



FRÉTTABRÉF

Matvæla- og veitingasamband Íslands • 1.tbl. 11.árg. 2006



Vandaður vinnufatnaður

Saumastofa ÖBÍ býður gott úrval af vinnufatnaði á góðu verði. Í boði er gæðavara í miklu litaúrvali. Fljót og góð afgreiðsla, vonduð vinna, sérsaumur eftir þörfum viðskiptavina.

www.obi.is/saumastofa.htm



Hvítur kokkajakki



Kokkajakki með
fánakraga



Kokkaskyrta



Dömu þjónavesti



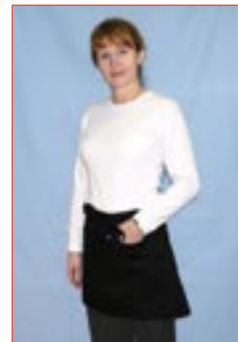
Dömubuxur



Þjónasvunta



Smekksvunta með
vasa



Þjónasvunta II



Buxur m/vasa og
teygju



Kollur



Kokkasvunta 90x100



Kokkajakki með
stuttum ermum

Margar útfærslur og fjölbreytt úrval **lita**

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 hotel- 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:

Hæfir
sími 55 88 100,
utgafa@utgafa.is

Prentvinnsla:

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

Forsíðumynd:

Jón Svavarsson

www.matvis.is

Sameining aðildarfélag í MATVÍS



Árið 2003 gerðu aðildarfélag MATVÍS með sér samstarfssamning þar sem aðilar voru sammála um að sambandsjóði MATVÍS skyldi breytt í félagssjóð, þ.e. að innan MATVÍS yrði einn félagssjóður fyrir aðildarfélögin og að félögin fengju fast fjárframlag til reksturs á stjórnnum félaganna. Áður höfðu aðrit sjóðir sambandsins, sjúkrasjóður, orlofsheimilassjóður, vinnudeilusjóður og endurmenntunarsjóður, verið sameinaðir. Stjórnir félaganna voru minnkaðar og störf þeirra afmarkað við fagmál innan hvernar greinar. Þetta hefur gengið þokkalega en þó hefur vantað upp á að við höfum verið að virka sem eitt félag. Kannski hefur það verið það að æðsta vald sambands (ársfundur / þing) er fulltrúavald en ekki opið fyrir alla félagsmenn. Stjórn sem sækir umboð sitt til misvirkra fagstjórna aðildarfélaganna getur lent í lengri ferlum en ella.

Á aðlafundum aðildarféлага Matvæla- og veitingasambands Íslands 2005 var samþykkt að vinna að sameiningu félaganna í eitt félag. Þessi vinna er á lokastigi um þessar mundir. Það má í raun segja að hér sé um nokkurskonar formbreytingu að ræða þar sem að þegar hefur farið fram sameining allra sjóða félaganna. Almennir félagsfundir hafa verið haldnir þar sem drög að lögum fyrir nýtt félag hafa verið kynnt. Það hafa komið fram smávægilegar athugasemdir og vangaveltur um orðalag.

Þegar drög að lögum hafa verið yfirfarin af lögfróðum aðilum verða þau send út til félagsmanna til afgreiðslu. Atkvæðagreiðslan fer fram í hverju félagi fyrir sig og þar þarf 2/3 greiddra atkvæða til að þess að sameining geti orðið.

Tilgangur með sameiningunni er að félagsmenn séu nær og nánari en þeim hugsanlega finnast þeir vera við sambandsstjórn, með fagstjórn sem í einhverjum tilfella sem millilið.

Það eru miklar breytingar sem eiga sér stað í þjóðfélaginu um þessar mundir og við erum að sjá hin ýmsu mynstur á undanskotum og tilraunum launagreiðenda til þess að losna við að borga umsaminn laun. Þar er helst að flytja inn fólk á dulbúnum þjónustusamningum og borga þeim laun eins og í heimalandi viðkomandi og meina þessum aðilum aðgang að stéttarfélögum hér.

Því er brýnna nú en nokkru sinni að við gerum það sem í okkar valdi er til að styrkja okkur og starfa sem ein heild innan okkar greina.

Niels S. Olgeirsson

Efnisyfirlit

Kokkalandslíðið til Basel	4	Líkamlegt álag í vinnu	16
Lífræn – vistvænt – erfðabreytt	7	Hátíðarkvöldverður	20
Fagkeppni kjötiðnaðarmanna . .	10		



Kokkalandslíðið til Basel

meðal tíu bestu í heimi!

Kokkalandslíðið lagði land undir fót í nóvember sl. og var ferðinni heitið til Basel í Sviss, en tíu bestu landslíðum í heimi er boðið þangað til keppni annað hvert ár. Allt eru þetta kokkar á heims-mælikvarða þótt vissulega eigi sér stað að einhver liðanna tíu verði að afþakka boðið og öðrum sé boðið í staðinn.

Ferðin hófst á Hótel Sögu þar sem hópurinn kom saman og tók rútu til Keflavík-urflugvallar. Flogið var með Flugleiðum til Frankfurt og þaðan ekið til Basel. Með í farangrinum voru meðal annars um sex hundruð kíló af hráefni og áhöldum sem nota þurfti í keppninni. Af fenginni

reynslu var ekki tafið í Frankfurt við að gera grein fyrir þessum farangri, þar sem líttill skilningur er oft á landamærum þótt allt sé löglegt; oft höfum við oft orðið fyrir óþarfa töfum af þessum sökum.

Ferðin gegnum Þýskaland gekk vel, færðin góð og svissneska landamæralög-reglan var ekki með múður. Við komumst á leiðarenda að áliðnu kvöldi og þá þurfti snarar hendur við að koma varningnum í kæli og frystiaðstöðu. Til þess fengum við góða aðstoð móttökustjórans á Sviss Plasa hótelinu.

Á fyrsta degi var farið á sýningar og

keppnissvæðið og kannaðar aðstæður. Því næst var haldið til hádegisverðar, haldinn fundur um framhaldið og skiptu menn með sér verkum. Það var sérstaklega gaman að fylgjast með því hve gott skipulag og samstarf var innan hópsins. Að öðrum ferðum ólöstuðum gekk þetta vel; þetta er nokkuð sem menn öðlast meiri færni í með hverri ferð. Allir höfðu það eitt að markmiði að gera sitt besta og öll verkefni voru jafn mikilvæg.

Erlendar sýningahallir eru hættað að koma mér á óvart. Þessi var á tveimur hæðum að mestu og lofthæðin líklega



einir tíu metrar á hvorri hæð. Í höllinni eru um tíu vörulyftur, hver á við tuttugu feta gám, og því ekki vandamál að koma tækjum og varningi um sýningarsvæðið og á milli hæða. Á sýningunni sjálfri gaf að líta allt milli himins og jarðar. Allt frá saumnál upp í heilu hótelin. Sýningunni var skipt skipulega eftir viðfangsefnum; matvæli, drykkjarföng, áhöld og tæki, inn-réttingar, kælibílar og margt fleira athyglisvert.

Á öðrum degi var komið að því að keppa í heita matnum. Landsliðið var í miklum ham og afgreiddi matinn á tilsettum tíma, innan þess ramma sem settur er í slíkri keppni. Vel tókst til með matreiðsluna, gott bragð og falleg uppsetning á diskunum. Gestirnir sem neyttu matarins gáfu réttunum bestu einkunn og dásömuðu árangurinn. Að þessu loknu var að hefjast handa við kalda borðið en þá kom babb í bátinn. Vörur sem sendar voru með Samskipum til Basel höfðu ekki skilað sér og nú voru góð ráð dýr. Þar sem

þetta var um helgi náðist ekki samband við afgreiðslu Samskipa. Eftir krókaleiðum fengust loks upplýsingar um einkasíma starfsmanns hjá Samskipum og þá fóru hjólin loks að snúast. Kom í ljós að tollayfirvöld í Sviss fundu eitthvert misræmi í pappírnum á sendingunni og stöðvuðu hana, hún var sem sagt föst á landamærunum. Til allrar guðs lukku vorum við rétt við landamærin. Strax á mánudeginum var þessu kippt í liðinn og varningurinn náði í gegn tímanlega. Við tók gífurleg vinna hjá landsliðinu á þriðjudegi og aðfararnótt miðvikudags við að undirbúa kalda borðið. Ef satt skal segja hefur landsliðinu sjaldan tekist betur upp með öll smáatriði en að þessu sinni og leit borðið glæsilega út. Einhverra hluta vegna náði liðið samt ekki á verðlaunapall og skýring á því kom síðar. Hluti skýringarinnar var sá að ósamræmis gætti í keppnisreglum á ensku og þýsku en allir dómarnir voru þýskumælandi. Sumum fannst eins og tilteknum liðum væri gert hærra undir höfði en öðrum en þegar öllu

er á botninn hvolfst er þetta smekksatriði. Hvað varðar heita matinn hefði íslenska liðið náð fyrsta sæti ef matargestir hefðu raðað í sæti, ekki spurning.

Á lokadeginum var glæsileg verðlaunaathöfn sem Svisslendingar skipulögðu eins og gott klukkaverk. Að öðru leyti fór dagurinn í frágang og pökkun hjá liðinu og að loknum vinnudegi var farið út að snæða góðan svissneskan mat. Snemma morguninn eftir var haldið af stað, sömu leið til baka, með rútu til Frankfurt. Það kom á óvart að þýska landamæralög-reglan vildi skoða sérstaklega öll vegabréfin nema tvö og fannst mönnum þetta skondin tuttugu mínútna töf, en allt reyndist í lagi að sjálfsgöðu. Öll komumst við heim og hlökkum til að takast á við frekari verkefni af þessum toga.

Jón Svavarsson

Hugleiðingar um greinarskrif í Matvísblað

Í þriðja tölublaði Matvíss 2005 voru vinnubrögð kjötiðnaðarmanna gerð að umtalsefni í grein sem bar heitið Heilsu-hornið. Þar var á ferð greinarhöfundur með mikinn metnað í sínu fagi og var að eigin sögn mjög jákvæður. Ég hnaut um þessa grein eins og margir félagar mínir í kjötiðnaðarstétt því að maðurinn gjörsamlega óð á súðum yfir því hvers konar varmenni kjötiðnaðarmenn væru og sýndu engan metnað í sínum störfum.

Grillmatgur var aðal áhyggjuefni greinarhöfundar því að hann líkti okkar vörum við óæti, beinlínis hættulegu til manneldis. Þá líkti hann grillmatnum, sem kjötiðnaðarmenn hafa framleitt og hefur verið til sölu fyrir almenning, við skreið..... Ekki hef ég prófað að grilla skreið, hann hefur kannski prófað það, enda er alltaf verið að finna eitthvað nýtt fyrir neytendur. Það er myndir í þessu blaði af höfundi Heilsuhornsins sem sýna hann í fullum skrudá að kynna fiskmeti. Kannski það sé grilluð skreið!

MSG er honum svo ofarlega í huga að það mætti halda að hann tapi svefni út af þessu efni sem lengi hefur verið notað í matvöru og matargerð á Íslandi sem og annars staðar í heiminum. Ég er ekki sérlega mikill fylgismaður notkunar á MSG en það er allavega á undanhaldi í unnum kjötvörum. Ég hef aftur á móti séð þetta í mörgum kryddblöndum sem notaðar eru í stóreldhúsum, veitingastöðum og á heimilum. Mér finnst greinarhöfundur kasta stóru, kannski of stóru grjóti úr glerhúsinu sínu í grein sinni og hefði að ósekju mátt líta sér nær. Honum er örugglega guðvelkomið að heimsækja kjötvinnslustaði landsins og kynna sér hvað við kjötiðnaðarmenn erum að gera þegar við framleiðum okkar vörur af alúð og fagmennsku.

Að lokum vil ég óska kokkalandslíðinu, sem nefnt var til sögunnar í títtnefndum pistli, innilega til hamingju með frábæran árangur og fagmennsku í störfum sínum heima og erlendis. Ég undirritaður er kjötiðnaðarmaður og formaður sveinspróf-snefndar í kjötiðnaði.

Sigmundur G. Sigurjónsson

Food Expo 2006

Stærsta matvælasýning á Norðurlöndum, Food Expo 2006, verður haldin í Herning á Jótlandi 19. til 22. mars. Í tengslum við sýninguna verða samtök danskara kjötiðnaðarmeistarara með norræna fagkeppni þar sem Íslendingum er boðin þátttaka.

Undanfari þessarar sýningar er sýningin Interfair sem margir þekkja og haldin var einnig í Herning en á öðrum tíma, að hausti.

Þeirri sýningu var slegið saman við sýningu sem haldin var í Bella center í Kaupmannahöfn og þar með varð til stærsta matvælasýning á Norðurlöndum sem er virkilega þess virði að heimsækja, sjá nánar á www.foodexpo.dk. Keppnin sjálf er með líku sniði og keppni Meistarafélags kjötiðnaðarmanna. Kjötiðnaðarmenn senda fullbúnar vörur til keppinnar þar sem dómamar meta vörurnar hlutlaust og veita verðlaun eftir því sem við á. Í ár er keppt í sex vöruflokkum en þeir eru:

- Besta spægipylsan
- Besta soðna kjötvaran eins og t.d. skinka, rúllupylsa, soðinn hamborgarhryggur.
- Besta hráverkaða varan t.d. hráskinka, þurrverkað nautakjöt, hráverkað hangikjöt.
- Besta soðna pylsan t.d. Vínarpylsur, Frankfurter, grillpysur.
- Besta varan úr lifur t.d. lifrarkæfa, paté, lifrarpylsa.
- Þema ársins: Gjafavara, fyrirtækjagjafir. Hámark 5 kg. með umbúðum.

Þátttökukeyðublöð og nánari upplýsingar veita Óli Þór Hilmarsson sími 570-7100 olithor@iti og Jonna Hugger jhn@danskesslagtermestre.dk hjá Danske slagtermestres Landsforening.

Þátttöku þarf að tilkynna fyrir 17. febrúar.

Séreign og mikilvægi hennar

Viðbótarlífeyrissparnaður getur skipt sköpum fyrir afkomu fólks eftir að það hættir að vinna. Hann getur gert fólki kleyft að hætta að vinna fyrir en það ætti möguleika á að óbreyttu, jafnvel strax þegar 60 ára aldri er náð ef byrjað er nógu snemma að spara.

Hjá Lífiðn býðst sjóðfélögum að leggja sinn viðbótarlífeyrissparnað í séreignardeild. Inneign í séreignardeild er eins og nafnið gefur til kynna, einkaeign sjóðfélagsans og rennur ekki til annarra sjóðfélaga ef viðkomandi sjóðfélagi fellur frá. Fólki býðst töluverður sveigjanleiki í útborgun séreignar, þar sem hægt er að byrja að taka út sparnaðinn við 60 ára aldur. Ef töku séreignar er lokið áður en 67 ára aldri er náð þá skerðast engar greiðslur frá Tryggingastofnun ríkisins.

Mikilvægi séreignarsparnaðar er best skýrt með dæmi:

Lítum á manneskju með 220.000 kr. laun á mánuði sem byrjar að spara í séreign við 22 ára aldur og sparar 4% af launum og

fær 2% mótframlag frá launagreiðanda. Hún á við 60 ára aldur rúmar 17,5 milljónir króna, ef gert er ráð fyrir 5% vöxtum. Ef hún ákveður að fara á lífeyri 60 ára og dreifa útborgun sparnaðarins á þau ár sem vantar upp á 67 árin þá fær hún tæpar 247 þúsund krónur á mánuði í lífeyri.*

Hafðu samband við Lífiðn í síma 580-5200 eða sendu póst á netfangiðlifidn@lifidn.is ef þetta vekur áhuga þinn. Mundu að tíminn vinnur með þér!

* Vinsamlegast athugið að um áætlun er að ræða miðað við einfaldar forsendur.

Jónína B. Bjarnadóttir, Lífeyrissjóðnum Lífiðn

Afhending sveinsbréfa í matvælaíðnaði

Fimmtudaginn 9. febrúar s.l. fór fram afhendinga sveinsbréfa þeirra nýsveina sem að tóku próf í desember 2005.



Ávörp fluttu Níels S Olgeirsson, formaður MATVÍS, Ólafur Jónsson, framkvæmdastjóri Fræðsluráðs hótél- og matvælagreina og Margrét Friðriksdóttir, skólameistari Menntaskólans í Kópavogi. Alls voru það fimm nýsveinar í framreiðslu sem að fengu skýrteini sín afhent, fimm í matreiðslu og þrír í kjötiðnaði.

Nýsveinar með bestu einkunnina í hverju fagi fengu verðlaun frá aðildarfélögunum. Að lokinni athöfn var gestum boðið upp á veitinga.

Lífrænt – vistvænt – erfðabreytt

Þessum hugtökum er oft ruglað saman, þannig er talað um að við seljum út íslenskt lambakjöt sem er svo vistvænt að við segjum það lífrænt ræktað. Eftirfarandi er tekið af heimasíðu Vottunarstofunnar Túns þar sem hægt er að lesa meira um þessi mál.

Hvað er lífræn framleiðsla?

Lífrænar aðferðir byggjast á því að framleiða vörur þannig að tekið sé tillit til allra þátta lífkeðjunnar, þ.e. jarðvegs, vatns, gróðurs, dýra og manna.

- Notuð eru lífræn áburðar- og fódurefni og náttúrulegar varnir gegn sjúkdómum og skordýrum.
- Verndun jarðvegs og gróðurs og velferð búfjár eru tryggð með ákvæðum um skiptiræktun, stjórnun beitarálags, góðan húsakost, næga útivist og rétta fóðrun.
- Til þess að tryggja sem best eiginleika lífrænna afurða er þeim haldið aðgreindum frá öðrum vörum og notkun íblöndunarefna er haldið innan strangra marka þannig að neytandinn fái þær í eins upprunalegu og fersku ástandi og unnt er.

Neytendur eiga kröfu á að geta fengið hreina lífrænt ræktaða vöru þegar keyptur er matur hvort heldur það er á veitingahúsi eða í mötuneyti. Það á að sjálfsgöðu að vera ófrávikjanlegt á sjúkrahúsum og heilstofnunum.

Hvað eru erfðabreytt matvæli?

Erfðabreytt er það þegar erfðamengi er tekið úr einni lífveru og sett í aðra. Eitthvað sem getur ekki átt sér stað í náttúrunni. Erfðatæknin gerir vísindamönnum kleift að erfðabreyta plöntu með

því að taka erfðavísa úr framandi tegund – bakteríu, veiru, óskyldri plöntu, (matjurt aða annari plöntu, fiski, búfé eða jafnvel manni), og koma þeim fyrir í plöntu til þess að breyta eiginleikum hennar.

Eftirfarandi er af heimasíðunni Erfðabreytt.net

Erfðatækni er í senn flókið og umdeilt viðfangsefni og vísindamenn greinir á um hversu örugg hún er. Þessari heimasíðu er ætlað að útskýra gen og hvernig þau eru notuð í erfðatækni. Hún fjallar einnig um hugsanleg áhrif erfðabreyttra matvæla og lyfjaplantna á umhverfi okkar og heilsufar, kannar áhættu og ágóða sem fylgja erfðabreyttum afurðum, lýsir því hvernig neytendur geta tryggt valfrelsi sitt á markaði, og dregur saman þessi mál með yfirliti yfir algengustu spurningar sem um þau vakna. Heimasíðan kortleggur lög og reglur sem gilda um erfðabreytta framleiðslu og flytur nýjustu fréttir af því sem gerist á þessu sviði á Íslandi.

Þeir sem vinna með matvæli verða að geta treyst því að ekki sé búið að erfðabreyta þeim matvælum sem þeir eru með milli handanna, í það minnsta að þeir viti af því ef svo er. Hér á landi eru ekki gerðar kröfur til þess að þessar vörur séu sértaklaga merktar.

NSO

Fagkeppnir F.Í.K.

Heil og sæl.

Kjötiðnaðarmenn ætla að halda veislu á Matur 2006 en sýningin verður dagana 31. mars, 1. og 2. apríl. Ákveðið hefur verið að halda þær keppnir sem hafa verið undanfarin ár; **nemakeppni** og **sveinakeppni** í kjötskurði og því að útbúa tilbúna, neytendavæna vöru sem þeir eiga svo að setja í kjötborð. Einnig verður keppni sem ekki hefur verið áður en það er svokölluð **Kjötborðakeppni**.

Nemakeppni

Keppnin fer þannig fram að hver keppandi fær lambaskrokk í hendur, sem hver vinnur alveg eftir eigin höfði, með þeim hjálpargögnum sem hver og einn kemur með sjálfur. Keppnistími er 120 mínútur. Tíminn verður samt tvískiptur þannig að menn fá 30 mínútur til að úrbeina skrokkinn eftir sínu höfði og þá er gert 15 mínútna hlé til að dómarrar geti farið yfir úrbeininguna, þá eru dómarrar einungis að skoða nýtingu og fagmennsku við úrbeininguna. Svo fá menn 90 mínútur til að skila öllu sem tilbúinni vöru í kjötborð.

Sveinakeppni

Keppnin er byggð upp á svipaðan hátt. Sveinar fá svínaskrokk án læris í hendur, sem hver vinnur eftir sínu höfði, með þeim hjálpargögnum sem hver og einn kemur með sjálfur. Keppnistíminn er **100 mínútur**. Tíminn er líka tvískiptur þannig að menn hafa **30 mínútur** til að úrbeina svínið og þá er gert **15 mínútna** hlé svo dómarrar geti farið yfir úrbeininguna. Skoða dómarrar fagmennskuna og nýtinguna við úrbeininguna. Svo fá menn **70 mínútur** til að skila öllu sem tilbúinni vöru í kjötborð.

Leyfilegt er að hafa með sér eftirfarandi í báðum keppnum: **Grænmeti, ávexti, mjólkurvörur, bökunaryörur, krydd, öll leyfileg aukaefni, skinku, beikon, spekk og sv. frv.**

Þetta þarf keppandinn að koma með sjálfur og auk þess þurfa allir að koma með fagbúning FÍK, svuntu, hnífa, stál, handsög, salt/kryddsprautu, hrærivél/mixara og allt annað sem þeir óska. Ekki er leyfilegt að forvinna á nokkurn hátt fyrir keppnina s.s. fyllingar eða skreytingar. Keppendur hafa með sér merkisspjöld fyrir vörur sínar, en þessi spjöld má útbúa fyrirfram.

Veitt verða verðlaun fyrir fyrsta sætið og einnig fyrir athyglisverðustu nýjungina bæði hjá nemum og sveinum.

Á staðnum verða einungis skurðarborð og hakkavél sem keppendur nota saman.

Dæmt verður í eftirfarandi flokkum:

1. Útlit
2. Fjölbreytni
3. Nýjungar
4. Nýting
5. Fagmennska

Kjötborðakeppni

Hugmyndin með þessari keppni er að einkum verði keppt á milli fyrirtækja sem sérhæfa sig í kjötborðum. Í þessari keppni er ætlast til að umsjónarmaður kjötborðsins taki þátt og hafi með sér einn aðstoðarmann. Ætlast er til að umsjónarmaðurinn sé í Matvís en aðstoðarmaðurinn getur verið í hvaða félagi sem er. Hefur hvert lið **75 mínútur** til verksins og ekki mínútu lengur og hefur það alveg frjálst val hvernig það útbýr nema að hvert lið þarf allavega að útbúa lambaframpart í söluhæft ástand. Engin kjötvara má vera forunnin s.s. úrbeinuð eða krydduð, en það má forvinna fyllingar, kryddblöndur og þess háttar. Allir keppendur þurfa að klæðast viðeigandi hlífðarklæðnaði og að sjálfsgöðu að koma með hníf, stálhanska og stál.

Upplýsingar og skráningar í allar keppnirnar eru í síma 8211830 | netfang: joinuma@bt.net.is

Fyrir hönd sýningarstjórnar F.Í.K.
Jóhannes Geir Númasson



Sölumaður óskast

Við lýsum eftir sölumanni með búsetu á höfuðborgarsvæðinu. Amaro hefur til sölu breitt vöruúrval fyrir smásöluverslanir, hótél og veitingahús, stofnanamötuneyti og stóreldhús.

Æskilegir eiginleikar sölumanns:

- Reynsla af sölu og markaðskynningu
- Fagkunnátta eða reynsla af störfum í veitingageiranum
- Tungumálakunnátta
- Þægilegt viðmót, lipurð og þjónustulund

Viðkomandi þarf að geta hafið störf sem fyrst!

Umsókn ásamt ferilslýsingu sendist til:

Amaro
Viðar ehf.
Frotagötu 6c
603 Akureyri

Farið er með umsóknir sem trúnaðarmál. Frekari upplýsingar veitir Kristján Skarphéðinsson framkvæmdastjóri símanúmer 462-2831

Tölvupóstfang amaro@amaro.is



Skemmtilegur siður

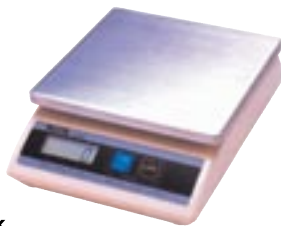
Fyrir nokkrum árum tóku fagmenn og nemar í Kjötismiðjunni upp þann skemmtilega sið að klæðast fagbúningi kjötiðnaðarmanna ásamt hvítu skyrtu og bindi, síðustu vikuna fyrir jól. Hjá Kjötismiðjunni starfa um 20 manns, þar af eru fagmenn og nemar ellefu talsins. Það er ánægjulegt að sjá faglegan metnað sem þennan hjá Kjötismiðjunni og starfsmönnum. Gaman væri ef að fleiri kjötiðnaðarmenn og aðrir í matvælageiranum fylgdu í kjölfarið, byggðu upp faglegan metnað og ykju á hátíðleik jóllanna.

VOGIR FYRIR VEITINGAHÚS

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

TANITA KD-200 í eldhúsið

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



Verð aðeins **6.900,- kr + vsk**

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

ISHITA IPC í vörumóttökuna

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



Verð aðeins **24.875,- kr + vsk**

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

Nánari upplýsingar gefa sölumenn í síma 567 8888

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

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 fint og gróft
- Seltin í alla matargerð í stað venjulegs salts



FINN THOR OGI THORSSON



Fagkeppni kjötiðnaðarmanna

Fyrsta fagkeppni Meistarafélags kjötiðnaðarmanna var haldin í maí 1992. Í byrjun var rennt nokkuð blint í sjóinn varðandi framkvæmd slíkrar keppni og ekki gátum við, sem að þessu framtaki komum, gert okkur neina grein fyrir hvort áhugi fyrir slíku væri mikill. Hugmyndin að því að halda svona keppni kom til okkar frá Danmörku. Björn I. Björnsson kjötiðnaðarmeistari hafði tekið þátt í keppni sem haldin var í tengslum við matvælasýningu í Herning á Jótlandi með góðum árangri. Eftir að hann tók við formennsku í MFK kallaði hann saman nokkra áhugamenn sem skyldu kanna grundvöll þess að halda

slíka keppni hér á landi. Leitaði Björn m.a. til Fæðudeildar RALA þar sem Guðjón Þorkelsson forstöðumaður tók vel í málið, skrifaði umsóknir til samstarfsaðila, fékk vilyrði um fjárframlög og tryggði þar með þann fjárhagslega grunn sem nauðsynlegur er. Í framhaldi af því var leitað til landsamtaka danskra kjötiðnaðarmeistara um nánari leiðbeiningar. Þar komumst við í samband við ungan kjötiðnaðarmeistara og verslunareiganda, Jens Munch frá Skagen nyrst á Jótlandi. Það má segja að við höfum hitt á réttan mann. Við fengum ekki bara hjá honum upplýsingar um allt sem til þurfti heldur kom

hann hingað til lands og var yfirdómari í þessari fyrstu keppni. Lagði hann þar með gruninn að því starfi og mótaði þann ramma sem unnið hefur verið eftir síðan. Aðrir dómamar í þessari fyrstu keppni voru Kjötiðnaðarmeistararnir Óli Valdimarsson, Einar Sigurðsson, Guðlaug Ragnarsdóttir og Óli Þór Hilmarsson auk Elínar Hilmarisdóttur matvælafræðings.

Keppni okkar kjötiðnaðarmanna hefur verið haldin annað hvert ár allar götur frá 1992 og er því næsta keppni sú áttunda í röðinni. Fyrsta árið voru vörur dæmdar og sýndar í húsnæði RALA á Keldnaholti undir heitinu Íslenskir kjötdagar. Næstu

Svipmyndir frá fagkeppni kjötiðnaðarmanna



keppni þar á eftir vorum við komnir í samstarf með öðrum fagfélögum í matvælaíðnaði og Kópavogsbæ og héldum sýninguna í Íþróttahúsinu við Digranes og var sú sýning nefnd Matur '94. Það fyrirkomulag hefur haldist síðan, reyndar hefur sýningin færst á milli húsa eftir því sem henni hefur vaxið fiskur um hrygg. Trúlegt er þó að það húsnæði sem sýninguna hýsir nú sem og tvær þær síðustu, Knattspyrnuhús Kópavogs, dugi eitthvað áfram. Frá upphafi hafa verið góð tengsl milli fagkeppninnar og hinna ýmsu búgreinafélaga og hafa þau komið að keppninni hvert með sínum hætti m.a.

verðlaunað sérstaklega vörur sem teljast til sérstakra nýjunga eða góðrar útfærslu og hafa þannig hvatt kjötiðnaðarmenn til vöruþróunar sem oftast en ekki hefur skilað nýrri vöru á borð neytenda. Þess má geta að eftir frumraun Jens Munch sem yfirdómara hér á landi varð hann yfirdómari í dönsku keppninni 1994 og var það trúlega í fyrsta skipti sem einstaklingur gegndi sömu stöðu á Íslandi og í Danmörku frá stofnun lýðveldisins.

Keppnin í Danmörku hefur oftast verið haldin að haustinu, sama ár og við höldum okkar að vori. Jens Munch hefur margoft síðan verið yfirdómari, hér á

landi í öllum okkar keppnum og margoft í Danmörku líka. Hann tók sér hlé frá því starfi ytra meðan hann gegndi formennsku í sínum meistarasamtökum. Árið 2004 var hann valinn kjötiðnaðarmeistari ársins í Danmörku fyrir nýjungar og vöruvöndun. Hans þekktasta vara er Skagen-skinka, hráskinka sem orðin er landsþekkt í Danmörku og hefur hann hafið útflutning á henni til fleiri landa. Í væntanlegri keppni sem haldin verður í tengslum við sýninguna Matur 2006 hefur verið ákveðið að Jens verði yfirdómari sem fyrr.

Óli Þór Hilmarsson

Þreföld trygging

Gæði / Hagkvæmni / Þjónusta



Sögu Arc international má rekja aftur til ársins 1825 þegar fjölskylda nokkur í Arques í Frakklandi stofnaði litla glerverksmiðju. Fyrirtækið, sem nú heitir Arc international group, er nú orðið stæsta fyrirtæki heimsins á sínu sviði. Arc Intl. er þekkt fyrir borðbúnað úr kristal og hertu gleri og gæði framleiðslunnar eru þekkt um allan heim. Nú hefur Arc intl. hafið framleiðslu á hágæða hótél postulíni og hótél hnífapörum undir merkinu Arcoroc. Þetta er mikilvæg viðbót við vöruvalið og nú er hægt að mæta þörfum veitingageirans á öllum sviðum, allt frá smáveitingastöðum og litlum teríum til stóreldhúsa og finustu hótela og gæðaveitingastaða.



Arcoroc glösin eru rómuð fyrir styrkleika, formfegurð og tærleika. Glös af öllum stærðum og gerðum standa til boða, hvort sem um er að ræða tærasta kristal, hert gler eða venjulegt gler.



Arcoroc hnífapörin eru framleidd úr 18/10 krómnikkel stáli. Þetta eru hágæða hnífapör og standast allar kröfur sem gerðar eru um útlit og endingu þar sem álag er mikið. Þessi hnífapör fást í 4 ólíkum línum.

Arcoroc postulínið er gert með hagkvæmni í huga. Það er sterkt og stafanlegt og hönnunin er þaulhugsuð með tilliti til allra þarfa veitingastaðarins, allt frá undirbúningi til uppvaskis og geymslu. Það þolir allt það álag sem hótelpostulín þarf að þola og glerungurinn er tær og glansandi og sérlega auðveldur að þrifa.



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

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

Sími: 462-2831 / Gsm: 892-0308
e-mail: amaro@amaro.is



Arcoroc postulínið er framleitt með nýrri aðferð sem gerir það sterkara en annað hótelpostulín. 5 ára ábyrgð gegn kantkvörnun.





Fagkeppni Meistarafélags kjötiðnaðarmanna 2006

Meistarafélag kjötiðnaðarmanna heldur nú í áttunda sinn, fagkeppni kjötiðnaðarmanna undir nafninu „Íslenskir kjöt dagar“ og er hún nú sem fyrr í tengslum við matvælasýninguna „Matur 2006“.

Keppnin fer þannig fram að kjötiðnaðarmenn senda inn vörur með nafnleynd í keppnina þar sem dómarahópur dæmir vörunar eftir faglegum gæðum hennar. Varan er dæmd eftir fjölmörgum þáttum eins og innra og ytra útliti, bragði og handbragði svo eitthvað sé nefnt. Hverjum keppanda er heimilt að senda inn allt að tíu vörur, en sex stigahæstu teljast til „Kjötmeistara Íslands“. Núverandi meistari er Elvar Óskarsson og hefur hann unnið þennan titil í þriggja, sem er sannarlega glæsilegur árangur.

Vörurnar verða dæmdar á sýningarsvæðinu og þær vörur sem vinna til verðlauna verða til sýnis á bás Meistarafélags kjötiðnaðarmanna, þar sem þær verða merktar keppanda, fyrirtæki og tegund verðlauna. Einnig verður gefið út keppnisrit eins og í síðastliðnum keppnum með öllum úrslitum um leið og dómarrar hafa lokið sínum störfum.

Keppnin hefur verið að stækka með árunum og bærust 170 vörur frá 38 kjötiðnaðarmönnum í síðustu keppni. Það er því mikið verk að dæma slíkan fjölda og hefur Jens Munch kjötiðnaðarmeistari ávallt komið frá Danaveldi til að hafa yfirumsjón með dómaraströfum og mun hann gera það einnig í ár.

Keppnishluti búgreinafélaga verður líklega með svipuðu sniði og áður þ.e. Lambaorðan, besta varan úr svínakjöti, besta áleggið úr nautakjöti, besta varan úr hrossa- eða folaldakjöti og besta varan unnin úr alifuglakjöti. Auk þess hafa búgreinafélögin oft veitt styrki til markaðsmála eða vöruþróunar. Mörg fyrirtæki hafa lýst yfir áhuga á að vera með sín eigin verðlaun í keppninni og verður tilkynnt nánar um það fljótlega. Upplýsingabréf verður sent til allra kjötiðnaðarmanna landsins innan skamms, en þeir sem vilja fá frekari upplýsingar um keppnina er bent á að hafa samband við fagkeppnisnefndina. Í henni sitja Ólafur Júlíusson, Erla Jóna og Steinar Guðleifsson.



Líkamlegt álag í vinnu

Líkamleg álagsmeini eru meðal algengustu orsaka þess að fólk er frá vinnu og því ærin ástæða til að vinna að forvörnum gegn slíku.

Í könnun í Evrópusambandsríkjunum var sýnt fram á að álags-einkenni í hreyfi- og stoðkerfi (30%) og andlegt álag (28%) eru algengustu vinnutengdu heilsufarsvandamál vinnandi manna. Tæplega 60% töldu vinnuna hafa áhrif á heilsu sína. (Research on Work-related Stress EU 2000).

Tíðni og eðli líkamlegs álags er mismunandi eftir starfsgreinum. Samkvæmt sænskum könnunum frá 1989-2001 á störfum, sem flokkuð voru sem líkamlega erfið vegna einhæfni, kom fram að þriðjungur kvenna, sem starfa á matvæla- og veitingagreinum, telja sig hafa líkamleg vinnutengd óþægindi. Algengust eru óþægindi í öxlum, handleggjum og baki. Flestar töldu óþægindin til komin vegna óhentugra vinnustellinga og að þær þyrftu að lyfta meira en 15 kg oft á dag. Mun sjaldgæfara var að þær teldu orsakir vera sálrænar, eða 6-9%, mismunandi eftir starfshópum. Hlutfall kvenna í þessum stéttum sem töldu sig hafa vinnutengd líkamleg óþægindi var hærra en meðal kvenna almennt.

Á Íslandi hafa sambærilegar kannanir ekki verið gerðar í matvæla- og veitingagreinum en gera má ráð fyrir svipaðri tíðni vandamála á Íslandi og í Svíþjóð.

Áhættumat á störfum

Atvinnurekendur ber að sjá til þess að gert sé áhættumat á störfum á vinnustað sínum í samráði við starfsmenn svo koma megi í veg fyrir heilsutjón. Til að auðvelda atvinnurekendum og starfsmönnum að koma auga á hugsanlegar hættur í vinnuumhverfinu, sem geta valdið heilsutjóni vegna líkamlegs álags við vinnu, meta hættuna og finna leiðir til úrbóta hefur Vinnueftirlitið gefið út bæklinginn Líkamlegt álag við vinnu, vinnustellingar, þungar byrðar og einhæfar hreyfingar. Jafnframt hafa verið gefnir út þrjár vinnuumhverfisvísar til að auðvelda atvinnurekendum og starfsmönnum að meta vinnuna með tilliti til líkamlegs álags. Vinnuumhverfisvísarnir fjalla um: vinnustellingar, að lyfta byrðum og færa úr stað og einhæfa álagsvinnu..

Bæklingurinn um líkamlegt álag við vinnu er byggður á norrænu matskerfi á líkamlegu álagi (Varnir gegn álagseinkennum, þróun aðferða til að meta álag og vinnuskilyrði á Norðurlöndum, TemaNord:1994:4) og reglunum um öryggi og hollustu þegar byrðar eru handleiknar (nr. 499/1994)

Í norræna matskerfinu, sem hentar við mat á líkamlegu álagi í flestum starfsgreinum, er leitast við að gera heildarmat á líkamlegu álagi. Álag er metið með þrískiptum kvarða og flokkað í litakerfi, rautt, gult eða grænt eftir því hve mikil áhættan telst. Við mat á álagi þarf ætíð að taka tillit til tímalengdar vinnunnar og tíðni hreyfinga/stellinga, bæði daglega og yfir lengri tíma

Bæklinginn Líkamlegt álag við vinnu, vinnustellingar, þungar byrðar og einhæfar hreyfingar og vinnuumhverfisvísana er að finna á heimasíðu Vinnueftirlitsins www.vinnueftirlit.is. Einnig er hægt að pantast hann í síma 550-4600 eða í tölvupósti; vinnueftirlit@ver.is.

Samspil ýmissa þátta vinnunnar hefur áhrif

Hætta á álagseinkennum ræðst af mörgum þáttum eins og eðli verkefna, vinnustellingum og hreyfingum, vinnuumhverfi og vinnuskipulagi. Þótt hver þáttur um sig teljist ekki valda miklu álagi geta samverkandi áhrif þeirra valdið ofálagi. Hafa ber í huga að mörk milli hæfilegs og skaðlegs álags eru mismunandi milli einstaklinga og því mikilvægt að meta aðstæður og getu hvers og eins.

Algengustu orsakir líkamlegra álagseinkenna tengjast

- aðstæðum við vinnu
- óhentugum vinnustellingum eða hreyfingum
- líkamlegu erfiði
- einhæfum síendurteknum hreyfingum
- skipulagi vinnunnar
- andlegum og/eða félagslegum þáttum

Til að forðast vinnutengd álagsmeini þarf að:

- minnka líkamlegt álag reyna að komast sem mest hjá því að lyfta, bera, ýta eða draga
 - nota lyftitæki eða annan tæknibúnað ef ekki verður komist hjá því að lyfta, bera, ýta eða draga
 - forðast að lyfta og snúa samtímis
 - fá hjálp hjá öðrum við að lyfta þungu
 - halda byrðinni eins nálægt líkamanum og hægt er ef ekki verður hjá því komist að lyfta
 - tryggja gott jafnvægi þegar lyft er
 - hafa bakið beint þegar lyft er, beygja hné og mjaðmir
- nota viðeigandi tækni- og lyftibúnað
- leiðbeina um líkamsbeitingu og notkun tækni- og lyftibúnaðar
- bæta vinnuskipulag
- tryggja fjölbreytni með verkvöxlun
- tryggja fjölbreytni bæði í vinnustellingum og hreyfingum, með öðrum orðum að skipt sé á milli kyrrstöðu og hreyfingar, erfiðisvinnu og léttrar vinnu. Ef ekki er hægt að tryggja fjölbreytni með verkvöxlun ber að tryggja að starfmaður fái reglulega hvíld frá verkefnum sínum yfir daginn.

Hjá Vinnueftirliti ríkisins er lögð áhersla á líkamlega álagsþætti í fyrirtækjaeftirliti á árinu 2006. Sérstök áhersla verður lögð á fyrirtæki í veitingahúsarekstri og öl- og gosdrykkjaframleiðslu í byrjun ársins.

Atvinnurekendur eru hvatti til að gera áhættumat á störfum í fyrirtækjum sínum í samráði við starfsmenn. Ef þekkingu skorti innan fyrirtækjanna til að meta áhættu vegna starfa er hægt að leita sér aðstoðar hjá viðurkenndum ráðgjöfum á sviði vinnuverndar.

Upplýsingar um viðurkennda þjónustuaðila er að finna á heimasíðu Vinnueftirlitsins (www.vinnueftirlit.is/page/vinnuv_thjonustudilar).

Lífeyrissjóðurinn Lífiðn

Viðbótarlífeyrir skerðir ekki grunnlífeyri frá TR



Ágæti viðtakandi!

Að undanfögnu hefur skapast nokkur umræða um það í fjölmiðlum hvort greiðslur úr viðbótarlífeyrissparnaði, líkt og Lífeyrissjóðurinn Lífiðn býður upp á, skerði grunnlífeyrisgreiðslur frá Tryggingastofnun ríkisins (TR).

Í stuttu máli er sannleikurinn sá að greiðslur úr viðbótarlífeyrissparnaði skerða ekki grunnlífeyri frá TR. Landsamtök lífeyrissjóða hafa svarað þessari umræðu fyrir hönd lífeyrissjóða, á heimasíðu sinni til að mynda, þar sem fram kemur samkvæmt upplýsingum frá TR að viðbótarlífeyrissparnaður er meðhöndlaður líkt og aðrar tekjur frá lífeyrissjóðunum og skerðir ekki grunnlífeyri. Ekki er vitað til þess að stjórnvöld hafi á þróunum breytingar í þessum efnun.

Viðbótarlífeyrissparnaður getur skipt sköpum þegar kemur að lokum starfsævinnar. Þeir sem leggja fyrir hluta af tekjunum sínum á þessu formi geta tryggt sveigjanleg starfslok, og þessi sparnaður getur gert fólki kleift að halda í fyrri lífsstíl eftir að tekjur af atvinnu hætta að koma inn.

Með því að leggja a.m.k. 2% í viðbótarlífeyrissparnað á launþeginn í flestum tilvikum rétt á 2% mótramlagi frá launagreiðanda og það ásamt ýmsu skattalegu hagræði gerir þetta sparnaðarform að sérstaklega vænlegum kosti. Endilega kynnið ykkur sparnaðarleiðir Lífiðnar á www.lifidn.is undir flípanum Sér eignarsparnaður, eða með því að hringja í sjóðinn í síma 580-5200.

Þinn ávinningur:

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

Í Gullvild færðu betri kjör og frábæra þjónustu

GULLVILD

- vertu góðu vanur

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

Fáðu nánari upplýsingar um Gullvild hjá þjónustufulltrúum okkar, í þjónustuveri í síma 440 4000 og á isb.is.



Fagstjórnir aðildarfélaga MATVÍS 2004-2005

Bakarasveinafélag Íslands

Formaður Theodór Bender
Þorvaldur Jónsson
Geir Bjarnþórsson

Félag matreiðslumanna

Formaður Sigurður Magnússon
Sindri Guðmundsson
Sverrir Þ. 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

Félag framreiðslumanna

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

Félag matartækna

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

Félag íslenskra kjötiðnaðarmanna

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



Kjarnavörur hf

 **Bananar**

KORNAX

Te & kaffi



www.joifel.is

Þykkvabæjar



BAKARAR / BAKARANEMAR

Bakarasveinafélagið óskar eftir áhugasömum bókurum og bakaranemum til þátttöku í sýningarbakaríi á sýningunni Matur 2006, sem fer fram í Fífunni í Kópavogi, 30. mars – 2. apríl. Ætlunin er að sýna gestum og gangandi það starf sem fer fram í bakaríunum og kynna þannig fagið okkar.

Áhugasamir hafi samband við:

Theodór, í síma 663-5145 eða netfang: thbender@simnet.is

Geir, í síma 898-5204 eða netfang geir194@strik.is

eða Valda, í síma 897-2416.



Merkið tryggir baksturinn



Skólalabré



Pósthól 225 • 231 Reykjanestær
S: 422 5200 • F: 421 4727
www.hs.is • hs@hs.is
Netf. forst.: jullus@hs.is



Hverabakarí Konditori



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

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

Hverabakarí, Breiðumörk 10, sími 483 4879





Hátíðarkvöldverður Klúbbs Matreiðslumeistara 2006

Ljósmyndir: Jón Svavarsson

Hin árlegi hátíðar kvöldverður KM var að þessu sinni haldin í Frímúrarahúsinu í Reykjavík, en þar eru góð skilyrði til að halda slíkar glæsiveislur, enda hefur húsið verið lánað nokkrum sinnum fyrir erlenda þjóðhöfðingja, Kónoga og Drottningar til slíkra veisluhaldna.

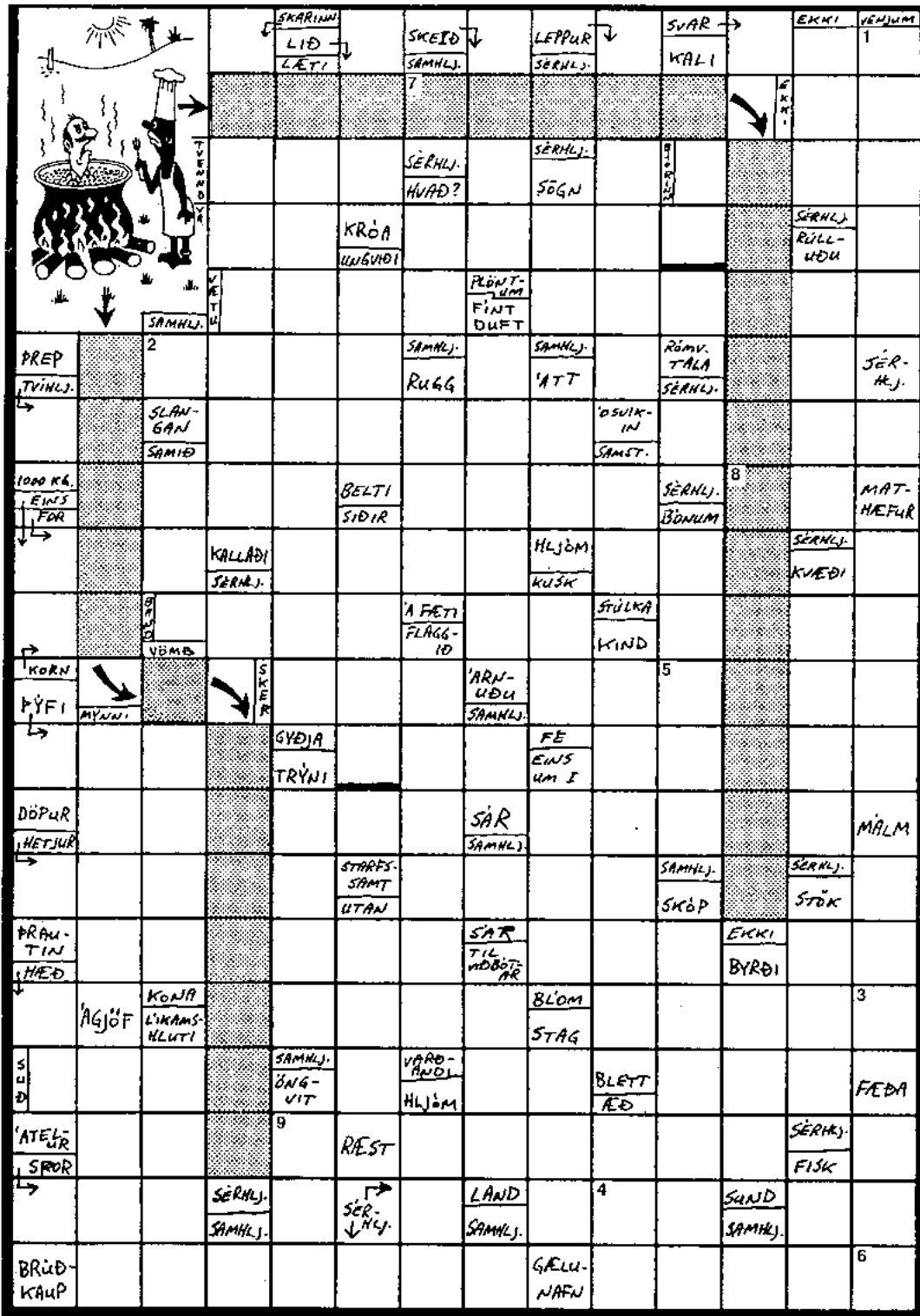
Það er að venju þannig að færri komast að en vilja og um tvö hundruð manns komu til þessarar veislu, heiðursgestur kvöldsins var að venju forseti Íslands, sem að þessu sinni lagði sérstakt lof á matseðilinn og hafði á orði að hér væri nú loks komið hið íslenska eldhús, því uppistaðan í réttunum var alfarið íslenskt hráefni og jafnvel alda gamlar eldunar aðferðir.

Hvergi var til sparað og þó svo að á engan sé hallað þá verður undirritaður að viðurkenna það, að einn rétturinn kom sérlega á óvart, en það var annar réttur kvöldsins sem framreiddur var af Úlfari Finnbjörnsyni en í honum var Hrefnu carpacio með Klettasalati og Gullflögum, þessi réttur var síðan borin fram á leirflís sem var um það bil tíu sinnum tuttugu sentimetrar að stærð og flestir nota til að klæða til dæmis baðveggi. Þess utan voru allir réttirnir frábærlega góðir og var það mat gesta að sjaldan hafi verið jafngott jafnvægi verið út í gegnum allan matseðilinn.

Þessu yndislega kvöldi lauk með dansleik sem stóð fram á nótt, en gestgjafar

kvöldsins ásamt forsetanum og yfirstjórn reglunar, skoðuðu húsakynninn og hátíðasal reglunar áður en farið var heim á leið. Þeir gestir sem komið hafa áður á þennan hátíðarkvöldverð Klúbbsins, höfðu á orði að þeir merktu sífellt meiri metnað og fagmennsku með hverju árinu sem liði og líklega væri samt erfitt að gera betur en gert var þetta kvöld, en þó skal segja það að íslenski staðallinn er kominn það hátt að hvað svo sem væri í boði á slíku kvöldi þá væri erfit að slá það út, þar sem hugmynda auðgi og möguleikarnir væru svo fjölbreyttir.

Jón Svavarsson

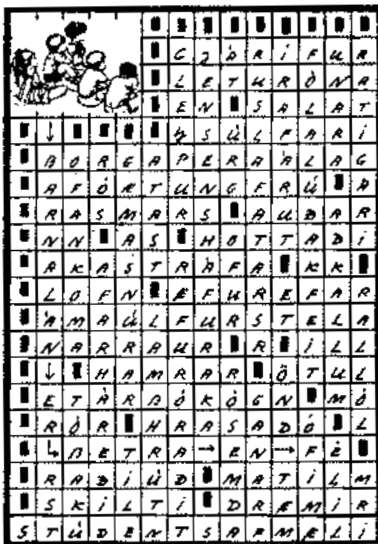


LAUSNARORÐ

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

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. mars nk.

Lausnarorð: _____
 Nafn: _____
 Heimili: _____
 Kennitala: _____



Lausn krossgátu úr síðasta tölublaði.

Sigurvegari í síðasta blaði var:

**Hanna Scheving
Kjarrmóum 6
210 Garðabæ**

Rétt lausnarorð: STÚDENTSAFMÆLI



Blaðkálfur

Með fréttabréfinu að þessu sinni er aukablað þar sem birtir eru uppstillingarlistar aðildarféлага MATVÍS til stjórnarkjörs. Þar er einnig að finna upplýsingar um aðalfundi félanna sem haldnir verða í apríl. Þá eru í blaðinu umsóknareyðublöð vegna páska og sumarleigu orlofshúsa og tjaldvagna.

Matur 2006

Nú stýttist óðum í sýninguna Matur 2006, sem haldin verður dagana 30. mars til 2. apríl. Samhliða sýningunni mun MATVÍS að vanda gefa út sérstakt sýningarblað þar sem fjallað verður um aðildarféлага MATVÍS á sýningunni. Efni í blaðið þarf að hafa borist skrifstofu MATVÍS í síðasta lagi 28. febrúar. Blaðinu verður dreift eins og venja er til allra aðildarféлага MATVÍS, launagreiðenda og aðila á póstlista. Auk þess verður blaðinu dreift á sýningunni og verður upplag þess 5000 eintök.

BYLTING FYRIR BAKARA

LHIS-GER Sérstakt ger fyrir öll brauðdeig

BYLTING FYRIR BAKARA

LHIS-ger (Levure à Humidité Interdéculaire 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 fagbököllum 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
- HJÁLPAREFNAKERFID CROUSTILIS OG LHIS-GER ER HEILDARLAUSN FYRIR BAKARA SEM GEFUR
- STÖÐUG GÆÐI OG FALLEGT ÚTLIT.

S.I. Lesaffre



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



MATUR
2006

VERIÐ VELKOMIN AFTUR



30. MARS – 2. APRÍL, 2006. FÍFUNNI, KÓPAVOGI

MATUR 2006 ER STÆRSTA FAGSÝNING OG KAUPSTEFNA SEM HALDIN ER Í HÓTEL- OG MATVÆLAGEIRANUM Á ÍSLANDI. KAUPSTEFNAN VERÐUR HALDIN DAGANA 30. - 31. MARS 2006 OG ER ÆTLUÐ ÖLLUM STÆRRI INNKAUPAÆÐILUM Á ÍSLANDI.

KEPPNIR Á VEGUM MATVÍS VERÐA ÓVENJUMARGAR Í ÁR.

ÞRÍJAR ALÞJÓÐLEGAR KEPPNIR VERÐA M.A. HALDNAR. ÞÆR ERU:

- Matreiðslumeistarakeppni Norðurlanda
- Nemaakeppni Norðurlanda í matreiðslu og framreiðslu
- Heimsálfukeppni. Fulltrúar frá 6 heimsálfum keppa.

AÐRAR KEPPNIR Á MATUR 2006 VERÐA:

- Matreiðslumaður ársins
- Framreiðslumaður ársins
- Keppni kjötiðnaðarmanna
- Klakaskurðarkeppni
- Keppni kjötiðnaðarnema
- Nemaakeppni í bakstri
- Uppvaskari ársins, í samvinnu við John Lindsay
- Samlokukeppni, í samvinnu við Ó. Johnson & Kaaber
- Ostrukeppni
- Súpukeppni
- Eggjakökukeppni
- Framreiðslunemi ársins
- Matreiðslunemi ársins
- Íslandsmeistarakeppni kaffibarþjóna
- Íslandsmeistarakeppni blómaskreyta

www.matur.is

Vín 2006

Vínsýningin Vín 2006 verður haldin á Matur 2006. Samhliða sýningunni verður haldið hið árlega Íslandsmeistarasmót barþjóna.