



5. tbl. 11. árg 2006

FRÉTTABRÉF



OSCAR

TÍMI TIL AÐ NJÓTA



Þæða

• k r a f t u r •

Nautakraftur • Grænmetiskraftur • Kjúlingakraftur
Lambakraftur • Fiskikraftur • Svínakraftur
Kálfakraftur • Andakraftur • Villibráðakraftur

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

Lög, leyfisveitingar og menntun



Undanfarið hafa fulltrúar úr samgönguráðuneyti og dóms- og kirkjumálaráðuneyti verið að vinna að frumvarpi til laga um veitinga-, gististaði og skemmtanahald. Þessi lög eiga að leysa af hólmi önnur lög og lagakafla sem um þessi mál fjalla.

Megintilgangurinn með frumvarpinu er að einfalda leyfisveitingar til reksturs veitinga- og gististaða og draga úr þeim fjölda leyfa, gagna og umsagna sem umsækjendur þurfa nú að afla til að fá slík leyfi. Einnig að gera lagaumhverfi fyrir þessa starfsemi einfaldari og skýrari.

Þessu ber að fagna, einfaldleikinn er alltaf bestur og eftir því sem reglur um leyfisveitingar eru einfaldari, og á sömu hendi, þeim mun betra. En skyldu höfundar hafa skoðað reglur nágranaþjóða okkar, til dæmis Dana? Þegar frumvarpið er borið saman við dönsk lög er einfaldleikinn kannski full mikill. Þeir sem fá leyfi í Danmörku til að stunda veitingastarfsemi þurfa að fara í gegnum nám og ljúka prófi þar sem er tryggt að þeir kunni skil á: Lögum um matvæli, vinnuumhverfi, brunavörnum og tollum og skatti. Þeir sem hafa viðbótarmenntun sem iðnaðarmenn í matvæla- og veitingagreinum þurfa ekki að fara í þetta nám.

En þetta eru að sjálfsgöðu allt of þyngjandi kröfur fyrir okkur. Hér er ekki ástæða til að gera kröfur um að þeir sem veita veitingastarfsemi forstöðu þurfi einhverja menntun. Eða hvað? Er þjóðin ekki búinn að tapa nóg á gjaldþrotum, undanskotum og rugli? Þótt krafa um menntun sé ekki örugg trygging fyrir því að slíkt hverfi ætti það allavega að lagast.

Það er ekki nóg að tækifæri, til að koma okkur nær siðmenntuðum þjóðum varðandi kröfu um menntun forsvarsmann, sé ekki notað í þessu frumvarpi, heldur á líka að taka út þær litlu kröfur sem fyrir voru.

„Ekki er lagt til að tekið verði upp í frumvarpið ákvæði er heimilar ráðherra að kveða á um menntun starfsfólks veitinga- og gististaða en slíkt ákvæði er í gildandi lögum um veitinga- og gististaði. Reglugerðarheimild þessi hefur ekki verið nýtt og þykir menntun starfsfólks sem starfar við þá starfsemi sem frumvarp þetta tekur til nægilega fyrirkomið hjá menntastofnunum landsins auk þess sem slík málefni eiga undir menntamálaráðuneytið.“

Það er rétt að menntunin er á höndum menntamálaráðuneytisins en það hlýtur að vera eðlileg krafa að sú menntun sem byggir á Iðnaðarlögum verði líka sett sem krafa fyrir leyfisveitingu. Ef ekki eru sett ákvæði í lögum um menntun þeirra sem veita handverkinu forstöðu er verið að taka enn eitt skrefið í að leggja niður starfsnám í landinu.

Er ekki rétt að við förum að taka okkur taki og bætum frekar í en að taka úr? Bætum menntun í greininni fyrir alla sem þar starfa.

Niels S. Olgeirsson

Efnisyfirlit

Lög, leyfisveitingar og menntun	3	Starfsþjálfun	16
Desemberuppbot	4	Lífrænt eða vistvænt?	17
Hvildartími	6	Heimsmeistarakeppni	
Launahækkun 1. janúar 2007	6	matreiðslumanna	18
Vaktavinna og vetrarfrí	8	Mannfyrirlitning	20
Formaður Matvís í vinnu hjá		Verðlaunakrossgáta	24
Kjötsmiðjunni	10	Fagsvið MATVÍS 2006-2007	26
Afhending sveinsbréfa	12	Umsókn um orlofshús á Spáni 2007	26
Fríðgeir Eiríksson á Bocuse d'Or ...	14		

Gleðileg jól

Stjórn og starfsmenn MATVÍS
óska félagsmönnum gleðilegra jóla
og farsæls komandi árs

Desemberuppbót

Samkvæmt
kjarasamningi eiga
starfsmenn rétt á
desemberuppbót
sem skal greidd
eigi síðar en 15. des.

Desemberuppbót
sveina er kr. 40.700 og
nema kr. 25.600.

Postulín sem gleður – Pillivuyt



PILLIVUYT
FRANCE

- Einstök hönnun
- Mikið úrval
- Frábær ending

Ný sending!
Skoðið úrvalið í verslun
okkar að Réttarhálsi 2

Rekstrarvörur
- vinna með þér

Réttarhálsi 2 • 110 Reykjavík
Sími: 520 6666 • Fax: 520 6665
sala@rv.is • www.rv.is



TUNELID RV6220



LifeStream
AstaZan™

Klifraði upp Hótel Borg í beinni útsendingu

Sjöfn Jónsdóttir; 47 ára, sex barna móðir og tvöföld amma.

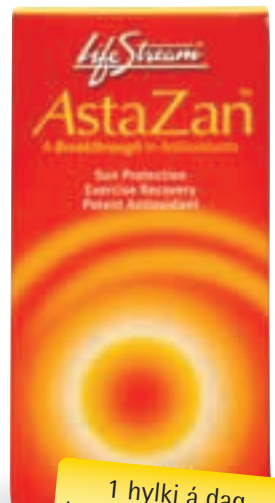
Ég hef kennt veggjaklifur og fimleika til fjölda ára og var orðin það slæm af sinaskeiðabólgu og álagi á vöðva að ég var farin að sjá fram á að geta ekki kennt eða keppt í veggjaklifri. Eftir að ég byrjaði að taka inn AstaZan liðu ekki nema nokkrir dagar þar til ég fann mikla breytingu, betri liðan og meira vöðvaþol. Ég hef haldið áfram að nota AstaZan og í dag klifra ég og kenni án nokkurra vandkvæða.

Eymsli í vöðvum og sinaskeiðabólga.

Lifestream AstaZan er andoxunarefni og hjálpar þeim sem vinna líkamlega álagsvinnu eins og iðnaðar eða þjónustustörf og tölvuvinnslu, stunda íþróttir eða líkamsrækt. Gott á ferðalögum og fyrir þá sem stunda göngur. Fyrirbyggir skaða í vöðvum og lagar eymsli, strengi, bjúg og þreytu í baki, fótleggjum og í öllum líkamanum.

Í þætti Hemma Gunn "Í sjöunda himni" á Stöð 2"
klifraði Sjöfn í beinni útsendingu húsvegginn á Hótel Borg
upp á þak án alls hjálparbúnaðar nema öryggisliðu.

LifeStream
Engin málamiðlun í gæðum



1 hylki á dag,
byrjar að virka strax!

Hvíldartími

*Nokkur atriði úr kafla kjarasamnings um hvíldartíma.

Daglegur hvíldartími

Vinnutíma skal haga þannig að á hverjum sólarhring, reiknað frá byrjun vinnudags, fái starfsmaður a.m.k. 11 klst. samfellda hvíld. Verði því við komið skal dagleg hvíld ná til tímabilsins milli kl. 23.00 til 6.00.

Óheimilt er að skipuleggja vinnu þannig að vinnutími fari umfram 13 klst.

Fritökuréttur

Fái starfsmaður ekki 11 klst. hvíld á sólarhring m.v. venjubundið upphaf vinnudags (vinnusólarhringinn) skal veita uppbótarhvíld sem hér segir: Sé starfsmaður sérstaklega beðinn að mæta til vinnu áður en 11 klst. hvíld er náð ber honum uppbótarhvíld sem nemur 1½ klst. (dagvinna) fyrir hverja klst. sem hvíldin skerðist. Heimilt er að greiða út ½ klst. (dagvinna) af fritökuréttinum.

Vinni starfsmaður það lengi á undan hvíldardegi að ekki náist 11 stunda hvíld miðað við venjubundið upphaf vinnudags reiknast fritökuréttur skv. 2. mgr. Komi starfsmaður til vinnu á hvíldardegi

er greitt fyrir unninn tíma auk þess sem fritökuréttur reiknast skv. 2. mgr.

Uppsafnaður fritökuréttur skv. framangreindu skal koma fram á launaseðli og veittur í hálfum og heilum dögum utan annatíma í starfsemi fyrirtækis í samráði við starfsmenn. Við starfslok skal ónýttur fritökuréttur starfsmanns gerður upp og teljast hluti ráðningartíma.

Hvild undir 8 klst.

Komi upp sérstakar aðstæður vegna nauðsynlegs viðhalds eða verði truflun á

starfsemi vegna ytri aðstæðna svo sem vegna veðurs eða annarra náttúruafla, slysa, orkuskorts, bilana í vélum, tækjum eða öðrum búnaði eða annarra ófyrirséðra atburða og koma verður í veg fyrir verulegt tjón, er heimilt að stytta hvíld niður fyrir 8 klst.

Fái starfsmaður ekki 8 klst. hvíld á vinnusólarhringnum skal hann, auk fritökuréttar, fá greidda 1 klst. í yfirvinnu fyrir hverja klst. sem hvíldin fer niður fyrir 8 klst.

Launahækkun 1. janúar 2007

Samkvæmt kjarasamningi
hækka öll laun um 2,9%
þann 1. janúar 2007.

 **KÄRCHER**

Gólfþvottavélar - fyrir allar stærðir af gólfum



 **RAFVER**

SKEIFAN 3E-F · SÍMI 581-2333 · FAX 568-0215 · WWW.RAFVER.IS

NÓATÚN

Glaesilegt úrval af villlibráð í Nóatúni!



Elgur



Hérafillet



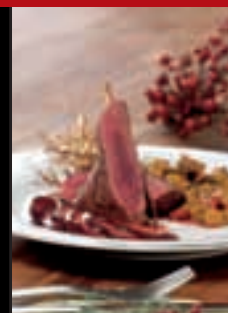
Hjartarfillet



Hreindýralundir



Krónhjartarfillet



Kengúrufillet

Verði ykkur
að góðu!

Vaktavinna og vetrarfrí

Að gefnu tilefni birtum við hér kaflann úr kjarasamningi MATVÍS við SA.

Vaktavinna og vetrarfrí

Heimilt er að láta vinna á vöktum alla daga vikunnar. Vakt skal eigi vera lengri en 12 klst. og eigi skemmri en 4 klst. Hver vakt skal unnin í samfelldri heild.

Á veitingastöðum á Akureyri, í Reykjavík og Reykjaneskjördæmi skal vinnutími dag hvern vera samfelldur, en á veitingastöðum utan nefnds svæðis er heimilt að skipta vinnutímanum í tvær annir, hádegisverðarönn og kvöldverðarönn, enda sé þá vinnuvikan eigi lengri en 35 stundir.

Þar sem eingöngu eru unnar kvöldvaktir telst vinnuvikan aðeins 36 klst.

Breyting á fyrirkomulagi vakta er því aðeins heimil, að viðkomandi starfsmenn hafi samþykkt hana og skal fyrst koma til framkvæmda mánuði eftir að það hefur verið samþykkt nema samkomulag verði um annað.

Vaktaskrá

Tímalengd vaktar skal tilgreina í vaktaskrá, m.a. með tilliti til upphafs og endis vaktar.

Vaktir skulu að jafnaði skipulagðar fyrir 4 vikur í senn og vaktaskrá kynnt að minnsta kosti viku áður en hún á að taka gildi.

Vaktaskrá skal hanga uppi þar sem starfsfólk á greiðan aðgang að henni.

Álag á dagvinnukaup. Þessi liður á ekki við nema þar sem búið er að reikna álag inn í mánaðarlaun.

Álag á dagvinnukaup greiðist á þann hluta 40 stunda vinnu að meðaltali á viku sem fellur utan tímabilsins kl. 8.00 - kl. 17.00 mánudaga til föstudaga á eftirfarandi hátt:

33% álag á tímabilinu kl. 17.00 - 24.00 mánudaga til föstudaga.

45% álag á tímabilinu kl. 00.00 - 8.00 alla daga, svo og um helgar.

Álag á helgidögum

Vinna á skírdag, annan í páskum, sumardaginn fyrsta, 1. maí, uppstigningardag, annan í hvítasunnu, fyrsta mánuðag í ágúst og annan dag jóla greiðist með 45% álagi á dagvinnukaup.

Álag á stórhátíðardögum

Vinna á nýársdag, föstudaginn langa, páskadag, hvítasunnudag, 17. júní, aðfangadag, eftir kl. 12.00, jóladag og gamlársgangur eftir kl. 12.00 greiðist með 90% álagi á dagvinnukaup.

Kaffitímar

Starfsfólk á 8 tíma vöktum skal fá tvo kaffitíma, samtals 35 mín., sem teljast til vinnutíma. Starfsfólk á lengri vöktum skal auk þess fá kaffitíma, sem samsvarar 5 mín., fyrir hverja klst., og skulu þeir teknir með einu samfelldu kaffihléi.

Vetrarfrí vegna vinnu á helgidögum

Starfsmenn, sem vinna vaktavinnu, vinna sér inn 12 vetrarfrídaga miðað við ársstarf, fyrir stórhátíðadaga og aðra frídaga skv. gr. 2.2.3., sem falla á mánudaga til föstudaga.

Sé vinnustaðnum lokað á ofangreindum dögum eða frí veitt dregst samsvarandi dagaföldi frá aukafríðögum, nema hjá starfsmanni sem á inni áunnið vaktafrí.

Vetrarfrídagar skulu veittir á tímabilinu frá 1. október til 1. maí. Innvinnsla vetrarfrídaga miðast við október til október.

Heimilt er með samkomulagi veitingamanns og starfsmanns að greiðsla komi í stað umræddra frídaga, 8 klst. í dagvinnu fyrir hvern frídag miðað við fullt starf. Afleysingafólk fái áunna vetrarfrídaga gerða upp við starfslok.



Kjarnavörur hf.



Kornax ehf.,

Korngarðar 5 - 104 Reykjavík

Sími 540-8700 - Fax 540-8777

Kornax@kornax.is



HIMNESKIR JÓLAÆFTIRRÉTTIR

Allt á hátíðarborðið



kökur • eftirréttir • dessertfrouð • marsipanbitar • eplakökur • glöglós • panna cotta • sökkulaðikökur • smáréttir • dessertskeiðar

Kynnið ykkur málið á www.danco.is eða hafið samband við sölumenn

Melabraut 19 • 220 Hafnarfirði • Sími 575 0200 • www.danco.is





Niels ásamt kjötiðnaðarmönnum hjá Kjötismiðjunni

Formaður Matvís í vinnu hjá Kjötismiðjunni

Því er stundum haldið fram að þeir sem starfa fyrir stéttarfélög, eða sambönd, missi með tímanum tengsl við þær greinar sem þeir vinna fyrir. Á sannleiksgildi þess verður ekki lagður dómur hér en þess í stað fjallað um heimsókn (vinnu) formanns MATVÍS Niels S. Olgeirssonar á einn af stærri kjötvinnslustöðum landsins, Kjötismiðjuna. Formaðurinn ákvað sem sagt að tími væri kominn til að koma sé í innsta hring kjötiðnaðarmanna og fyrir valinu varð Kjötismiðjan sem statar af fjölda fagmanna og mikilli fagmennsku í öllu starfi. Niels er sjálfur með umfjöllun um sína upplifun af dögnum þremur, sem hann var við vinnu í Kjötismiðjunni, en hér verður frekar reynt að skoða hlutina út frá sjónarhóli fagmanna á staðnum.

Greinarhöfundur settist niður með Birgi Blomsterberg kjötiðnaðarmeistara og rakti úr honum garnirnar varðandi „nýjan“ starfsmann í Kjötismiðjunni.

Hvaða finnst þér, Birgir, og þínu fólki um þessa vinnuheimsókn formannsins?

Ég get sagt það hreint út að við starfsmennirnir vorum mjög hrifnir að þessu framtaki formanns MATVÍS. Að formaðurinn komi til vinnu á „gólfið“ hlýtur að styrkja hann sem formann félagsins. Eftir svona heimsókn skynjar hann væntanlega



Birgir Blomsterberg

enn betur eðli þeirra greina sem að MATVÍS koma.

Kunni „karlinn“ eitthvað til verka?

Það kom í raun talsvert á óvart hversu sleipur hann var, til dæmis í úrbeiningu. Hann hefur greinilega góðan grunn og handlék hnífana faglega. Hann kunni handtökin greinilega og það þurfti ekki mikið að leiðbeina honum.

En ekki kunni hann allt, er það?

Nei, ég ætla nú að vona að við höfum getað kennt honum eitthvað og það var ljóst að hann var að upplifa ýmislegt nýtt. Eins og til dæmis framleiðsluferlið á hinum ýmsu vörum, þar sem greinilegt var að hann var að sjá ýmislegt nýtt.

Var hann settur í flesta þætti starfsins?

Hann kom náttúrulega til þess að læra af okkur og var leiddur í gegn um flesta ferla. Ég get til dæmis nefnt pylsugerð, pökkun, úrbeiningu, móttöku á kjöti, steikingu á pitsuhakki og vigtun á kjöti.

Telurðu að aðilar innan MATVÍS hefðu almennt gott af því að fara á milli iðngreinanna innan félagsins?

Það er ekki spurning, að mínu mati, að það myndi auka skilning á milli greinanna ef menn krossprufuðu greinarnar innan MATVÍS. Þetta myndi klárlega auka viðsýni og skilning milli greinanna.

Nú fer jólaösin að skella á. Kemurðu til með að kalla á Niels í aukavinnu?

Það er nú alls ekki ólíklegt. Það er alla vega gott að vita af góðum manni sem hægt væri að kalla á.

Eitthvað að lokum, Birgir?

Við hjá Kjötmiðstöðinni leggjum metn að okkar í fagmennsku hvar sem komið er að í fyrirtækinu. Það var því ákaflega ánægjulegt að fá formann MATVÍS hingað og fá þannig tækifæri til að sýna honum hvernig að við stöndum að málum.

ÞG

Meðlagsgreiðendur

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



INNHEIMTUSTOFNUN SVEITARFÉLAGA

Lágmúla 9 • 108 Reykjavík • Kt. 530372-0229 • www.medlag.is
Banki 0111-26-504700 • Sími 590 7100 • Fax 560 7101

ÞJÓNUSTA

ENDURKLÆÐUM GÖMLU
HÚSGÖGNIN,
GÍFURLEGT ÚRVAL AF ÁKLÆÐUM.
SÓFASETT AF ELDRI GERD,
UNNIN Á SAMA HÁTT OG
ÁÐUR FYRR.



BÓLSTRUN ÁSGRÍMS EHF. • BERGSTADARSTRÆTI 2 • SÍMI. 551 6807

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 – mötuneyti:

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

Þjónustum við sitthvað fleira, svo sem:

ýsuhakka
rækjur
þorskhnakka
steinbitsinnar og bita



Sími: 466 1016
ektafiskur@emax.is



Afhending sveinsbréfa



Hildur Elín í ræðustól

MATVÍS hefur undanfarin misseri staðið fyrir formlegri afhendingu sveinsbréfa. Þann 27. september sl. fór fram afhending fyrir þá nýsveina sem luku sveinsprófi í vor. Athöfnin, sem fór fram í húsakynnum MATVÍS á Stórhöfða, hófst á því að formaður MATVÍS, Níels S. Olgeirsson bauð gesti velkomna og flutti nýsveinum árnaðaróskir frá MATVÍS. Þá tók til máls Hildur Elín Vignir, framkvæmdarstjóri Iðunnar. Hildur var þarna að ávarpa MATVÍS-félaga í fyrsta sinn opinberlega eftir að hún tók að sér framkvæmdastjórn fræðslumiðstöðvanna á Hallveigastíg. Einnig tók Baldur Sæmundsson, áfangastjóri í MK, til máls og hvatti hann nýsveina til frekari dáða á námsbrautinni.

Nýsveinar fengu afhent sveinsbréf sín og einnig voru þeir sem voru með bestu einkunnir sérstaklega verðlaunaðir. Að athöfninni lokinni var boðið upp á kaffiveitingar.

ÞG

Til hamingju!



Við hjá Gluggum og Garðhúsum óskum Reynihlíð hf. til hamingju með nýju viðbygginguna.

Við höfum hannað, smíðað og sett upp yfir 800 sólskála á 22 ára ferli, og er Hótel Reynihlíð meðal þeirra stærstu og glæsilegustu.

Er sólskálinn meðal annars nýttur sem setustofa.

Þar geta gestir slakað á og skipulagt ferðir sínar um Ísland.

Er skálinn einstaklega vel heppnaður og gefur hótelinu nýtt og skemmtilegt "andlit". Móttakan stækkar til muna og er vel til þess fallin að taka á móti nýjum gestum.

www.solaskalar.is

Sími: 554 4300
Smíðsbúð 10, 210 Garðabæ





Bakarar



Kjötiðnaðarmenn



Matreiðslumenn



Framreiðslumenn



HITAVEITA
SUÐURNESJA HF



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



NORÐLENSKA



Merkið tryggir baksturinn



POTTAGALDRAR



99,99% hreinlæti

Fjögra þrepa hreinsun á lofti
Engir ryksugupokar



Hepa 12 loftsia

Vatni með óhreinindum
hellt úr fótunni



Fjölföld siun á lofti skilar
því tándurhreinu út í
andrúmsloftið



DS 5500
▪ Afli: 1400 W

SKEIFAN 3E-F · SÍMI 581-2333 · FAX 568-0215 · WWW.RAFVER.IS



Friðgeir Eiríksson á Bocuse d'Or

Friðgeir Eiríksson, tuttugu og átta ára matreiðslumeistari verður fulltrúi Klúbbs matreiðslumeistara á hinn virtu matreiðslukeppni Bocuse d'Or, sem haldin verður dagana 21. til 25. janúar næstkomandi.

Friðgeir lærði matreiðslu á Hótel Holt og starfaði þar uns hann fluttist til Frakklands og réð sig á Domaine de Clairefontaine.

Fréttabréf MATVÍS fékk Friðgeir til að svara nokkrum spurningum um sig og keppnina Bocuse d'Or.

Aðspurður kvaðst Friðgeir hafa dreymt um að fá að keppa á Bocuse d'Or frá 2001 en það ár var hann aðstoðarmaður Hákon Mús Örvarssonar í keppninni. Hann kvaðst hafa sett stefnuna á keppnina árið 2007 og sagði þann draum nú að verða að veruleika.

En hvernig skyldi Friðgeir undirbúa sig fyrir keppnina? Friðgeir segir að eftir keppnina 2005 hafi hann sett stefnuna á að komast í næstu keppni, þ. e. keppnina 2007, og hafi undirbúningur í raun hafist þá. En er Klúbbur matreiðslumeistara valdi hann til keppni fyrir Íslands hönd, hafi undirbúningur hafist af fullri alvöru.

Í janúar 2006 var undirbúningur kominn á fullt skrið, en að ótal hlutum þurfti að hyggja. Það er til dæmis ekkert sjálfgefið að vinnuveitendur séu tilbúnir að gefa mönnum frí til að fara í stórátak sem svona keppni er. Einnig segir Friðgeri að mjög mikilvægt sé að hafa góða aðstoðarmenn og hann sé mjög heppinn með þá

Viktor Örn Andrússon og Halldór Eini Guðbjartsson.

Að sögn Friðgeirs fór fyrri hluti ársins mestmegnis í að þróa hugmyndir og finna „contacta“ fyrir hitt og þetta og síðustu þrjú mánuðirnir fóru í stífar æfingar í eldhúsinu.

Friðgeri segir einnig afar mikilvægt að undirbúa sig vel andlega og líkamlega því álagið við svona stóra keppni reyni mikið á sál og líkama.

Aðalþjálfari Friðgeirs er Philippe Girardon eigandi hótelsins sem Friðgeir vinnur á en Philippe hefur þjálfað alla keppendur Íslands fyrir Bocuse d'Or.

Aðspurður um fyrirmyndir sínar úr geiranum nefnir Friðgeir þá yfirkokka sem voru yfirmenn hans á náms-tímanum á Hótel Holt: Hallgrím Þorláksson, Hákon Mús Örvarsson og Ragnar Ómarsson. Þeir lögðu, að sögn



Myndir: Jón Svavarsson

Friðgeirs, grunninn að því sem hann kann í dag.

Þess má geta að bæði Hákon og Ragnar hafa keppt fyrir Íslands hönd á Bocuse d'Or og hafa því getað gefið Friðgeiri góð ráð. Ekki má gleyma Sturla Birgissyni sem er annar þjálfari Friðgeirs, en Sturla hefur einnig keppt fyrir Íslands hönd á Bocuse d'Or.

Af erlendum fyrirmyndum nefnir Friðgeir aðalþjálfara sinn Philippe Girardon en hjá honum hefur Friðgeir starfað í fjögur ár.

Friðgeir segist vonast eftir sem flestum stuðningsmönnum frá Íslandi enda séu ferðir sem Klúbbur matreiðslumeistara skipuleggur ávallt skemmtilegar og vel undirbúar.

En á hvaða sæti skyldi Friðgeir stefna? Friðgeir segir erfitt að svara slíkri spurningu, en aðalatriðið sé að ná því fram sem hann hefur verið að æfa, villulaust, og að verða Klúbbi matreiðslumeistara, sjálfum



sér, landi og þjóð til sóma.

Í keppninni í ár verður Klúbbur matreiðslumeistara með víkingaþema og því er mikilvægt að fá fullt af brjáluðum vikingum frá Íslandi til stuðnings. Friðgeir segir keppnina hafa gríðarlega mikla þýð-

ingu fyrir Ísland enda mikil landkynning. Friðgeir segist hafa orðið var við mikinn áhuga á Íslandi í tengslum við keppnina enda hefur Ísland staðið sig með mikilli þrýði í keppninni undanfarið. Friðgeir kveðst afar stoltur af því að fá að keppa fyrir Íslands hönd á vegum Klúbbs matreiðslumeistara.

Og lokaspurningin til Friðgeirs er hvað taki við að keppni lokinni. Friðgeir kveðst verða eitthvað áfram á Domaine de Clairfontaine en annars sé framtíðin óljós.

Fréttabréf MATVÍS þakkar Friðgeiri Eiríkssyni fyrir spjallið og óskar honum og Klúbbi matreiðslumeistara góðs gengis í Bocuse d'Or. Einnig viljum við hvetja alla unnendur matreiðslu og matargerðarlistar að fjölmenna á keppnina. Upplýsingar um hópferð á vegum Klúbbs matreiðslumeistara er m.a. hægt að finna á www.chef.is og www.matvis.is

Hér er síðan vefsíða Friðgeirs: www.fridegir.is

ÞG



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 ÞURR- OG PRESSUGERS
- GERJUNARGETA HELST MJÖG LENGI
- SÚREFNI OG GUFUR Hafa engin áhrif
- FROSTEFNI HEYRA SÖGUNNI TIL
- HJÁLPAFNAKERFIÐ 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

Starfsþjálfun

Kjötsmiðjan

Sú hugmynd kom upp í kollinn á mér að ég hefði gott af að kynna mér starfsumhverfi kjötiðnaðarmanna og bakara þar sem ég hef ekki unnið í þeirra umhverfi og ekki kynnt mér það nema sem gestur við skoðun með verkstjóra eða eiganda.

Ég viðraði þessa hugmynd við Sigmund Sigurjónsson þegar ég var að spjalla við hann sem formann sveinsprófsnefndar um afhendingu sveinsbréfa. Þar fékk þessi hugmynd það góðan hljómgrunn að ég vedraðist allur upp og fannst ég þarna vera kominn með áskorun sem væri ekki vikið frá. Ég ræddi aftur við Sigmund til þess að kanna hvort fyrirtækið sem hann ynni hjá væri tilbúið að taka miðaldra skrifstofumann í þriggja daga starfsþjálfun. Að sjálfsögðu gerði ég mér grein fyrir að þetta væri annað umhverfi en það sem ég vann í áður en ég fór að vinna á skrifstofu félagsins.

Víti menn, starfsmenn og eigandi Kjötsmiðjunnar voru tilbúnir að fórnna tíma til að kynna mér þeirra störf og starfsemi. Það var ákveðið að ég myndi mæta mánudag, þriðjudag og miðvikudag. Ég neita því ekki að ég var með pílur í maganum yfir helgina og að ýmsar hugsanir fóru um kollinn á mér eins og t.d. „geri ég mig að algjöru fífla, er ég að hoppa í djúpu laugina með sandpoka á bakinu, verð ég til trafala og flækist fyrir vinnandi mönnum?“ Ég hughreysti sjálfan mig og hugsaði: „Hvaða minnimáttarkennd er þetta? Þú hefur úrbeinað áður þó að kannski séu notaðar aðrar aðferðir í kjötvinnslu en í eldhúsi.“ Spennan stigmagnaðist um helgina og loksins kom mánudagurinn. Ég mætti í Kjötsmiðjuna rétt fyrir kl. 8, kjötiðnaðarmennirnir mæta allir kl. 6, en þar sem ég var í kynningu fékk ég að mæta kl. 8. Birgir B. Blomsterberg framleiðslustjóri tók á móti mér og afhenti

mér vinnufatnað og fylgdi mér inn í vinnslusal. Ég held ég hafi borið mig þokkalega mannalega þegar Sigmundur tók á móti mér og lét mig fá hnif í hönd og útskýrði fyrir mér það sem ætlast var til að ég færi í gegnum í upphafi.

Ég renndi augum yfir vinnslusalinn og hugsaði þegar ég sá að allir voru á fullu við sín verk: „Hvernig skyldu þeir raða sér niður til verka?“ Ég reyndi að átta mig á þessu og skilja ferilinn án þess að tefja önnum kafna kjötiðnaðarmenn með spurningum.

Ég byrjaði á að vinna file með puru úr lambahryggjum. Þar lærði ég að hreinsa og nýta afskurðinn með mun faglegru hætti en ég hafði séð áður. Næst lá leiðin



í nautaframpart og þar var sama sagan. Það var ekki sama til hvers hakkið átti að notast, þetta efni í þennan bakka og það sem var fitumeira í hinn. Grísalæri var næsta verkefnið og þar var þetta efni í skinku, annað í Bayonskinku svo tvær tegundir af hakki.

Ég fór í að taka til í sérpantanir þar sem við vorum m.a. að skera í grísasíður í miklu magni. Nautakk og beikon þurfti að steikja fyrir pítsustaðina. Ég fékk að spreyta mig á því að vera á pönnunum. Var við farsvélina, pylsugerð, söltun og reykingu. Tók þátt í afgreiðslu á pöntun-

um og fylgdist með áleggsskurðinum og pökkun. Satt best að segja hafði ég ekki gert mér í hugarlund hvílikt magn af kjöti fer í gegnum eina svona vinnslu á viku.

Þarna fékk ég að smakka ýmislegt sem er sérframleiðsla Kjötsmiðjunnar, eins og Tyrola-skinku sem er hráskinka í sérflokki (að mínu mati), og paté svo eitt-hvað sé nefnt. Einnig upplifði ég að það sem fer fram í kjötvinnslu er breiðari framleiðsla vöruflokka en maður setur inn í myndina almennt.

Eftir þessa yfirferð var ég búinn að fá svar við vangaveltum mínum um hvernig menn röðuðust niður á störf. Það var gaman að sjá hvað hópurinn vann vel saman og litlum tíma varið í skipanir og umræður um verkefni. Þessi vinnustaður virkaði á mig sem stór vel smurð vél með innbyggða stillingu. Sú reynsla sem ég fékk af þessari stuttu starfskynningu er mér óborganleg, ekki síst sem formanni MATVÍS. Maður spyr sig eftir á af hverju maður hafi ekki verið búinn að þessu fyrir löngu. Eftir þessa reynslu sér maður að tenging milli faggreina er nauðsynleg og allar greinar innan MATVÍS ættu að fá meiri kynningu inn í hinar greinarnar. Mitt mat er að allir matreiðslumenn eða nemar ættu að fara í vinnslu og öfugt.

Þó svo ég hefði ekki verið í starfsþjálfuninni allan daginn tók þessi vinna vel á og eftir fyrsta daginn (sem var erfiðastur) var ég með teygjubindi á aumustu liðunum og mér leið eins og ég hefði orðið undir valtara (eins og ég ímynda mér það).

Ég þakka eiganda Kjötsmiðjunnar, Sigurði Gunnarssyni, og öllum starfsmönnum hlýjar móttökur og góða viðkynningu.

Niels S. Olgeirsson

Lífrænt eða vistvænt?

Á síðustu misserum hefur mikið verið rætt um hreinleika íslensks landbúnaðar. Má þar nefna umræðuna sem hefur farið fram vegna sölu á íslenskum landbúnaðarafurðum til Bandaríkjanna og Evrópusambandsríkja. Við erum stolt af skyrinu sem við seljum til útlanda og megum að sjálf-sögðu vera það. Þá hefur verkefninu „Ny Nordisk Mad“ verið hleypt af stokkunum. Þar er fjallað um norræna matargerð sem einstaka í sinni röð varðandi hreinleika og hollustu. Einnig varðandi hefðir og handverk sem tengjast norrænni matargerð og þann menningararf sem henni tengist. En þegar við tölum um hreinar og heilbrigðar afurðir þá þarf að vera innstæða fyrir því. Það hefur komið fram í svari landbúnaðarráðherra við fyrirsprung á Alþingi að 63% sojamjóls og 78% af maís sem notaður er til skepnufóðurs er erfðabreytt.

Nú hefur því verið haldið fram að rannsóknir sýni enga skaðsemi af völdum erfðabreytts fóðurs og því engin hættu á ferðum varðandi afurðirnar. Svipuð rök notuðu tóbaksframleiðendur fyrir um 40 árum síðan. Staðreyndin er sú að sárafáar rannsóknir hafa verið gerðar á skaðsemi erfðabreyttrar matvælaframleiðslu. Þegar talað er um hreinleika og neytendavernd er þá rétt að láta framleiðsluna njóta vafans en ekki neytandann sjálfan?

Nýleg skoðanakönnun IMG-Gallup bendir til þess að 65% landsmanna séu andvíg framleiðslu erfðabreyttra matvæla. Það er nauðsynlegt að almenningur sé upplýstur um innihald þeirrar matvöru sem honum er boðið upp á og uppruna hennar. Það er því bráðnauðsynlegt að reglum varðandi merkingar á matvöru og uppruna hennar sé komið í ásætlanlegt horf. Við eigum ekki að bíða eftir regluverkinu frá ESB heldur vera í fararbroddi

hvað varðar matvælaframleiðslu og eiga inni fyrir yfirlýsingum um hreinleika og hollustu hennar. Okkur ber að fagna yfirlýsingum umhverfisráðherra um rekjanleika og gagnsæi varðandi merkingar á matvælum sem kunna að vera erfðabreytt. Í því sambandi er vert að hafa í huga þær reglugerðir sem í gildi eru um lífræna og vistvæna ræktun og líta á mun á þessu tvennu.

Hver er munurinn á lífrænni og vistvænni framleiðslu? Í sem stystu máli er munurinn á vistvænni og lífrænni ræktun grænmetis sá að í lífrænni ræktun er ekki leyfilegt að nota tilbúinn áburð eða hefðbundin eiturefni á meðan vistvæn ræktun er í raun venjulegur búskapur og leyfilegt er að nota ofantalin efni en í hófi þó. Má segja að vistvænn búskapur sé gæðastýrður hefðbundinn búskapur.

Við lífræna ræktun eru framleiðsluhættir byggðir á alþjóðlegum reglum. Notaður er lífrænn áburður, sáðskipti og lífrænar varnir í stað hefðbundinna lyfja og eiturefna og ennfremur eru ekki notaðar erfðabreyttar lífverur við lífræna ræktun.

Til að heimilt sé að markaðssetja lífrænar afurðir sem slíkar verður faggild vottunarstofa að hafa reglubundið eftirlit með starfsemi sinni og votta hana. Nú er starfandi ein vottunarstofa hérlendis fyrir lífrænar afurðir, Vottunarstofan Tún, sem hefur hlotið faggildinguna Löggildingarstofu.

Vottunarmerki Túns er notað við merkingar lífrænna afurða og er merkið trygging neytandans fyrir því að varan sé framleidd samkvæmt alþjóðlegum stöðlum.

Þeir sem stunda vistvæna ræktun mega nota tilbúinn áburð, fyrirbyggjandi lyf og varnarefni, innan tiltekinna marka, og er gæðaeftirlit, vottun og vörumerki í umsjá búnaðarsambanda.



Hér á landi eru í gildi reglugerðir um bæði lífræna og vistvæna ræktun og er hægt að nálgast þær á slóðinni www.reglugerd.is ¹

Það er nauðsynlegt í ljósi reynslunnar að hér á landi fari fram upplýst umræða um þessi mál. Varðandi neyslu lífrænna afurða þá eru það neytendur, eða hluti neytenda, sem hafa kallað eftir þessum afurðum. Það er því til einskis ef stjórnvöld ætla að skella skollaeyrnum við því kalli. Það er ljóst að aðstæður hér á landi, svo sem lega landsins og loftslag, takmarka að einhverju leyti framleiðslu á lífrænum vörum. Á móti koma kostir eins og að markaðurinn er langt frá því að vera mettaður, möguleiki á fleirum inn í greinina og aukin vitund almennings um heilsu sína. Við þurfum því að efla og styðja við landbúnað og framleiðslu lífrænna afurða hér á landi því annars er hætt á því að margir snúi sér alfarið að innfluttum afurðum, en hér er þó ekki verið að kasta rýrd á gæði þeirra.

Sigurður Magnússon

¹ Björn Sigurður Gunnarsson. „Hvaða munur er á vistvænni ræktun grænmetis og lífrænni ræktun?“. *Vísindavefurinn* 10.2.2005.





Landsliðið í matreiðslu

Lúxemborg, 18. nóvember 2006

Heimsmeistarakeppni matreiðslumanna á ExpoGast í Lúxemborg

Keppnin hófst með setningarhátíð á föstu-deginum en hún er með þeim stærstu sem haldnar eru á þessu sviði. Samhliða keppninni er gríðarstór vörusýning, þar sem matvælaframleiðendur og birgjar fyrir veitingahús og hótél sýna það sem þeir hafa upp á að bjóða. Keppnin sjálf samanstendur af keppni milli landsliða, en tuttugu og fimm landslið tóku þátt á þessu sinni. Keppni milli herliða, en þau voru tíu, og tíu unglíngalandslið, tókust á í þessari keppni, auk einstaklinga og svæðaliða sem voru með ýmis konar verk eins og minni köldu borð, skreytingar og kökulist.

Fyrsti dagur íslenska landsliðsins fór í að undirbúa heita eldhúsið, eins og það er kallað, og voru þrír sendir á markað sem er eingöngu fyrir veitingahús og hótél til að kaupa hráefni eins og ferskt grænmeti og annað meðlæti sem óþarft var að flytja með að heiman, en allt annað hráefni er íslenskt eins og lambakjötið og silungurinn og fleira sem fæst ekki í útlöndum.

Markaður þessi er í suðvesturluta Lúxemborgar en vegalengdirnar eru ekki miklar í þessu landi og gat þar að líta einn

glæsilegasta matvælamarkað sem hugsast getur. Þar fékkst allt sem þarf til að gera glæsilegustu veislur, allt frá áhöldum til smæstu sérværa, eins og til dæmis dýrindis truflur, og hráefnið kemur ferskt eða nær því beint af akrinum.

Restin af morgninum var notuð til að mynda öll köldu borðin en borð voru frá Ísrael, Hollandi, Skotlandi og Ungverjalandi. Mikið lið dómara tekur þátt í svona keppni, hver hópur hefur sitt svið og skarast það ekkert á milli atriða, það er að segja: Sumir meta köldu borðin, aðrir meta verk svæðaliða og enn aðrir meta einstaklinga og herliðin. Þarna gefur að líta glæsilegustu veisluföng og skilur maður eins og ég af hverju allir fá ekki gull fyrir framlag sitt. Í því liggur galdurinn að dómarnir sjá allar misfellurnar. Það sem á t.d. að glansa fallega en er matt fær vitaskuld mínus og svo framvegis.

Á öðrum degi voru borin fram köldu borð Lúxemborgar, Noregs, Svíþjóðar, Danmerkur, Sviss og Slóveníu en þennan dag tók íslenska landsliðið til óspilltra málanna við heita matinn. Á matseðlin-

um var: Silungur og humarterrín með appelsínukrydduðum skelfiskkokteil í forrétt og íslenskt lambakjöt á þrjá vegu með estragonkartöflum og sítrónutímian soðsösu í aðalrétt með tilheyrandi meðlæti. Í eftirrétt var provence ættuð möndlumús, súkkulaði súffle með léttsoðnum apríkósum og sítrusfroðu. Þennan matseðil þurftu þeir síðan að matreiða fyrir 110 manns, þar af fimm smakkdómara, (blindsmaðk) og var hægt að kaupa sér máltíð frá heitu eldhúsunum. Íslenski matseðillinn seldist upp löngu fyrir keppnisdaginn að venju. Mættu þar meðal annarra stór hópur Íslendinga sem búsettur er í Lúxemborg og urðu samt margir frá að hverfa. Dæmi voru um að sum löndin seldu ekki alla réttina fyrirfram en allt gekk upp að lokum. Íslendingarnir, og gestir þeirra ásamt fjölda erlendra matargesta, hrósuðu matseðli íslenska liðsins sem þótti með þeim jafnbesta sem menn höfðu smakkað af réttunum. Sumir komu dag eftir dag til að gera sér dagamun því verðið á matnum var haldið í hófi, það var um 35 evrur á mann.

Sýningin Expogast er haldin á fjögurra ára fresti hér í Lúxemborg og er heimsmeistarakeppnin haldin samhliða henni. Ólympíumeistarakeppnin sem líka er haldin á fjögurra ára fresti verður að tveimur árum liðnum í Erfurt í Þýskalandi, en landsliðið hefur tekið þátt í þessum keppnum að jafnaði auk annarra keppna eins og keppninni í Basel í Sviss fyrir ári síðan.

Mikill kostnaður fylgir þátttöku sem þessari og mikill farangur fylgir liðinu, bæði áhöld og matvæli, en liðið hefur með sér öll áhöld nema stærstu potta, eldunartæki og önnur þau stærri tæki sem höfð eru í eldhúsum að jafnaði. Ekki væri hægt að framkvæma þetta nema með frábærum stuðningi aðila eins og Samskípa hf, Iceland Express, sem sjá um flutninginn á þessu öllu, auk stuðningsaðila: Bako Ísberg, Sláturfélag Suðurlands, Bananar hf, Osta- og smjörsalan, Sælkeradreifing, Figjo Noregi og Hagkaupum. Eins þakkar landsliðið öllum þeim sem stutt hafa þá á beinan eða óbeinan hátt með ýmsum framlögum og

þátttöku í máltíðum til styrktar þátttökunni og til æfinga.

En keppnin hélt áfram á þriðja degi og kepptu þá um kalda borðið; Portúgal, Malaysia, Belarus og Singapore en Malta mætti ekki með sitt kalda borð. Þessi dagur fór í undirbúning fyrir kalda borð íslenska landsliðsins en skila þurfti öllu frágengnu klukkan tíu að morgni og var því framundan löng vinnunótt og hvergi slegið af.

Að morgni fjórða dags var allt klárt og borðinu stillt upp eins og til stóð og var allt tilbúið á réttum tíma. Var að því búnu tekin hópmynd og svo fór liðið heim á hótél að hvíla sig. Í keppninni er leyft að koma með hluta af því sem á borðinu á að vera tilbúið að heiman, eins og konfekt sem búið var að gera fyrir ferðina, og koma fyrir í frauðplastkassa sem tekinn var með í handfarangri í flugið. En svo vildi til að einn starfsmaðurinn í vopnaleitinni á Keflavíkurflugvelli fann sig knúinn til að taka á einum kassanna og hrista hann. Við það fór allt af stað inni í honum og varð að gera stóran

hluta þess aftur er út var komið. Slík ónægðætni getur kostað ærna vinnu auk tafa frá öðru en þetta átti að létta undir.

Á þessum fjórða degi skiluðu auk íslenska liðsins sínum köldu borðum: Þýskaland, Ítalía, Írland og Wales. Á fimmta degi keppinnar sem var lokadagurinn, skiluðu Finnland, Bandaríkin, Kanada, Kýpur og Slóvakía sínum borðum.

Lokaathöfnin og verðlaunaafhendingar fóru fram á sjötta degi með tæplega þriggja tíma athöfn en þar bar hæst að frændur okkar Norðmenn urðu heimsmeistarar. Svíþjóð lenti í öðru sæti, og féll því af stallinum, og Singapore í því þriðja. Íslenska liðið fékk silfur fyrir heita matinn og brons fyrir kalda borðið. Nánari upplýsingar er að finna á vef Klúbbs Matreiðslumeistara www.chef.is og alheimssamtakana www.wacs2000.org og eins má skoða myndir frá keppnisdögum á vef undirritaðs www.123.is/MOTIVMEDIA.

Jón Svavarsson Lúxemborg

Óskum viðskiptavinum gleðilegra jóla og farsældar á nýju ári.

Þökkum viskiptin á árinu sem er að líða.



 **Plastprent hf.**

www.plastprent.is
Sími 580 5600



Mannfyrirlitning

Mönnum eru eflaust í fersku minni ný-afstaðnar uppsagnir í Straumsvík. Þetta mál er í eðli sínu svo furðulegt að það tekur mann í raun allnokkurn tíma að átta sig á því. Og ýmsar spurningar vakna. Hvað rekur stjórnendur Alcan til að „henda“ mönnum út á þessum tímamarki? Er mannfyrirlitningin svo alger hjá fyrirtækinu að rökhugsun, fyrirhyggja og jafnvel sjálfsbjargarviðleitni verða að víkja?

Alcan var á dögnum með „opið hús“ þar sem gestum og gangandi var boðið að skoða svæðið, kynna þeim verkum sem þar fara fram, njóta veitinga og ýmis konar listræns flutnings. Sjálfur nýtti ég tækifærið til að skoða mig um í Straumsvík en þangað hafði ég ekki komið síðan á unglingsárum. Þetta var einnig kærkomið tækifæri fyrir Hafnfirðing, sem kemur til með að kjósa um stækkun álversins, komi til þess að Alcan vilji stækka.

Margt áhugavert var í boði og meðal annars fór ég á fyrirlestra um hugsanlega stækkun álversins og mengun í og við núverandi álver og væntanlega mengun ef stækkað yrði. Og ég verð að viðurkenna að eftir þessa skemmtilegu yfirferð var ég nú frekar en ekki orðinn hlynntur stækkun. Ég byggði það til dæmis á því að samkvæmt fræðimanni sem hélt fyrirlesturinn

þá yrði ekki mikil aukning á mengun. Ég vissi fyrir að álverið borgar ágætis laun og öll vinnuástaða er, eftir því sem ég best sá, hin ágætasta. Þarna var sem sagt búið að selja mér heilmikið áleiðis í að samþykkja stækkun.

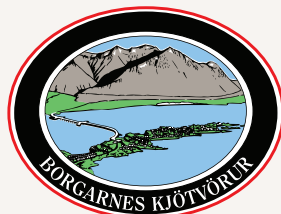
En skjótt skipast veður í lofti. Maður er vart búinn að dásama heimsóknina í álverið við vini og vandamenn þegar ósköpin dynja yfir. Starfsmönnum með langan starfsaldur var hreinlega hent út fyrir að því er virðist engar sakir. Aðfarirnar sem notaðar voru áttu lítið skylt við uppsagnir hjá eðlilegu fyrirtæki og satt best að segja líktust þær frekar fasískum stjórnarháttum en eðlilegum samskiptamáta launagreiðenda og launamanna. Og hvorki starfsmenn né stéttarfélög þeirra fengu viðhlítandi skýringar á brottrekstrinum. Já, það var eins og við hefðum horfið áratugi aftur í tímann. Gerræðið var slíkt að ekki var einu sinni reynt að skýra hvað þarna hefði verið á ferð. Dylgiur og óstaðfestar véfréttir voru það sem talsmenn álrisans höfðu fram að færa í stað rökstuðnings og faglegrar umfjöllunar.

Þrátt fyrir að maður standi agndofa yfir framferði stjórnenda í álverinu er þó önnur hlið á málinu sem vekur jafnvel enn

meiri furðu. Hvað í ósköpunum eru forystumenn álversins, sem brátt sækjast væntanlega eftir stuðningi Hafnfirðinga um stækkun, að hugsa? Er mönnum ekki sjálfrátt í ofsafengnum alræðistilburðum eða eru þeir einfaldlega ekki með öllum mjalla? Hvað skyldu eigendur félagsins, þessir sem þegar eru farnir að koma fyrir aukamiljarðahagnaðinum vegna stækkunarinnar, halda um málið? Ætli þeir telji yfirstjórnendur á Íslandi vera að halda rétt á spilum? Ef þeir telja að þetta séu vinnubrögð sem muni hjálpa þeim við stækkun álversins ættu þeir að mínu mati að snúa sér að hinu annars ágæta spili Matador.

Það er lenska stjórnenda, á tyllidögum, að stíga á stökk og segja að góð afkoma hefði aldrei orðið ef ekki hefði verið fyrir allt þetta góða starfsfólk. Og forráðamenn Alcan hafa sannarlega ekki verið eftirbátar annarra í þeim efnum. Því miður er hér oft um fagurgala án nokkurs innihalds að ræða. Sjaldan eða aldrei hefur þetta orðið eins ljóst og hjá Alcan. Starfsmönnum með áratuga starfsreynslu hjá fyrirtækinu er fyrirvaralaust hent á dyr eins og afbrotamönnum. Engar skýringar, engin rök, aðeins mannfyrirlitning.

ÞG



www.joifel.is

Allt í KOKTEILBODIÐ



INNES EHF.

Pönturnarsími 530 40 20

www.innnes.is



Meistaraskóli hótél- og matvælagreina

*Nú stendur yfir innritun í meistaranám fyrir bakara,
framreiðslumenn, kjötiðnaðarmenn og matreiðslumenn
fyrir vorönn 2007*

Nánari upplýsingar og innritun hjá áfangastjóra verknáms,
Baldri Sæmundssyni og fagstjóra meistaranáms, Guðlaugu Ragnarsdóttur,
í síma 594 4000 frá kl. 9:00 til 15:00.
Netföng: bs@mk.is - gr@mk.is

Kennsla hefst í byrjun janúar 2007



ÞAÐ Á AÐ GEFA ÖLLUM BRAUÐ
AÐ BÍTA Í Á JÓLUNUM
MUNDU EFTIR JÓLABRAUÐUNUM
FRÁ ÖMMUBAKSTRI



010100101010

0101010ATGC10101010ATGC

1010ATG

01010A

10ATG

01010101010ATGC1010

01010ATGC10ATGC0

0101010ATGC

010ATGC1010

ATGC01010A

Framtíðin er í okkar höndum



Framtíðin felst í hátækni

- Sjá nánar um áskorun

til ríkisstjórnarinnar, stefnu SI

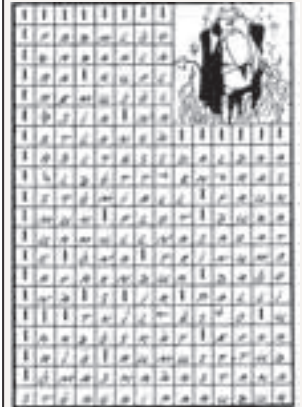
og tillögur á www.si.is

SI

Samtök iðnaðarins

Samtök íslenskra líftæknifyrirtækja - Samtök sprotafyrirtækja - Samtök upplýsingatæknifyrirtækja

Lausn á krossgátu síðasta tölublaðs



				●	REIÐI TAM SIGAN KARL	LEIÐNA	SENT. MARG	KALDA- MVL TALM	STT.	UMHVAÐ FARNA RÖÐA TALPA	MIÐVIÐ MERTI JÓHANNA STRÍMI	JÓHANNA	
					VAL- HEPP								
					MÁN- MARR TÖNN	4							
					TRÚLIT MANTAN				FERRU REYLA VÍÐVA- LUM			10	
●		STEIN- SVAH OGN KEND	OP	EINS	SÖFI HÍRLEM RINI								
●		ÖRÞ KOSTA ADNA HEND	6										
		ÖRÞIN TALA	↕					DELEGA JANET.			2	HJÓRI KIDET. EINS	
		HLEYSI			RÝK DÍÐA LEPPA			VENTIL- LUM KALLI BINS OG					
		EINI			VAND MARRAN FUGLAN	1			MARRA EINS				
		HEYSI FAIAT	8					ÞVIL KODNA MARA			9		
		UTAN- DÖRAN TÍMA- RIT											
		ATVANA- SÖM				SÍÐA LATA MED	11						
		EINS LUM A	↕			EINI MAM S EINS IT			GA LEND JANET.				
		DAÐ- LEGA HJÓRI KIDET	5										
		ÖSVA ←				MARR- SVA LEPPA							
		HEYSI MARRAN SAMUR									3		
		STING			SEÐ UTAN MARRAN KOD			7V			FIÐI HÓPI		
●	↳											●	
		HJÓRI VOLA BARRAN											
*	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	*

Lausnarorð

Stórgripauður

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. janúar 2007

Lausnarorð: _____

Nafn: _____

Heimili: _____

Kennitala: _____

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



LÍFEYRISSJÓÐURINN

Lífiðn

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



Fagsvið MATVÍS 2006-2007

Bakarasvið

Formaður Theodór Bender
Geir Bjarnþórsson
Porvaldur Jónsson

Matreiðslusvið

Formaður Sigurður Magnússon
Hallgrímur Sigurðsson
Sverrir P. Halldórsson

Framreiðslusvið

Formaður Hrafnhildur Steindórsdóttir
Gígja Magnúsdóttir
Ólafur Örn Ólafsson

Matartæknasvið

Formaður Púriður H. Guðbrandsdóttir
Púriður Magnúsdóttir
Hjördís Guðmundsdóttir

Stjórn MATVÍS

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

Kjötiðnaðarsvið

Formaður Jón Karl Jónsson
Jóhannes Geir Númason
Erlendur Kristinsson

Umsókn um orlofshús í Torrevieja á Spáni 2007

Staður/dags. _____ 2007

Flogið er til Alicante

Umsækjandi _____ Kennitala _____

Heimili _____ Póstnr./st. _____

Netfang: _____ Hs. _____ GSM. _____

Umsóknnum þarf að skila fyrir 20. janúar n.k.

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

Tímabil nr.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Tímabil	30.mar til 13.apríl	13.apr. til 9. maí	9. maí til 24. maí	24. maí til 07. júní	7. júní til 21. júní	21. júní til 5. júlí	5. júlí til 19. júlí	19. júlí til 2. ágúst	2. ágúst til 16. ágú	16. ágú til 30. ágú	30. ágú til 13. sept	13. sept til 27.sept	27. sept til 11. okt
Valnúmer													

Verð fyrir tímabil er kr. 53.000 Brottfaraþrif innifalin

Páskaferð 30. mars til 13. apríl. Umsóknareyðublöð eru á skrifstofu MATVÍS og á <http://www.matvis.is>

Annað: _____

Í bland við
jólaskapid



Egils

pitt eigið
Kaffihúsið



Saeco

15 gerðir
verð frá kr. 39.800 stgr

Landsins mesta úrval af sjálfvirkum espresso/cappuccino kaffivélum

Þú lagar alla uppáhaldskaffidrykkina þína svo sem espresso, cafelatte og cappuccino nákvæmlega eins og þú vilt hafa þá.



Fjölbreytt úrval
bolla og
fylgihluta



Ítalskt gæðakaffi frá
Kimbo og Danesi



Bragðefni
frá Fabbri

kiktu á

www.ef.is



Einar Farestveit & Co.hf.

Borgartúni 28 • Sími: 520 7900 • www.ef.is

