



FRÉTTABRÉF

Matvæla- og veitingasamband Íslands • 4.tbl. 10.árg. 2005



*Gledileg
jól*

VASKASTI UPPVASKARINN



NORÐURLANDAMEISTARAMÓTIÐ Í UPPVÖSKUN 25. APRÍL 2006

Að þvo upp er mikilvægur þáttur í rekstri veitingahúsa. Á vörusýningunni „Gastro Nord“ í Svíþjóð var árið 2000 í fyrsta sinn haldin keppni þar sem valinn var „uppvaskari ársins“. Þetta var fyrsta uppvöskunarkerppni heims. Núna er stefnt að Norðurlandameistaramóti í uppvöskun í Stokkhólmi 25. apríl 2006. Þar munu uppvaskarar frá Noregi, Finnlandi, Svíþjóð, Danmörku og Íslandi etja kappi og velja þann fremsta.

FORKEPPNI Á „MATUR 2006“

Á vörusýningunni „Matur 2006“, sem fram fer í mars nk., verður haldin forkeppni í uppvöskun þar sem valið verður í íslenska landsliðið. Fimm bestu uppvaskararnir munu skipa íslenska liðið sem fer til Svíþjóðar og keppir fyrir Íslands hönd. Ferðir og gistingu fyrir allan hópinn greiða John Lindsay og DiskTeknik.

ÞÁTTTÖKUSKRÁNING

Skráning er opin öllum uppvöskurum í veitingahúsum og stóreldhúsum. Vinnuveitandi verður að skrá umsækjandann. Þeir sem áhuga hafa á að taka þátt í keppninni geta látið skrá sig beint á heimasíðunni www.arettdiskare.com eða um netfangið lindsay@lindsay. Skráningarfrestur er til og með 15. febrúar 2006.



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 / Kjarasamningar



Á undanförunum árum hafa stéttarfélag sameinast og eru stéttarfélagin sem eru í MATVÍS með í þeirri þróun. Við stofnuðum Matvæla- og veitingasamband Íslands 1996 með sameiginlegum sjúkra-, orlofs- og vinnudeilusjóðum.

Nú höfum við ákveðið að ganga skrefið til fulls og kanna hug félagsmanna í hverju félagi fyrir sig til stofnunar eins félags í matvæla- og veitingagreinum.

Laganefnd MATVÍS er að leggja lokahönd á drög að lögum sem send verða út til félagsmanna með ítarlegri kynningu og atkvæðaseðli.

Það er áleitin spurning hvernig menn sjá verkalýðshreyfinguna fyrir sér í framtíðinni. Verkalýðsfélög á afmörkuðum svæðum hafa verið að sameinast og styrkja stöðu sína sem heildarsamtök ófaglærðra undir Starfsgreinasambandinu.

Verslunarmannafélögin vítt og breytt um landið hafa með landsambandi verslunarmanna þétt sínar raðir.

Iðnaðarmannafélög og sambönd hafa hins vegar verið rólegri og bundist saman í starfsgreinasamböndum og landsfélögum án verulegs samstarfs á milli greina eða sambanda. Þetta sést vel þegar farið er yfir kjarasamninga undanfarið. Stéttarfélag þeirra sem ekki hafa farið í formlegt iðnnám/starfsnám hafa verið að fá hundruð miljóna króna frá ríkinu til þess að mennta þá sem ekki fóru þá leið sem við sem myndum iðnaðarmannasamfélagið fórum. Þessir fjármunir eru svo notaðir til þess að mismuna landsmönnum eftir því hvaða menntaleið þeir kjósa. Fari fólk í formlegt iðnnám þarf það að vera á mun lægri launum á námstíma og síðan að borga há skólagjöld og svimandi há efnisgjöld. Þeir sem fá reynsluna metna og taka námskeið fá það greitt úr áðurnefndum sjóðum.

Sjóðir til þess að bæta endur- og símenntun þeirra sem fóru í formlega námið eru hins vegar fjármagnaðir með þeirra launum. Atvinnurekendur greiða hluta af því í sínu nafni en það er ekkert annað en lægri launahækkun á þeim tíma sem það komst á.

Ef niðurstaða félagsmanna í MATVÍS verður sú að við göngum skrefið til fulls og stofnum eitt félag þá erum við orðnir stærsta landsfélag inna ASÍ. Við verðum örlítið stærri en Félag bólkagerðarmanna.

Félagar! Er ekki rétt að iðnaðarmannasambönd/félög fari að skoða í okkar hópum hvað við getum gert til að bæta stöðu okkar innan ASÍ-fjölskyldunnar og bæta þjónustu við okkar félagsmenn með frekara samstarfi eða samruna?

Niels S. Olgeirsson

Efnisyfirlit

Alþjóða kokkadagurinn	4	Norska matvælapartíið	9
Um heilsuhornið	6	Trúnaðarmaður	10
Viðhorf yfirvalda til starfsnáms.	8	Jólahugvekja	26



Alþjóða kokkadagurinn - haldinn í annað sinn

Fyrir rúmu ári síðan var ákveðið af alþjóðasamtökum matreiðslumeistara "WACS" að halda skildi tuttugasta október sem hin alþjóða kokkadagur, af því tilefni munu kokkar víða um heim vera með uppákomur, með því að elda mat fyrir ákveðna hópa og kynna starfsemi sína. Á fyrsta alþjóðadeginum 2004 fóru nokkrir hópar kokka í Reykjavík á leikskóla á höfuðborgarsvæðinu og elduðu fyrir börnin uppistöðu ríkan mat, á sama tíma þá var landslið KM á Olympímóti matreiðslumeistara í Erfurt í Þýskalandi, þar sem sérstök uppákoma var í tilefni dagsins, meðal annars flutti Gissur smá

tölu og sagði frá framkvæmd dagsins á Íslandi og hafði myndir frá því um morguninn, eins fýsti gestum þar á að heyra hvernig Alþjóðakokkadagurinn hljómaði á íslensku.

Að þessu sinni ákvað Klúbbur Matreiðslumeistara að heimsækja Sólheima í Grímsnesi, bæði til að kynna sér starfsemina þar og kynna íbúum Sólheima störf kokka og elda fyrir þá hollan og góðan mat. Það var gert með fyrirlestri og myndasýningu í Sesseljuhúsi, þar sem sagt var frá keppnisferðum og öðrum verkefnum KM á undanförunum árum meðal annars ferð kokka til Suður

Afríku þar sem tekið var til hendinni við að safna fé fyrir hungruð og munaðarlaus börn í Afríku. Þessu næst var haldið til hádegisverðar sem kokkarnir lögðu til en þar var eldaður lax með risotto, kartöflum og grænmetissalati, en í eftirrétti var súkkulaðikaka með vanilukremi og þeyttum rjóma, geta má þess að megnið af grænmetinu í salatinu var úr lífrænni framleiðslu íbúa Sólheima. Íbúar staðarins nutu máltíðarinnar og sögðust sjaldan hafa fengið aðrar eins góðgerðir á virkum degi.

Jón Svavarsson



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 sölu.



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

SELTIN **Holla saltið**



- Seltin er hollara en venjulegt salt
- Seltin inniheldur helmingi minna natríumklóríð
- 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

Vegna greinaskrifa Sverris Halldórssonar

Grein Sverris Halldórssonar, í fréttabréfi MATVÍS, 3. tbl. með fyrirsögninni, Heilsuhornið, hefur vakið mikla athygli. Greinin vakti gremju margra kjötiðnaðarmanna og hér á síðunni er að finna tvær svargreinar, annars vegar frá Félagi íslenskra kjötiðnaðarmanna og hins vegar frá meistarafélagi kjötiðnaðarmanna.

Svo það komi strax skýrt fram þá hefði greinin ekki verið birt ef ritstjóri og ábyrgðamaður hefðu talið að í henni fælust aðdróttanir, svo ekki sé talað um atvinnuróg á hendur kjötiðnaðarmönnum. Í þessu tilfelli er málið einfaldlega svo að við sjáum þetta ekki sömu augum og greinahöfundar FÍK og MFK. Við viljum því nota þetta tækifæri og biðja þá kjötiðnaðarmenn, sem töldu að sér vegið, afsökunar. Því fer fjarri að við viljum kasta rýrð á fagmennsku okkar eigin félaga.

Í ályktun MFK kemur fram ósk um að fréttabréf MATVÍS verði tekið til endurskoðunar með tilliti til jafnvægis milli faggreina og að jákvæð og uppbyggileg umfjöllun á faglegum nótum verði stunduð.

Hvaða rök liggja að baki þessari ályktun? Er ekki gætt jafnvægis á milli greina? Er ekki uppbyggjandi umfjöllun um greinarnar í blaðinu?

Nei, það eru engin rök, aðeins ályktun um að endurskoða blaðið án þess að koma með eitt einasta dæmi um að jafnvægis hafi ekki verið gætt.

Fréttabréf MATVÍS hefur frá upphafi verið hugsað sem grundvöllur fyrir fagfélögin og einstaka félaga til að koma að efni um sínar greinar. Það hefur satt best að segja gengið misjafnlega að fá efni frá félögum í blaðið og engin launung

á því að matreiðslumenn hafa verið hvað duglegastir við skrifin. En það er e.t.v. rétt að benda á að matreiðslumenn eru rúmlega helmingur félagsmanna í MATVÍS. Á fundi miðstjórnar MATVÍS, með kjötiðnaðarmönnum, benti ritstjóri fréttabréfsins á það með rökum, að þegar skoðað væri efni sem komi frá skrifstofunni, þ.e. ritstjóra og ábyrgðamanni, þá kæmi kjötiðnaðurinn afar vel út, svo vel að e.t.v. gætu einhverjir aðrir kvartað. Eitt dæmi af mörgum á fundinum var úr 2. tbl. 2005. Þar er forsíðumynd af kjötiðnaðarnema sem unnið hafði til verðlauna á Matur-inn á Akureyri. Í þessari sömu keppni voru framreiðslu- og matreiðslunemar líka að keppa og auk þess var verið að keppa um Matreiðslumann ársins 2005.

Fréttabréf MATVÍS verður eftir sem áður byggt á efni frá fagfélögum. Vilji félagar efla sínar greinar er blaðið kjörinn vettvangur til kynninga á faggreinum. Það er og hefur alltaf verið auðvelt að sitja á hliðarlínunni og gagnrýna. Uppbyggjandi gagnrýni á að sjálfsgöðu rétt á sér og er af hinu góða. En best er að láta verkin tala og láta í sér heyra við uppbyggingu og umræðu en ekki aðeins ef eitthvað fer miður.

Niels S. Olgeirsson
porsteinn Gunnarsson

Gífuryrði og grobb

Vegna pistlaskrifa Sverris Halldórssonar í „Heilsuhornið“ sendi stjórn Félags íslenskra kjötiðnaðarmanna ályktun til Miðstjórnar MATVÍS þar sem aðdróttunum í garð kjötiðnaðarmanna var harðlega mótmælt og óskað eftir því að lögfræðiálits yrði leitað varðandi það hvort um atvinnuróg gæti verið að ræða. Lögfræðilítið kom og var það túlkun lögfræðingsins að ekki væri um atvinnuróg að ræða en sagt var að í pistlunum kæmi fram ákveðið grobb af hálfu pistlahöfundar. Var þess einnig krafist að Sverrir Halldórsson segið af sér sem formaður Menntanefndar MATVÍS þar sem hann gæti ekki verið þar í forsvari sem óhlutrægur aðili í garð annarra greina sem formaður nefndarinnar. Voru það einnig tilmæli FÍK að ráðinn yrði aðili til að afla efnis í MATVÍS-blaðið með fréttatöflun og greinaskrifum um þau félög sem að MATVÍS standa. Aðrar greinar Sverris sem um kjötiðnað hafa fjallað hafa verið fróðlegar og góðar aflestrar, en margar þær fullyrðingar og aðdróttanir sem hafa komið fram í pistlunum „Heilsuhornið“ eiga hvorki við rök að styðjast og eru margar hverjar rangar.

Fyrir hönd stjórnar Félags Íslenskra
Kjötiðnaðarmanna
Jón Karl Jónsson
Formaður FÍK
jonkarlj@isl.is

YFIRLÝSING FRÁ MEISTARAFÉLAGI KJÖTIÐNAÐARMANNA

Félagsfundur MFK haldin þ. 18. nóv. 2005 harma þau skrif sem undanfarið hafa verið birt í fagblaði Matvís undir greinadálki „Heilsuhornið“ skrifað af Sverri Halldórssyni matreiðslumanni.

Það vantar öll skynsamleg rök fyrir þeim fullyrðingum um ofnotkun af efnum eins og skrif um soja í nautahakk, tilvitnun (t.v.), 1. Matvísblað 2005, „en mér var sagt að í hverju tonni af nautahakki sé bætt 300 kg soja, vatni og guð má vita hverju öðru“ t.v. lýkur

MSG er tekið fyrir með einkennilegum skýringum. T.v. 2. Matvísblað 2005“ MSG er fortíðarkrydd“? T.v. lýkur.

T.v. 3. Matvísblað 2005“Er það ekki svo saltþæklað að allur safi var úr og nánast eins og um Nígeríuskreid væri að ræða“ t.v. lýkur. Kryddkjötið er orðið að Nígeríuskreid? Þannig mætti lengi telja.

Félagsfundur MFK telur skrif af þessum toga, hvorki ritara „Heilsuhornsins“, né fagblaði Matvís til framdráttar.

Það er góðra gjalda vert að fjalla um fagfræðslu á uppbyggilegan hátt, draga fram það jákvæða sem betur mætti gera og þannig skapa jákvæða og uppbyggilega fagumræðu.

Það má alltaf finna dökka bletti og draga þá fram í ljósið til að fjalla um, en þeir

sem leggja það fyrir sig og rita um í okkar fagblaði, verða að koma með haldbær rök fyrir sínum skrifum og vera menn til að taka afleiðingum sem af slíkum skrifum getur hlotist ef rangt reynist með farið.

Það er samþykkt ályktun félagsfundar MFK til ritstjórnar og stjórnar Matvís að þessi mál verði tekin alvarlega og að fagblaðið verði tekið til endurskoðunar með tillit til jafnvægis í umfjöllun milli faggreinanna.

Markmið og stefna verði tekin á jákvæða og uppbyggilega umfjöllun á faglegum nótum, með listrænu og menningarlegu ívafi.



170ml

GUNNARS

Best fyrir,
- sjá dós.

Piparrótarsósa

Innihald: Jurtaolla, sýrður rjómi, piparrót, eggjarauður, vatn, edik E260, sykur, salt, krydd, bindiefni E412, E410, E412, E415, rotvarnarefni E202. Næring í 100g/105ml. Orka kkal 623/kj. 2565, prótein 3g, kolvetni 2g, fita 67g. Natríum 280mg.



5 690585 080174
Framleiðandi: Gunnars Majónes hf. Hafnarfirdi. www.gunnars.is

170ml

GUNNARS

Best fyrir,
- sjá dós.

**Chilly
Jalapeno**

Innihald: Jurtaolla, sýrður rjómi, vatn, eggjarauður, edik E260, sykur, salt, krydd, bindiefni E422, E410, E412, E415, rotvarnarefni E202. Næring í 100g: Orka, kkal 540, kj 2227, prótein 3,8g, kolvetni 7,59g, fita 55g, Natríum 250mg.



5 690585 400170



Viðhorf

yfirvalda til starfsnáms

Með nýjum framhaldsskólalögum 1996 var vonast til þess að starfsnám fengi ákveðnari sess í skólakerfinu. Það benti allt til að það ætti að færa ný framhaldsskólalög nær því sem tíðkaðist hjá hinum Norðurlöndunum, sérstaklega Dönun.

Iðnfræðsluráð var lagt niður og í staðinn kom 18 manna nefnd skipuð fulltrúum frá atvinnulífi og skóla sem á að vera ráðuneytinu til stefnumótunar í starfsnámi og setningu almennra reglna um skipan og framkvæmd starfsnáms. Samstarfsnefndin fór vel af stað og kom með tillögur að skipan starfsgreinaráða. Starfsgreinaráð komu inn í framhaldsskólalögin í stað fræðslunefnda iðngreinaflokka áður. Iðnfræðsluráð og fræðslunefndir voru launaðar af ráðuneytinu en með nýju framhaldsskólalögum var meiningin að færa völdin, ábyrgðina og fjármögnunina út til atvinnulífsins.

Mín upplifun af þessari breytingu er sú að það voru bara fjármögnunin og vinnan sem fóru af hendi ráðuneytis til atvinnulífsins.

Eftir að nýju framhaldsskólalögin tóku gildi þurfti að sjálfsögðu að endurskoða hinar ýmsu reglugerðir sem höfðu stoð úr eldri lögum.

Í Reglugerð nr. 560/1995 um löggiltar iðngreinar segir í 32. gr: Sá sem óskar eftir sveinsprófi fyrir próftaka skal greiða fyrir hann þann kostnað sem greiðist ekki af opinberu fé, svo sem efnisgjald og kaup próftaka meðan á prófi stendur, þegar það á við samkvæmt samningi. Þeir sem hafa leyfi menntamálaráðuneytisins til verklegs sveinsprófs eingöngu, svo og þeir sem þreyta prófið í annað eða þriðja skipti, skulu greiða þennan kostnað sjálfir.

Reglugerð um sveinspróf nr. 278/1997... Í 4. gr. þeirrar reglugerðar segir meðal annars: Próftaki greiðir þann kostnað við próftöku sem greiðist ekki af opinberu fé, svo sem efnisgjald, nema hefð sé um annað eða um annað samið.

Þarna var kostnaður við sveinspróf færður frá fyrirtæki/meistara yfir á nemann, nema hvað Iðnnemasambandið náði með aðstoð sveinafélaga að fá inn „nema hefð sé um annað“.

Hvaða hvatir reglugerðarhöfundar höfðu til þess að breyta þessu, og halda fast í þær breytingar þrátt fyrir athugasemdir, hef ég ekki fengið skilið.

Einhverra hluta vegna hefur ákvæði um efnisgjald í framhaldsskólalögum ekki verið tekið alvarlega þegar vinna við lagasetninguna var í gangi, því eins og áður segir var verið að líkja eftir Dönun. Þar borgar ríkið fyrir alla skólagöngu.

Efnisgjöld voru fyrir 1996 liður í kostnaði ríkisins við að mennta fólk í starfsnám sem nú er búíð að færa yfir á nemendur. Og verra er að af einhverjum óskiljanlegum ástæðum var kostnaður við sveinspróf líka færður af meistara yfir á nema. Hámarks efnisgjöld, 12.500 á önn, sem voru sett í lög 1996, voru svo hækkuð um 100% með lögum 2002, í kr. 25.000 á önn, á sama tíma og hámarksgjaldtaka fyrir innritun var hækkuð um tæp 50%.

Efnisgjald er innheimt af nemendum sem njóta verklegrar kennslu vegna efnis sem skóli lætur nemendum í té og þeir þurfa að nota í námi sínu. Skal það taka mið af raunverulegum efniskostnaði.

Halda skal bókhald um fjárreiður þessar. Menntamálaráðherra setur nánari reglur.

Innritunargjald og efnisgjald eru ekkert annað en skattar sem er verið að leggja á nemendur.

Ef það var ætlun að nemendur fengju tilfinningu fyrir því verðmæti sem felst í efni sem þeir nota væri nær að nemendur fengju ákveðna upphæð til að versla fyrir til verklegra æfinga og væru látnir gera sér grein fyrir hvornig þeir gætu virðisaukið það efni með sölu fullunninna afurða.

Sælir félagar

Mér var boðið að fara í vettvangskönnun til Noregs á vegum Matvís að sjá "DEN NORSKE MATFESTIVALEN I ALESUND" sem ég hef nú snarað yfir á okkar eigið móðurmál „Norska matvælapartíð í Álasundi“, dagana 24.-28. ágúst. Ég þáði þetta boð með þökkum. Ég segi bara eins og Selma Björns: „Það er ekki alltaf sem manni er boðið frítt til útlanda.“ Fór ég ásamt fríðu föruneysi en það var enginn annar en Gissur Guðmundsson forseti Klúbbs matreiðslumeistara sem fór með mér, eða öllu heldur fór ég með honum. Þess má til gamans geta að ég gekk í það heilaga fjórum dögum áður en ég steig upp í flugvél með Gissuri þannig að þetta var eiginlega brúðkaupsferðin mín án maka og kom það ekki að sök þar sem ég varð þínu skotinn í þessu þunnhærða lágvaxna mikilmenni. Í ferðinni sá ég margt merkilegt og skemmtilegt.



Í Álasundi var vel tekið á móti okkur og fékk ég allar þær upplýsingar sem ég vildi og þurfti. Sá ég að Gissur er mikils metinn þarna úti og var hann kysstur í bak og fyrir hvert sem við komum. Ég stóð bara við hliðin á honum og vonaði að einhver myndi knúsa og kyssa mig án þess að ég þyrfti að borga fyrir það.

Sýningin var sem sagt haldin í litlu sjávarþorpi sem ber nafnið Álasund eins og áður hefur komið fram. Var umhverfið í kringum alla sýninguna mjög flott. Keppt var í kjötskurði, svipaðri keppni og við höfum haldið hér heima, og voru bæði keppnir fyrir nema og sveina. Voru gefin út mjög vegleg blöð fyrir hvert fag með mjög ítarlegum upplýsingum.

Eftir hvern dag var farið eitthvað fínt út að borða og skellt sér á annan hvorn þöbbinn og dottið hressilega í það. Á fjórða

degi var úthaldið mitt að verða búið þótt ég sé alinn upp í gettóinu og fékk alveg nóg þegar feittlagin kona á sextugs aldri bauð mér upp í dans og nuddaði sér upp við mig. Fór ég rakleitt upp á hótélherbergi og horfði á frábæra mynd með Steven Segal, (drapst reyndar áður en hún kláraðist).

Ég sá þarna úti að við kjötiðnaðaramenn stöndum ætíð í skugga kokkanna bæði hér og þar og þessu vil ég breyta. Ég vil gjarnan komast nær hliðinni á kokkunum en það krefst mikillar vinnu. Úti sá ég að Norðmenn eru á svipuðu róli og við í þessum svokölluðum skurðarkeppnum en það sem var frábregðið því sem gerist hér er að það er ekki skorið beint í kæliborð heldur á venjulegt borð. Fyrirfram vita þeir hvað borðin eru stór og keppendur koma með allt sem þeir vilja í þessa keppni, svo sem diska og dúka, þannig að þeir hanna algjörlega sjálfir sitt útlit á kjötbörðinu sínu.

Þetta kom vel út og er alveg hugsanlegt að við gerum eitthvað svipað við okkar keppnir. Það var mjög gaman að sjá hvernig þeir gerðu þetta og var ég eins og túristi með myndavélina og vídeógræjuna á lofti og tók upp fullt af efni sem ég mun klippa saman og sýna þeim sem hafa áhuga á því að taka þátt í okkar keppnum sem haldnar verða á Matur 2006 en hún verður um mánaðamótin mars, apríl á næsta ári.

Þetta var mjög lærdómsrík ferð og komst ég að því að það eru ekki bara keppnirnar sem skipta máli heldur líka fjörið í kringum þetta. Þessu komst ég að þegar ég var að drekka mína tíundu ginblöndu síðasta kvöldið.

Ykkar fallegi Jói Núma

Þökkum viðskiptin á árinu sem er að líða,

Óskum þér og þínum gleðilegra jóla og farsæls komandi árs.



Jóhann Ólafsson & Co

Sundaborg 9 - 11 104 Reykjavík

Netfang: hotelvorur@olafsson.is



HEILDVERSLUN EHF
MIDHAUN 16 · 210 GARDABÆR

trúnaðarmaður

Fulltrúi starfsmanna er nauðsynlegur á hverjum vinnustað. Atvinnurekendur eru með sína fulltrúa sem gæta þeirra hagsmuna og það sama verður að vera fyrir starfsmenn. Fyrirtæki án starfsmanna eru óhugsandi og starfsmenn hafa lítið við að vera án fyrirtækja.

Trúnaðarmaður stéttarfélags

Hlutverk trúnaðarmanna er að gæta þess að kjarasamningar séu haldnir af atvinnurekanda og að ekki sé gengið á félagslegan eða borgaralegan rétt starfsmanna. Félagslegur réttur er réttur til að vera í stéttarfélagi sem gætir hagsmuna félagsmanna gagnvart atvinnurekanda. Borgaralegur réttur segir til um að starfsmenn séu frjálsir að skoðunum sínum og njóti persónuverndar á vinnustað.

Kosning trúnaðarmanna og tilnefning

Í kjarasamningum á almennum vinnumarkaði er kveðið á um að starfsmönnum sé heimilt að kjósa einn

trúnaðarmann á hverjum vinnustað þar sem starfa 5 til 50 starfsmenn.

Að kosningu lokinni tilnefnir viðkomandi félag trúnaðarmennina í starfið ásamt því að tilkynna forráðamönnum fyrirtækisins um hver hafi verið tilnefndur. Verði kosningu eigi við komið skulu trúnaðarmenn tilnefndir af viðkomandi félagi.

Starf trúnaðarmanns er mjög þroskandi og gefandi. Trúnaðarmaðurinn þarf að setja sig inn í ýmis mál. Hann bætir fljótt við sig menntun sem nýtist honum áfram út í lífið þó svo hann hætti sem trúnaðarmaður. Honum stendur til boða námskeið á vegum MFA á ýmsum sviðum og félagið borgar fyrir hann ýmis námskeið svo sem tölvunámskeið og margt fleira.

Öryggistrúnaðarmaður

Öryggistrúnaðarmenn eiga að vera á öllum vinnustöðum. Trúnaðarmaður er kosinn meðal félaga í viðkomandi félagi en öryggistrúnaðarmaðurinn er kosinn af öllum starfsmönnum. Þar sem

starfsmenn á vinnustað eru í meira en einu félagi er nauðsynlegt að fulltrúar allra komi að skipulagningu og vali á öryggistrúnaðarmanni.

Í lögum um aðbúnað og hollustuhætti í fyrirtækjum, þar sem eru 10 starfsmenn eða fleiri, skal atvinnurekandi tilnefna einn aðila af sinni hálfu öryggisvörð og starfsmenn skulu tilnefna annan úr sínum hópi öryggistrúnaðarmann. Þeir skulu í samvinnu fylgjast með því að aðbúnaður, hollustuhættir og öryggi á vinnustað séu í samræmi við lög.

Það er full ástæða fyrir okkur að fara að koma þessum málum í betra horf. Ef kjósa þarf trúnaðarmann á þínum vinnustað, og það er ekki samstaða um hvernig með skuli fara, er bara að hringja í MATVÍS og biðja um aðstoð.

NSO



Framkvæmdarstjórnarskipti hjá Lífeyrissjóðnum Lífiðn

Ólafur Sigurðsson tekur við til næstu fjögurra mánaða



Friðjón Rúnar Sigurðsson, fyrrverandi framkvæmdastjóri Lífeyrissjóðsins Lífiðnar sagði starfi sínu lausu hjá sjóðnum frá og með 1. október 2005. Hann hefur hafið störf hjá Sjónvá hf. sem framkvæmdastjóri fjárfestingarsviðs. Friðjón hafði starfað hjá sjóðnum frá því árið 1998 eða í um sjö ár og skilar góðu búi hjá sjóðnum, þar sem Lífiðn stendur tryggingafræðilega í fremstu röð lífeyrissjóða á Íslandi. MATVÍS vill nota þetta tækifæri og óska honum velfarnaðar í nýju starfi.

Ekki mun verða ráðinn framkvæmdastjóri til frambúðar til sjóðsins fyrst um sinn þar sem viðræður standa yfir við Samvinnulífeyrissjóðinn um sameiningu, en Ólafur Sigurðsson, framkvæmdastjóri Verðbréfafyrirtækisins Virðingar hf. hefur verið ráðinn framkvæmdastjóri til næstu fjögurra mánaða.



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 séreignar-
sparnaði. 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

Leið 1

Verðtryggður innlánsreikningur
með vöxtum

Leið 2

Verðtryggð skuldabréf

Leið 3

Hlutabréf
og verðtryggð skuldabréf

Leið 4

Hlutabréf og samsettir
fjárfestingarkostir


LÍFEYRISJÓÐURINN
Lífiðn

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



Ég man ...

Síminn hringdi. Klukkan var farið að ganga ellefu eftir annasaman dag. „Sæll Sigurður, þetta er hún V.... gamall nemandi þinn úr Breiðagerðisskóla. Þú manst eftir mér, er það ekki? Ég hringdi til þín út af jólablaði sem ég er að vinna að. Mig langar að fá nokkra til að segja mér frá eftirminnilegri jólagjöf. Manstu ekki eftir einhverju?”

Ég mundi eftir henni. Hitt stóð í mér að rifja upp eftirminnilega jólagjöf. Í svefnrofanum morguninn eftir fór ég að reyna að rifja upp. Það kom engin sérstaklega eftirminnileg jólagjöf í hugann. En hvað mundi ég þá frá jólum bernsku minnar?

Ég mundi eftir biðinni. Það var eins og allar klukkurnar á heimilinu hefðu seinkað sér. Seint og um síðir varð klukkan sex. Og enn var beðið. Jólin gátu ekki byrjað þótt klukkan væri orðin sex. Helga frænka, verkakona og einstæð móðir, var ekki enn komin úr vinnunni. Hún og dóttir hennar voru vanar að halda jól með okkur. Matvöruverslunin sem hún ræsti var opin langt fram eftir degi og þá var ræstingin eftir. En pabbi og mamma höfðu ákveðið að jólin byrjuðu ekki fyrr en Helga væri komin úr vinnunni.

Ég mundi eftir því þegar pabbi sótti litla gervijólatréð upp á háaloft, og skrautið. Þetta var hans hlutverk meðan mamma var í eldhúsinu. Ég mundi þegar hann kom kertaklemmunum fyrir, setti í þær jólakertin og kveikti. Þá voru jólin komin.

Ég mundi þegar pabbi tók fram líúð

Nýja testamentið sitt og las jólaguðspjallið. Frásöguna um drenginn sem var lagður í jötu af því að enginn gat hýst hann og foreldra hans. Samt sungu englarnir um dýrð Guðs og frið á jörðu og velþóknun yfir mönnunum, vegna fæðingar hans. Hann var Guð í heiminn kominn.

Ég mundi jólaguðþjónustu í Dómkirkjunni, þegar Páll Ísólffsson setti klukkaspilið í orgelinu á, þegar síðasta erindið af Heims um ból var sungið. Þá skynjaði barnshugurinn dýrð himnanna.

Fékk ég þá enga eftirminnilega jólagjöf? Vísast hef ég fengið hana, en þó enga sem upp í hugann kemur öðru fremur, nema þessar minningar. Og þær fylgja mér af því að þær segja mér sitt hvað um jólin.

Það eru jólin að biðða. Það hafði lengi verið beðið eftir fæðingu frelsarans og þegar hann kom tók enginn eftir því, heimurinn þekkti hann ekki. Þeir sem þekkja hann, þeir sem tekið hafa við honum, eru að biðða eftir því að hann komi aftur við lok tímanna til að gera alla hluti nýja. Sú bið einkennist af von um að þá muni verða til nýr himinn og ný jörð þar sem illskan, hryggðin, eymdin, kvölin og myrkrið, sem eru svo fyrirferðamikil í þessum heimi, verði að víkja fyrir gleðinni og ljósinu. Líf og starf barnsins frá Betlehem bar okkur mynd af þeim heimi.

Það eru jólin að deila kjörum með þeim sem bera skarðan hlut frá borði, þeim sem erfiða. Biðin eftir Helgu var predikun um að það væru engin jól ef gleði þeirra og nægtum væri ekki deilt með öðrum. Þessi bið var predikun um að á sama hátt og barnið í Betlehem deildi kjörum með þeim

bágustu, skyldu þeir sem á hann trúá gera slíkt hið sama.

Það eru jól að kveikja ljós. Þau minna á hann sem sagði: „Ég er ljós heimsins, hver sá sem fylgir mér mun ekki ganga í myrkri heldur hafa ljós lífsins.“ Myrkrið er margvíslegt. Aðstæður margra byrgja þeim sýn til ljóssins, hver dagur er sem fálmi í myrkri. Sumir glíma við myrkur hugans sem enginn skilur og margir fyrirhlíta. Aðrir eru hjúpaðir myrkri sorgarinnar. Ljósíð skín í myrkrunu. Hann sem er ljósið gengur inn í myrkrið til að rétta þeim hönd sem sjá ekki út úr myrkrunu, til að fylgja þeim þar til birtir, til að vera þeim ljós sem ekkert eygja framundan. Og hann sem sagði: „Ég er ljós heimsins,“ sagði við fylgjendur sína: „Þér eruð ljós heimsins.“ Jólin eru að verða öðrum ljós.

Það eru jólin að heyra enduróm af himnum. Hann má heyra hvort heldur er úr stóru orgeli með klukkaspili eða í rámrí rödd öldungis.

Heyra má himnum í frá Englasöng: „Allelúja“.
Friður á jörðu, því faðirinn er
Fús þeim að líkna sem tilreiðir sé
Samastað syninum hjá.

Það eru jólin að eiga sér samastað hjá Jesú Kristi.

Eftirminnileg jólagjöf? Já, minningarnar um bernskujólin sem birtu mér myndir af því hver merking jólanna væri.

Frétt frá Lífiðn

- Tryggingastaða Lífiðnar í lok ágúst 2005

Eignir umfram skuldir

Tryggingastærðfræðingur lífeyrissjóðsins Lífiðnar hefur framreiknað tryggingafræðilega stöðu miðað við lok ágúst 2005. Niðurstaðan af þeim útreikningum leiðir í ljós að sjóðurinn á talsverðar eignir umfram skuldbindingar, hvort sem lítið er til áunninna réttinda, framtíðarréttinda eða heildarréttinda. Í ljósi þess hve auknar ævilíkur og auknar líkur á örorku hafa þyngt byrðar lífeyrissjóðanna er það sérstaklega ánægjulegt að sjóðurinn komi svo vel út.

Miðað við stöðu 31. ágúst 2005 er staðan þessi:

Eignir sem hlutfall af áunnum skuldbindingum	11,9%
Eignir sem hlutfall af framtíðarskuldbindingum	2,4%
Eignir sem hlutfall af heildarskuldbindingum	7,2%

Tryggingafræðileg úttekt sýnir hvort sjóðurinn á fyrir þeim skuldbindingum sem hann hefur tekist á herðar gagnvart sjóðfélögum sínum. Tryggingafræðilega úttektin nú sýnir að Lífiðn á 7,2 % meiri eignir en hann skuldar sjóðfélögum sínum í réttindum. Umframeign nemur tæpum 4 milljörðum króna m.v. 8 mánaða uppgjör. Athygli skal vakin á því að ávöxtun segir ekkert til um hvort sjóður eigi fyrir skuldbindingunum og því þarf að líta til tryggingafræðilegrar stöðu til að meta hvernig lífeyrissjóðir standa gagnvart þeim sem réttindi eiga í sjóðunum.



Fagmennska

Það hefur oft verið fjallað um fagmennsku og áhyggjur fagmanna um hnignun fagmennsku í greinunum. Hér eru smá hugleiðingar um þróun fagmennskunnar í matvæla- og veitingagreinum eins og þetta blasir við mér.

Við erum að byggja upp fagnám í löggiltum iðngreinum en lendum í því að eftirspurn efir fagmönnum er mismikil milli greina frá einum tíma til annars. Mismikill áhugi er meðal fyrirtækja á því að taka nema og miserfitt er að fá nema í námið.

Bakarí

Bakaraiðn hefur farið smá dýfur. Innflutningur á brauði, kökum og ýmsum öðum tilbúnum og hálf tilbúnum bakaravörum er á boðstólum, hvort heldur þær eru frosnar, vel rotvarðar eða fullbakaðar iðnaðarvörur. Við þessar innfluttu iðnaðarvörur eru handverksbakaríin að sjálfsögðu ekki fær um að keppa við í verðum. Þau eru hinsvegar miklu fremri í gæðum.

Þessi þróun hefur verið alls staðar á Norðurlöndunum undanfarinn áratug. Það bendir allt til þess að þessi þróun sé að breytast til fyrra horfs. Viðskiptavinurinn virðist vera farinn að leita æ meira í gott handverksbakarí, hann virðist vera orðinn þreyttur og leiður á iðnaðarvörunni sem er alltaf eins.

Framreiðsla

Framreiðslumenn eru flottir fagmenn sem veita viðskiptavininum veitingahúsa góða öryggistilfinningu við val á mat og drykk. Viðskiptavinurinn fær þá tilfinningu að hann sé kóngur í sínu ríki þegar stjarnað er við hann af góðum fagmanni. Víðast hvar var framreiðslumaður hér áður með prósentur af sölu í veitingasal og sá hann um allt starfsfólk sem þurfti til svo að veitingastaður veitti góða þjónustu.

Fyrir rúmum áratug fengu veitingamenn þá flugu í höfuðið að þetta væri rangt. Var að þeirra mati full mikið að starfsfólk í sal fengi 15% af sölnunni í laun og launatengd gjöld. Þeir fóru að velta fyrir sér hvernig þeir gætu skipt kökunni upp með öðrum hætti þar

sem þeirra hlutur yrði stærri að sjálfsögðu. Þeir sögðu upp prósentu launakerfinu og buðu framreiðslumönnum föst laun fyrir ákveðinn vinnutíma. Vandamálin létu ekki á sér standa, sveigjanleiki vinnutíma breyttist. Mönnun á vaktir varð erfiðari og framreiðslumennirnir sættu sig ekki við þá launaskerðingu sem þeir urðu fyrir. Þeir voru þó nokkuð ánægðir með að vinna ákveðnar vaktir og eiga frí aðra hverja helgi.

Það gengur erfiðlega að fá faglærða framreiðslumenn til starfa á veitingahús í dag. Ekki vegna þess að það séu ekki til faglærðir framreiðslumenn heldur af því að launin sem eru í boði eru of lág.

Veitingamenn, tókum upp prósentutengingu á laun aftur. Báðir hagnast og gestirnir verð ánægðari.

Kjötið

Kröfur um lágt vöruverð hafa komið í bakið á okkur með þeim hætti að þegar verðið er orðið svo lágt að ekki er hægt að borga fagmönnum fyrir að vinna vinnuna þá er farið að ráða ódýrara vinnuafl. Það er flutt inn ef ekki fæst nógu ódýrt hér heima.

Mikligarður held ég hafi riðið á vaðið og hætt með fagmenn í kjötbörðum og vinnslu á staðnum. Farið var yfir í svokallað prepack sem er þannig að allt er skorið í bakka og pakkað í lofttæmdar umbúðir. Tenging viðskiptavinarins við fagmanninn var rofin og viðskiptavinurinn varð að gjöra svo vel að vera undirbúinn áður en farið var í verslunina og hafa smá vit á hvaða hlutar skepnunnar pössuðu í hvaða rétt.

Svo komu lágvöruverslanirnar með sínar kröfur um enn lægra verð. Þar er það verðið sem neytandanum er boðið sem skiptir öllu máli, gæðin eru þar algjört aukaatriði. Þetta leiðir af sér enn ákveðnari kröfu um lækkan á framleiðslukostnaði. Vinnslurnar hafa um fátt að velja. Þær borga bóndanum minna fyrir afurðirnar og lækka enn frekar framleiðslukostnaðinn með því að fá meira inn af ódýrara vinnuafl.

Það er svo komið að faglærðir

kjötiðnaðarmenn eru orðnir nokkurs konar millistjórnendur og verkstjórar.

Það er áhyggjuefni hve nýliðun er lítil í greininni en þegar grannt er skoðað er það kannski ekki skrítið því þeir sem hafa lagt á sig fjögurra ára nám eru ekki ódýrt vinnuafl.

Matreiðslan

Starf matreiðslumannsins hefur breyst mikið undanfarið og stór hluti af störfum hans komið fyrir í vinnslu og verksmiðjum. Það þýðir að sjálfsögðu að sérhæfing og handverk verður minna á hverjum stað og það sem er enn verra er að með nýrri tækni, sem er eldað og kælt, er ekki hægt að vera með eins fjölbreyttan matseil og áður. Það er ekki hægt að hita upp í ofni disk með öllu á, þar þarf að raða saman því sem ofninn ræður við með góðu móti sem er ekki endilega það sama og viðskiptamaðurinn vildi helst.

Með flutningi vinnu frá veitingahúsum tapast mikil sérhæfing og allir eru að bjóða nánast það sama. Þetta gengur upp í einhvern tíma en það kemur að því að fólk neitar að láta börnin sín borða verksmiðjuframleiddan mat í skólum og leikskólum. Viðskiptavinir veitingahúsa krefjast þess að fá handverk matreiðslumannsins á diskinn sinn og fara fram á að fá þá þjónustu að fagmaður í framreiðslu beri fyrir hann matinn og mæli með góðum drykk sem passar við það sem snætt er. Viðskiptavinurinn borgar fyrir að láta stjarna við sig sem höfðingja.

Að mínu mati er gróðahyggjan orðin fullmikið ráðandi og kapítalisminn gleymir sér og rústar meginstöðum undan greinunum án hugsunar til framtíðar.

Niels S. Olgeirsson

Fróðleiksmolar

spurt og svarað um séreignarsparnað



Flestir sem spara í viðbótarlífeyrissparnað spara sjálfir á bilinu 2 – 4% af launum. Þetta bil kemur til þannig að til að fá mótframlag frá launagreiðanda þarf launþegi að minnsta

kosti að leggja fyrir 2% sjálfur, og að hámarki leyfa skattfyrvöld frestun á skatti af 4% af launum. Oft veltir fólk því fyrir sér hvort leyfilegt sé að greiða meira en 4% iðgjald í séreignarsjóð og því er fljótsvarað að það má. Ef launþeginn kys að leggja meira fyrir af sínum launum en 4% þá þarf hann fyrst að greiða skatt af þeim launum, en hinsvegar er ekkert því til fyrirstöðu að launþegi semji við launagreiðandann um herra mótframlag í séreignarsjóð og er það talsvert algengt.

Hvaða reglur gilda um greiðslur úr

séreignarsjóði? Lögin um lífeyrissjóði segja til um það hvernig útborgun skuli fara fram. Fólk getur byrjað að taka þennan sparnað út þegar það verður sextugt og þarf að dreifa honum með jöfnum greiðslum á þau ár sem það á eftir að 67 ára aldri, eða 7 ár ef það byrjar við sextugt. Ef það byrjar 61 árs að taka út sparnaðinn þá þarf að dreifa greiðslum á 6 ár, og þar fram eftir götum. Við 67 ára aldur má taka inneignina út í einu lagi, eða dreifa henni í jafnar greiðslur á eins mörg ár og hver vill. Eina undantekningin sem lögin leyfa á þessu er sú ef inneign er lægri en rúm 700 þúsund, þá má taka hana út í einu lagi eftir að 60 ára aldri er náð (upphæð breytist með neysluvörúvísitölu).

Hverjir þurfa sérstaklega að huga að séreignarsparnaði? Þeir sem fara seint út á vinnumarkað þurfa sérstaklega vel að

huga að því að spara í séreign, þar sem full réttindi í lífeyrissjóð miðast við 40 ára inngreiðslutímabil í lífeyrissjóð. Þeir sem hafa stofnað ehf. utanum sinn rekstur til að lágmarka skattstofninn sinn þurfa sérstaklega vel að huga að þessum málum líka, því með því að lágmarka skattstofn, lágmarka þeir einnig þann stofn sem þeir greiða af í lífeyrissjóð. Síðast en ekki síst – þeir sem vilja eiga möguleika á sveigjanlegum starfslokum verða að huga vel að þessum sparnaði.

Með góðri kveðju f.h. Lífeyrissjóðsins Lífíðnar

Jónína B. Bjarnadóttir
www.lifidn.is
joninab@lifidn.is



Hollustan felst í hreinum ávaxtasafa



- enginn viðbættur sykur -

Veitingasvið

ný þjónusta hjá ISS Ísland ehf.



ISS Ísland ehf.
var valið
fyrirmyndarfyrirtæki
VR árið 2005

ISS Ísland tekur að sér rekstur á mötuneytum og kaffistofum í fyrirtækjum og aðra þjónustu því tengdu. Þessi þjónusta er sérsniðin að þörfum hvers viðskiptavinar.

Markmið okkar er að skapa notalegt andrúmsloft í matstofum þar sem gæði, þjónusta og hlýtt viðmót er haft að leiðarljósi.

Ræstingar

Veitingasvið

Eignaumsýsla

Skrifstofu
aðstoð



ISS Ísland • Ármúla 40 • 108 Reykjavík • Sími: 580 0600 • Fax: 580 0666
ISS Ísland • Strandgötu 1 • 600 Akureyri • Sími: 580 0600 • Fax: 462 7575

www.iss.is • sala@iss.is

Vinna í kældu rými

Reglugerð frá apríl 2005.

Reglugerðin gildir um vinnu í rými sem þarf að kæla niður fyrir 16°C vegna heilbrigðissjónarmiða við framleiðslu matvöru.

Meginmarkmiðið með reglugerðinni er að tryggja öryggi og vernda heilsu starfsmanna sem vinna í kældu rými við matvælaframleiðslu.

Í reglugerðinni er tekið á skyldum atvinnurekanda, þar sem honum er gert að láta gera áhættumat á vinnustaðnum um aðbúnað, hollustuhætti og öryggi. Ef áhættumatið gefur til kynna að heilsu og öryggi starfsmanna sé hættu búin skal atvinnurekandi grípa til nauðsynlegra forvarna. Í áætlun um forvarnir skal koma fram lýsing á hvernig hættum og að þeirri áhættu sem þeim fylgir, samkvæmt áhættumati, skuli mætt.

Atvinnurekanda ber að gæta þess að vinnuáferðir, sem beitt er, valdi ekki starfsmanni heilsutjóni vegna kulda við vinnu sína.

Ávallt skal leitast við að hitastig í vinnurými þar sem unnið er að staðaldri sé eins nálægt 16°C eins og hægt er. Þó

skal hitastig ekki fara niður fyrir 10°C í vinnurými.

Með hugtakinu að staðaldri er átt við að unnið sé lengur en eina klukkustund samfleytt eða um tvær klukkustundir samanlagt yfir vinnudaginn.

Það á að hanna kæli- og loftræstikerfi þannig að ekki verði dragsúgur eða kæling, t.d. yfir vinnslustöðvum. Raki skal að jafnaði ekki fara yfir 60%. Það skal tryggt að ekki berist kalt loft úr einu rými í annað. Dyr og hlið að kældu rými skulu vera þannig að ekki myndist dragsúgur.

Þar sem unnið er við lægra hitastig en 16°C skal vera herbergi, sem ekki er kaldara en 20°C, til afnota fyrir starfsmenn til skemmri dvalar.

Þar sem unnið er við lægra hitastig en 16°C skal gera samkomulag á vinnustaðnum um regluleg hlé til þess að draga úr áhrifum kælingar á starfsmenn. Þessi hlé verði fyrir utan samningsbundin hlé. Í þessum hléum skulu starfsmenn hafa aðgang að hvíldarherbergi.

Atvinnurekandi skal sjá til þess að starfsmenn fái viðunandi hlífðarfatnað til varnar kulda ef ekki er hægt að koma öðrum vörnum við, til dæmis með því að auka hitann og bæta við flæðilínunum.

Upplýsingar til starfsmanna

Atvinnurekandi skal veita starfsmönnum upplýsingar um alla þætti aðbúnaðar, hollustuhátta og öryggismál er tengjast vinnu þeirra. Þar á meðal skal hann upplýsa starfsmenn eða fulltrúa þeirra um allar þær ráðstafanir sem gripið er til í samræmi við reglugerð þessa.

Samráð við starfsmenn

Atvinnurekandi skal hafa samráð við starfsmenn eða fulltrúa þeirra og tryggja að samstarf um aðbúnað, hollustuhætti og öryggismál á því sviði sem reglugerð þessi tekur til verði sem best.

Þessar reglur gilda bara um það vinnurými sem kælt er niður fyrir 16°C. Þessi reglugerð tekur ekki á neinn hátt til vinnu í kælum, millikælum eða frystiklefum. Hvort vinnueftirlitið getur svo sinnt sínum störfum af viti með þessa reglugerð sem verkfæri þarf að láta reyna á. Þetta er þó það besta sem við höfum haft til þess að leita réttar okkar ef fyrirtækin ætla að líta á okkur sem einnota á meðan við erum ung og spræk.

NSO



Eitthvað við allra hæfi!

Starfsnám • Tungumálanám • Listir og menning • Gagn og gaman

Á hverjum vetri býður Mímir - símenntun upp á mikinn fjölda af skemmtilegum og fræðandi námskeiðum fyrir fólk á öllum aldri sem á það sameiginlegt að vilja nota tíma sinn í eitthvað áhugavert og uppbyggilegt.

- Komdu og vertu með!

*Sérhönnuð námskeið
fyrir stéttarfélag
og fyrirtæki!*

MÍMIR
SÍMENNTUN
www.mimir.is

Grensásvegi 16A • Sími: 580 1800 • Fax: 580 1811 • Netfang: mimir@mimir.is

26,000 kr. eingreiðsla

Samkomulag forsendunefndar ASÍ og SA frá 15. nóvember

Eigi síðar en 15. desember 2005 greiðist sérstök eingreiðsla, kr. 26.000, tiil starfsmanna sem hafa verið í fullu starfi allt árið í sama fyrirtæki og eru í starfi í síðustu viku nóvember eða í fyrstu viku desember. Starfsfólk í hlutastarfi sem uppfyllir sömu skilyrði skal fá greitt hlutfallslega.

Uppgjörstímabil er almanaksárið, en fullt ársstarf telst í þessu sambandi 45 unnar vikur, eða meira, fyrir utan orlof. Starfsfólk með skemmri starfstíma skal fá greitt hlutfallslega miðað við starfstíma sinn. Eingreiðsla þessi verður þó eigi lægri en kr. 4.500 m.v. fullt starf. Fjarvera frá störfum vegna veikinda eftir að greiðsluskyldu atvinnurekenda lýkur

eða í allt að 6. mánuði vegna fæðingarorlofs telst til starfstíma í þessu samhengi.

Við mat á störfum sem eðlis síns vegna miðast ekki við unna dagvinnutíma, skal miða við unna daga og vinnustundir (hámark 8 klst. á dag). Við útreikning eingreiðslunnar skal ekki draga frá starfstíma í barnsburðarleyfi skv. gildandi lögum.

Iðnnemar á námssamningi og starfsþjálfunarnemar fá greiddar kr. 16.400. Réttur til greiðslu sérstakrar eingreiðslu skal vera í réttu hlutfalli við starfstíma. Fullt starf telst í þessu sambandi 45 unnar vikur (1800 dagvinnustundir) eða meira fyrir utan

orlof. Hjá iðnnemum á námssamningi telst námstími í skóla sem unninn tími.

Starfsmaður sem er í ráðningarsambandi við fyrirtæki en er ekki á launaskrá vegna hráefnisskorts í desember missir ekki rétt til eingreiðslunnar og reiknast sá tími með við útreikning eingreiðslunnar mæti hann til vinnu að lokinni fjarveru vegna hráefnisskorts.

Orlof er innifalið í eingreiðslunni.

Gerðu það gott



Matreiðslu
RJÓMI



Hann er bara 15%!

Njóttu þess að borða góðan mat. Prófaðu fituminni rjóma en þó með ekta rjóma bragði!

Hann er kjörinn til notkunar hversdags við matargerð, með eftirrétum og út í kaffi en hann hentar ekki til þeytingar.



Hann er aðeins 15% og hitaæiningarnar eru helmingi færri en í venjulegum rjóma!





Jafnréttisbarátta kvenna og félagsstarfið

Mánudaginn 24. október s.l. héldu konur baráttudag sinn, um jafnan rétt á við karlmenn, hátíðlegan með stórglæsilegum útifundi þar sem á milli 40 og 50 þúsund konur hreinlega fylltu miðbæ Reykjavíkur.

Konur á vinnustöðum um allt land hættu störfum klukkan 14.08 í tilefni af því að 30 ár voru þá liðin frá því að kvennafrídagurinn svonefndi var haldinn, 24. október árið 1975. Tímasetningin 14.08 er táknræn vegna þess að þá höfðu konur unnið fyrir launum sínum þann daginn ef litið er til launamunar kynjanna en laun kvenna eru að meðaltali 64,15% af launum karla.

Það var ánægjulegt að sjá þennan samtakamátt kvennanna og vonandi markar þessi fundur tímamót á þeirri leið að jafna kjör og aðstöðu kynjanna. Þó svo að á þeim þriðjóni árum sem liðin eru frá sögufrægum fundi kvenna á Lækjartorgi hafi margt áunnist er enn langt í land með jafnrétti kynjanna í launamálum og því talsvert verk að vinna.

Í síðustu viku hélt Alþýðusamband Íslands ársfund sinn og ályktaði þar um hlutverk verkalýðshreyfingarinnar varðandi baráttuna um jafnan rétt og jöfn tækifæri karla og kvenna. Alþýðusambandið samþykkti verkefnaskrá sem sambandið skyldi vinna eftir til að ná jafnréttismarkmiðunum fram.

Helstu verkefni verkalýðhreyfingarinnar um jafnrétti kvenna og karla.

- Stuðla að því að öll aðildarsamtök og stéttarfélag innan ASÍ setji sér jafnréttisáætlun í samræmi við jafnréttislögin.
- Auka fræðslu um jafnrétti kvenna og karla.
- Auka hlut kvenna í stjórnnum og áhrifastöðum innan verkalýðs-hreyfingarinnar og í samtökum þeim tengdum, s.s. stjórnnum lífeyrissjóða.
- Útrýma kynbundnum launamun með öllum tiltækum ráðum.
- Sett verði mælanleg markmið er varða jafnrétti kvenna og karla og árangur verði metinn árlega með kerfisbundnum hætti.
- Fylgja eftir þeim lögum sem kveða á um jafnrétti kvenna og karla og veita atvinnurekendum aðhald í þeim efnum.

Þessi ályktun og útifundurinn glæsilegi vekur mann til umhugsunar um stöðu kvenna innan MATVÍS. Hjá okkur eru fimm félag með um það bil fjórtán hundruð félaga. Aðeins í einu af þessum fimm félögum okkar er kona eða konur í stjórn. Hjá Félagi matartækna eru formaður og varaformaður konur en félagið er að stærstum hluta skipað konum. Og jú, formaður Félags matartækna er í miðstjórn MATVÍS en innan Alþýðu-sambandsins er sannanlega hægt að finna félag sem ekki eru með konur í stjórn. Þannig að með sanni má segja að aðrir séu ekki betri og ef til vill öllu slakari en við hvað þetta varðar. En því fer þó fjarri að það lagi slaka stöðu okkar.

Óneitanlega vakna spurningar þegar þessi staða er skoðuð. Hvers vegna eru ekki konur í stjórnnum hinna félaganna? Hafa þær ekki áhuga? Er þeim viljandi haldið frá?

Það er ekki víst að svarið við þessum

spurningum sé einfalt eða auðsótt. Það hefur jú síðustu misserin verið erfitt að manna sumar af stjórnnum aðildarféлага MATVÍS. Því er ekki að neita að hinn almenni félagi virðist ekki hafa mikinn áhuga á félagsmálum og lætur sér fátt um finnast hvað hið daglega félagsstarf gengur úr á. Það er eiginlega fyrst þegar að farið er að tala um launin í umslaginu sem menn vakna.

En skýrir þessi doði félagsmanna fyrir starfinu fjarveru kvenna í stjórnnum og ráðum félaganna? Það er rétt í þessu sambandi að benda á að konur eru innan við 10% af félögum í sambandinu og því ef til vill eðlilegt að þær séu ekki eins áberandi og karlar.

En er til of mikils ætlast að ein kona a.m.k. sé í hverri stjórn? Ég verð þó að játa að ég er alfarið á móti svokölluðum kynjakvótum, hvar sem þeir birtast. Ég tel konur fullfærar um, hafi þær áhuga, að koma sér á framfæri. Þar sem konur hafa verið í stjórn, eins og hjá matartæknum, hafa þær sýnt mikinn dug, eljusemi og mikinn áhuga á málum viðkomandi félags sem og sambandsmálum. Þeirra starf segir mér að fengjum við fleiri konur til starfa myndi það einungis bæta okkar félag.

Á þessum tímamarki tel ég rétt að við stöðrum við og reynum að hugsa okkar gang hvað jafnan rétt snertir, enda er okkur ætlað það samkvæmt ályktun Alþýðusambandsins. Þó svo að ýmsar spurningar vakni þegar litið er til fjarveru kvenna í okkar félagsstarfi er eitt víst. Í okkar ranni eru hópar kvenna sem gætu og myndu sóma sér vel í stjórnnum allra félaganna og það hlýtur að vera markmið okkar að kalla þær til liðs við okkur. Með konur í stjórnnum félaganna fengjum við ný viðhorf, nýjar áherslur, aukinn kraft og kvenlegt innslæi.

Þorsteinn Gunnarsson.

Filippo Berio Extra Virgin ólífuolía

Einfaldlega feti frammar



**FILIPPO
BERIO®**

Ein sinnar tegundar í heiminum

**HEILBRIGT
HJARTA**



Fyrir nánari upplýsingar um hollustu olífuolíu,
ráðferið ykkur við lækni eða næringarfræðing

Spínat- og "Prosciutto" salat með Filippo Berio Extra Virgin ólífuolíu



Fagstjórnir aðildarféлага MATVÍS 2004-2005

Bakarasveinafélag Íslands

Formaður Theodór Bender
Þorvaldur Jónsson
Geir Bjarnþórsson

Félag matartækna

Formaður Þuríður Magnúsdóttir
Varaform. Þuríður H. Guðbrandsdóttir
Gjaldkeri Hjördis 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 Niels S. Ólgeirsson
Varaform. Þorsteinn Gunnarsson
Ritari Sigurður Magnússon
Geir Bjarnþórsson
Jón Karl Jónsson
Karl V. Stefánsson
Þuríður Magnúsdóttir
Lúðvík Leó Lúðvíksson



Starfsgreinasamband Íslands



www.joifel.is



Útdarboitt 2 · 220 Morfellsliða · Sími 566 6155 · Fax 566 6268



S. 558 9700 · askur@askur.is · www.askur.is



HEREFORD
STEIKHÚS



Skólabrú



Útskiptitilboð

Tökum gömlu uppvottavélina upp í á 100.000.-

I tilefni 30 ára afmælis A.Karlssonar bjóðum við upp á útskiptitilboð fyrir þá sem kaupa Wexiödisk WD-6E húddvél.

Wexiödisk uppvottavél 399.000.- án vsk.
Gamla vélin tekin upp í á 100.000.- án vsk.
Þú greiðir aðeins 299.000.- án vsk.

Kraftmikil uppvottavél sem sameinar rekstrarlegt öryggi og mikla afkastagetu.

- Þrjú þvottakerfi frá 60 - 180 sekúndur.
- Sápu- og gljávökvadæla fylgja ásamt fjórum þvottagrindum.
- Vélin er einangruð sem skilar sér í minni hita og meiri hljóðdeyfingu.
- Vélin er tölvustýrð með bilanagreiningu.

Tilboðið gildir til 31. desember 2005



Wexiödisk - Ending, Áreiðanleiki og Reynsla

A. Karlsson sérhæfir sig meðal annars í þjónustu við veitingastaði, mótuneyti, kaffihús, bakarí, hótél og aðra gististaði. Við hjá A. Karlssyni leggjum okkar metnað í að veita faglega ráðgjöf.


A. KARLSSON
SÍÐAN 1975

SÓLEY

Saga af hádegisbarnum

Þennan morgun átti ég ákaflega erfitt með að ná umhverfi mínu í fókus. Í raun og sannleika held ég að ég hafi rétt náð að kasta mér eftir næturgleðina og nú skein laugardagsmorgunsólin, eða ætti maður heldur að segja hádegissólin, beint í augu mér. Ég fann að ég var ennþá með töluvert ryk í kollinum, grasekkjumaður fram yfir helgi og flestir úr bænum. Þá gerði ég það sem ekki hafði verið vani minn, ég skellti í mig köldum bjór og hresstist mikið.

Klukkan var gengin eitt svo ég ákvað að ganga út og viðra mig. Það var þá sem ég villtist inn á laugardagshádegisbarinn. Inni var hálförökur og ómur daufrar tónlistar. Fjórar manneskjur voru fyrir á staðnum, tveir karlmenn sem hölluðu sér að kvenmanni á miðjum aldri með andlit gærdagsins skrumskælt og tilrunnið. Fjórði gesturinn var þrúðbúinn eldri maður sem beygði sig annað slagíð niður að frúnni og hvíslaði að henni einhverju í hálfum hljóðum, hinum mönnunum

auðsjáanlega til mikilla leiðinda en hrifning konunnar leyndi sér ekki. Konan leit til mín og sagði: „Sæll elskulegur,” með grófri sísamkvæmisröddu, „þetta er skáld,” sagði hún og benti á þann þrúðbúna. Ég gekk að barnum, bauð góðan dag og bað um einn grön, áður en lætin byrjuðu. Vertinn fylti grön yfir svo margsögðum brandara. Þrúðbúni maðurinn gekk til mín, þetta var sannarlega fyrirmannlegur fylliraftur sem mátti muna fífil sinn fegurri. Ég heilsaði og spurði að nafni. „Homo Sapiens,” sagði maðurinn og glotti. „Hann lýgur, hann er sko enginn hommi, ég er sjúr á því,” sagði frúin og ýtti frá sér sessunautunum sem orðnir voru allölvaðir og aðgangsharðir. „Þetta er skáld,” sagði hún með aðdáun „og það gott skáld,” sagði hún og dró seiminn. „Hvernig var það nú aftur elskan í eldfornum óð, leyfðu manninum að heyra.”

Sapiens dró djúpt andann, hvessti augun á konuna og sagði: „Nafn hennar lifði í eldfornum óð um ystu byggðir sem

hafsbrún geymdi.” „Sko, sagði ég ekki,” sagði frúin „og kvæðið á að heita Sóley, eins og ég”. „Kvæðið heitir Sóley,” sagði ég.

Sapiens glotti og gaut til mín hornauga. „Já, já”, sagði konan, „það heitir Sóley, eins og ég en það er ekki búið.” „Svífur yfir Esjunni”, drafaði í öðrum sessunaut hennar. „Pegiðu, Dúddi og hlustaðu á manninn.” Dúddi lét fallast aftur á bak í stólinn en kunninginn hans botnaði „eins og fjólubláir draumar” og tæmdi glasið.

„Aðeins nafnið með rúnnum skýrum sem grafletur ókunnra örlaga stóð,” sagði ég og leit á frúna og brosti til Sapiens. „Æ, fyrirgefðu,” sagði konan, „ég þyrfti ögn að púðra mig.”

Sapiens rétti frúnni höndina og togaði hana upp úr sætinu. „Held um háltæmdan bikar,” sagði Sapiens og sneri sér að barnum og bað um það sama. Ég rak tunguna í ölfroðuna og sagði „það er fámennnt.” „Hér koma gestir gleði og tára,” sagði Sapiens. „Það hefði nafni minn sagt.”

*Óskum viðskiptavinnum
gleðilegra jóla og farsældar
á nýju ári.
Þökkum viðskiptin á árinu
sem er að líða.*

 **Plastprent hf.**
www.plastprent.is

„Þekkirðu Sóley?“ spurði ég. „Tilviljun,“ sagði hann. „Nei, ég meina kvæðið.“ „Ég þekki þau öll, í rauninni þekki ég ekkert annað.“ Konan kom til baka að barnum.

„Ég borga næsta umgang,“ sagði Dúddi og gerði sig líklegan til að standa upp. „Nei, ég splæsi,“ sagði félaginn. En Sapiens lyfti höndum mót konunni, leit til skiptis á mennina og mig og sagði: „Aðeins blikandi skálanna dýra flóð.“ „Nei bara brennivín í sjatrös,“ kvakaði konan. „Ég drekk aldrei dýrt.“ Sapiens pantaði. „Er hann ekki skáld og sjentilmaður?“ spurði konan og hallaði sér upp að barnum.

Þessi uppstilling við barinn var eins og beint úr málverki Toulouse Lautrec.

„Hefurðu gaman af kveðskap?“ spurði ég. „Já, alltaf elskað ljóð,“ sagði konan, „síðan í barnaskóla og skáld eru mínir menn,“ sagði hún og kyssti Sapiens sem greip utan um frúna og sagði: „En eitt man ég þó allra

lengst mitt líf hið lokkadökka föla unga víf.“ „Ég hef verið háflasin upp á síðkastið,“ sagði konan og gerði stút á munninn.

Ég settist. Sessunautarnir tveir héldu áfram að sífra eitthvað samhengislaust. En við barinn héldu áfram ljóðatilvitnir í stórskáldið sem annað hvort unnu kvæðamanni inn koss eða athugasemdir út í hött, þar sem konan hélt að allt væri ort á staðnum beint til sín.

„Solla, þú kemur með okkur,“ kallaði Dúddi afbrýðissamur og hundleiður yfir því að kunna ekkert nema glefsur úr rútabílaljóðum. En félagi hans var sofnaður svo samkeppnin um konuna hafði stórminnkað. Vertinn sagðist vera að loka.

Dúddi bað um þrefaldan og skjögraði að barnum. Frúin bað Sapiens að dansa við sig.

„Við dönsu djúpan tangó í kvöld,“ sagði Dúddi, tók spor á gólfinu og féll við. Sapiens greip um mitti konunnar og sagði: „Eins og lögbundið sporið í dansins

óð.“ „Já, ég er óð í dans,“ sagði konan og klappaði saman lófum. Dyravörður leiddi kumpánana tvo út. Ég stóð upp og lagði frá mér nær ósnert ölglasið. Frammi í anddyri var Sapiens að hjálpa frúnni í kápuna.

„Nú leggjum við í hann,“ drafaði í henni. „Í morgunljómann er lagt af stað,“ sagði Sapiens. „Hvað segirðu?“ spurði konan, „er orðið svona framorðið?“

Um leið og ég gekk af laugardagshádegisbarnum hugsaði ég að góðskáldið hefði haft betur í glímunni um konuna. Og ég hafði aftur náð umhverfinu í fókus, þar sem þessi tvö leiddust út í daginn, ljóðabókin og Sóley hin eftirsóttá.

Karl Kristensen.



ÞAÐ Á AÐ GEFA ÖLLUM BRAUÐ
AÐ BÍTA Í Á JÓLUNUM

MUNDU EFTIR JÓLABRAUÐUNUM
FRÁ ÖMMUBAKSTRI



		*	GLJÚD- UR	ARJÓSK- FISKUR KEBRA	NORD- HALD	ILÁT EINS LUMS	FUM SAMST.	FAUTI ÁHUGI HILDUG	KONA GUD	AULI SMÁ- ALDA			
		GELT- INN											
		STAF- GERÐ ELDST.		5									
		SAMT.			GRAN- METI VOT					7			
●	↓	ÚRFELLI	OLOM	MAT- NÁKUR DAND SAMHL.	KLIDUR KARLI STARFA			9	✓				
EREIDA AVOXTHA VIDAÐ										✓			
ÞURT VOND STÁLFA									ELFA KRAFA EFTIR				
FLAN PLANETA						1	TOMAR AFAR	✓					
EINS		6	TÖNN GNEFUR STAFI			RAFA EFTIR ÞEÐJA GRUNÐI		✓		14			
MJAK- AST RÖLTA			8	✓				EINS BORÐA		SVALL REIM			
ÁSTAR- GÝÐJA					REIDUR OVISS GIMBIL			10					
KER DÖR RIENA													
PLAT FOR							EINK- ST. FRIDUR	ÖRG FUGL					
*	↓	ÁHÖLD RJOL			11			DUGLEG ÆÐIR	2	✓			
SNÆDI ANNALL OFABD									FLIESA STIÐ	✓			
VIER				ANJOTA LEST AD				4		TALA HRECCI			
*	↙		✓										
		SAMST.								EARL. TÍTILL			
SKÍPI NÍÐUR HUGD					3		VIRÐING ANGAN						
SPJALDI				13			TREGIR		12				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

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: _____

BYLTING FYRIR BAKARA

LHIS-GER Sérstakt ger fyrir öll brauðdeig

BYLTING FYRIR BAKARA

LHIS-ger (Levure à Humidité Intermédiaire Surgelée) er fryst ger sem hefur sömu áferð og eiginleika í meðhöndlun og þurrger, jafnvel við -20°C. S. I. Lesaffre hefur þróað LHIS-ger sérstaklega með það fyrir augum að gera fagbökurum kleift að auka stöðugleika og gæði frysts brauðdeigs, einkum þegar það er geymt lengi.

KOSTIR LHIS-GERS

- GEYMIST Í 18 MÁNUÐI
- 2,5 SINNUM MINNA MAGN Í NOTKUN
- 100% STÖÐUGLEIKI
- HAGKVÆMARI INNKAUP
- MILLISTIG PURR- OG PRESSUGERS
- GERJUNARGETA HELST MJÖG LENGI
- SÚREFNI OG GUFUR Hafa Engin Áhrif
- FROSTEFNI HEYRA SÖGUNNI TIL
- HJÁLPAREFNAKERFIÐ CROUSTILIS OG LHIS-GER ER HEILDARLAUSN FYRIR BAKARA SEM GEFUR
- STÖÐUG GÆÐI OG FALLEGT ÚTLIT.



Edal ehf • Katla
Klettháls 3 -110 Reykjavík
sími 567 4422 - www.katla.is

K O R T E R . I S

Marland ehf.

Exporter & Producer of Fine Fish

Fiskislód 47, P.box 336, 121 Reykjavík, Iceland

Tel.: 5615580 & 5525580

Veitingahús og mótuneyti verslið við útflytjanda á ferskum fiski!

Meðal tegunda sem við bjóðum uppá:

Þorskur, Aldamótakarfi, Hlýri, Skarkoli, Þykkvalúra, Búri, Steinbítur, Lúða, Sandhverfa, Lax, Bleikja, Þorskgellur, Saltfiskur, Skötuselur, Langa, Keila, Ysa, Skötuselskinnar ofl...

Og auðvitað þorláksmessu Skatan!

Allar vörur afhentar í frauðplastskössum

með ísmottu eða ískurli!



Hópfarð kjötiðnaðarmann til Eistlands

Námstefna og fræðsluferð til Riga 10-13/10 2005.

Farið var í sýnikennslu og skemmtiferð á vegum India heildverslunar til Riga í Eistlandi 10. október sl. Ferðin hófst að sjálfsgöðu í fríhöfninni í Keflavík þar sem menn týndust inn hver af öðrum og kynntu sig fyrir samferðafólkinu. Í hópnum var starfsfólk nokkurra kjötiðnaðarfyrirtækja sem flest þekktist innbyrðis og var mikil eftirvænting þegar lagt var af stað til Eistlands. Þangað höfðu einhverjir komið áður, að ég held. Flogið var til Danmerkur og stoppað í um það bil tvo tíma. Þar gátu menn tekið stöðuna og fengið sér einn öl áður en lagt var í hann á áfangastað. Áður en lengra er haldið í þessari frásögn skal taka fram að Þórður og Magnús, eigendur India, voru fararstjórar í þessari ferð og eiga þeir þakkir skyldar fyrir góða stjórn og miklar og góðar veitingar sem voru nú ansi rausnarlegar að maður tali ekki um úthaldið sem þeir hafa, sérstaklega sá eldri... Ha, ha!

Þegar til Eistlands kom var flugvöllurinn og nánasta umhverfi mjög frábrugðið því sem við eigum að venjast. Það sást strax að þetta er fyrrum austantjaldsríki. Næst lá leiðin á Hótel Latvija sem er nokkuð gott hótél á evrópskan mælikvarða. Þetta er 27 hæða hótél með veitingastöðum, næturklúbbum og vínbörum; sem sagt allt til alls.

Námskeiðið var haldið fyrsta daginn og var smakkað á hinum ýmsu pylsum en eftir hádegi var farið í ferð út fyrir Riga til að skoða nýjustu kjötvinnslu þarlendra. Mikil eftirvænting var í hópnum að fá að líta hana augum. Þetta var ekki stór vinnsla en húsakynni voru nýleg. Eiginkona eigandans, sem heitir Volga að ég held, (nafnið passar vel við hana), tók á móti okkur. Þegar inn var komið fengum við hlífðarföt og allt var í stakasta með hreinlætið en þegar í vinnslusalinn kom fórum við að finna einkennilega lykt. Þegar betur var að gáð voru þeir með lítinn sal til að þíða svínakjöt í. Var það gert með gufu og höfum aldrei séð annað eins. Einu herðatrén með svínaframpörtum voru frammi á gangi, (stórskemmt, vægt til orða tekið). Ekki leist okkur vel á byrjunina en í næsta sal fórum við. Þar var verið að úrbeina kjúklinga og fannst okkur engan veginn ganga upp að hafa hráan kjúkling og kjöt svo til á sama stað. Volga var spurð hverju þetta sætti og þá sagði hún þetta vera allt í lagi því hráefnið skaraðist ekki, það væri í sitt hvorum bakkanum. Þetta þótti okkur mjög undarlegt svar, ekki kæmumst við upp með þessi vinnubrögð heima. Eftir þetta lá leið okkar inn á hrákæli en þar var kjúklingur og kjöt úti um allt, hreint ótrúlegt. Fyrirtækið var vel tækjum búið og var okkur sagt að

framleiðslugeta þess væri um 400 tonn af unninni kjötvöru á mánuði. Þótti okkur það undarlegt miðað við það litla magn hráefnis sem var á staðnum þegar við skoðuðum herlegheitin.

Riga er falleg borg sem er í mikilli uppbyggingu. Þar skoðuðum við stærstu verslunarmiðstöðina í Riga og höfðum á orði, þeir sem skoðuðu matvöruverslunina, að sjaldan hefðum við séð þær flottari. Þarna var ótrúlegt úrval af pylsum, áleggi og salötum sem voru hálfgerð listaverk. Einnig fórum við á markaðinn sem er sá stærsti á Norðurlöndunum og hefur verið eins í tugi ára. Einnig var farið á ýmsa veitingastaði og snæddur þarlendur matur. Síðasta kvöldið var farið að borða á Myllunni og var það frábært kvöld.

Lengra verður þetta ekki og viljum við, sem í þessari ferð vorum, skila kæru þakklæti til Þórðar Sigurðssonar og Magnúsar Sigurðssonar fyrir frábæra daga. Ekki má gleyma Jos tækniráðgjafa India í Danmörku sem stóð sig vel og varð einn af okkur eftir stutt kynni.

Með kveðju,
Jón, Björgvin, Eiður, Davíð, Marteinn,
Sigurður, Árni, Ingibjörn, Leifur, Gísli,
Þorsteinn og Leifur Æ.



ORLOFSHÚS Á SPÁNI

Matvæla-og veitingasamband Íslands

Stórhöfða 31 110 Reykjavík
Email: matvis@matvis.is

Sími 580-5200
Fax 580-5210

Staður/dags. _____ 2006

Umsókn um orlofshús við Torrevieja á Spáni 2006

Flogið er til Alicante

Umsækjandi _____ Kennitala _____

Heimili _____ Póstnr/st. _____

Vinnustaður _____ Hs. _____ Vs. _____

Umsóknum þarf að skila fyrir 20. Janúar n.k.

Punktafrádráttur vegna úthlutunar eru 36 punktar
Merkið með tölunni 1 sem fyrsta valkost í neðstu línuna, en 2, 3 o.s.frv. til vara.

Tímabil númer	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Tímabil	12.apríl til 26.apríl	26.apríl til 10. maí	10.maí til 24.maí	24.maí til 08. júní	8.júní til 22.júní	22.júní til 06.júlí	06.júlí til 20.júlí	20.júlí til 03. ágúst	03.ágúst til 17.ágúst	17.ágúst til 31.ágúst	31.ágúst til 14.sept.	14. sept. til 28.sept.	28 sept. til 12.okt.
Valnúmer													

Verð fyrir tímabil er kr. 52.000 Brottfararþrif innifalin.

Páskaferð 12 til 26 apríl.
Umsóknareiddublöð á skrifstofu MATVÍS og á <http://www.matvis.is>

Annað: _____



Ertu bilaður, GISSUR?

Það er í raun engin furða að ég sé spurður þessarar spurningar við og við, enginn veit hvort ég er heima þessa helgi eða næstu. Setning eins og: „Gissur má bjóða þér í party um helgina eða ertu kannski erlendis?“ hljómar afar kunnuglega í mínum eyrum. Ég hef fengið margar, ekki ósvipaðar spurningar síðustu mánuði og ár. Og ef til vill má segja að ég megi í raun vera þakklátur fyrir að hafa þó, þegar upp er staðið, vinnu þegar ég kem heim.

Með þessu skrifum er ég alls ekki að kvarta, heldur langt því frá, ég vil gefa ykkur öllum tækifæri til að kynnast því lífi sem ég hef í raun valið mér sjálfur. Lífi sem hefur gefið mér ótrúlega mikið og hvetur mig til dáða í raun hvern dag, til að gefa huganum lausan taum og vera opinn fyrir hugmyndum. Hér gefur að líta lítinn hluta af því sem ég hef verið að sýsla við í ár og mun ég aðeins hefja þetta í ágúst þar sem ég myndi sjálfsgott fylla blaðið ef ég tæki þetta frá byrjun árs.

Texas í byrjun ágúst:

Stjórnafundur heimssamtaka matreiðslumanna (WACS) var haldinn samhliða þingi matreiðslumanna í Bandaríkjunum og stóð það yfir í um vikutíma. Er þetta í annað sinn sem ég sit þing þeirra og verð að gefa þeim góða einkunn fyrir áhugaverða fyrirlestra og skemmtilegar upptakomur fyrir sína þinggesti. Þarna borðaði ég 5 hátíðarkvöldverði í röð þar sem meðal annars mátti smakka allar gerðir af amerískum steikum, skröltorm og geitur... skemmtileg upplifun. Stjórnarfundurinn var mjög mikilvægur þar sem þarna var

ákveðið að halda alheimskeppni og erum við nú að klára þann undirbúning og munum klára þá vinnu á næsta fundi ásamt því að við erum að ljúka algerri endurskipulagningu á lögum félagsins.

Álasund í lok ágúst:

Var mér boðið sem forseta Norðurlandasamtakanna að dæma í Matreiðslumaður ársins í Noregi og var þetta, að ég held, fimmta árið í röð sem ég geri það. Það er alltaf mjög áhugavert að dæma hjá Norðmönnum, maturinn alltaf á mjög háu plani og mikill metnaður hjá þeim sem keppa. Í þetta sinn fór með mér kjötiðnaðarmaður til að líta á kjötiðnaðarkeppnina, sem fram fór samhliða og kæmi ekki á óvart að sú reynsla hans ætti eftir að skila sér í breyttum áherslum í næstu keppni kjötiðnaðarmanna hér heima. Má búast við nokkrum breytingum hjá þeim félögum í næstu keppni hér heima.

September, tvisvar í Helsinki:

Ég fór til Helsinki tvisvar sinnum í september. Í fyrra skiptið til að undirbúa íslenska daga á hátíð sem heitir Eat and Joy og í það seinna til að vinna á veitingastað þessa daga. Þetta var stórkostleg upplifun og vel að þessu staðið hjá okkar mönnum en þarna tóku 40 veitingastaðir þátt og fengu þeir að ákveða sjálfir hvað þeir myndu gera. Hver og einn gerði eitthvað í samræmi við getu og kostnað hvers og eins og mátti sjá söngatriði, sýningar og gestakokka svo eitthvað sé nefnt. Tóku sendiherrahjón Íslands, Jón Baldvin og Bryndís, góðan þátt í þessu og fengum við Íslendingar góða kynningu.

Búdapest, í október.

Í byrjun október var haldinn fundur allra forseta kokklúbbanna í Evrópu og var þetta einn sá fjölmennasti hingað til. Mikill áhugi er fyrir því starfi sem WACS stendur fyrir og er með í undirbúningi þessa dagana. Móttökur voru frábærar hjá kokklúbbnum í Ungverjalandi og að sjálfsögðu skelltum við okkur á ungverska gúllassúpu nokkrum sinnum í ferðinni. Helstu mál á dagskrá var kokkanámið og einnig keppni sem WACS ætlar að standa fyrir í Dubai 2008 og á að veiga upp á móti Bocuse d'Or keppninni. Þessi keppni felst í því að allar heimsálfur geta tekið þátt með einn keppanda og þarf því að halda undankeppnir í öllum heimsálfum árið áður.

Færeyjar 20. – 23. október.

Norðurlandasamtökin héldu sinn fund í Færeyjum og við það tækifæri var stofnaður fyrsti færeyski kokklúbburinn. Þetta var búið að vera draumur lengi og var mikil ánægja með að þetta skyldi takast við þetta tækifæri. Annars er skemmtilegt að segja frá því að sjálf ferðin var ævintýri líkust. Ég átti að fljúga frá Reykjavík að morgni 20. október en aðili frá flugfélaginu hringdi í mig deginum áður og bað mig um að mæta að kveldi þess 19. og engin skýring gefin á því. Jæja, ég sætti mig við þetta því ég slapp við að fljúga fyrst til Köben og því sparaði þetta mér í raun tvo daga að komast beint héðan. En þegar við komum til Færeyja var klukkan orðin eitt um nótt og engin rúta og engan leigubíl að finna á flugvællinum. Ég hafði setið við hlið kunningja í vélinni en sá hafði komið áður



til Færeyja og talaði hann mikið og vel um ferð sem hann og Hjálmar Árnason höfðu farið í og að Færeyingar væru gestrisnir með eindæmum. En ekki bjóst ég við að upplifa það að flugstjóri vélarinnar og flugfreyja myndi keyra okkur upp á hótél. Við áttum skemmtilega og fræðandi ferð að hótelinu og sýndi það sig að gestrisni Færeyinga er upp á tíu.

Letland í byrjun nóvember.

Sem stjórnamaður WACS og ábyrgðarmaður fyrir tólf lönd í Norður-Evrópu er það mitt hlutverk að sinn þeim af bestu getu og einnig að hvetja önnur lönd á mínu svæði til að taka þátt og vera hluti af WACS. Síðastliðin tvö ár hef ég unnið að því að fá Letland, Eistland og Hvíta-Rússland inn í heimssamtökin og það hefur tekist að fá öll löndin til að sækja um og verða þau samþykkt inn á næsta ári á þingi okkar á Nýja-Sjálandi. Ber mér skylda til að fara til þessara landa, kynna klúbbunum og staðfesta að um sé að ræða frjálsa og óháða klúbba. Ég fór til Letlands í byrjun nóvember þar sem ég tók að mér að vera dómari í fyrstu ungliðakeppni sem haldin var þar á bæ. Í stuttu máli var ánægjulegt að sjá hversu vel skipulagður klúbburinn er og hve vel þau standa að sínu starfi. Þessi klúbbur er ekki stærri en okkar og er með tvo starfsmenn á fullum launum til að sinna því starfi. Eins og gefur að skilja er mikill launamunur á okkur og þeim en samt er það mikið starf að afla alls þess fjár sem til þarf. Þarna fékk ég góða innsýn í starfið og hvaða draum og óskir þau hafa fyrir sitt land. En eins og ávallt, skeður alltaf eitthvað skemmtilegt í svona ferðum. Þegar ég hélt mína ræðu

við verðlaunaafhendinguna var ég að sjálfsgöngu með túlk sem sá um að koma öllu til skila yfir á þeirra tungumál. Þetta var ung og myndarleg stúlka sem talaði ótrúlega góða ensku. Verðlaunaafhendingin fór fram þar sem keppniseldhúsin voru og var því óneitanlega heitt þar sem við stóðum, en í miðri ræðu hjá mér vildi ekki betur til en svo að túlkurinn minn hneig niður í fangið á mér, það hafði steinlegið yfir hana. Við urðum að bera hana út því það tók nokkurn tíma fyrir hana að jafna sig. Það er svo skemmt að segja frá því að við dóum ekki ráðalausir. Ég hafði áður talað við ungan keppanda sem talaði reiprennandi ensku og hann tók við og kláraði þetta með mér alveg snurðulaust. Mér varð á að segja í lokin að það hafi aldrei talist auðvelt að vinna fyrir mig.

Danmörk og Sviss.

Þegar þetta er skrifað eru þó nokkrar ferðir eftir. T.d. mun ég fara til Danmerkur 17 nóvember til að funda með skipuleggjendum Ny Nordisk Kjøkken og kynna Norðurlandasamtök matreiðslumanna. Þaðan er ferðinni heitið beint til Basel í Sviss til að aðstoða landsliðið og styðja við bakið á þeim því nú rennur upp stóra stundin, keppni með þeim tíu bestu og liðið okkar ætlar sér stóra hluti og hefur æft strangt fyrir þessa keppni.

London og París

29. nóvember fer ég til London að halda sáttafund á milli Wales, Skotlands og Englands ásamt Bill Gallagher frá Suður-Afríku. Í landi sem telst vera eitt land, en er í raun fjögur eða fimm, sem vilja vera

alveg sjálfstæð, eru alltaf árekrar og upp hefur komið ágreiningur sem hefur verið óleysanlegur. Það er okkar hlutverk sem sitjandi stjórnarmenn í WACS, og þar eð ég er ábyrgur fyrir öll þessi lönd, að reyna að finna lausn. Síðan verður haldið beint til Parísar fyrsta desember til stjórnafundar WACS sem mun standa yfir í tvo daga ásamt því að við munum skoða aðstæður fyrir þing WACS 2010. Frakkar hafa sótt um að fá að halda þingið og vilja þeir sýna að þeir geti það og að sjálfsgöngu fá okkur á sitt band þannig að ég er ekki í vafa um að mikið af góðum mat verður lagður á borð fyrir okkur.

Ég vona að þetta hafa gefið ykkur örlitla innsýn í hvað Klúbbur matreiðslumeistara stendur fyrir. Það er í raun ekki bara landslið, keppnir og félagsstarfið hér heima sem við stöndum fyrir, heldur erum við virkir þátttakendur í alþjóðlegu starfi sem við erum ekki í vafa um að muni gagnast okkur þegar fram líða stundir. Ísland er þrátt fyrir allt lítið land sem fáir vita um en ótrúlega margir sýna áhuga. Það er okkur matreiðslumönnum mjög mikilvægt að gera allt sem í okkar valdi stendur til að kynna okkur og hvetja erlenda gesti til að koma til landsins. Þegar upp er staðið lífum við og hrærumst öll í þessu fagi og vitum að án ferðamanna og gesta sem hingað koma erlendis frá, (og þá sérstaklega yfir vetrarmánuðina), værum við illa stödd.

Kær kveðja
Gissur Guðmundsson

NÝ HEIMASÍÐA



Eins og margir lesendur hafa efalauft tekið eftir hefur MATVÍS sett upp nýja vefsíðu. Helsta markmið okkar með vefsíðuna er að félagsmenn geti þar fundið allt um réttindi sín og skyldur. Þar verður að sjálfsögðu umfjöllun um það helsta sem er að gerast hjá MATVÍS og félagunum sem að sambandinu standa. Það er von okkar hjá MATVÍS að síðan verði aðgengileg og upplýsandi fyrir félagsmenn og aðra sem fletta upp á henni. Á síðunni nú er að finna talsvert meira af myndum en áður var eins og glögglega má sjá undir liðnum um orlofshús. Þá hefur liðurinn „réttindi“ verið bættur með fleiri atriðum um réttindi og skyldur félagsmanna. Þá má nefna að félagar geta á þessari nýju síðu skráð sig á póstlista og þannig auðveldað MATVÍS að ná sambandi við þá.

Hafi félagsmenn einhverjar skoðanir á útliti eða innihaldi síðunnar eru þeir beðnir að koma þeim til okkar.

Póstfangið er matvis@matvis.is



Lausn krossgátu úr síðasta tölublaði.

Sigurvegari í síðasta blaði var:

**Póra Davíðsdóttir
Rjúpnasölum 14
201 Kópavogur**

Rétt lausnarorð: BRAUÐFÓTUR



Meðlagsgreiðendur

Meðlagsgreiðendur, vinsamlegast gerið skil hið fyrsta og forðist vexti og kostnað.



INNHEIMTUSTOFNUN SVEITARFÉLAGA

Lágmúla 9 • 108 Reykjavík • Kt. 530372-0229 • www.medlag.is
Banki 0111-26-504700 • Sími 590 7100 • Fax 590 7101



Viltu breyta um umhverfi og starfsvetfang. Viltu vera þinn eiginn herra/frú og reka enska krá/veitingahús.

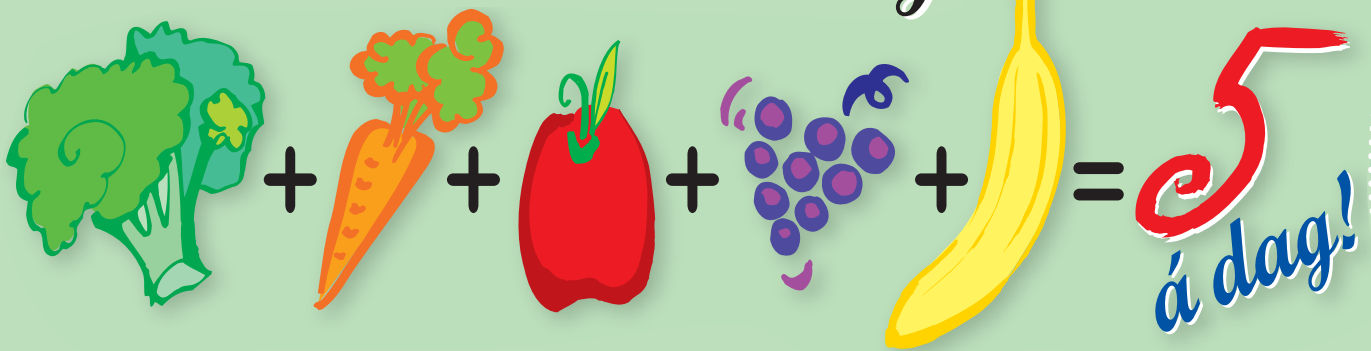
Við hjá Saxon C Ltd. höfum í dag yfir 70 krár/veitingahús í Bretlandi á söluskrá sem allir eru í innan við 2ja tíma fjarlægð frá London. Í sumum tilfellum er einnig um gistirými ræða. Kaup á rekstri er á viðráðanlegu og oft á frábæru verði, (oftast er um leiguhúsnæði að ræða en möguleiki er þó á kaupum ef þess er óskað). Við getum útvegað námskeið varðandi rekstrarleyfi ef þörf er á því. Einnig getum við hjálpað til við umsóknir í stjórnunarstöður á stærri krám/veitingastöðum. Af hverju ekki að skjótast út í skoðunarferð og sjá hvað stendur til boða og hvernig aðrir eru að gera það. Einnig er í boði ný viðskiptahugmynd fyrir þá sem það vilja (partnership).

Þeir sem áhuga hafa, vinsamlega hafið samband við Palla eða Mark í síma 0044-777-0525869 eða email: saxonc@hushmail.com

P.s. erum einnig með nokkur bakarí á söluskrá.

Geymið auglýsinguna.

Borðum grænmeti og ávexti -heilsunnar vegna



Einn skammtur getur verið einn meðalstór ávöxtur, 75-100g af grænmeti (þ.e. 1 dl af soðnu grænmeti eða 2 dl af salati), eða glas af hreinum ávaxtasafa.

Það er auðveldara en þú heldur að ná 5 skömmtum á dag. Þú getur til dæmis fengið þér einn ávöxt eða glas af ávaxtasafa að morgni og grænmetissalat með hádegismatnum, annan ávöxt síðdegis, tvær tegundir af grænmeti með kvöldmatnum. Skammtarnir eru orðnir fimm - og þar sem engin ástæða er til að hætta að svo komnu máli geturðu fengið þér ferska ávexti í eftirrætt.

Mundu að fjölbreytnin skiptir máli!

Lýðheilsustöð, Hjartavernd og Krabbameinsfélagið

hvetja fólk til að borða fimm skammta eða 500 grömm af grænmeti, ávöxtum og safu á dag fyrir fullorðna, þar af a.m.k. 200g af grænmeti og 200g af ávöxtum, auk kartafna.

Villibráðarveisla í verzlunum Nóatúns

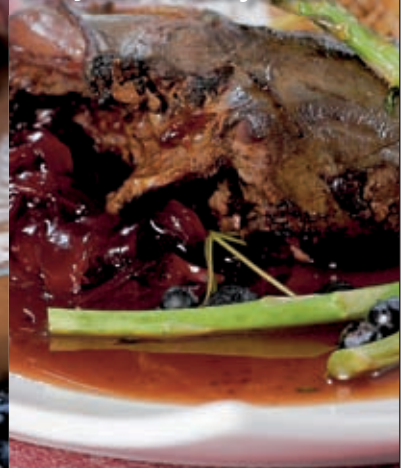
Hjartarlundi í bláberjasósu



Gamaldags íslenskar rjúpur



Hérafillet í bláberjasósu



„Villibráðarmatseðill Nóatúns“ er glæsilegur uppskriftabæklingur með 20 girnilegum hátíðaruppskriftum. Nældu þér í eintak!



NÓATÚN

OPIÐ
TIL
KL. 21
ALLA
DAGA

VIT mælir með Ebro fyrir allan matvælaíðnað



VIT
viðhalds og iðnartækni

Fornubuðir 8
220 Hafnarfjörður

www.skf.is
vit@skf.is

Sími 555 6006
Fax 555 6007