finna námskeið sem eru í boði haustið 2005. Fræðsluráð hvetur alla starfsmenn í matvæla- og veitingagreinum til að huga að símenntun sinni og með þeim hætti efla hæfni sína í starfi. Menntun í okkar greinum er ekki varanleg. Nýjar áherslur og breytingar í atvinnulífnum gera kröfur um sívaxandi endurnýjun á þekkingu og færni í greinunum.

Laukst þú sveinsprófi á síðustu öld? Er kannski kominn tími á endurnýjun í faggreininni? Hafðu samband við Sæmund fróða á [www.fhm.is](http://www.fhm.is) og [www.sfrodi.is](http://www.sfrodi.is)



# Stórar umbúðir mikið magn!

Sósur í mötuneyti, fyrir bakara og á skyndibitastaði



- Hamborgarasósa 10 l, 5 l, 725 ml
- Kokteilsósa 10 l, 5 l, 725 ml
- Pítusósa 10 l, 5 l, 725 ml
- Grænmetissósa 10 l, 5 l, 725 ml
- Sinnepssósa 10 l, 5 l, 725 ml
- Hvítlaukssósa 10 l, 5 l, 725 ml
- Tómatssósa 10 l, 5 l, 725 ml
- Sinnep 10 l, 5 l
- Remolaði 10 l, 5 l, 725 ml
- Majones 10 l, 5 l



[www.vogabaer.is](http://www.vogabaer.is) sími 424 6525

## »töfrasproti

Framleiðsla á þessu undratæki hófst í Sviss fyrir meira en 50 árum og hefur verið í stöðugri þróun síðan. Bamix töfrasprotinn er nánast hljóðlaus, titrar varla og verður samstundis besti vinur þinn í eldhúsinu því hann leysir ólíkustu verkefni með stæl: þeytir, jafnar, saxar, hakkar, malar... Verð frá 11.500,-



»10%  
afsláttur af  
öllum vörum  
fyrir félagi í  
Matvís

**kokka**  
laugavegi 47



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

## Framtíðarsýn

# Framtíðarsýn og stefnumótun fræðslumiðstöðva



Undangengna mánuði hefur verið talsverð umræðu um það í samfélagi okkar iðnaðarmanna hvort fræðslumiðstöðvar okkar ættu að vinna nánar saman og

þá hvernig eða jafnvel hvort þær ættu að sameinast í eina fræðslumiðstöð. Þó svo að því fari að vísu fjarri að þessi umræða sé ný af nálinni má segja að nú hafi verið frekari alvara og þungi á bak við umræðuna en áður. Þar kemur efalaust ýmislegt til en að mínu mati er það eindregin skoðun og ásetningur Samtaka iðnaðarins sem hefur ýtt málinu áfram af meiri krafti og ákveðni en áður.

Sameiginlegur stefnumótunarfundur fræðslumiðstöðva, þ.e. Fræðsluráðs hótels- og matvælagreina, Fræðslumiðstöðvar málmiðnaðarins, Menntafélags byggingar-iðnaðarins og Prenttæknistofnunar um mótun framtíðarsýnar, skilgreiningu afgerandi forsendna og aðgerða ásamt forgangsröðun þeirra, var haldinn í Borgarnesi dagana 30. og 31. maí sl.

Á fundinum átti að fjalla um mótun framtíðarsýnar, skilgreiningu afgerandi forsendna og aðgerða ásamt forgangsröðun þeirra.

Fundurinn tókst að mínu mati í alla staði mjög vel og var ánægjulegt að sjá og heyra þann samhug um frekari samvinnu og eflingu fræðslumiðstöðvanna sem var greinilega ríkjandi.

En þrátt fyrir samhuginn um samvinnu þá voru að mínu mati a.m.k tvær skoðanir um leiðir að lokamarkmiðinu, ef við gefum okkur að lokamarkmiðið sé sameining. Meirihluti fundarmanna virtist að mínu mati aðhyllast sameiningu fræðslumiðstöðvanna með eina yfirstjórn sem fyrst. Og síðan var það minnihlutinn, og þar með undirritaður, sem vildi fara hægar í sakirnar, efla samvinnu miðstöðvanna og meta síðan niðurstöðuna til frekari aðgerða út frá því.

Ég er reyndar á þeirri skoðun að það hljóti að vera langtímamarkmið að sameina fræðslumiðstöðvarnar. Samlegðaráhrif sameiningar yrðu eflaust mikil svo og nýting á starfsfólki og húsnæði. En spurningin er hvort það sé tímabært. Er búið að huga að öllum hliðum málsins? Eru allir eigendur hugsanlegrar fræðslumiðstöðvar sáttir við gjörninginn? Ef svarið er að allir séu sáttir við alla þætti málsins þá er það að mínu mati mjög gott mál og ekki annað að gera en að fleygja sér út í djúpu laugina. En ég vil undirstrika að ég fæ ekki séð að það sé tímabært. Ég tel að menn þurfi að ræða málin áður en að um sameiningu fræðslumiðstöðva getur orðið, hver í sínu horni. Þeir ættu að fara í naflaskoðun með sína fræðslustofnun og vera alveg klárir á því hvaða leið þeir vilja fara.

Að lokum vil ég endurtaka að ég tel að lokamarkmið okkar sem að fræðslumiðstöðvum iðnaðarmanna koma hljóti að vera sameining en við skulum ganga leiðina að því markmiði með gagnrýnum jafnt sem opnum huga.

Þorsteinn Gunnarsson



Allt í eldhús fagmannsins



Dalveggi 4, sími 564 4700  
Hamraborg 14, sími 554 4200



**STÓRELDHÚSIÐ 2005**  
**3. - 4. nóvember**

# **STÓRELDHÚSIÐ 2005**

## **Fageldhúsið**

**Glæsileg sýning og ráðstefna, STÓRELDHÚSIÐ 2005, verður haldin á GRAND HÓTEL REYKJAVÍK fimmtudaginn 3. og föstudaginn 4. nóvember næstkomandi.**

### **GLÆSILEG SÝNING**

Öll helstu fyrirtæki er þjóna stórelldhúsum verða með sýningarbása þar sem verða kynntar spennandi vörur og nýjungar. Fyrirtækin munu sýna matvörur, drykkjarvörur, tæki, búnað og annað er tilheyrir stórelldhúsum. Er ekki að efa að sýningin verður mjög kærkomin þeim sem vinna í stórelldhúsum.

### **„MAÐUR ER MANNS GAMAN“**

Þá má ekki gleyma því að „maður er manns gaman“ og ætíð fróðlegt og skemmtilegt að hitta fólk sem starfar á sama vettvangi. Hvort sem menn vinna í veitingahúsum, skólaeldhúsum, vinnustaðaeldhúsum, á stofnunum, sjúkrahúsum, hótelum, skyndibitastöðum, í framleiðslueldhúsum eða almennt innan matvælaíðnaðarins. Almennungi er ekki boðið á STÓRELDHÚSIÐ 2005 heldur eingöngu starfsfólki frá ofangreindum vinnustöðum.

### **TÍMI OG STAÐUR**

Ráðstefnan verður haldin eins og áður sagði fimmtudaginn 3. og föstudaginn 4. nóvember 2005 á GRAND HÓTEL REYKJAVÍK. Ráðstefnan hefst kl. 12.00 og stendur til u.þ.b. kl. 18.30 báða dagana.

### **ÁHUGAVERÐIR FYRIRLESTRAR**

STÓRELDHÚSIÐ 2005 býður einnig upp á fróðlega og skemmtilega fyrirlestra- og kynningardagskrá sem verður báða dagana í fyrirlestrasölum. DAGSKRÁIN verður send út er líður að ráðstefnunni. Í tilefni af ráðstefnunni verður einnig gefið út handhægt KYNNINGARRIT sem fer til ráðstefnugesta.

### **ALLT FRÍTT FYRIR STARFSFÓLKID**

Stórelldhúsið 2005 býður öllu starfsfólki stórelldhúsa frítt inn – bæði á sýningu og fyrirlestra. Sjáumst HRESS - 3. og 4. nóvember næstkomandi!

Með góðri kveðju Ólafur M. Jóhannesson, ráðstefnustjóri omj@islandia.is



# Fagstjórnir aðildarféлага MATVÍS 2004-2005

## Bakarasveinafélag Íslands

**Formaður** Theodór Bender  
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 P. Halldórsson



## Miðstjórn MATVÍS

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



Merkið tryggir baksturinn



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



Starfsgreinasamband Íslands



Besta bakið er ein Besta bakið - Smíðað í hús - Þú veitst það!



POTTAGALDRAR



gerðu féð mat úr Garra!

NORÐLENSKA



# Ný og stórglæsileg andlitslyfting gerð í afgreiðslu SPV við Borgartún

- stutt viðtal við Jóhanna Mörtu Ólafsdóttur, markaðsstjóra SPV

**Miklar breytingar voru gerðar á útliti og fyrirkomulagi í afgreiðslusalnum í aðalútibúi SPV við Borgartún fyrr á árinu. Yfirbragð afgreiðslunnar er nú allt mun léttara ásýndar og nútímalegra en áður var og segir Jóhanna Marta Ólafsdóttir, markaðsstjóri SPV, að breytingarnar séu eðlilegur hluti þróunar og nútímavæðingar Sparisjóðsins.**

Jóhanna segir að miklar breytingar hafi orðið hjá SPV á síðustu misserum og Sparisjóðurinn sé í mikilli sókn. SPV veitir alhliða fjármálaþjónustu, hvort sem er fyrir einstaklinga eða fyrirtæki, þjónustu sem leitast er við að sníða að mismunandi aðstæðum og þörfum hvers og eins viðskiptavinar. Grundvallarþættir í starfsemi SPV eru hagsmunir viðskiptavina, sveigjanleiki og öryggi.

## Sparisjóður í forystu

Jóhanna segir að SPV hafi ævinlega verið í fararbroddi íslenskra fjármálastofnana við að tileinka sér kosti nútímataekni og tölvuvæðingar og um leið hefur Sparisjóðurinn lagt áherslu á að efla persónulega þjónustu og opna viðskiptavinum greiðar leiðir að starfsfólki sem ávallt er boðið og búið að veita þeim aðstoð og ráðgjöf.

## Aldrei betri afkoma

„Þróunin hefur verið á þá leið að hér hefur orðið talsvert mikil nýliðun meðal starfsfólks á undanförunum árum, ungt og vel menntað fólk hefur slegist í hóp reyndra starfsmanna og samspil menntunar og reynslu hefur reynst okkur vel í ört vaxandi fjármálaumhverfi. Nýr sparissjóðsstjóri, Ragnar Z. Guðjónsson, tók við störfum fyrir tæpu ári og við erum full bjartsýni á góðan árangur SPV í framtíðinni. Nýjar afkomutölur sýna líka að við erum á réttri leið. Síðasta ár var annað besta rekstrarár Sparisjóðsins og afkoman fyrstu þrjá mánuði ársins hefur aldrei verið betri.“



Stór hópur þess framínustarfsfólks SPV, sem starfar í Borgartúni, í nýjum og glæsilegum afgreiðslusal höfuðstöðvanna.

## Fjölbreyttur viðskiptavinahópur

Tæplega 80 manns starfa hjá SPV og auk afgreiðslunnar í Borgartúni er SPV með útibúi í Síðumúla og Hraunbæ, auk lítillar afgreiðslu í húsi Orkuveitunnar við Bæjarháls og hjá Öryrkjabandalaginu við Hátún. Jóhanna Marta segir viðskiptavinahóp SPV hafa breyst á síðustu árum, nú sé viðskiptavinahópurinn mun fjölbreyttari en áður. „Mér finnst afar ánægjulegt hversu mikið af konum og ungu fólki er í viðskiptum hjá okkur og hvað viðskiptavinir okkar almennt eru duglegir að nýta sér ráðgjöf þjónustufulltrúanna. Við erum það heppin að flestir þjónustufulltrúarnir okkar hafa afar mikla starfsreynslu og þekkingu á fjármálaheiminum og ráðgjöf þeirra þykir bæði traust og góð.“

## Heppileg stærð viðskiptastofnunar

„Við finnum það líka að viðskiptavinir okkar telja stærð Sparisjóðsins af mjög heppilegri stærð, þar sem allar boðleiðir eru stuttar og ákvarðanatata skjót,“ segir Jóhanna.

## Á ekki hagsmuna að gæta

Jóhanna segir það einnig teljast SPV til tekna að Sparisjóðurinn hafi ekki verið að fjárfesta í fyrirtækjum, hvorki hér á landi né erlendis, og þannig geti hann haldið sjálfstæði sínu og hlutleysi í allri ráðgjöf gagnvart viðskiptavinum sem meti það mikils.

Eins og kunnugt er hafa stóru íslensku bankarnir herjað mjög á erlendan markað en Jóhanna Marta segir SPV ekki vera í þeim hugleiðingum. „SPV mun hér eftir sem hingað til einbeita sér að sínum heimamarkaði og gera það vel. Það teljum við fararsælast gagnvart viðskiptavinum okkar,“ sagði Jóhanna Marta Ólafsdóttir að lokum.

# Fróðleikur

## frá framkvæmdastjóra Lífiðnar

Hér að neðan kemur grein sem Friðjón Rúnar Sigurðsson hefur tekið saman um uppbyggingu íslenska lífeyrissjóðakerfisins. Fjallað er um draumamódel Alþjóðabankans í lífeyrismálum og hvernig íslenska lífeyriskerfið fellur að því módeli.

### Uppbygging íslenska lífeyrissjóðakerfisins

Alþjóðabankinn (World Bank) hefur lagt til að lífeyriskerfi almennt verði grundvöllur á svokölluðu þriggja stöða kerfi. Lífeyrismál eru svo gott sem hvergi í heiminum í eins góðum málum og á Íslandi, þar sem okkar kerfi er byggt upp eins og Alþjóða-bankinn telur til fyrirmyndar.

### Fyrsta stöð: Almennatryggingakerfið

Hér er átt við opinbert lífeyriskerfi sem fólk greiðir til í gegnum skattana sína. Það byggir á skylduáðild allra landsmanna og greiðir flatan grunnlífeyri eða tekjutengdan lágmarkslífeyri. Meginmarkmið þessa kerfis er tekjujöfnun og samtrygging landsmanna.

Eftir því sem að fólk ávinnur sér meiri réttindi í lífeyrissjóðum þá koma greiðslur frá almennatryggingarkerfinu til með að lækka og jafnvel falla alveg niður hjá flestum okkar. Almennatryggingarkerfið í framtíðinni verður væntanlega einungis fyrir það fólk sem einhverra hluta vegna hefur ekki komist á almennan vinnumarkað í lengri eða skemmri tíma vegna veikinda eða fötlunar.

### Önnur stöð: Lífeyrissjóðirnir

Íslensku lífeyrissjóðirnir, sem öllum landsmönnum ber skylda til greiða til skv. lögum, starfar undir opinberu eftirliti og byggir á fullri sjóðsöfnun líkt og Alþjóðabankinn telur æskilegast. Meginmarkmið þessa kerfis er sparnaður til að standa undir eftirlaunalífeyri með samtryggingu sjóðfélaganna. Lífiðn er sameignarsjóður með þessum eiginleikum.

Öllum launamönnum er skylt að greiða í lífeyrissjóð frá 16-70 ára aldurs af öllum sínum launum. Eftirlit með þessu fer fram hjá skattayfirvöldum. Ástæðan fyrir skylduáðild að lífeyrissjóði er meðal annars sú að allir launþegar ávinni sér sambærileg réttindi til eftirlauna-, örorku-, maka- og

## GULLVILD

- vertu góðu vanur

Í Gullvild færðu betri kjör og frábæra þjónustu

#### Dinn ávinningur:

- 200 friar debetkortafærslur
- 6% endurgreiðsla vaxta
- Ókeypis gulldebetkort
- Ókeypis greiðsluþjónusta
- 50% afsláttur af gullkreditkort
- Betri vaxtakjör

GULLVILD ÍSLANDBANKA er heildarþjónusta sem hentar jafnt einstaklingum sem fjölskyldum og skilar drjúgum ávinningi í formi afsláttar og endurgreiðslu. Auk þess standa þér ýmsir þjónustubættir til boða þér að kostnaðarlausu.

Fáðu nánari upplýsingar um Gullvild hjá þjónustufulltrúum okkar, í þjónustuveri í síma 440 4000 og á [isb.is](http://isb.is).



ÍSLANDBANKI | 100%

barnalífeyris og séu ekki eingöngu upp á almannatryggingar komnir þegar kemur að töku lífeyris. Réttindi ávinnast í réttu hlutfalli við iðgjöld í sjóðinn; því meira sem greitt er inn, því meiri réttindi skapast.

**Þriðja stoð:  
Viðbótarlífeyrissparnaður  
(séreignarsjóðir).**

Frjáls einstaklingsbundinn sparnaður með fullri sjóðsöfnun er þriðja stoðin sem þarf að vera fyrir hendi samkvæmd fyrirmyndarlíkani Alþjóðabankans. Meginmarkið hans er sparnaður til efri ára með það að leiðarljósi að sjóðfélaginn öðlist meira svigrúm til að ákveða hvenær taka eftirlauna hefst og geti betur skipulagt fyrstu árin eftir að starfsævinni lýkur með því að taka viðbótarlífeyrissparnaðinn út eftir sínum eigin þörfum.

Séreignardeild Lífiðnar uppfyllir öll þessi skilyrði Alþjóðabankans. Ýmsar leiðir er hægt að fara við úttekt sparnaðarins. T.a.m. er hægt að hefja úttekt á innistæðu í sér-eign við 60 ára aldur skv. ákveðnum reglum

eða taka alla fjárhæðina út í einu við 67 ára aldur, svo einhver dæmi séu nefnd.

Mikilvægt er að hafa það í huga að verulegt skattahagræði fylgir því að greiða í viðbótarlífeyrissparnað, þar sem skattfrestun á sér stað hjá þeim sem nýta sér það. Framlag sjóðfélagsins sjálfs er frádráttarbart frá skatti upp að 4% en skattur greiðist svo af útborgun þegar að því kemur. Einnig má ekki gleyma að skv. kjarasamningum á fólki rétt á 2% mótframlagi frá launagreiðanda ef það leggur sjálft fyrir a.m.k. 2% í viðbótarlífeyrissparnað.

Það er alveg ljóst að þeir sem nýta sér þennan möguleika verða í sérflokki á eftirlaunaaldrinum með miklu meiri kaupmátt heldur en sá einstaklingur sem ákvað að nýta sér þetta ekki. Lífeyrisgreiðslur geta verið allt að tvöfalt til þrefallt hærri hjá þeim sem nýta sér þetta með fullri skattfrestun.

Reiknaðu þitt dæmi á [www.lifidn.is](http://www.lifidn.is), og mundu að tíminn vinnur með þér.

Með kærri kveðju,  
Friðjón Rúnar Sigurðsson,  
framkvæmdastjóri Lífeyrissjóðsins Lífiðnar

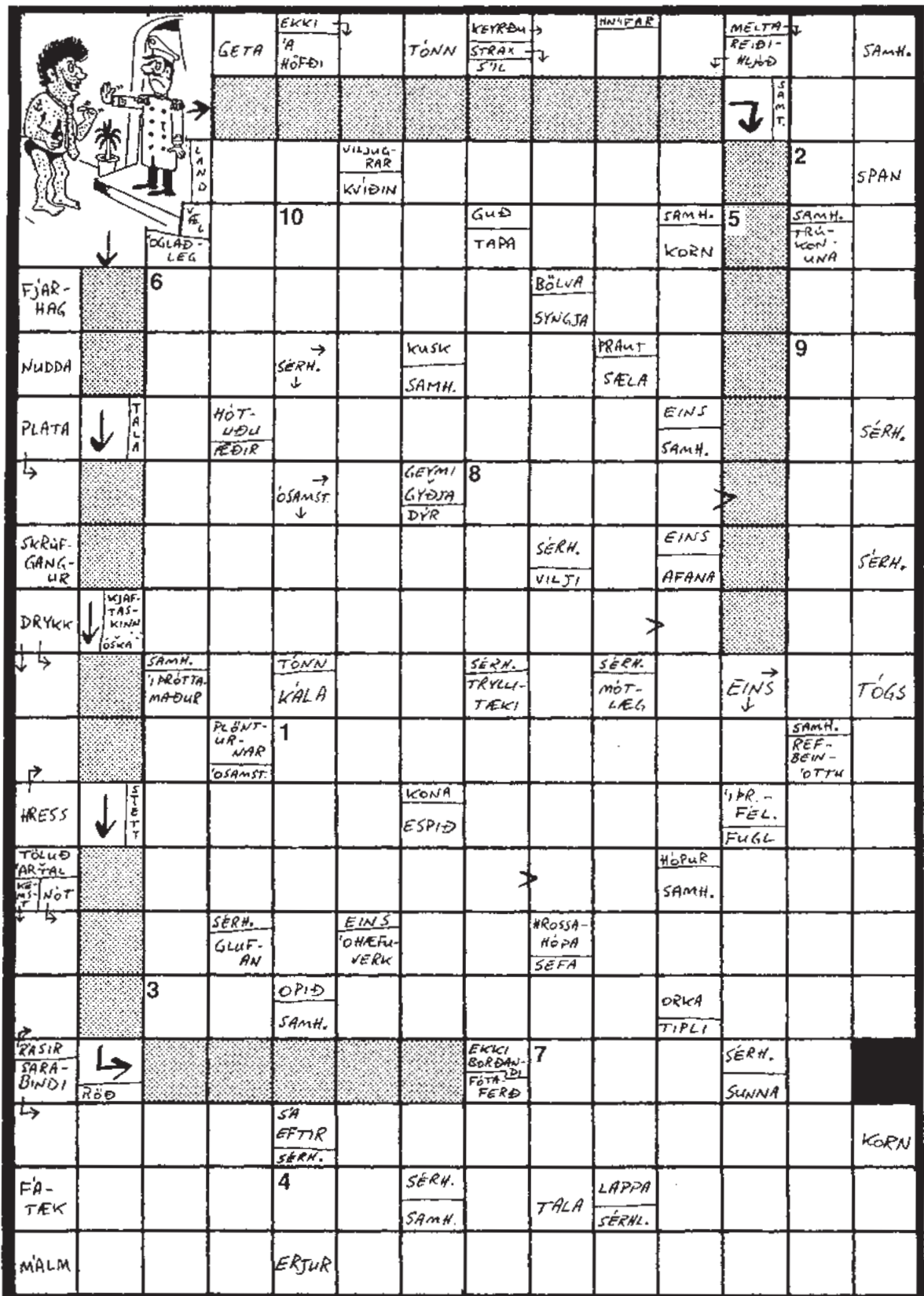
*Þreföld trygging*

*Gæði / Gæðsileiki / Þjónusta*



**BERNHÖFTSBAKARI**  
STOFNAÐ 1834

**BERGSTAÐASTRÆTI 13 - SÍMI 551 3083**  
elsta brauð- og kökugerð landsins  
170 ára



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 20. ágúst nk.

Lausnarorð: \_\_\_\_\_

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

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

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





# Reykjagarður hf

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

Reykjagarður hf. · Fossháls 1 · 110 Reykjavík · Sími 575 6440 · 110 Reykjavík · Bréfasímar: 575 6490 · [www.holta.is](http://www.holta.is)

**Katla**

## 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](http://www.katla.is)

KORTER.IS

# 34. Norðurlandaping matreiðslumeistara haldið 29. apríl -1. maí 2005 á Hotel Hvide Hus í Köge í Danmörku.



MYNDIR FRÁ PINGI NORRÆNNA  
MATREIÐSLUMEISTARA ÁRIÐ 2003

Frá Íslandi komu fimm fulltrúar og voru það Gissur Guðmundsson forseti NKF og Lárus Loftsson, Sigurvin Gunnarsson, Bragi Ingason og Þorvarður Óskarsson.

**Þau mál sem hæst bar á þessu þingi eru eftirfarandi:**

Að aðstoða Balkanlöndin, (Eistland Lettland og Litháen), við að koma á fót svipuðum samtökum matreiðslumeistara og NKF er fyrir Norðurlöndin, einnig að vinna að keppnum og nemaskiptum milli landanna.

Að vinna að áframhaldandi uppbyggingu á dómaraskóla samtakanna.

Að vinna að því að Norðurlöndin verði markaðssett sem ein heild.

Að loksins hefur sá árangur náðst að Norðurlöndin hafa fengið inni í Culinary-nefndinni hjá WACS og er fulltrúinn Harald Osa frá Noregi.

Á Laugardagskvöldinu var Galadinner á Hotel Hvide Hus og var hann að dönskum hætti með *fataservice* á aðalréttinum og boðin ábót sem virtist fara vel í mannskapinn.

Að vanda voru orðuveitingar og fengu eftirfarandi orðuna Gordon Rouge afhenta:

Einar Överás Noregi, Gunnar Negell Dahl Noregi, Bent Videriksen Danmörku, Uffe Nilsen Danmörku, Ingall Anderson Svíþjóð og Lárus Loftsson Íslandi.

Heiðursorða NKF var veitt að þessu sinni og þess heiðurs aðnjótandi var Ib Wess-

mann og voru menn sammála um að hann væri vel að því kominn að hljóta þennan heiður. En í tilfelli Ibs þar sem hann er fyrrverandi forseti NKF nefnist hún heiðursforsetaorðan og til gamans má geta þess að það eru 20 ár frá því að hún var síðast veitt.

Núverandi stjórn Norðurlandasamtaka matreiðslumeistara er skipuð eftirfarandi aðilum: Gissur Guðmundsson forseti, Einar Överás Varaforseti, Hákon Registad, Gert Sörensen, Jesper Tomsen, Rolf Sjödin, Kaisa Hofvander, Martti Lehtinen, Jens Sandström og Þorvarður Óskarsson.



30. mars – 2. apríl, 2006. Fífunni, Kópavogi



Er þitt fyrirtæki skráð?  
[www.matur.is](http://www.matur.is)

Sýnendur munu kynna  
eftirfarandi vöru  
og þjónustu:

Matur

Drykkir

Vín

Hreinlæti

Heilsuvörur

Tæki og búnaður  
fyrir eldhús

Blóm og gjafavara

Postulín

Lín og léreft

Veislupjónusta

Vélar og umbúðir

Bökunarvörur

Sælgæti

Einkennisfatnaður

Nánari upplýsingar:

Icexpo

Höfðabakka 9,  
110 Reykjavík

Sími: 534 7010

Fax: 534 7014

E-mail: [info@icexpo.is](mailto:info@icexpo.is)

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

# Ferskt lengur, miklu lengur!

## Viðtal við Jóa Fel

LHIS-gerið hefur innreið sína á íslenska markaðinn með glæsibrag. Deigið geymist lengur án þess að glata snefnil af ferskleika. Framleitt af Lesaffre, sem hefur eytt meira en 150 árum í að gleðja bakara.

Flestir bakarar kannast við þau vandamál sem eru samfara frystingu deigs sem inniheldur ger, sér í lagi ef geyma þarf deigið í einhvern tíma. Í kælikápur geymist pressugerðið í aðeins fjórar vikur og því dregur það úr möguleikum bakara til þess að geyma deig lengi eftir að hafa hrært það. Þessi vandamál heyrna nú sögunni til með tilkomu LHIS-gers, sem Katla hefur hafið sölu á. Um er að ræða frosið ger sem hefur þá eiginleika að geymast mun lengur í frysti heldur en ferskt eða blautt ger.

„Ég hef verið mjög ánægður með frostgerið og það hefur komið mér skemmtilega á óvart hversu einfalt það er í notkun,“ segir Jóhannes Felixson, betur þekktur sem Jói Fel í bakaríinu Hjá Jóa Fel. „Bakarar eru almennt gjarnan óviljugir til þess að færa sér í nyt nýjungar sem geta liðsinnt þeim mikið eða einfaldað þeim vinnuna, aðallega sökum þess hve vanafastir þeir verða. Ég kannast við þetta hjá sjálfum mér. Eftir töluverða íhugun ákvað ég samt að slá til og það sem hefur mér hefur fundist skemmtilegast við frostgerið er hve lítill munur er á vinnubrögðum mínum nú og áður en ég hóf að nota það.“

### Framleiddu „Rauðu svöluna“

Katla hóf innflutning á LHIS-gerinu í apríl á þessu ári og hefur það hlotið ákaflega góðar viðtökur. Gerið er framleitt af hinu þekktu franska fyrirtæki Lesaffre, sem hefur frá árinu 1853 framleitt ýmsar vörur fyrir matvælaíðnaðinn. Óhætt er að fullyrða að ekkert fyrirtæki kemst með tærnar þar sem Lesaffre er með hælana í gerfram-

leiðslu og íslenskir bakarar þekkjast fyrir tækið af góðu frá þeim tíma þegar „Rauða svalan“ var seld hér á landi.

„Meðhöndlun gersins er ekki ýkja flókin,“ segir Jói: „Til þess að það haldist frosið þarf að sjálfsgöðu að geyma það í frosti, en annars er frostgerið með nánast sömu áferð og þurrger og rennur vandræðalaust, jafnvel þó að það sé frosið. Þá er þessi tegund

vatn akkúrat engin áhrif á frostgerið, en þó þarf að geyma það við lágt hitastig. Til samanburðar má nefna að pressuger geymist aðeins í fjórar vikur þegar það er geymt við 4°C í kælikápur. Sökum þessa stutta geymslutíma gersins er endingartími deigsins einnig stuttur sem gerir hefðbundið ger að óhagkvæmari kosti. Á hinn bóginn er frostger ferskt við -20°C og helst þannig vikum saman. Jói bendir á að það skili sér í því að bakarar geta treyst því að ef þeir kjósa að frysta deig til þess að nota síðar, helst bæði ferskleikinn og gæðin í mun lengri tíma heldur en ella. Óblandað geymist LHIS-gerið í 2 ár við -18°C án þess að gerjunargeta þess minnki.

### Þægilegra en pressuger

„Rétt eins og margir bakarar leysum við Hjá Jóa Fel gerið jafnan upp í vökva og geymum í kælikápur. Þessa lausn getum við síðan notað í allan okkar bakstur þegar svo ber undir,“ segir Jói. Hann bætir því við að ofur einfalt sé að bæta frostgerinu út í deig á meðan hrært er eða láta það renna sjálfkrafa út í hrærana sem skilar sér í jafnari dreifingu heldur en með pressugeri. „Það er þó best að gera þegar maður er nýbúinn að taka gerið úr frysti svo hægt sé



gers mun ódýrari þegar á heildina er litið, en fjölmargir af mínum kollegum hafa hingað til verið að kaupa inn rándýr frostefni til þess að koma í veg fyrir að blautger taki sig strax og því er blandað saman í hveiti eða aðrar korntegundir.“

Rétt eins og pressuger þarf ekki að hafa áhyggjur af súrefni eða vatnsgufum þegar það kemur að LHIS-frostgerinu. Það þýðir að ekki þarf að pakka gerinu sérstaklega inn í lofttæmdar umbúðir. Þá hefur kalt

að koma í veg fyrir að það hitni og geymslutími deigsins styttest. Þetta er nokkuð sem ekki er hægt með pressugeri.“

Við stofuhita tekur dágóða stund fyrir frostgerið að þiðna. Sé það látið standa í stofuhita eftir að hafa verið tekið úr frysti með -20°C frosti tekur það fimm klukkustundir að ná -6°C og tíu klukkustundir að ná 5°C. Í kælikápur með hitastiginu 4°C tekur það 24 klukkustundir að ná 0°C.



# Kvöldverður með

## Michel Escoffier

Þegar ég var búinn að vera nokkra daga í Kuala Lumpur kom Peter á tal við mig og spurði mig hvort ég hefði áhuga á að koma með sér í Kvöldverð á Chalet veitingastaðnum á Hotel Equatorial með einhverjum Michel Escoffier og kvað ég já við því og spurði hver maðurinn væri og sagði hann mér að hann væri barnabarn Auguste Escoffier hins eina og sanna. Þegar á staðinn var komið var ég kynntur fyrir manningum og þegar hann heyrði að ég hefði unnið á Savoy, þá fór hann fram á það að ég sæti á Háborðinu og átti ég ánægjulegt samtal við hann undir kvöldverðinum, þar sem hann tjáði mér að hann sem stjórnarformaður Escoffier Foundation væri að huga að land vinningum í Asíu, en meðal þess sem stofnunin er með í vinnslu er aukið aðgengi fyrir matreiðslumenn sem eru meðlimir WACS að uppskriftum Escoffier, en svo skemmtilega vildi til að Peter hafði náð að koma íslenska skötuselnum á matseðilinn og líkaði Escoffier og hans fólki vel.

Læt hér fylgja með matseðilinn

Í restina var tekið show með sabayonne sósu og músík, þannig að hljómsveit spilaði ýmis þekkt lög og sá sem var á piskaranum piskaði í takt við músikina og byrjaði Michel Escoffier, og í restina var borið á borð Melóna með áður nefndri sósu, þetta var eitt það skemmtilegasta kvöld sem ég hef eytt á veitingastað.

Sverrir

*Chalet 290605.  
Hôtel Equatorial Kuala Lumpur*

### *Appetizer*

Paper Thin Slices of Kobe Beef, Potato Floss,  
Black Truffle Shavings and Withe Truffle Oil.

### *Entrée*

Australian Queen Scallops with Artichoke Nage  
and Royal Iranian Caviar.

### *Soup*

Cognac Flavoured Lobster Bisque and Nori Cracker.  
Sherbet  
Apple Sherbet with Calvados.

### *Main course*

Roasted Duck braised in Sherry with Pan-grilled Foie Gras,  
Morels and Roasted Garlic Mashed Potatoes.

Or

Braised Oxtail in Red Wine with Sautéed Monk-  
Fish ( Icelandic) and Ceps.

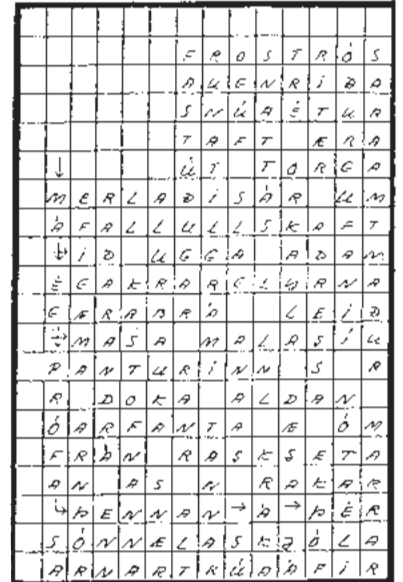
### *Desert*

Cherries Jubileea  
Coffee or Tea  
Ice Pralines

# Heimsmetabók Guinness

1. Heimsins stærsti hamborgari var búinn til 5. september í Saco Montana í Bandaríkjunum árið 1999 af Loran Green og félagum í Hi Line Promotion og vó hann 2.740 kg og var 7,32 m í þvermál.
2. Lengsta pylsan var gerð af J. J. Tranfield ASDA Stones Plc í Sheffield í suður-Yorkshire í Bretlandi 27. – 29. október árið 2000 og var 59,14 kílómetrar á lengd.
3. Lengsta salamípylsan var 486,8 m á lengd og varð til við samstarf Rino Porenti og Pro Loco Zibello og sýnd á Piazza Battisti Zibello í Ítalíu 23. nóvember árið 2003.
4. Stærsta kjötbakan var gerð af 17 nemendum frá Stratford-upon-Avon College, í Warwickshire í Englandi og var hún 9,75 m á lengd, 2,32 m á breidd og 0,61 m á hæð. Fór gjörmingurinn fram á Hand Stadium, Clevedon, Somerset í Englandi 12. apríl árið 1998.
5. Stærsti Doner Kebab sem um getur var búinn til í Rotary club of Limasol á Kýpur 10. júní árið 2001 af Sami Eid Kýpverja. Hann vó 1503,66 kg og var 1,51m á hæð.

Heimildir: Guinness book of records.



**Lausn krossgátu úr síðasta tölublaði.**

**Sigurvegari í síðasta blaði var:**

**Steinunn Björg Gunnarsd.**

**Brunnum 9**

**450 Patreksfjörður**

**Rétt lausnarorð: RÓMANTÍK**

TE & KAFFI

www.teogkaffi.is

## Kaffibarþjónanámsskeið:

**Te og kaffi býður uppá fjölbreytt námskeið í te- og kaffifræðum skólaárið 2005/6.**

Te og kaffi skólinn er staðsettur að Stapahrauni 3, í glæsilegu nýinnréttuðu húsnæði útbúnu með öllum nauðsynlegum búnaði fyrir allt að 24 nemendur. Meðal kennsluefnis þessa önn er **Baristanám, smökkunarnámsskeið** eða "cupping" og margt fleira, í boði eru námskeið fyrir **áhugafólk** um te og kaffi og einnig fyrir **fagfólk** sem vill bæta við þekkingu sína og þjálfun.

Allar nánari upplýsingar er að finna á heimasíðu Te og kaffi [www.teogkaffi.is](http://www.teogkaffi.is) undir Te og kaffi skólinn og í síma 555-1920.

**Te og kaffi**, Stapahrauni 4, 220 Hafnarfirði, sími: 555-1910, Fax: 555-1950

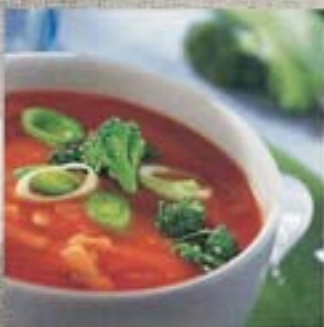
**MJÓLKA**

# Bíddu bara!

01-8194



## *Heildarlausnir um land allt*



Allt í eldhúsi Faðmannsins

EKRAN EHF.  
VATNAGÖRDUM 22  
104 REYKJAVÍK  
S: 568 7888 • FAX 568 7889  
soludeild@ekran.is

EKRAN EHF.  
ÓSEYRI 3  
603 AKUREYRI  
S: 460 0000 • Fax 460 0001

soludeild.ak@ekran.is

winterhalter

Winterhalter GS 515

# Dýrvitlaus í óhreint leirtau!

Nýr umboðsaðili

Winterhalter uppþvottavélar

**Winterhalter GS 515** býr yfir krafti sem hingað til hefur verið erfitt að temja. Stærri þvottarými, háþrýstivatnstúður og sérhannaðir þvottaarmar tryggja það að heilu fjöllin af óhreinu leirtaui verða tandurhrein.

**Winterhalter-uppþvottavélar fást í mörgum stærðum og gerðum. Hafðu samband!**

FABRIKAN

**BAKO ÍSBERG**

– fyrir fagmenn

Lynghálsi 7 110 Reykjavík Sími 595 6200  
bako@bako.is www.bako.is

