



4. tbl. 11. árg 2006

# FRÉTTABRÉF



**NÓATÚN**



***Nóatún...  
...bestir í kjöti!***

## MATVÍS 4. TBL. II. ÁRG. 2006

### Skrifstofa MATVÍS

að Stórhöfða 31  
110 Reykjavík  
Afgreiðslutími  
9.00 - 16.00  
sími: 580 5200  
bréfsími: 580 5210

### Starfsmenn eru

Níels Sigurður Olgeirsson,  
niels@matvis.is  
Þorsteinn Gunnarsson,  
steini@matvis.is  
Edda Stefánsdóttir,  
edda@matvis.is

### Fræðsluráð hótél- og matvælagreina,

Hallveigarstíg 1,  
Ólafur Jónsson  
olafur@fhm.is  
Sími 590 6400

### Útgefandi:

MATVÍS  
Stórhöfða 31,  
110 Reykjavík  
sími 580 5200  
bréfsími 580 5210

### Ritstjóri:

Þorsteinn Gunnarsson

### Útgáfustjórn og auglýsingar:

Hænir  
sími 55 88 100  
utgafa@utgafa.is

### Umbrot og prentvinnsla:

Prentmet ehf.  
Lynghálsi 1  
110 Reykjavík  
sími 5 600 600  
www.prentmet.is

### Forsíðumynd:

Jón Svavarsson

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

## Virðing gagnvart handverkinu - hnattvæðing



Undanfarna áratugi hefur handverk fagmanna í hótél- og matvælagreinum verið með því besta sem þekktist. Fagmenn innan þessara greina hafa verið eftirsóttir á hinum Norðurlöndunum og eru enn. En þegar maður skoðar nærumhverfið og kannar veitingabransann er nánast undantekning að koma á veitingastað þar sem töluð er íslenska þegar tekin er pöntun. Sama á við um bakaríin og kjötvinnslustöðvar. Þar er meirihluti starfsmanna erlendir ríkisborgarar sem sætta sig frekar við þau lágmarkskjör sem félagið semur um.

Þetta fólk er í fæstum tilfella ráðið inn sem fagfólk svo þar af leiðandi hefur ekki verið staðfest að menntun þeirra frá heimalandi sé í samræmi við það sem krafist er hér á landi til þess að mega kalla sig fagmann í viðkomandi iðngrein. Þarna ráða skammtímasjónarmið atvinnurekenda þar sem meira kapp er lagt á gróða dagsins í dag án þess að huga að uppbyggingu til framtíðar.

Það hryggir mann að sjá hvernig við höfum opnað landið fyrir ferðamönnum sem eingöngu þiggja, nýta og slíta án þess að skilja krónu eftir í landinu. Þetta gerist þegar rúturnar eru fluttar inn með bílstjórum, leiðsögumönnum og kokkum sem komið er fyrir í tjaldbúðum vítt og breytt um landið. Hráefnið til matreiðslunnar og vínið með matnum er flutt inn með Norrænu svo það eina sem ferðamaðurinn upplifir hér er ferska loftið og stórbrotin náttúra. Þegar þeir fara er það okkar að losna við sorpið og bæta jarðrask og holótta vegi.

Starfsmenn og atvinnurekendur í hótél- og matvælagreinum þurfa að fara að velta fyrir sér hvert á að stefna með handverk þessara greina í framtíðinni. Eigum við bara að láta sem okkur komi þetta ekki við og þeir sem geta mjólkað út úr því sem eftir er geri það og svo flytjum við bara inn tilbúna afurðir og hálfmenntað starfsfólk til þess að framreiða vöruna.

Hnattvæðingin er komin til að vera og eðlilegt að nýta sér það góða sem við getum. Við þurfum þó að marka einhverja stefnu sem eðlilegt er að vinna eftir. Það getur ekki verið rétt að það sé fjármagnseigandinn sem tekur ákvörðun um hvenær hann leggur niður starfsemi hér á landi og flytur allt nema starfsólkið til landa með ódýrara vinnuafl. Samt heldur hann áfram að selja okkur sömu vöruna á sama verði og áður. Eigum við að fara með alla fiskvinnslu til Kína því þar er ódýrt vinnuafl, enda við líði vinnuþrælkun. Þar eru mannréttindi þverbrotin en hvað kemur okkur það við svo fremi að við fáum vörurnar okkar ódýrari?

Það er áhugavert að fylgjast með frændum okkar Dönnum hvernig þeir brugðust við hnattvæðingunni. Þeir stofnuðu „Hnattvæðingarráð“ til að undirbúa samþætta stefnu fyrir Danmörku í málefnum hnattvæddrar hagstjórnar. Í ráðið voru kallaðir til forystumenn verkályðshreyfingar, samtaka iðnaðarinnar, forsvarsmenn fyrirtækja og forsvarsmenn úr mennta- og vísindasamfélaginu. Forstöðu í ráðinu gegna forsætis- og viðskiptaráðherrar.

Þarna er mikil og góð fyrirmynd sem við ættum að taka upp og huga að framtíðinni í stað stundargróðahyggu. Þeir sem vilja kynna sér dönsku leiðina frekar geta lesið um hana á netinu á [www.globalisation.dk](http://www.globalisation.dk).

NSO

## Efnisyfirlit

Bocuse d'Or .....	4	Svört laun .....	16
MATVÍS-GOLF 2006, úrslit .....	4	Matvælaverð .....	17
Fjórar fræðslumiðstöðvar sameinast í		Heimsókn til The Metropolitan	
IÐUNNI – fræðslusetri ehf. ....	6	College í Glasgow .....	18
Lífeyrissjóðurinn Lífiðn		Tilraun um vinnustaðanam .....	20
og Samvinnulífeyrissjóðurinn		Vissir þú að sem	
sameinaðir í Stafu lífeyrissjóð .....	8	fullgildur félagsmaður í MATVÍS... ..	22
Dominique Plédel Jónsson .....	10	Verðlaunakrossgáta .....	24
Afsláttarmiðar í Hvalfjarðargöng .....	11	Endurskoðun kjarasamninga .....	25
„Árets tjener 2006“ .....	12	Fagsvið MATVÍS 2006-2007 .....	26
Genfarskólinn 2006 .....	14	Vetrarleiga orlofshúsa .....	26

# Bocuse d'Or

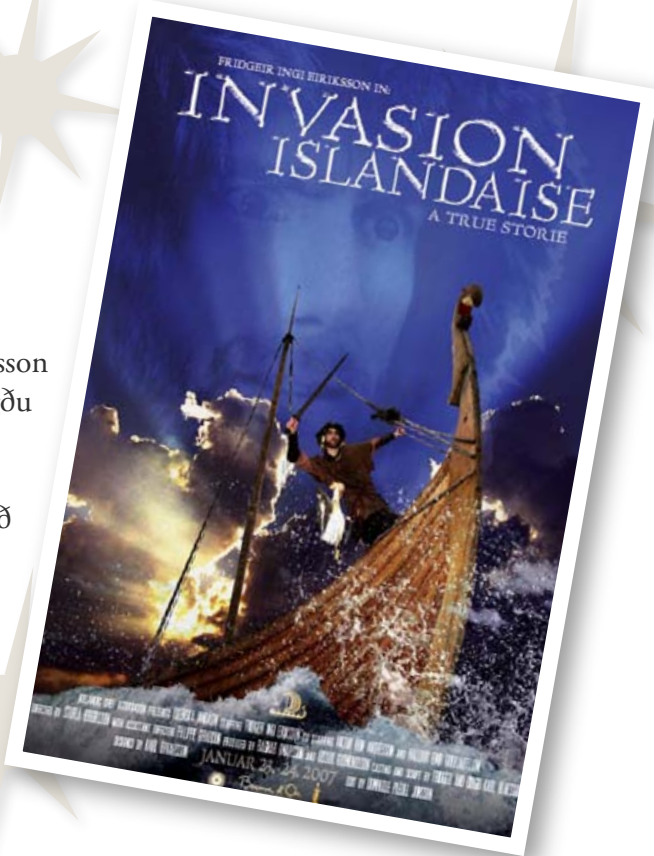
## Sælkeruferð á Bocuse d'Or

### 20. - 25. janúar 2007

Nú fer að stytast í Lyon, þar sem Friðgeir Ingi Eiríksson mun keppa fyrir Íslands hönd og við ætlum að sjálfsgöðu að fylla eina vél og styðja vel við bakið á honum.

Þar sem síðasta ferð var mjög vel heppnuð og við höfum aðeins 144 sæti þá er um að gera að vera fljót að panta far hjá Hirti Frímannssyni á póstfangi: hjortur\_chef@simnet.is

Verðið verður á bilinu 130-160 þúsund krónur. Verður væntanlega klárt þegar þetta er lesið. Sjá á [www.chef.is](http://www.chef.is)



## MATVÍS-GOLF 2006, úrslit



Í forgjafaflokki 0-12

1. sæti Júlíus Arnarsson, í miðju
2. sæti Bragi Agnarsson, til vinstri
3. sæti Egill Ragnarsson, til hægri



Í forgjafaflokki 12-24

1. sæti Guðbjörn Jónsson, til vinstri
2. sæti Magnús Sigurðsson, í miðju
3. sæti Þorvarður Óskarsson, til hægri

# De Dietrich

FULLKOMINN GLÆSILEIKI!

*Luxus í sérflækki*

## GLÆSILEG **ESPRESSO KAFFIVÉL**

INNBYGGÐ KVÖRN  
2.5 LÍTRA VATNSTANKUR  
1 EÐA 2 BOLLAR Í EINU  
HRÖÐ, MEDAL, HÆG STILLING Á KAFFIBRUGGUN  
RAFEINDASTÝRING  
ÖFLUG VÉL FYRIR KAFFIUNNENDUR

## **SPANSUÐU- OG HALOGENHELLUBORÐ Í ÚRVALI**



## **EINN FULLKOMNASTI OFNINN Á MARKAÐINUM**

MED ICS (INTELLIGENT COOKING SYSTEM)  
ALSJÁLFVIRKT MATREIÐSLUKERFI  
HRAÐHITUN Á OFNI, BIOGRILL, HALOGENLJÓS Í OFNI  
ALSJÁLFVIRK LYKTEYÐANDI LOFTHREINSUN  
PYROLYSE HREINSIKERFI MÆÐ RAFEINDASKYNJURUM  
**ÞETTA ER OFNINN FYRIR MATGÆÐINGA**



VIÐ DÝRNAR

**Einar Farestveit & Co.hf.**

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



ÍÐAN  
fræðslusetur

## Fjórar

# fræðslumiðstöðvar

# sameinast í ÍÐUNNI – fræðslusetri ehf.

**ÍÐAN – fræðslusetur ehf. varð til við samruna fjögurra fræðslumiðstöðva í iðnaði og ferðaþjónustu sl. vor.**

Eigendur ÍÐUNNAR eru: Samtök iðnaðarins, Samiðn, MATVÍS, Félag bólkagerðarmanna og Samtök ferðaþjónustunnar en þau hafa um árabíl átt aðild að og verið bakhjarlar fjögurra fræðslumiðstöðva í iðnaði: Menntafélagi byggingariðnaðarins, Fræðslumiðstöð málmíðnaðarins, Prenttæknistofnun og Fræðsluráði hótél- og matvælagreina.

Þessi samruni er talinn vera í takt við þróunina í atvinnulífinu. Hagsmunagæsla og þjónusta við fyrirtæki er í minnkandi mæli tengd atvinnuvegum eða einstökum starfsgreinum, nú leggur atvinnulífið áherslu á sambærileg skilyrði fyrir öll fyrirtæki. Meðal slíkra skilyrða er gott aðgengi að vel menntuðu og færu starfsfólki.

**Hlutverk ÍÐUNNAR er því fyrst og fremst að bæta hæfni fyrirtækja og starfsmanna í byggingar-, málm-, prentiðnaði og matvæla- og veitingagreinum.**

Í samstarfssamningi stofnaðila er kveðið á um að ÍÐAN skuli starfrækja sí- og endurmenntun og jafnvel meistaranám. ÍÐAN mun taka þátt í rannsóknar- og þróunarverkefnum um hæfni í iðnaði og iðnmenntun og hún mun leiða samskipti við stjórnvöld um fræðslumál viðkomandi greina. Stofnaðilar vilja sjá ÍÐUNA vinna eftirfarandi verkefni á næsta áratug:

- ÍÐAN bjóði fjölbreytt nám á framhalds- og háskólastigi.
- Greini þarfir iðnaðarins fyrir þekkingu starfsmanna. Fyrirtæki gera ráð fyrir ÍÐUNNI við uppbyggingu eigin starfsmannastjórnunar.
- Annist þróunarstarf fyrir menntamálaráðuneytið í iðn- og starfsmenntun.
- Annist ráðgjöf í fyrirtækjum, aðstoða við mótun menntastefnu og starfsþróun.
- Að upplýsingatorg ÍÐUNNAR veiti upplýsingar um iðnnám, símenntun iðnaðarmanna og annað nám sem varðar iðnaðinn. ÍÐAN tekur yfir upplýsingavefinn [www.idan.is](http://www.idan.is) um nám og störf sem Samtök iðnaðarins komu á legg og hafa rekið undanfarin ár.

**Hvaða breytingu vonast menn til að sjá við sameiningu fjögurra fræðslumiðstöðva í eina?**

„Með stofnun ÍÐUNNAR er komið tækifæri til að þjóna hlutaðeigandi greinum með miklu markvissari hætti en verið hefur. Fyrst má nefna að daglegur rekstur og skrifstofuhald er á einni hendi. Í öðru lagi má nefna að nú geta menn sameinast um meiri straumlínulögun í úrvinnslu verkefna. Verkefni, sem áður voru unnin með ýmsum hætti hjá einstaka fræðslumiðstöðvum, eru nú á einni hendi.“

**Hvaða verkefni er átt við?**

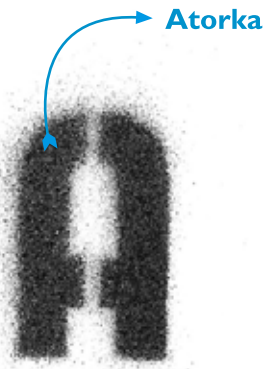
„T.d. má nefna samskipti við menntamálaráðuneyti og iðn- og verkmenntaskóla. Með stofnun ÍÐUNNAR er kominn öflugri grunnur fyrir hvers konar kynningarstarf. Eins má nefna að breiður starfsgrundvöllur ÍÐUNNAR gefur færi á því að laða að fleiri starfsgreinar til samstarfs í menntamálum.“

**Meðal helstu verkefna Matvæla- og veitingasviðs ÍÐUNNAR**

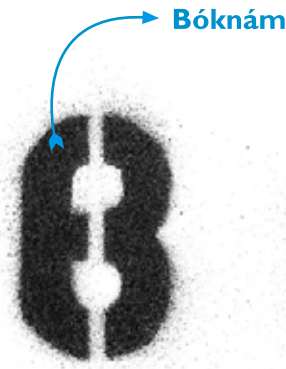
Eitt af þeim verkefnum sem unnið er að á Matvæla- og veitingasviði ÍÐUNNAR þessa dagana nefnist *Sérstök matargerð*. Markmið verkefnisins er að hanna og semja námsefni fyrir sérfæði sem ætlað verður til kennslu í framhaldsskólum og á endurmenntunarnámskeiðum. Efnið mun jafnframt nýtast öllum þeim sem matreiða sérfæði, bæði fagfólki og almenningi.

ÍÐAN er með aðsetur á Hallveigarstíg 1. Starfsmenn hennar eru 13 talsins. Framkvæmdastjóri ÍÐUNNAR er Hildur Elín Vignir.

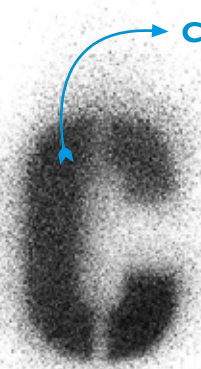
Atorka



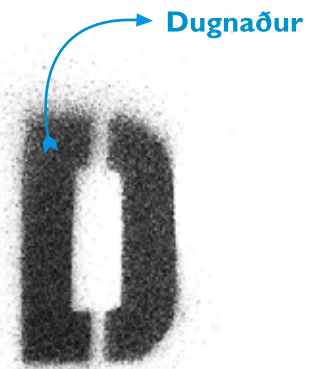
Bóknám




C



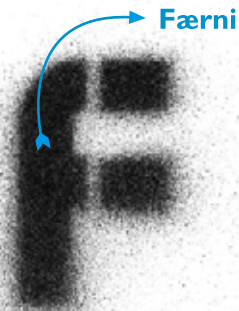
Dugnaður



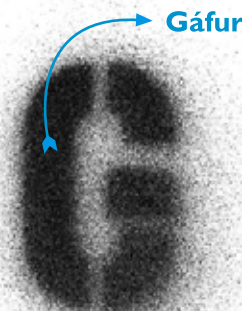
Endurmenntun í iðnaði í þína þágu.



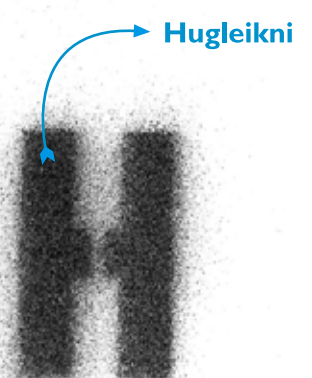
Færni



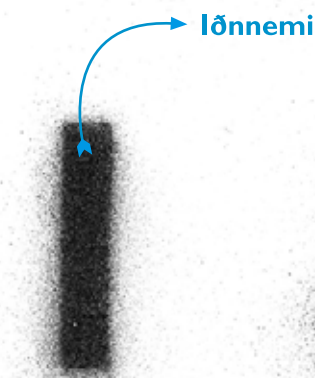
Gáfur



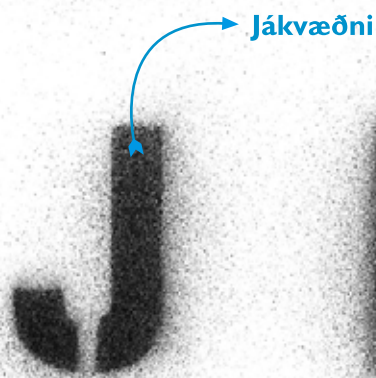
Hugleikni



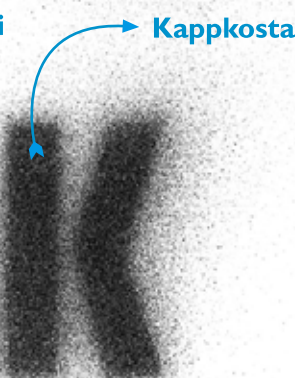
Iðnnemi



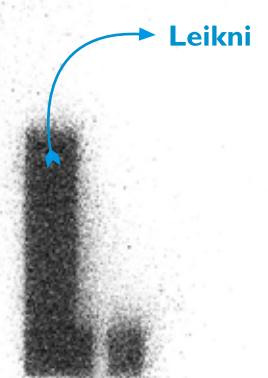
Jákvæðni



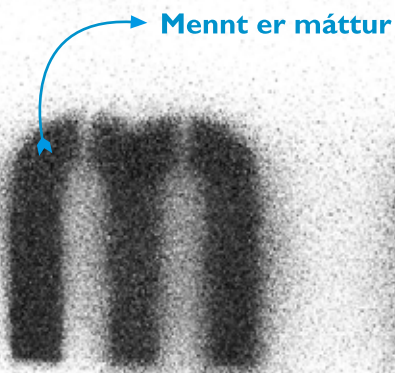
Kappkosta



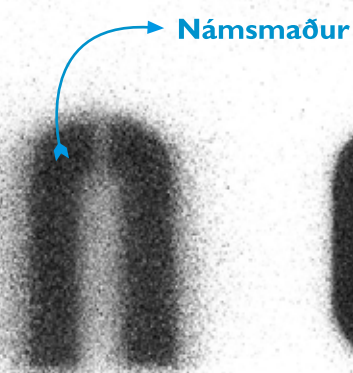
Leikni



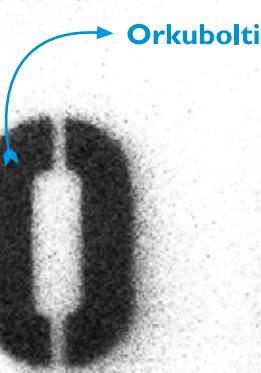
Mennt er máttur



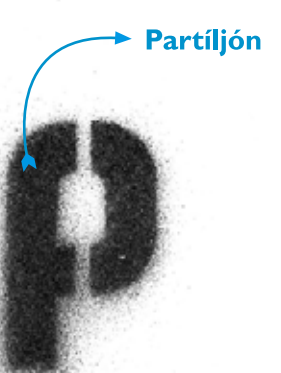
Námsmaður



Orkubolti



Partiljón



IDAN  
fræðslusetur

Hallveigarstíg 1 · Sími 590 6400  
www.idan.is

# Lífeyrissjóðurinn Lífiðn og Samvinnulífeyrissjóðurinn sameinaðir í Stafi lífeyrissjóð

Á stofnfundi sameinaðs sjóðs, sem haldinn var 30. júní, var samþykkt að sjóðurinn hlyti nafnið Stafir lífeyrissjóður. Á fundi stjórnar hins nýja sjóðs var Guðmundur Hjaltason kosinn formaður stjórnar og Haraldur Jónsson varaformaður. Ólafur Sigurðsson, sem verið hefur framkvæmdastjóri Lífeyrissjóðs Lífiðnar, verður framkvæmdastjóri sjóðsins.

Ársfundir beggja sjóða höfðu áður samþykkt samning um samruna þeirra. Samrunasamningur sjóðanna kveður á um að eignir og skuldbindingar þeirra renni saman frá og með 30. júní 2006. Heildareignir sameinaðs sjóðs eru áætlaðar um 67 milljarðar og eru greiðandi sjóðfélagar tæplega tíu þúsund. Stafir verður fimmti stærsti lífeyrissjóður landsins.

Áætlanir gera ráð fyrir að rekstrarhagræði sem hlýst við samruna hækki ellilífeyrisgreiðslur ef litið er til framtíðar. Að auki hefur stærri sjóður betri möguleika á að nýta sér tækni, hugvit og aðstæður á markaði en lítill sjóður. Gera má því ráð

fyrir að þess sjáist merki í ávöxtun eigna sjóðsins og þjónustu hans við sjóðfélaga.

Nafnið Stafir er margrætt og vísar í senn til stuðnings, styrks og birtu, auk þess að standa fyrir grundvallareiningar ritmálsins í stafrófinu. Margræðni orðsins



verður nýtt til að auðkenna ólíka þætti í þjónustu lífeyrissjóðsins. Upphafsstafir verður notað fyrir séreignaleið sem hentar ungum

sjóðfélögum sem eru að hefja sparnað, *Kjarnastafir* verður leið fyrir þá sem kjósa að ávaxta séreign á sama hátt og samtryggingardeild sjóðsins. Að lokum verður eldri sjóðfélögum boðið upp á örugga ávöxtunarleið undir nafninu *Sólstafir*.

Á stofnfundi Stafa lífeyrissjóðs voru meðal annars samþykktar viljayfirlýsingar sem snúa að því að auka lýðræði, auka fjölskyldubætur og að því að iðgjaldi verði að hluta varið til öflunar lífeyrisréttinda í séreign og að hluta í sameign.

Í stjórn næsta tímabils voru kosnir frá launþegum þeir: Haraldur Jónsson, Karl Stefánsson, Niels S. Olgeirsson og Sigurður Sigfússon. Frá atvinnurekendum: Arnbjörn Óskarsson, Erna Hauksdóttir, Guðbrandur Þ. Guðbrandsson og Guðmundur Hjaltason.



**Kornax ehf.**  
Kornagarðar 5 - 104 Reykjavík  
Sími 540-8700 - Fax 540-8777  
Kornax@kornax.is





# Góðar leiðir ...



## Leið 1

Verðtryggður innlánsreikningur með vöxtum

## Leið 2

Verðtryggð skuldabréf

## Leið 3

Hlutabréf og verðtryggð skuldabréf

## Leið 4

Hlutabréf og samsettir fjárfestingarkostir

## Það borgar sig að skoða þær nánar

Ávöxtun í séreignarsparnaði frá 1. janúar til 31. ágúst 2006

	Nafnávöxtun á ársgrundvelli	Raunávöxtun á ársgrundvelli
Leið 1: Verðtryggður innlánsreikningur	14,1%	4,4%
Leið 2: Skuldabréf	14,6%	4,9%
Leið 3: Hlutabréf og skuldabréf	17,5%	7,6%
Leið 4: Hlutabréf og samsettir fjárfestingarkostir	12,9%	3,3%

Frá 1. apríl 2005 hefur Lífiðn boðið fjórar meginleiðir í séreignarsparnaði. Hver og einn velur þá sparnaðarleið sem hentar en hægt er að velja fleiri en eina leið og byggja þannig upp eigið verðbréfasafn.

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



LÍFEYRISJÓÐURINN

**Lífiðn**

Stórhöfði 31 • 110 Reykjavík  
Sími: 580 5200 • Fax 580 5230  
[www.lifidn.is](http://www.lifidn.is)



## Dominique Plédel Jónsson

Allt frá því að við Íslendingar fórum að leggja meiri rækt við vinnmenningu hefur Dominique Plédel Jónsson verið mjög áberandi í þeirri þróun sem nú hefur gerbreytt vinnmenningu og þekkingu landsmanna á vínunum.

Dominique hefur verið búsett hér á landi frá 1970 og hefur á þeim tíma tekið virkan þátt í fjölmörgum vínþjónakeppnum og vinnámskeiðum. Hún var stofnmeðlimur Vínþjónasamtakanna og hefur starfað náið með þeim samtökum frá stofnun þeirra.

Í janúar síðastliðnum stofnaði Dominique Vínskólann. Að því tilefni fékk Fréttabréf MATVÍS Dominique í stutt spjall.

Dominique segir stofnun skólans hafa verið eðlilegt framhald af því starfi sem hún hafi verið að vinna undanfarin ár. Hún hafði eins og fyrr segir verið ötul í allskyns keppnum og ekki síður námskeiðum um vín og vinnmenningu. Þá

hafði hún verið aðalleiðbeinandi í vínskóla Eðalvína sem lokaði í desember 2005.



Vínskólinn verður að sögn Dominique opinn öllum sem áhuga hafa á að auka þekkingu sína á vínunum. Þeir sem eru að stíga sín fyrstu skref í fræðunum er boðið upp á góðan grunn og þeir sem lengra

eru komnir, eins og til dæmis fagfólk, geta fengið menntun við sitt hæfi. Fagfólk getur til dæmis farið í upprifjun á grunni í vínfræðum og sölumennsku.

Þegar hafa um 350 manns sótt námskeiðin hjá skólanum sem staðsettur er á Hótel Reykjavík Centrum en Dominique segir að hægt sé að semja um námskeið hvar á landinu sem er. Vínskólinn er engum **vínbirgjum** eða öðrum háður og starfar með öllum sem vilja vinna að aukinni menntun og menningu varðandi vín.

Vínskólinn mun einnig standa fyrir ferðum á vísýningar og á vínsvæði í Evrópu í samvinnu við Express ferðir. Dominique hefur langa reynslu af slíkum ferðum, enda farið fjölda ferða með hina ýmsu hópa í slíkar ferðir.

*<http://www.vinskolininn.is/vinferdir/vinskolininn@vinskolininn.is>*

# Afsláttarmiðar í Hvalfjarðargöng

Höfum hafið sölu miða í Hvalfjarðargöngin. Verð per miða er kr. 600 sem er 400 króna afsláttur af venjulegu gjaldi. Miðarnir fást seldir á skrifstofu MATVÍS.

Kjarnavörur hf.

 Danar hf.



## BYLTING FYRIR BAKARA

LHIS-GER Sérstakt ger fyrir öll brauðdeig

## BYLTING FYRIR BAKARA

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





Eðal ehf • Katla  
Klettháls 3 - 110 Reykjavík  
sími 567 4422 - [www.katla.is](http://www.katla.is)

# „Árets tjener 2006“

Gíjja Magnúsdóttir og Hrafnhildur Steindórsdóttir skrifa um keppni framreiðslumanna í Danmörku.

Þann 19. september lögðum við stöllum af stað til Danmerkur til þess að fylgjast með fyrstu keppninni í Framreiðslu- maður ársins „Árets tjener 2006“. Okkur hafði verið boðið að koma og fylgjast með seinni daginn. Keppnin var haldin dagana 19. og 20. sept í Silkeborg, nánar tiltekið í Hotel og Restaurantskolen Silkeborg, en hann er hluti af Silkeborg Tekniske Skole.

Keppnin hófst 19. september með skriflegu prófi.

Einnig áttu keppendur að setja saman matsæðil með tilliti til tilefnis og árstíðar ásamt því að velja vín með og ákveða hversu mikið magn þurfti að nota.



Séð yfir keppnissal

Þann 20. september voru allir keppendur mættir kl. 8 og hófst keppnin

klukkustund síðar á öl og vínsmakki, þar sem keppendur þurftu meðal annars að þekkja í blindsmakki 3 tegundir af bjór, geta útskýrt hver munurinn væri á hverjum og einum ásamt framleiðslu aðferðum. Þetta er jú þeirra þjóðar drykkur. (Næstur á eftir gammel og aalborg). Þessir fyrstu hlutar af keppninni voru lokaðir fyrir almenningi.

Klukkan 11:15 hófst svo keppnin með fordrykk. Keppendur voru 10 og var hver með 6 gesti. Matsæðillinn saman stóð af forrétti, aðalrétti og eftirrétti. Frænda þorsk, kálfi og perum.

Keppendur völdu vín með hverjum rétti af vínseðli sem einn af aðalstyrktaraðilum

## ÞAÐ BORGAR SIG AÐ VERA Í GULLVILD

GULLVILD Glitnis skarar fram úr annarri vildarþjónustu. Vaxtakjör GULLVILDAR eru í öllum tilfellum hagstæðari en vaxtakjör hinna bankanna og munar allt að 2 prósentu- stigum samkvæmt samanburði á vaxtatöflu bankanna.\*

### SAMANBURÐUR Á VILDARÞJÓNUSTU BANKANNA

Þjónusta	Yfirdráttar- vextir	Innláns- vextir
Glitnir – GULLVILD	20,25%	9,00%
KB Banki – Gullkjör	22,25%	8,00%
Landsbankinn – Varðan	22,20%	8,30%
Sparisjóðirnir – Gull	21,70%	7,25%

\* Vaxtakjör miðast við einstakling með 200.000 kr. innstæðu eða yfirdrátt þann 3. október 2006

FJÁRHAGSLEG VELGENGNI ÞÍN ER OKKAR VERKEFNI

### ÁVINNINGUR GULLVILDAR Í HNOTSKURN:

- Enn hagstæðari vaxtakjör
- 200 fríar debetkortafærslur á ári
- Greiðsluþjónusta Glitnis – Ókeypís
- Netbanki Glitnis – Ókeypís
- Gulldebetkort – Ókeypís
- Gullkreditkort – 50% afsláttur af árgjaldi
- 6% endurgreiðsla af greiddum vöxtum skuldabréfa (á ekki við um verðtryggð húnæðislán)

GLITNIR

keppninnar lagði til. Á vínseðlinum mátti finna 38 vín frá mismunandi löndum, freyðivín, kampavín, hvítvín, rauðvín, sherry og portvín.

Notaðar voru mismunandi framreiðsluáðferðir á matnum. Forrétturinn var bor-

val á vínunum, hvernig þau voru kynnt, hvernig þeir upplifðu máltíðina í heild sinni og um frammistöðu þjónsins.

Þessu lauk með verðlaunaafhendingu þar sem að veitt voru vegleg verðlaun, enda sterkir styrktaraðilar á bak við keppnina,

Jeanette var einnig kosin besti vínþjónninn í keppninni og fékk í verðlaun vikufærð á vínbúgarði í Þýskalandi að andvirði 15.000. danskar krónur. Allir þátttakendur voru leystir út með veglegum gjöfum s.s transeringarsett, kristalskál og Riedel glös.



Verðlaunahafar

inn fram á diskum. Aðalrétturinn, kálfa-hryggur með beini, var transeraður fyrir framan gestinn og keppendur notuðu ýmist rússneskan eða franskan service. Desertinn var flambæraður og fékk hver keppandi bakka með nokkrum tegundum af hráefni, t.d þrjár tegundir af sykri, ávaxtasafa, og mismunandi hnetur. Þar af leiðandi voru engir desertar eins. Þriðja árs nemendur skólans sáu um matreiðsluna og uppdekkninguna. Borðin voru öll eins uppdekkuð fyrir utan það að á hverju borði voru tvær villur sem að keppanda bar að laga áður gestir gengu í sal. Dómarar í keppninni voru fimm og voru þau öll fagmenn hver á sínu sviði. Allir gestirnir voru starfandi innan hótél og veitingageirans. Þeir gáfu einkunn fyrir



Umhelling

1. sæti **Jeanette Olsen** sem starfar á Nordsmindre Kro vann til vikufærðar til New York og 15.000. danskar krónur.
2. sæti **Jan Milton** sem starfar á Munkebo Kro vann vínfærð og 10.000. danskar krónur
3. sæti **Palle Brolykke Bogely** sem starfar á Dalum UC vann vínfærð og 5.000. danskar krónur

Reynslunni ríkari gengum við sáttar frá borði og með kollanna uppfulla af nýjum og ferskum hugmyndum. Gaman hefði verið að sjá matreiðslumann og framreiðslumann keppa hér saman. Hver veit nema að ferðasagan verði birt hér í næst MATVÍS blaði og þá með hugmyndum að því hvernig keppnin Framreiðslumaður ársins og Matreiðslumaður ársins gæti verið háttað í næst sinn hér á landi.

**Bændasamtök Íslands**



Starfsgreinasamband Íslands



**HITAVEITA  
SUÐURNESJA HF**



Efling-stéttarfélag  
Sættúni 1, 105 Reykjavík  
Sími: 510 7500  
www.efling.is



# Genfarskólinn 2006

*Undirritaður átti þess kost að stunda nám í Genfarskólanum sem er félagsmálaskóli á vegum norrænu verkalyðshreyfingarinnar. Markmið skólans er að fræða nemendur um eðli og starfsemi Alþjóða vinnuálagstofnunarinnar ILO og fer stærsti hluti námsins fram samhliða ársþingi ILO í Genf. Ásamt þeim er hér skrifar sótti skólann Páll Svavarsson frá BSRB.*

## Helgarnámskeið í Svíþjóð

Skólinn hófst í Runö í Svíþjóð í apríl þar sem farið var yfir námsefnið og það kynnt á einni helgi. Þá tók við tveggja mánaða fjarnám, sem fjallaði um áhrif ILO í löndum EU, á Norðurlöndunum og á Íslandi, hvaða samþykktir hafa varið fullgildar í löndunum og hvaða áhrif þær hefðu á vinnumarkaðinn. Nemendur völdu sér verkefni sem tengdust þeim málum sem voru til umfjöllunar á ILO-þinginu. Ég valdi mér setu í nefnd um ráðningarsambandið og Páll sat í nefnd um aðbúnað og hollustuhætti á vinnustað.

## ILO-þingið

Í Genf hófst skólinn á því að farið var í höfundstöðvar ILO og í þjóðarhöllina þar sem Sameinuðu þjóðirnar eru til húsa. Þar fengum við til okkar fólk frá hreyfingunni til að fjalla um Alþjóða vinnuálagstofnunina. Þá tók við undirbúningur að nefndastörfum.

Fyrir hvern nefndarfund komu fulltrúar launafólks saman og réðu ráðum sínum. Það sama gerðu atvinnurekendur.

Við Genfarskólanemarnir sátum fundi hjá launafólki. Fundirnir í nefndinni voru með þeim hætti að launafólk sat til vinstri, atvinnurekendur til hægri og fulltrúar stjórnvalda þar á milli í salnum. Fulltrúar stjórnvalda lýstu skoðunum sínum á tillögnum sem fyrir fundinum lágu, ýmist með eða á móti, og gerðu fyrirvara á ýmsum atriðum. Fulltrúar stjórnvalda í Ástralíu, Bandaríkjunum og Sviss stóðu saman að tillögu um rétt einstaklinga til að semja við atvinnurekendur en í raun hljóðar tillagan upp á dulið ráðningarsamband og er hluti af frjálshyggjuhugsun arhætti þessara ríkisstjórna. Stjórnvöld þróunarlandanna voru varkár varðandi þá þætti sem gætu veikt stöðu þeirra á hnatt-rænum markaði svo sem erlendum fjárfestingum. Það vakti athygli að fulltrúi Írans var frekar jákvæður gagnvart tillögnum launafólks. Fulltrúi atvinnurekenda bar lof á *sjálfstæðan* atvinnurekstur eða sjálfstæða verktöku sem er í raun hið dulda ráðningarsamband og gengur á réttindi launafólks. Fulltrúi launafólks fjallaði um slæmar aðstæður í þriðja heiminum

og mikilvægi þess að ráðningarsamband væri tryggt. Mikið var lagt upp úr því í hópi launafólks að afla stuðnings stjórnvalda fyrir tillögnum sínum og ná þannig meirihluta í nefndinni. Megin átakalínur í nefndinni lágu um gildissvið tilmællanna. Atvinnurekendur lögðu upp með að tilmælin skyldu aðeins fjalla um þau tilvik þar sem atvinnurekandi reynir að dulbúa venjulegt ráðningarsamband sem eitthvað annað meðan verkalyðsarmurinn, ásamt meirihluta stjórnvalda, vildi að þau tækju til dulbúinna ráðningarsambanda, óljósra og misvísandi ráðningarsambanda og til þríhliða ráðningarsambanda (t.d. starfsmannaleiga). Það er skemmst frá því að segja að þegar atvinnurekendur áttuðu sig á því að þeir hefðu ekki meirihluta fyrir sínum tillögnum ákváðu þeir að dragar allar sínar tillögur til baka og ákváðu að taka ekki þátt í störfum nefndarinnar á lokametrunum. Það bar engan árangur og talsverður hópur atvinnurekenda greiddi tilmælunum atkvæði sitt við lokaafgreiðslu þingsins. Evrópusambandið ásamt Afríku-

sambandinu, Nýja-Sjálandi og Nígeríu tryggðu viðunandi niðurstöðu í málinu.

### Atkvæðagreiðslan

Pegar gengið var til atkvæða um tillöguna um tilmæli um ráðningarsambandið var hún samþykkt með miklum meirihluta og er það mikill sigur fyrir launafólk um allan heim. Sömu sögu var að segja um tillögu að samþykkt vegna aðbúnaðar og hollustuhátta. Hún var samþykkt sem og tillaga að tilmælum. Umfangsmikill þáttur í starfi þingsins á sér stað í nefnd sem fjallar um brot stjórnvalda á samþykktum stofnunarinnar. Um er að ræða brot gegn launafólki og í flestum tilfellum mjög alvarleg og gróf brot, dæmi um fólk sem hefur mátt þola ótrúlega meðferð af hálfu stjórnvalda í sínu heimalandi, sætt ofsóknum, verið pyntað og fangelsað fyrir það eitt að hafa tekið þátt í verkalýðsmálum. Það var nokkuð sem okkur íslensku nemendunum var svo fjarlæg.

### Skólastarfið

Á ILO-þinginu sjálfu voru haldnar margar ræður í aðalsal þjóðarhallarinnar. Þær sem stóðu upp úr að mínu mati voru

ræður sem Ellen Johnson Sirleaf forseti Líberíu og Oscar Arias forseti Costa Rica héldu.

Meðan á þinghaldi stóð fengum við í skólanum margt góðra gesta til okkar, m. a. fulltrúa frá samtökum launafólks og fulltrúa atvinnurekenda til að fjalla um aðkomu þeirra og samstarf við ILO. Það sem bar þó hæst í þessum heimsóknum var í fyrsta lagi fundur sem við áttum með fulltrúum þróunarríkjanna um óformlega hagkerfið í þriðja heiminum, þar sem launafólki er att út í „sjálfstæðan atvinnurekstur“ eða út á strætín til að vinna. Það þarf ekki að fjölyrða um réttarstöðu þessa fólks. Þá var fyrirlestur Alexanders Jaroshuk frá Hvíta Rússlandi sem fjallaði um ástand og stöðu verkalýðshreyfingarinnar þar í landi. Fram kom að stjórnvöld héldu svartan lista yfir þá sem taka þátt í starfi innan frjálsra verkalýðsfélaga. Fjallaði hann um mótmælin gegn Ljúkasjenkó og hvernig þau voru barin niður af hörku. Meðan hann situr að völdum gerist ekkert í stöðu frjálsra verkalýðsfélaga. Alexander bar lof á norræna verkalýðshreyfingu og sagði hana hafa stutt dyggilega við bakið á hreyf-

ingunni í Hvíta Rússlandi. Þá var mjög fróðlegur fyrirlestur sem Anna Nordenmark Severinsson frá UNICEF fjallaði um mansal og barnavinnu frá löndum í A-Evrópu og Mið-Asíu, og breytingarnar á ferðum fólks á milli landa eftir uppstokkunina í Austur-Evrópu. Nú færi fólk á milli landamæra sem áður voru innanlands. Þetta veikti möguleika fólks á því að verja sín réttindi og kjör. Þá væru konur og börn í enn meiri hættu á að lenda í klóm glæpamanna sem selja þau í vandi og kynlífsþrælkun.

### Rolle

Síðasti áfanginn í skólanum var í Rolle sem er 40 km fyrir utan Genf. Þar var verkefnum skilað og niðurstöður kynntar. Fram kom að Genfarskólinn nýtur mikillar virðingar hjá fulltrúum á ILO-þinginu og er litíð upp til þess starfs sem norræna hreyfingin vinnur. Skólinn er til þess fallinn að auka víðsýni og tengsl þeirra sem starfa að verkalýðsmálum. Því vil ég fá að þakka fyrir að hafa átt þess kost að kynnst því starfi sem á sér stað innan ILO og frábæru starfi Genfarskólans.

*Sigurður Magnússon*

## Þú þekkir þær á bragðinu

minni fita  
minna kólesteról  
sama bragðið



  
**VOGABÆR**  
Sími 424 6525 www.vogabaer.is



# Svört laun

„Ég hugsaði aldrei um þetta sem neitt ólöglegt, bara eitthvað sem maður talaði ekki um.“

*Margir halda að með því að fá hluta eða öll laun sín greiddar utan skatts, fái þeir meira fyrir aurinn. Staðreyndin er hins vegar sú að ekki er allt gull sem glóir og oftast en ekki tapa menn á slíku.*

Lára var aðeins þrettán ára þegar að hún byrjaði að vinna sem aðstoðarmaður á kaffihúsi. Hún vann á kvöldin, um helgar og í sumarleyfum, og fékk greitt eftir hverja vakt. Láru sem gekk ekki nema rétt sæmilega í skóla þótti starfið hins vegar skemmtilegt.

Eftir skólagönguna vann hún við ýmis störf og endaði á lítilli hverfiskrá, þar sem hún fékk greidd laun viku- eða mánaðarlega og án þess að þau væru gefin upp til skatts. „Ég hugsaði aldrei um þetta sem neitt ólöglegt,“ sagði Lára, „bara eitthvað sem maður talaði ekki um.“

Því miður er Lára ekki ein um að hugsa þannig. Samkvæmt evrópskri könnun finnst rúmlega tíunda hverjum manni í góðu lagi að svíkja undan skatti. Önnur könnun sýnir að fjórir af hverjum tíu gætu hugsað sér að greiða nótulaust fyrir þjónustu og enn fleiri, eða nálægt helmingur á aldrinum 30 til 49 ára, getur hugsað sér að vinna svart.

Komið hefur fram í könnunum að almenningur telur að svört laun og greiðslur tíðkist alls staðar í samfélaginu. Það virðist vera grátt svæði milli þess sem fólk veit hvað er löglegt eða ólöglegt og svo hvað því finnst í lagi að gera. Almenningur

litur jafnvel til fólks í stjórnsýslu sem það telur að geti skaffað sér dagpeninga og flugpunkta eða til forstjórnanna á skurtingakonulaununum og segir sem svo:

„Fyrst þetta fólk getur þetta þá hlýtur að vera í lagi með mitt lítilræði.“

Oft hefur verið talað um að veitinga-bransinn sé sérlega útsettur fyrir svörtum launum. Það er þó rétt að benda á að þar eru starfsfólk og eigendur hvorki óheiðarlegri né samviskulausari en gengur og gerist í öðrum störfum. En þar sem leiðir eru til svindls þar mun verða svindlað, svo einfalt er það.

En aftur að henni Láru okkar. Hún komst að því dýrkeyptu að það borgar sig ekki að þiggja svört laun. Þegar hún loksins fór að skoða sín mál komst hún að því að launin hennar voru of lág og að sjálfsgöðu engin launatengd gjöld eða lífeyrissjóður greidd. Og ekki bætti úr skák að þurfa æ ofan í æ að ganga á eftir greiðslu launanna. Þegar Lára fór að ýta á eiganda staðarins um launagreiðslur brást hann illur við og sagði hana bara geta verið ánægðar með að hafa vinnu og að hún gæti hætt á stundinni væri hún ekki ánægð. Það gerði Lára einmitt. Hún hætti og reyndar lagði staðurinn upp laup-

ana fljótlega eftir það. En eftir stóð að Lára hafði starfað þar í þrjú ár án þess að telja krónu fram til skatts.

Í dag vinnur Lára á veitingastað við fjölbreytt vinnufyrirkomulag. Hún segist sjá eftir tímanum sem hún eyddi á svörtum laununum en geti að sama skapi skilið sumt ungt fólk sem að falli í þá gryfju. „Ég leit aldrei á þetta sem neitt brotlegt,“ segir Lára. „Allir sem voru í kring um mig voru í þessu sama þannig að ég taldi þetta eðlilegt. Mér datt aldrei í hug að hafa samband við félagið eða skattayfirvöld.“

Lára *slapp* með glæpinn og verður varla sótt til saka úr þessu, eða hvað? Það er jú þannig að svörtu launin dæma sig sjálf og dómurinn kemur oft illa við kaunin á skattsvikaranum sem hélt að hann væri að græða.

Sá sem svíkur undan skatti getur átt erfitt með að fá lán til húsnæðiskaupa, því launainnkoman er ekki næg til greiðslumats, hann fær engar eða lægri atvinnuleysisbætur og sjúkradagpeninga. Hann fær engar eða lægri fæðingarorlofs-greiðslur, verulega skertan ellilífeyri og svona mætti áfram telja.

*Þýtt og endursagt P.G.*



# Matvælaverð

Umræðan um hátt matvælaverð hefur verið fyrirferðamikil undanfarna mánuði. Þegar gerð er tilraun til þess að finna ástæður fyrir þessu háa verði er ekki alveg einsýnt hverjar þær eru.

Í janúar skipaði forsætisráðherra nefnd með fulltrúum stjórnvalda, aðila vinnu- markaðarins og samtaka bænda til þess að fjalla um helstu orsakaþætti háa matvælaverðs á Íslandi og gera tillögur sem áttu að miða að því að færa matvælaverð nær því sem gengur og gerist í nágrannaríkjum. Matvælaverð er 48% hærra hér á landi en að meðaltali í ríkjum ESB. Nefndin klofnaði og skilaði formaður nefndarinnar sér skýrslu.

Helstu ástæður háa matvælaverðs hér á landi eru samkvæmt skýrslunni: Lega landsins, hár framleiðslukostnaður og mikill flutningskostnaður. Þá voru nefndar markaðsaðstæður, fámenni og smæð markaðarins. Launastig er tiltölulega hátt og kaupmáttur mikill. Skattlagning er mikil í formi virðisaukaskatts, vörugjalda og tolla.

Í skýrslu formanns kemur fram að með því að fella niður tolla og innflutningshöft á búvöru megi lækka matvöru um

16% sem er 82 þús. kr.lækkun útgjalda heimilanna á ári. Ef farið yrði einnig í breytingar á tollum, vörugjöldum og samræmingu virðisaukaskatts gæti það skilað heimilunum 50 þús. kr. til viðbótar. Vörugjaldið og verndartollar eru



sennilega það sem skiptir mestu þegar orsakir háa matvælaverðs eru skoðaðar ofan í kjölinn. Það er þó ekki allt því matvæla- fyrirtæki gætu fengið lækkað vöruverð á mörgum matvörum og lægri tolla, en þó sjáum við ekki lægra vöruverð í hillum verslana á þeim vörum.

Það eru allir því sammála að lækka þurfi matvælaverð hér á landi. Spurning-

in er bara hvernig. Það þarf að gæta þess, þegar farið verður í að lækka tolla og vörugjöld, að ekki verði opnað fyrir ótakmarkaðan innflutning á landbúnaðarafurðum nema vel sé fylgst með heilbrigði og uppruna. Það verður að setja lög um að uppruni vörunnar sé rekjanlegur svo hægt sé að bregðast skjótt við, komi upp sýkingar og pestir á þeim svæðum sem flutt er inn frá. Okkur hefur tekist að halda búfénaði okkar nokkuð fríum fyrir hinum ýmsu pestum sem geta hrjád búfénað og það verður að tryggja áfram. Einnig þurfum við að móta opinbera stefnu um erfðabreyttar afurðir til matvælaframleiðslu.

Það þarf að hefja vinnu við að skoða betur hvað veldur því að matvælaverð viðhelst svona hátt hér á landi svo hægt sé að vinna gegn meininu og tryggja að lækkun á tollum, vörugjaldi og virðisaukaskatti skili sér til heimilanna í landinu. Núverandi stuðningsfyrirkomulag við landbúnaðinn skilar heimilum í landinu ekki lækkun í matvælainnkaupum og ekki tryggir það starfsfólki í matvæla- vinnslu neitt starfsöryggi eins og við höfum séð undanfarin ár.

NSO





Scott og John

## Heimsókn til

# The Metropolitan College í Glasgow

Í september 2005 fékk Fræðslusetur iðnaðarins, nú Iðan fræðslusetur, styrk úr starfsmenntaáætlun Leonardo da Vinci. Nú þegar hafa nokkrar ferðir verið farnar. Svíðsstjóri prenttæknisviðs fór til Frakklands í júní síðastliðnum til að fræðast um málefni sem tengjast menntun innflytjenda. Verkefnisstjóri málm- og vél-tæknisviðs fór til Danmerkur að kynna starfsemi skóla sem hefur sérhæft sig í kælitækni. Í ferbrúar á þessu ári heimsótti verkefnisstjóri matvæla- og veitingasviðs Iðunnar, The Metropolitan College í Glasgow, eða Glasgow MET eins og skólinn er kallaður í daglegu tali. Tilgangur ferðarinnar var að kynna starfsemi eins stærsta verkmenntaskóla Skotlands. Lögð

var sérstök áhersla á að kynna greinum í matvæla-veitinga- og ferðaþjónustu. Við Glasgow MET stunda um 20.000 þúsund nemendur nám á þremur sviðum; grafískri miðlun, matvæla-veitinga- og ferðaþjónustugreinum ásamt bygginga-greinum. Kennarar við skólann eru um 500. Skólinn varð til við samruna þriggja fyrrnefndra greina. Glasgow MET er það sem nefndist í daglegu tali, verkmenntaskóli eða tækniskóli. Þeir nemendur sem ljúka 3-5 ára námi frá skólanum geta sótt nám á háskólastigi. Glasgow MET og Strathclyde háskólinn í Glasgow vinna sameiginlega að mörgum verkefnum og eru þar með að styrkja samstarf milli framhaldsskóla og háskóla.

Gillian Donald, framkvæmdastjóri alþjóðatengsla fyrir matvæla-,veitinga og ferðaþjónustugreinar skipulagði umfangsmikla dagsskrá þá daga sem greinarhöfundur dvaldi í góðu yfirlæti við skoska gestrisni. Ferðinni verður ekki lýst í smáatriðum en stiklað verður á því helsta.

Glasgow MET býður upp á þrettán námsbrautir í matvæla- og veitingagreinum. Áherslan er þrískipt, matreiðsla, bakstur og matvælavinnsla. Sem dæmi er matreiðslunáminu skipt í þrjú stig og hverju stigi í eitt ár. Nemendur fá staðfestingu á ákveðinni kunnáttu eftir hvert stig. Þeir nemendur sem hafa lokið öllum þremur stigum geta svo bætt við sig stigum úr mismunandi greinum og

má þar nefna eftirréttagerð, bakstur og stjórnun.

Vinnustaðanamið getur verið mismunandi, það fer eftir því við hvers konar fyrirtæki nemandi stundar sína þjálfun.

## Vinnustaðanám

### The Beefeater Restaurant og ASDA stórvörumarkaður

Líkt og hér á landi er vinnustaðanám hluti af lærdómsferli nemenda í matvæla- og veitingagreinum. Heimsóttir voru tveir vinnustaðir. Fyrri staðurinn var veitingahús sem kallast Beefeater Restaurant. Þessi umræddi veitingastaður tilheyrir alþjóðlegri veitingahúsakeðju og vinna um 200.000 manns hjá fyrirtækinu um allan heim. Við hittum John sem er matreiðslumeistari og Scott, sem er nemi. John var nýkominn úr keppnisferð í matreiðslu sem fram fór í Las Vegas í Bandaríkjunum. Scott er á öðru ári og er, að sögn Johns, frábær nemandi, metnaðarfullur og áhugasamur. Námsfyrirkomulagið hjá Scott er með þeim hætti að hann er í skólanum þrjá daga í viku og í vinnustaðanámi tvo daga í viku. Þetta fyrirkomulag helst allan námstímann.

Scott skráir framför í verknáminu ásamt meistaranum sínum í þar til gerða ferilbók, eins og sést á meðfylgjandi mynd. Þetta gera þeir saman einu sinni í viku. Scott fékk gátlista yfir þá þætti sem hann þarf að uppfylla samkvæmt námskrá. Hann nýtir sér einnig gæðahandbók fyrirtækisins sem er bæði rafræn og hefðbundin.

The Beefeater getur ekki uppfyllt alla þá verkþætti sem námskráin kveður á um. Þeir verkþættir sem standa út af getur hann uppfyllt á öðrum veitingastað eða í skólanum, eftir samkomulagi. John og Scott eru ánægðir með þetta fyrirkomulag og segja að samvinna skólans, vinnustaðarins og fræðsluráðsins (Scottish Education and Skills) sé mjög góð.

Stórvörumarkaðurinn ASDA hefur verið starfræktur síðan 1965. Árið 1999 sameinaðist ASDA, Walmart. Í dag eru starfræktar yfir 300 ASDA verslanir í Bretlandi. Í ASDA áttum við að hitta bakaranema og tilsjónarmann. Bakarið er staðsett inn í versluninni og fer þar fram hefðbundinn bakstur og bakstur á hálfþilbúnnum vörum. Það hafði gleymst að láta vita af okkur en þar var bakari með yfir 30 ára starfsreynslu tilbúinn að ræða við okkur. Hann var ekki sérlega ánægður með samskipti sín við skólann

og sagði að það ríkti algjört sambandsleysi milli skólans og atvinnulífs. Handverkið væri á undanhaldi og stór hluti af brauði og bakkelsi kæmi hálfbakað inn í verslanirnar og það eina sem ætti eftir væri að fullbaka vöruna. Honum fannst miður að vera búin að missa tengsl við kúnnann, vegna breyttra aðstæðna. Gestgjafar mínir voru hálf miður sín yfir þessari móttöku og báru við að þetta væri nú ekki dæmigert fyrir vinnustaðþjálfun í bakstri.

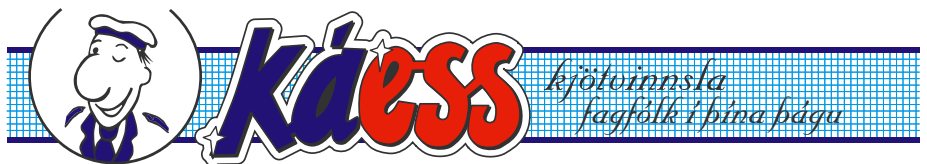
## Veitingarekstur í höndum nemenda

Nemendur í matvæla- og veitinganámi reka mötuneyti þar sem kennarar og nemendur geta keypt sér mat í hádeginu. Nemendur á öðru og þriðja ári skipta rekstrinum á milli sín undir leiðsögn kennara og er þetta hluti af náminu. Þau sjá um alla rekstrarþættina s.s. matseðla-gerðina, innkaupin, að manna stöðvarnar, fylgja reglum um innra eftirlit (HACCP), elda og afgreiða. Þetta er gert í fullri sátt við verktakann sem er í húsinu sem selur einnig veitingar. Þeir sem versla við nemendamötuneytið vita að

maturinn getur verið misgóður og stundum misheppnaður. Nemendur reka einnig veitingastaðinn Scholars, sem er opinn almenningi þrjú kvöld í viku.

Hver árgangur (stig) á sinn vikudag hjá Scholars. Sama fyrirkomulag gildir um rekstur Scholars og mötuneyti skólans þ.e. nemendur sjá um undirbúninginn og framkvæmdina. Stundum eru ákveðin þemu og stundum er boðið upp á hljómlistarflutning eða skemmtidagsskrá, en það er nemendanna að skipuleggja og standa undir rekstrinum með sölu á veitingum. Þetta fyrirkomulag virðist ganga vel og í sátt við atvinnulífið. Veitingasalurinn tekur um 50 manns í sæti og var salurinn þétt setinn kvöldið sem greinarhöfundur var þarna. Auðséð var að eldri borgarar Glasgow nýttu sér lægra verð en gengur og gerist á veitingahúsum borgarinnar. Skotar eru naskir á að finna hvar verðið er hagstæðast hverju sinni og tala ég af reynslu, þar sem greinarhöfundur er af skoskum ættum.

Góðar stundir,  
Helen Gray



## Innkaupastjórar mötuneyta athugið

Þjóðum upp á kjöt,  
unnar kjötvörur  
og álegg.

Persónuleg þjónusta,  
gæði á góðu verði



Hafið samband  
[www.kaess.is](http://www.kaess.is)  
587-0522

KÁESS ehf. | Smiðjuvegur 36 (gul gata)

# Tilraun um vinnustaðanám



Fræðsluráð hótél- og matvælagreina, nú matvæla- og veitingasvið IÐUNNAR fræðsluseturs tók þátt sérstöku verkefni á vegum menntamálaráðuneytis sem kallast *Tilraun um vinnustaðanám* en í því verkefni tóku þátt sex starfsnámsgreinar eða vélvirkjun, kjötið, hársnyrtið, prentsmíð, sjúkraliðar og verslunarstjórar. Verkefnið fólst í því að prófa hvort unnt er að bæta framkvæmd vinnustaðanáms frá því sem nú er með því að fela fyrirtækjum meiri ábyrgð á náminu, gefa út nákvæmari lýsingu á þeim þáttum sem ætlast er til að nemandi fari í gegnum, með því að skipa sérstakan tilsjónarmann með náminu og greiða jafnframt þeim fyrirtækjum sérstaka þóknun fyrir að annast nemandann með þessum hætti. Athugað skyldi hvort námið verður markvissara með þessu og hvort ástæða sé til þess að stytta þann tíma sem nemandi er á vinnustað. Niðurstöður þessa verkefnis voru síðan birtar í lok árs 2005 en þar kemur fram að það hafi verið mjög misjafnt hversu vel þátttakendur fylgdu forskriftinni sem var verið að prófa og að munur á einstaklingum, bæði nemendum og tilsjónarmönnum, spili mjög inn í vinnustaðanám hvers og eins. Innihaldslýsingar á vinnustaðanám voru almennt ekki notaðar og verkefnastaða fyrirtækja réði mun meiru um þjálfun nemendanna en ferilbækur í greininni. Aðeins örfáir tilsjónarmenn nemanna gerðu skriflegar áætlanir um nám nemenda sinna og ferilbækur voru ekki alltaf til staðar þegar átti að skrá í þær auk þess sem brögð voru að því að nemendum væru gefin þau skilaboð að fylla út í bókina þannig að hún fengist samþykkt í stað þess að fylla hana út í samræmi við þá þjálfun sem þeir hlutu. Meðal gallanna sem úttektin leiddi í ljós og mikilvægt er að lagfæra er að lýsa þarf betur ábyrgðar- og eftirlitsþáttum tilsjónarmanna og að veita þurfi tilsjónar-

mönnum meira aðhald og leiðbeiningar í störfum sínum með nemendum. Innihaldslýsingar námsins mega heldur ekki vera of ítarlegar þar eð svo virðist sem þær nýtist þá tilsjónarmönnum ekki. Starfshópur tilraunaverkefnisins skilaði síðan tillögum til menntamálaráðuneytis um breytt fyrirkomulag starfsnáms í apríl 2006. Helstu tillögur starfshópsins um breytt fyrirkomulag vinnustaðanáms eru þessar:

1. Reglur um vinnustaðanám verði hluti af aðalnámskrá framhaldsskóla með jafnt vægi og aðrir þættir námskráa í starfsnámi.
2. Kostnaður fyrirtækja vegna kennslu nemenda á vinnustað verði jafnaður.
3. Komið verði á laggirnar Starfsnámssjóði er sér um greiðslur til fyrirtækja sem taka nemendur í starfsþjálfun.

Tillögur starfshópsins eru í nánari vinnslu í menntamálaráðuneytinu og ljóst er að nám sem fer fram á vinnustað og ýmis skilyrði þess kunna að breytast í næstu framtíð.

Matvæla- og veitingasvið IÐUNNAR fræðsluseturs taldi mikilvægt að halda þessari vinnu áfram. Einnig vildum við kynnast því hvað aðrar þjóðir eru að gera í þessum málum. Því var ákveðið að sækja um styrk til Landskrifstofu Leonardo da Vinci starfsmenntaáætlunar.

Það er okkur sönn ánægja að segja frá því að matvæla- og veitingasvið IÐUNNAR hlaut styrk til að halda þessu verkefni á lofti. Margir veittu verkefninu stuðning meðal annars, MATVÍS, Samstök atvinnurekenda í ferðaþjónustu (SAF), Fræðslumiðstöðu atvinnulífsins (FA) og Jón Torfi Jónasson Prófessor við Háskóla Íslands.

## Markmið verkefnisins

Markmið verkefnisins er að þróa leiðir til að auka gæði og gagnsæi vinnustaðþjálfunar. Sérstök áhersla verður lögð á að bæta umhverfi lærlingsins og meistarans/tilsjónarmannsins í matvæla- og veitingagreinum.

## Hvers vegna þarf að finna leiðir til að styrkja gæði og gegnsæi vinnustaðþjálfunar?

Matvæla- og veitingageirinn þar með talin ferðaþjónusta er kraftmikið og fjölbreytt svið. Þeir sem standa að matvæla- og veitingasvið IÐUNNAR fræðslusetur hafa orðið áþreifanlega vör við þörfina fyrir bættri vinnustaðþjálfun. Hagsmunaaðilar greinanna eru í samkeppni við aðrar greinar um vinnuafli og þurfa því að þjóna/virða viðlits þörfina fyrir auknum gæðum í vinnustaðþjálfun ásamt því að þjóðir Evrópu standa frammi fyrir því að reiða sig á fjölþjóðlegt vinnuafli. Til að

auka verðmæti vinnustaðabjálfunar þurfa leiðbeinendur stuðning til að uppfylla kröfur um aukin gæði og leggja þarf áherslu á gæðaviðmið eins og starfsþróun, skyldur og réttindi, menningalæsi, raunfærni svo nokkur dæmi séu nefnd. Þessi vinna mun styrkja samskipti nemenda og meistara/tilsjónamanna og samskipti skóla og vinnustaða.

### Ferlið - framkvæmdin

Byrjað verður á því að kanna og gera samanburður á núverandi hugmyndafræði og verklagi. Það þarf að greina þarfir greinanna í þessu samhengi í samvinnu við hagsmunaaðilana. Í framhaldinu verða gæðaviðmið sett. Því næst verða ferilbækur greinanna endurskoðaðar og gerð framkvæmdaráætlun um aukna

menntun fyrir meistara og tilsjónarmenn. Prófun þarf að eiga sér stað og svo verður verkefnið metið og lagfæringar gerðar. Síðan verða niðurstöður kynntar fyrir öllum hagsmunaaðilum.

Með því að uppfylla markmið verkefnisins mun gæði og gagnsæi vinnustaðanám aukast. Aukin samskipti nemenda og meistara mun efla sjálfsvitund nemenda. Gæðaviðmið mun bæta hæfni og færni í matvæla- og veitingagreinum. Aukin gagnsæi og gæði munu efla ímynd greinana og laða fólk að. Verkefnið er liður í að efla samskipti hagsmunaaðila um þróun starfsmenntunar. Öflugt vinnustaðanám stuðlar að samfellu í námi nemandans. Gæðamiðað nám stuðlar að varðveislu nemenda, þ.e. við viljum draga úr brottfalli nemenda. Með því að uppfylla markmið verkefnisins er haft áhrif á stefnu-

umarkandi ákvarðanir og leitað eftir auknum stuðningi frá ráðamönnum. Það hefur aldrei verið mikilvægar en nú að auka samkeppnistöðu greinanna og stuðla að gagnsæi og samskipti.

### Loka afurðir

Tilsjónarmenn / meistara og nemendur munu fá í hendurnar sameiginleg og viðurkennd gæðaviðmið. Þeir munu einnig fá fræðslufni og framkvæmdaætlun. Ferilbók sem leiðbeinir og hvetur nemendur og tilsjónamenn/meistara til aukinna samskipta.

## Er öryggistrúnaðarmaður og öryggisvörður á þínum vinnustað?

Þar sem vinna 10 manns eða fleiri skulu vera öryggistrúnaðarmaður og öryggisvörður. Þeir eiga að stuðla að heilsusamlegu og öruggu vinnuumhverfi.

Vinnueftirlitið heldur reglulega námskeið um vinnuvernd fyrir öryggistrúnaðarmenn og öryggisverði. Námskeiðin standa yfir í tvo daga frá kl. 9:00 til 15:30. Námskeiðsgjald greiðist af atvinnurekanda.

**Næstu námskeið í Reykjavík verða haldin 6. – 7. nóvember og 15. – 16. nóvember.**

Skráning á námskeiðin er í síma 550 4600 eða á netfangið [ingibjorg@ver.is](mailto:ingibjorg@ver.is). Sjá nánari upplýsingar á heimasíðu Vinnueftirlitsins - [www.vinnueftirlit.is](http://www.vinnueftirlit.is).



mjúkur, mildur  
bragðgóður



## Vissir þú að sem fullgildur félagsmaður í MATVÍS...

- nýtur þú 80% launaverndar í langvinnnum veikindum þínum, barna þinna eða maka
- eiga aðstandendur þínir rétt á útfararstyrk, fallir þú frá. Þetta á við um eftirlifandi maka og börn undir 18 ára aldri
- átt þú rétt á styrk vegna kostnaðarsamra lækniáðgerða auk ferða og upphaldskostnaðar þurfir þú að ferðast fjarri heimili þínu vegna þeirra
- átt þú rétt á allt að 15 þúsund króna styrk vegna forvarnarstarfs eins og líkamsræktar. Upphæðin verður þó aldrei hærrí en 40% af greiddum sjúkrasjóðsgjöldum og ekki meira en helmingur af upphæð reiknings
- átt þú rétt á styrk vegna endurmenntunar
- átt þú rétt á styrk til gleraugnakaupa
- átt þú rétt á lögfræðiaðstoð vegna kjaratengdra álitafna
- hefur þú aðgang að orlofshúsum MATVÍS
- hefur þú aðgang að Lífiðn, sem er einn öflugasti lífeyrissjóður landsins.

## Sérfræðingar í saltfiski

Þjónustum verslanir, veitingahús o.fl.

### Til suðu:

saltfiskbitar blandaðir  
gellur  
gollarapunnildi

### Til steikingar:

saltfiskbitar blandaðir  
saltfiskkurl  
saltfiskhnakkar tvær stærðir  
gellur

### Fyrir veitingahús – hótél – mótuneyti:

saltfiskhnakkar tvær stærðir (lomos)  
saltfiskbitar blandaðir til suðu og steikingar  
saltfiskkurl

### Þjónustum við sitthvað fleira, svo sem:

ýsuhnakka  
rækjur  
þorsknakka  
steinbitakinnar og bita

**Ekta**  
Sælgeti fiskur  
úr sjónum

Sími: 466 1016  
ektafiskur@emax.is

**ATH!**  
Við erum flutt  
í Skeifuna 8

LISTIR OG MENNING

GAGN OG GAMAN

TUNGUMÁL

ÍSLENSKA FYRIR UTLENDINGA

## Fjöldi skemmtilegra námskeiða á haustönn 2006

### Innritun er hafin!

Notaðu tækifærið  
og auktu við  
menntun þína  
í vetur

 **MÍMIR**  
símenntun

Sími 580 1800 • [mimir@mimir.is](mailto:mimir@mimir.is) • [www.mimir.is](http://www.mimir.is)

# Bragðgæði **framíðarinnar**



CHEFS  
Major  
BASE

CHEFS  
Major  
BASE



Fyrir eldhús fagmannsins

Vatnagörðum 22  
Sími 568 7888 • FAX 568 7889  
soludeild@ekran.is

Óseyri 3, 603 Akureyri  
Sími 460 0000 Fax 460 0001  
soludeild.ak@ekran.is

●	MYNDA- TEXTI	KARL KANTAR KLOSSAR	EINS	ÞEGI- LEGGUR FRUM	ÓSET- INN	DRYKK- IR SÝLLU	LEIÐSLA													
1	LEAF- FÖÐUN		12																	
2	VEFJA MÁLS FÉÐA																			
3	GUD		HAMPA TALA ELDI V.																	
4	RENN- ING ÞARI				1															
5	ERL. TITILL	↓				SK-ST. TREALI GAN	14													
6	SNEDI VATNS- FALL														ERLEND STAFUR SÖGN	FLAN	TALA	ARTUR- GANGA LÝFTA	HRAUN- GJALL	SÁT DRAGI DÝSJA
7	RÍL HROSS ÞÓFTA															9				
8	*	↙																		↘
9	JÖTUUN NARRUD		3														BARST MIB VINDI			11
10	ETLA			FITA STERNUN													NÖLDBA EIVK. ST.			
11	Fjöldi OP		6																	5
12	*		ELDST. FEGJA			FRÖ- ÖNGUM LAMA														
13	GEYSI- STRAUM																FÖHM- DETTIR EFTIR- SKRIFT			
14	GRIPA		ATT DUGA		END- KARL	7											STRÁUM JAN- BYRÐIA	8		
15	*	GEYMIK	AIMA- NAR										LEAF- FRAM							
16	ÞAKA ÞIAR- NALD		4							OFSA- RÍÐAR EINS										
17	ÞORG			BACUST TAKT 'ATT									2							
18	HEJAMA LÍSTAR ÞAGA												10							
19	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14						

## Lausn á krossgátu síðasta tölublaðs

**Lausnarorð**  
Rosaleg

**Vinningshafi:**  
Arnór Bjarki Blomsterberg  
Hjaltabakka 32  
109 Reykjavík

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 26. júní n.k.

Lausnarorð: \_\_\_\_\_

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

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

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



# Endurskoðun kjarasamninga

Snemmsumars náðist samkomulag milli Alþýðusambands Íslands og landssambanda þess annars vegar og Samtaka atvinnulífsins hins vegar um endurskoðun kjarasamninga. Þá gaf ríkisstjórnin út yfirlýsingu um aðgerðir tengdar endurskoðuninni.

## Helstu niðurstöður samkomulagsins voru eftirfarandi:

### Markmið um hjöðnun verðbólgu

Meginmarkmið samkomulags aðila vinnumarkaðarins og aðgerða ríkisstjórnarinnar er að eyða óvissu á vinnumarkaði og leggja grunn að hjöðnun verðbólgu þannig að hún verði komin í takt við 2,5% verðbólguviðmið kjarasamninga á síðari hluta ársins 2007.

Mikilvæg forsenda þess að þetta markmið náist er að allir aðilar samfélagsins leggi sitt að mörkum til lækkunar verðbólgu. Þar má engin skorast undan.

### 5,5% launapróunartrygging og kjarasamningur í gildi út árið 2007

Samkvæmt samkomulagi forsendunefndar ASÍ og SA skal starfsmanni sem er í starfi í júníbyrjun 2006 og hefur starfað samfellt hjá sama vinnuveitanda í a. m. k. 12 mánuði tryggð að lágmarki 5,5% launahækkun á þeim tíma.

Hafi launahækkun starfsmannsins verið minni á tímabilinu skulu laun hans hækka frá 1. júlí 2006 um þá upphæð sem á vantar til að 5,5% hækkun sé náð. Með samkomulagi forsendunefndar telst starfi hennar lokið og munu kjarasamningar halda gildi sínu út árið 2007.

### 15.000 kr. taxtaviðauki

ASÍ og landssambönd þess hafa samið við Samtök atvinnulífsins um 15.000 kr. taxtaviðauka sem bætist við alla mánaðarlaunataxta kjarasamninga þessara aðila.

Þessum taxtaviðauka er ætlað að draga úr því misvægi á vinnumarkaði sem myndast hefur vegna launahækkana hjá hinu opinbera á undanföllum mánuðum og misserum.

Taxtaviðaukinn hefur ekki áhrif á laun annarra en þeirra sem fá greidd laun samkvæmt umsömdum launatöxtum. Starfsmenn sem eru á hærri launum en nemur launatöxtunum eftir hækkun eiga ekki rétt á hækkun sem nemur taxtaviðaukanum.

Lágmarkslaun (lágmarkstekjur fyrir fullt starf) hækka í 123.000 kr. á mánuði, frá 1. júlí 2006.

### Yfirlýsing ríkisstjórnarinnar

Ríkisstjórnin tekur í yfirlýsingu sinni undir þau markmið sem ASÍ og SA hafa sett sér um hjöðnun verðbólgu og mun hún eiga náð samstarf við hlutaðeigandi aðila til að tryggja þær efnahagslegu forsendur sem liggja til grundvallar samkomulagi ASÍ og SA.

### Til að stuðla að áframhaldandi stöðugleika á vinnumarkaði mun ríkisstjórnin beita sér fyrir eftirfarandi:

#### Hækkun skattleysismarka í 90.000 kr. um næstu áramót.

Skattleysismörk munu hækka í 90.000 kr. um næstu áramót. Persónuafsláttur verður endurskoðaður árlega og mun þá hækka í samræmi við vísitölu neysluverðs.

#### Vaxtabætur ársins endurskoðaðar

Ákvæði laga um vaxtabætur verða endurskoðuð ef í ljós kemur að hækkun fasteignaverðs á árinu 2005 hafi leitt til marktækrar skerðingar á vaxtabótum.

#### Barnabætur til 18 ára aldurs

Um næstu áramót verða teknar upp greiðslur barnabóta til 18 ára aldurs í samræmi við sjálfræðisaldur.

#### Tekjuskattur lækkar um 1% um næstu áramót

Ríkisstjórnin mun beita sér fyrir að tekjuskattur einstaklinga lækki um 1% stig um næstu áramót.

#### Framlög til fullorðinsfræðslu og starfsmenntamála

Framlög til fullorðinsfræðslu og starfsmenntamála verða aukin um 120 milljónir á ári og kemur hækkunin til framkvæmda árið 2007.

Fjármunirnir eru ætlaðir til námskeiðahalds og endurmenntunar einstaklinga á vinnumarkaði, til eflingar náms- og starfsráðgjafar og raunfærnimats og til eflingar símenntamiðstöðvar ASÍ á höfuðborgarsvæðinu, með sambærilegum hætti og gildir á landsbyggðinni.

#### Vinnumarkaðurinn treystur og unnið gegn gerviverktöku og ólöglegri atvinnustarfsemi

Yfirlýst markmið er að tryggja að réttur sé ekki brotinn á erlendu launafólki og þau fyrirtæki sem starfa hér á landi virði lög og kjarasamninga.

Tillögur ASÍ og SA frá 20. júní sl. um þetta efni verða hafðar til hliðsjónar og fjármögnun til verkefnisins tryggð.

#### Atvinnuleysisbætur hækka

Grunnfjárhæðir atvinnuleysisbóta hækka 1. júlí 2006 um 15.000 kr. til samræmis við þær hækkunir sem felast í samkomulagi ASÍ og SA.

Hækkun þessi kemur til viðbótar þeirri hækkun sem þegar hafði verið ákveðin. Jafnframt mun hámarksfjárhæð tekju-tengdra atvinnuleysisbóta hækka í 185.400 kr.

#### Aldraðir og öryrkjar

Greiðslur til aldraðra og öryrkja verða ákveðnar til samræmis við samkomulag aðila vinnumarkaðarins og hækkun atvinnuleysisbóta.

Málefni þessara hópa eru í sérstakri skoðun og verður nánari útfærsla á þessum hækkunum ákveðin þar.



## Fagsvið MATVÍS 2006–2007

### Bakarasvið

Formaður Theodór Bender  
Geir Bjarnþórsson  
Porvaldur Jónsson

### Matreiðslusvið

Formaður Sigurður Magnússon  
Hallgrímur Sigurðsson  
Sverrir P. Halldórsson

### Stjórn MATVÍS

Formaður Níels Sigurður Olgeirsson  
Varaform. Þorsteinn Ómar Gunnarsson  
Ritari Sigurður Magnússon  
Geir Bjarnþórsson  
Jón Karl Jónsson  
Puríður Helga Guðbrandsdóttir  
Hrafnhildur Steindórsdóttir

### Framreiðslusvið

Formaður Hrafnhildur Steindórsdóttir  
Gíjga Magnúsdóttir  
Ólafur Örn Ólafsson

### Matartæknasvið

Formaður Puríður H. Guðbrandsdóttir  
Puríður Magnúsdóttir  
Hjördís Guðmundsdóttir

### Kjötiðnaðarsvið

Formaður Jón Karl Jónsson  
Jóhannes Geir Númason  
Erlendur Kristinsson

# Vetrarleiga orlofshúsa

Vetrarleiga á orlofshúsum MATVÍS hefur gengið mjög vel það sem af er vetri. Nánast hver einasta helgi hefur verið upptekin og einnig er það að aukast að menn dvelji í bústöðunum í miðri viku.

Við viljum því hvetja félag MATVÍS til að panta með góðum fyrirvara ætlið þeir sér að vera tiltölulega öryggir með að fá helgarleigu. Eftir fyrsta desember verður hægt að panta leigu fyrir veturinn 2007.

**Að gefnu tilefni skal það tekið fram að ætlast er til að leiga sé greidd eigi síðar en fjórum dögum eftir að pantað er.**





**OSCAR**

**TÍMI TIL AÐ NJÓTA**



Tími til að njóta samveru, tími til að njóta góðs matar, tími til að njóta lífsins

# FIGGJO POSTULÍN



Brautarholti 28  
105 Reykjavík  
Sími 5600 900  
fax 5600 901

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

Figgjo er eitt af leiðandi fyrirtækjum í postulíns-  
framleiðslu á Norðurlöndunum. Með 60 ára  
reynslu og áherslu á stöðuga vöruþróun.

Figgjo postulínið er tvíbrennt og einstaklega  
sterkt. Figgjo sérhæfir sig í postulíni fyrir  
veitingahús, hótel og aðra stóra framreiðslustaði.  
Figgjo postulínið getur þú fengið merkt eftir  
þínum óskum.

