



3. tbl. 12. árg 2007

FRÉTTABRÉF





SAMHENTIR

UMBÚÐALAUSNIR

Okkar þekking selur þína vöru!



Leiðandi fyrirtæki í kryddblöndum, skinkublöndum og öðrum íblöndunar-efnum fyrir kjötiðnaðinn í heiminum.



Traustar og áreiðanlegar pökkunarlínur, tenderiserar og skurðarvélar fyrir kjötiðnað.

WITWOOD
FOOD PRODUCTS

Eitt öflugasta fyrirtækið í Evrópu með batter, predust, og rasp. Lagað að þínum þörfum.



Pylsugarnir sem gefa pylsunnina rétta bitid.

NESS

Sjálfvirkir reykofnar fyrir kjöt og fisk. Fullkomnir reyk-, suðu- og steikingarofnar. Fiskreykingarofnar með kæliútbúnaði.



LINPAC Plastics

Fraudbakkar (eps) með og án mottu. Plastbakkar (pp) með og án mottu. Linpack er eitt fremsta fyrirtæki í heiminum í framleiðslu á umbúðum fyrir matvæli.

KOMET

Allar gerðir af vacuum-pökkunarvélum fyrir matvælaíðnaðinn.

WIPAK

Framleiðandi af filmum og vacuumpokum í hæsta gæðaflokki.

poly-clip[®]
SYSTEM

Leiðandi fyrirtæki í framleiðslu á vélum, clippsum og loops fyrir fyrirtæki í matvælageiranum. Öryggi og áráðni í fyrirrúmi.



Plastpokar og millilegg. LDPE, MDPE og HDPE plastpokar og millilegg í öllum stærðum litum og þykktum. Hægt að fá hágæða marglita prentun.



Dick hnifa þarf vart að kynna fyrir íslensku fagfólki í matvælageiranum. Valdimar Gíslason bauð upp á Dick hnifa um árabíl og munu Samhentir VGI vera áfram hinn sanni stolti umboðsmaður Dick á Íslandi.



Kjötsagir sem fáir slá við í gæðum og verði.



Meat Processing Machines

Traustar vélar fyrir kjötiðnaðinn. Farsvélar, hakkavélar og hakkavélasamstæður.



Pylsusprautur í hæsta gæðaflokki. Ný bollugerðarvél sem tengist framan á næstum allar gerðir af Frey sprautum.



Herpikar eins og þeir gerast bestir. Plastgarnir í öllum litum stærðum og lögun. Áprentun eftir þínum óskum



Solbar soyaprótein í hamburgara, skinku og farsvöru. Hágæðavara

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

Fræðsluvið hotel- 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

www.matvis.is

Kjarasamningar lausir um áramót



Nú er tíminn til að afla sér vinsælda; setja fram kröfur og hafa þær nógu háar svo að eftir verði tekið, og að sjálfsgöðu láta það fylgja með að ekki verði hvíkað frá þessum kröfum, heldur skuli skipta kökunni á sanngjarnan hátt. Undanfarin ár hefur þetta verið tónninn í aðdraganda samningagerðar, en sem betur fer hafa aðilar vinnuarkaðarins náð að klára kjarasamninga án þess að til stóráttaka hafi komið og án þess að óðaverðbólga, sem étur upp kauphækkningar áður en þær koma til launamanna, hafi farið af stað.

Stjórn MATVÍS ákvað í haust að gera sérstakt átak í vinnustaðaheimsóknum til þess að kjósa trúnaðarmenn og heyra skoðanir félagsmanna á því, hvað betur mætti fara í komandi kjarasamningagerð. Að auki starfsmanna MATVÍS var Sigurður Magnússon, sem verið hefur í tímabundnu starfi við sérstök verkefni er lúta að fræðslumálum, fenginn til aðstoðar og til þess að halda utan um þetta átak. Hann mun auk þess gera sérstaka úttekt á vinnutíma og kjörum þeirra félagsmanna okkar sem eru af erlendu bergi brotnir og tala ekki íslensku, og jafnvel litla ensku.

Það kemur manni á óvart í þessum heimsóknum að heyra, að hve litlu leyti félagsmenn eru meðvitaðir um rétt sinn, og hvaða þáttum kjarasamninga atvinnurekendur eru helst að brjóta á gagnvart starfsfólki sínu. Það sem af er heimsóknunum þegar þetta er skrifað, hefur komið í ljós að hvergi hefur verið farið eftir því ákvæði kjarasamninga að skrá á launaseðil uppsafnað frí vegna skerðingar á daglegum hvíldartíma.

„Uppsafnaður frítökuréttur 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 frítökuréttur starfsmanns gerður upp og teljast hluti ráðningartíma.“

Hvergi eru gerðir sérstakir fyrirtækjasamningar, til sköpunar svigrúms fyrir aukna tekjumöguleika fyrirtækis og starfsmanna þess, með því að sniða samninginn eftir því sem kemur báðum aðilum best.

Hvergi er hugað að því, svo starfsmenn viti, að undirbúa uppfyllingu á lögum um upplýsingar og samráð. Enn eru það stjórnendur sem stjórna eftir sínu höfði án nokkurs samráðs við starfsmenn og þaðan af síður láta þeir hvarfla að sér að veita þeim upplýsingar áður en ákvörðun er gerð opinber.

Vinnutíminn er langur og staðir almennt undirmanaðir miðað við annir, og það kemur manni í opna skjöldu að kvartanir skuli berast vegna slæmrar framkomu við nemendur í okkar greinum, þá sérstaklega í matreiðslu og framreiðslu.

frh. á bls. 4

Efnisyfirlit

Kjarasamningar lausir um áramót	3	Erfðabreytt matvæli	14
Stórelldhúsið 2007	4	Hafliði í sókn	16
Máttur fjármagnsins	6	Matreiðslumaður Norðurlanda 2007	17
Norðurlandþing matreiðslumanna ...	8	Evrópsk samstarfsráð	18
Freisting.is	9	Nemakeppni Kornax 2007	20
Lágmarkshvöld	10	Eldað án landamæra	22
Draumur um gufu	11	Krossgáta	24
Þori ég, get ég, vil ég	12	Þjónar og þjónusta	26

Það er nokkuð sem við höfum ekki efni á, miðað við dræma aðsókn í iðnnám í dag. Skortur á fagfólki er farinn að standa fyrirtækjum fyrir þrifum, og hverjum er um að kenna? Við hjá MATVÍS höfum lengi

varað við ónógri nýliðun í greinunum og of miklum innflutningi síður menntaðs verkafólks til okkar starfa, en þetta er að koma í bakið á okkur öllum í dag.

Eru laun okkar manna alltof lág, miðað við þau laun sem bjóðast fyrir sambærilega menntun annarsstaðar í atvinnulífinu?

Ágætu félagar, deilið með okkur ykkar sýn á málið, svo við getum með sanni staðið fastar á þeim kröfum sem við förum fram með í haust. Nú er tækifæri til að koma ykkar sjónarmiðum á framfæri við þá vinnufélaga, sem eru trúnaðarmenn MATVÍS á hverjum vinnustað.



Stóreldhúsið 2007

Sýningin **STÓRELDHÚSIÐ 2005** þótti takast einstaklega vel. Var mikil ánægja meðal sýnenda og gesta, sem voru fjölmargir og alls staðar að af á landinu. Vegna þessara góðu viðbragða gesta og sýnenda hefur um nokkurt skeið verið unnið að því að efna til sýningarinnar **STÓRELDHÚSIÐ 2007**.

Verður hún haldin á hinu glæsilega Grand Hótel Reykjavík, fimmtudaginn 8. og föstudaginn 9. nóvember næstkomandi. Sýningin hefst kl. 12.30 og lýkur um kl. 18.30, báða dagana.

Enn stærri sýning

STÓRELDHÚSIÐ 2007 verður enn stærra í sniðum en sýningin 2005 og verður fjöldi sýnenda með sýningarbása þar sem kynntar verða spennandi vörur og nýjungar fyrir

stóreldhús. Fyrirtækin munu sýna matvörur, drykkjarvörur, tæki og búnað. Er slík sýning algerlega ómissandi fyrir starfsfólk og forstöðumenn stóreldhúsa.

Alls staðar að af landinu

Gestir á seinustu sýningu komu alls staðar að af landinu og var einkar ánægjulegt að sjá hversu áhugasamir gestir voru um allar vörur og kynningar. Er ekki að efa að gestir munu streyma að á þessa sýningu. En þess ber að geta að allt er frítt fyrir starfsfólk stóreldhúsa, bæði á sýninguna og fyrirlestra (nema um sérviðburði sé að ræða). Sýningin **STÓRELDHÚSIÐ 2007** er eingöngu ætluð starfsfólki stóreldhúsa.

Sýningin **STÓRELDHÚSIÐ 2007** býður líka upp á fróðlega og skemmtilega kynningar- og fyrirlestradagskrá. Dagskráin verður send út er nær dregur. Í tilefni af sýningunni verður gefið út handhægt kynningarrit sem dreift verður til sýningargesta.

Nánari upplýsingar um sýninguna veitir Ólafur M. Jóhannesson, sýningarstjóri s: 587-8825 - omj@islandia.is



KORNAX

Kornax ehf.,

Kornarðar 5 - 104 Reykjavík

Sími 540-8700 - Fax 540-8777

Kornax@kornax.is

Gourmet bar



Gourmet bar Nóatúns í Smáralind

*byður upp á ótrúlega fjölbreytt
úrval af forréttum, smáréttum,
eftirréttum og öðrum gourmet vörum.*

*Komdu og skoðaðu glæsilegt
hlaðborð sem inniheldur meðal annars:*

*Ekta franska súkkulaðiköku,
tapas snittur, reykt nautatungu,
ítskt hágæða salami ásamt
mörgum öðrum spennandi réttum.*

NÓATÚN

SMÁRALIND

Máttur fjármagnsins

Private Equity funds – Einkafjármagnssjóðir



Launamenn hér á landi, sem og annarsstaðar, hafa marga hildina háð í gegnum tíðina. Oft hefur staðan verið tæg og útlit dökkt en engu að síður hefur okkur launamönnum samt auðnast að standa erfiðleikana af okkur.

Undanfarna áratugi hefur ný og ógnvænleg hættu breiðst yfir bæði Bandaríki Norður-Ameríku og Evrópu. Hér er ég að tala um „Private Equity Funds“ eða einkafjármagnssjóði, eins og þeir eru kallaðir á íslensku.

Hvað eru einkafjármagnssjóðir?

Í sjóðum þessum eru hreint ævintýralegir höfuðstólar og kaupgetan er nær endalaus. Á árinu 2006 námu fjárfestingar úr þeim 725 billjónum dollara og í dag er talið að kaupgeta sjóðanna sé um tvær trilljónir dollara.

Í víðasta skilningi er einkafjármagn einfaldlega hlutabréf fyrirtækja sem hvorki eru skráð opinberlega né seld í kauphöll. Hér er um að ræða sjóði sem ætlað er að ná hámarks ávöxtun, og gildir þá einu hvað og hverjir verða undan að láta. Og það er sannarlega til mikils að vinna þar sem ávöxtun sjóðanna hefur náð allt að 40 prósentum.

Hvernig bera eigendur einkafjármagnssjóða sig að?

Einkafjármagnssjóðir skulu bera hámarks ávöxtun. Þessi krafa þýðir að eigendur þeirra verða einfaldlega að beita aðferðum sem ekki er beitt í venjulegum kaupum eða yfirtökum á fyrirtækjum. Fyrsta skrefið eftir yfirtöku er að taka fyrirtækið af markaði. Við yfirtöku á fyrirtæki eða fyrirtækjasamstæðu eru e.t.v. greidd 20% af umsömdu kaupverði og afgangurinn, 80%, síðan tekinn að láni. E.t.v. spyrja menn sig þess, hvernig eigi að græða einhver ósköp með því að taka allt að 80% kaupverðs að láni. Og ekki er nema von að spurt sé. En það er fyrst þá að yfirmenn sjóðsins fara að sýna klærnar.

Með því að taka fyrirtækið af markaði hefur verið komist hjá ýmsum „óþægilegum“ upplýsingaskyldum og getur nú „arð-

ránið“ hafist af fullum krafti. Eigendur einkafjármagnssjóðsins láta nú hið nýkeypta fyrirtæki greiða allan kostnað við samrunaferlið og þar er ekki um krónur og aura að ræða, heldur fara milljarðar króna í undirbúningsvinnu. Fjármagni hins nýkeypta félags er síðan skipt niður á eigendur einkafjármagnssjóðsins og því næst eru húseignir félagsins seldar og leigðar aftur af kaupanda. Sala húseignanna er stór þáttur í því að losa um fjármagn, sem aftur er skipt niður á eigendur sjóðanna.

Er eitthvað athugavert við þetta?

Menn geta svo sem spurt sig, hvort nokkuð sé athugavert við þetta form peningavæðingar. Eigendur sjóðanna segja, að þeirra aðkoma að fyrirtækjarekstri geri ekkert annað en að styrkja fyrirtækin. Þeir komi með nýtt fjármagn (oftast í kringum 20% af kaupverði), nýjar hugmyndir og breytta áherslur sem komi til með að gagnast hinu nýkeypta fyrirtæki vel.

Við verðum að átta okkur á því að verulegur munur er á áhættufjármagni annars vegar og því fjármagni sem einkafjármagnssjóðirnir leggja fram hins vegar. Venjuleg veiting áhættufjármagns til fyrirtækja er hugsuð sem hluti af uppbyggingarferli fyrirtækis og, það sem meira er; hún er ætluð til langs tíma.

Einkafjármagnssjóðirnir hafa það á hinn bóginn fyrir reglu að staldra ekki lengur við en fimm ár að hámarki. Sá tími á að nægja til að ná út úr fyrirtækinu öllu því fjármagni sem hægt er að ná með þokkalegu móti.

Vill þá einhver kaupa?

Ef hér hefur verið rétt með farið, vill þá einhver kaupa fyrirtækið að svo stöddu? Jú, að sjálfsgöðu fara sjóðirnir í það að gera fyrirtækið söluvænt og fjármagna markaðssetningu nýrra söluhugmynda, breyttra áherslna og ímyndar.

Stærsti liður þess að gera fyrirtæki arðvænlegra og söluvænna felst þó í því að skerða réttindi starfsmanna. Starfsfólki er fækkað, dregið úr réttindum þess á allan máta og öllum brögðum beitt til að

hindra aðkomu verkalýðsfélaga að rekstri fyrirtækisins. Og þar er e.t.v. komin ein helsta ástæða þess að einkafjármagnssjóðirnir eiga fyrirtæki aldrei lengur en í lengsta lagi fimm ár.

Talsmenn einkafjármagnssjóðanna hafna viðræðum við verkalýðsfélögin á þeim forsendum að þeir séu ekki eiginlegir eigendur fyrirtækisins og vísa á stjórnendur þess, sem taka aftur við skipunum frá stjórnarmönnum sjóðanna. Þannig teygja þeir lopann og hafa nægan tíma til þess að tína réttindin af launafólki meðan fulltrúar verkalýðshreyfingarinnar reyna að finna einhverja aðila til þess að semja við.

Gott vinnuumhverfi

Einkafjármagnssjóðirnir eru, eins og hér hefur fram komið, keyrðir áfram af hreinni, grímulausri græðgi, án tillits til nokkurs annars en ávöxtunar. Ein meginástædan fyrir velgengni sjóðanna er sú, hversu gott vinnuumhverfi hinar ýmsu þjóðir hafa skapað eigendum þeirra í formi skattaávilnana. Hver þjóðin af annarri setur reglur um lægri skatta til handa eigendum slíkra sjóða og því meira sem þeir skulda, því lægri skatta greiða þeir. Það er því engin furða að lítið sé greitt úr sjóðunum við yfirtökur og síðan sé lágmarksskattur greiddur af því fjármagni sem næst út úr fyrirtækjunum.

Eru allir eins?

Þetta er að sönnu ófögur mynd sem undirritaður hefur dregið upp af einkafjármagnssjóðum, en því miður eru dæmin um framferði það, er lýst er í greininni, fjölmörg. Það skal þó áreittað að jafnvel þótt fjölmargir eigendur slíkra sjóða hagi sér á þennan hátt er eflaust hægt að finna dæmi um aðra og ábyrgari framkomu. Því er rétt að alhæfa ekki en að sama skapi full ástæða fyrir verkalýðshreyfinguna á Íslandi að halda vöku sinni og búa sig undir hugsanlega yfirtöku einkafjármagnssjóða á íslenskum fyrirtækjum. Eða, eins og segir einhversstaðar; „Þú tryggir ekki eftir á“.

Forsteinn Gunnarsson



Kælitækni

Allt fyrir kælingu og frystingu fyrir matvæla og veitingamarkaðinn



Kæli- frystiklefar,
hurðir og kerfi



Kæli- og frystiborð



Kæli- og frystiskápar
undir borð



Salat- og samloku-
eyjur



Kæli- og frystiskápar



Afgreiðsluborð, köku-
skápar og innréttingar



Vínkælar



Hraðkælar og frystar



Eloma gufuofnar



Norpe afgreiðslukælar



Djúskælar, vatnskælar
og Vitamix blandarar



Scotsman klakavélar

Okkar þekking nýtist þér ... Kælitækni Rauðagerði 25 108 Reykjavík S. 440-1800 www.kælitækni.is



LENGRI GREIÐSLUFRESTUR MEÐ INNKAUPAKORTI GLITNIS

OG ALLT AÐ **75%** SPARNÆÐUR
AF UMSÝSLU REIKNINGA

GLITNIR

Kynntu þér kosti innkaupakortsins fyrir þitt fyrirtæki á www.glitnir.is.

Norðurlandaping matreiðslumanna 18.-20. maí í Turku, Finnlandi

Þingið, sem að þessu sinni var haldið í Turku í Finnlandi, sóttu um 200 matreiðslumenn frá öllum Norðurlöndunum, þar af um 15 manna hópur frá Íslandi ásamt gestum.

Þingstörf fóru fram með hefðbundnum hætti og án nokkurra vandkvæða. Tekin voru fyrir ýmis mál, svo sem sýn á NKF í framtíðinni. Einnig var samþykkt sú breyting á keppninni Matreiðslumaður Norðurlanda að hún verði framvegis haldin annað hvort ár og ávallt í tengslum við þingið. Rætt var um ungdóminn, t.d. samstarf NKF og CCFCC í Kanada með prógrammið Nordic/Canadian Culinary Junior Exchange. Um er að ræða tveggja ára prógramm; fyrra árið var hist í Toronto í Kanada og seinna árið verður hist í Stavanger í Noregi. Per Mandrup frá Danmörku hélt fyrirlestur um norrænt eldhús og bauð öllum landsliðum að koma til Danmerkur í haust og setja upp kalda borðið, eins og liðin höfðu gert í Lúxembúrg. Hvert landslið flutti skýrslu um störf sín frá síðasta þingi.

Í síðustu samþykkt þingsins fólst að næsta þing skuli haldið árið 2009 í Reykjavík á Íslandi, en það ár verða samtökin 70 ára.

Markverðasti viðburður þingsins var kjör nýs forseta NKF, en Gissur Guðmundsson lét af embætti og við tók Einar Overås frá Noregi.

Fulltrúar Íslands í stjórn NKF 2007-2011 verða Gissur Guðmundsson og Jakob Magnússon og til vara eru Ingvar

Sigurðsson, forseti KM, og Andreas Jacobsen, gjaldkeri KM.

Við galakvöldverð á laugardagskvöldinu var eftirfarandi heiðursfólk sæmt Gordon Rouge-orðunni: Jens Sandström – Finnland, Sirkka Liisa Ruottinen – Finnland, Heinz Käfer – Danmörk, Håkon Reigstad – Noregi og Rolf Sjödin – Svíþjóð.

S.H.

Mynd: Guðjón Þór Steinsson.



Hluti íslensku fulltrúanna á þinginu.

Klúbbur matreiðslumeistara býður sig fram til forystu alþjóðasamtaka matreiðslumeistara

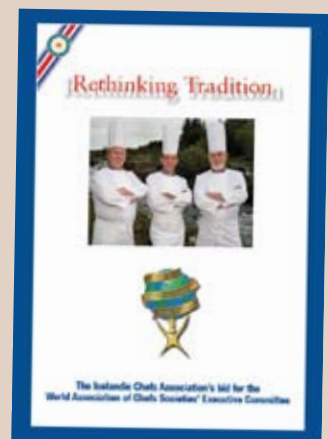
Klúbbur matreiðslumeistara hefur tilkynnt framboð sitt til forystu Alþjóðasamtaka matreiðslumeistara. Til stuðnings framboðinu hefur klúbburinn gefið út glæsilegt kynningarrit sem sent verður á alla meðlimi samtakanna. Yfirskrift ritsins er: „Að endurhugsa hefðina“.

Klúbburinn býður Gissur Guðmundsson, fyrrverandi forseta klúbbsins, fram til formennsku. Hilmar Jónsson er í framboði til varaformanns og Helgi Einarsson er í framboði til ritara.

Kosning fer fram á næsta alþjóðapingi, sem fram fer í Dubai dagana 11. til 15. maí 2008.

Það yrði svo sannarlega mikill fengur fyrir Ísland ef klúbburinn nærði markmiði sínu og Ísland yrði forystuland næstu fjögur árin. MATVÍS óskar þeim félögum góðs gengis og við fylgjumst öll spennt með.

P.G.



Freisting.is Fréttavefur um mat og vín

*Matur
& Vín*
Fréttavefurinn
Freisting.is

Íslenskur fréttavefur um mat og vín - freisting.is

Freisting er vefur sem haldið hefur verið úti í allnokkur ár. Jafnt og þétt hefur vefurinn skapað sér nafn sem vefur þeirra, er vilja vita allt sem um er að vera varðandi mat og vín.

Á vefnum finnurðu fróðleiksmola um veitingageirann; hvar er verið að setja upp veitingahús, hver var að kaupa af hverjum og að sjálfsgöðu upplýsingar um strauma og stefnur. Þá er fjallað ítarlega um allar keppnir innan geirans, héraendis sem erlendis.

Freisting.is hefur nú tekið upp samstarf við Vínþjónasamtök Íslands og sér því um Vínhornið, sem jafnframt er vefsvæði Samtaka vínþjóna.

Freisting.is er fréttasíða um mat og vín sem hefur það að markmiði að flytja nýjstu fréttir úr veitingageiranum, koma með fróðleiksmola um mat & vín o.m.fl.

Fréttabréf MATVÍS hvetur alla áhugasama um veitinga- og hótélgeirann, mat og vín, að kíkja á Freistingu.is.

www.freisting.is

À la carte postulín

Nú fæst nýja Alizée-stellið frá Pillivuyt líka á Íslandi



Einar Kristjánsson
þjónn, sölumaður hjá RV

Óhefðbundin hönnun
Skemmtilegt í framreiðslu

Nýji pillenium-leirinn gefur postulíninu aukið högg- og hitaþol

Opnar nýjar víddir í veitingaþjónustu.

Rekstrarvörur
- vinna með þér
Réttarhálsi 2 • 110 Reykjavík
Sími: 520 6666 • Fax: 520 6665
sala@rv.is • www.rv.is

25 **Rekstrarvörur**
ára 1982-2007

TUNEL R/VG235

Afsláttarkjör

MATVÍS-félögum bjóðast nú afsláttarkjör frá eftirtöldum aðilum:

**Gleraugnabúðin, Laugavegi 36
/ Gleraugnasmiðjan,
Kringlunni**

Veittur er 20% afsláttur eða frí sólglermeð styrkleika með hverjum keyptum gleraugum. Frí sjónmæling hjá viðurkenndum sjónfræðingi.

Hótel Vík, Síðumúla 19
25% afsláttur af gistingu til félagsmanna.

Í báðum tilfellum skulu félagsmenn sýna félagsskírteini

Dananar hf.

Þykkvabæjar

Kjarnavörur hf.



Hófst þú nám í framreiðslu en laukst því ekki?

Hefur þú starfað sem þjónn? Starfar þú við greinina eða í tengdum greinum?

Hefur þú áhuga á að ljúka því námi sem þú hófst?

Bættu um betur – Framreiðsla er tilraunaverkefni sem miðar að því að meta færni sem viðkomandi býr yfir inn í skólakerfið, óháð því hvernig hennar hefur verið aflað. Markmiðið er að þátttakendur í verkefninu ljúki sveinsprófi.

Áhugasömum er bent á að hafa samband við **IDUNA – fræðslusetur** í síma **590-6400** og fá frekari upplýsingar um verkefnið. Þar er einnig hægt að skrá sig á kynningarfund sem verður haldinn fimmtudaginn 11. október kl. 16.00 að Hallveigarstíg 1, 101 Reykjavík.

Nánari upplýsingar er að finna á www.idan.is. Einnig er hægt að senda tölvupóst á netfangið radgjof@idan.is.

Draumur um gufu – Dream steam

Framleiðslutækni skiptir miklu máli í stórelldhúsum. Krafa um gæði, öryggi, næringu og hagkvæmni er mikil. Til þess að geta metið kosti og galla framleiðslu-kerfa þarf að búa yfir þekkingu á þeim kerfum sem standa til boða. Kerfin ganga út á hugmyndir um straumlinustjórnun (e. lean management). Eitt það nýjasta í framleiðslutækni stórelldhúsa er Dream Steam-matreiðsluáðferðin. Í stuttu máli má segja að tæknin búi yfir sömu eiginleikum og matreiðsla í gufupotti með þrýstingi, nema að áðferðin er hagkvæmari fyrir stórelldhús. Þessi leið býður upp á marga möguleika við dreifingu tilbúinna matarskammta þar sem gæði, ferskleiki, næringargildi og framsetning eru höfð í fyrirrúmi. Í haust verður boðið upp á



Heiða Björg Hilmisdóttir.

námskeið í framleiðslutækni fyrir stórelldhús og verður meðal annars fjallað um kosti og galla mismunandi framleiðslu-kerfa, s.s. Dream Steam, Cook Freeze, Cook Chill og Cook Serve. Heiða Björg Hilmisdóttir er einn helsti sérfræðingur í rekstri stórelldhúsa hér á landi. Hún hefur MS-gráðu í næringarrekstrarfræði frá háskólanum í Gautaborg, þar sem hún var valin efnilegasti næringarrekstrarfræðingur Svíþjóðar. Ennfremur hefur hún MBA-gráðu frá Háskólanum í Reykjavík. Hún er forstöðumaður eins stærsta eldhúss landsins, eldhúss Landspítala-háskólasjúkrahúss. Þar eru matreiddir um 3000 matarskammtar á dag fyrir um það bil 30 mismunandi hópa.



Hraðkælar og frystar frá Williams

Vandaðir og einfaldir í notkun



Með hraðkælingu og frýstingu næst fram aukið geymluþol og gæði vörunnar helst lengur. Kælarnir/frystarnir taka við 90°C heitri matvöru og snöggkæla niður í 3°C á 90 mínútum eða frýsta niður í -18°C á 240 mínútum. Allt frá 20 kg. "reach-in" upp í 320 kg "roll inn".



Stjórnkerfið í Williams hraðkælunum er hannað með það fyrir augum að vera í senn einfalt og fljótvirkt eða eins einfalt og **1 2 3**



Okkar þekking nýtist þér ... Kælitækni Rauðagerði 25 108 Reykjavík S. 440-1800 www.kælitækni.is

Þori ég, get ég, vil ég!

Raunfærni

Raunfærni er samnögð færni sem einstaklingur hefur aflað sér með ýmsum hætti, s.s. starfsreynslu, starfsnámi, frístundanámi, skólanámi, félagsstörfum og fjölskyldulífi. Mat á raunfærni byggist á þeirri hugmynd að nám fari fram við alls konar aðstæður og í alls konar samhengi. Á þessu ári gerðu IÐAN fræðslusetur og Fræðslumiðstöð atvinnulífsins samning um framkvæmd raunfærnimats í iðngreinum og hlaut þróunarverkefnið vinnuheiðið „Bættu um betur“. Á vinnu- markaðnum er fólk sem býr yfir mikilli færni í starfi, en skortir tilskilda menntun. Með Bættu um betur - raunfærnimatsverkefninu er ætlunin að gefa einstaklingum tækifæri til að efla sjálfa sig og stöðu sína á vinnu- markaðnum. Það sem reynslan hefur sýnt okkur er að stuðningur og hvatning frá náms- og starfsráðgjöfum skiptir miklu máli fyrir alla aðila sem koma að raunfærnimatinu og næstu skrefum að því loknu.

Að ljúka sveinsprófi

Þegar við hjá IÐUNNI fræðslusetri lítum yfir raunfærnimatsverkefnið, sem við höfum unnið að, sjáum við að þátttakendur eiga það sameiginlegt að velta fyrir sér þremur spurningum: Þori ég að fara aftur í nám? Get ég farið í nám með allar þær skuldbindingar sem ég þarf að standa við? Vil ég vinna að því markmiði að klára nám mitt og ljúka sveinsprófi?

Það sem af er árinu hefur raunfærnimat verið framkvæmt í vinnustaðanámi í matreiðslu og í faggreinum húsasmiða. Vinna

er hafin með hópum í bilgreinum og næstu raunfærnimatshópar verða í kjötskurði, framreiðslu, hársnyrtið og húsasmiði.

Flestir setjast á skólabekk

Starfsfólk IÐUNNAR fræðsluseturs hefur átt gott samstarf við þá einstaklinga sem til okkar hafa leitað í raunfærnimat. Námsráðgjafar veita þessum einstaklingum sérstakan stuðning, ráðgjöf og eftirfylgni eins og ber að gera meðan á raunfærnimatsferlinu stendur. Einnig hafa hagsmunaaðilar greinanna veitt okkur stuðning og mikilvæga fagþekkingu í vinnuferlinu.

Þegar raunfærnimatsferlinu lýkur þurfa einstaklingar iðulega að setjast á skólabekk og klára það sem eftir stendur af almennum greinum og faggreinum. Reynslan hefur sýnt okkur að samstaða og stuðningur innan raunfærnimatshópsins hafa mikið að segja þegar þátttakendur íhuga næstu skref og eiga sinn þátt í því að ríflega 90% þátttakenda hafa skráð sig í nám að ferlinu loknu. Einnig getur skipt sköpum að í kjölfar raunfærnimats sé boðið upp á fjölbreyttar námsleiðir til að ljúka námi og er sá þáttur í höndum framhaldsskólanna eða fullorðinsfræðslu- aðila.

Nýtt tækifæri

Einstaklingur sem tekur þátt í ferlinu með þetta í huga getur gjörbreytt stöðu



sinni, eins og reynslan hefur sýnt. Sem dæmi má nefna einstakling sem var hálfnaður með faggreinarnar í sinni iðngrein en hafði lokið öllum almennu greinunum. Hann fékk 27 einingar metnar af faggreinunum og er nú að ljúka þeim sem eftir stóðu. Á einu ári mun staða hans gjörbreytast; hann mun ljúka brautskráningu af sinni iðnbraut, klára stúdentspróf af starfsnámsbraut og hefja nám í meistarakólanum um áramótin.

Að þessu sögðu er ljóst að raunfærnimat getur gefið einstaklingum von, trú, hvatningu og tækifæri til að efla sjálfa sig og stöðu sína á vinnu- markaðnum með því að ljúka námi á eigin forsendum. Þar sem viljinn er til staðar geta umhverfi og hvatning skipt sköpum fyrir getuna og þorið.

IÐAN fræðslusetur
www.idan.is



www.joifel.is

TURBOCHEF - HRAÐELDUNAR OFNAR ERU ENGUM ÖÐRUM LÍKIR !

The C3



C3 er hannaður fyrir veitingastaði sem framreiða hágæðarétti fljótt. Með því að samnýta hitablástur og örbylgju er eldunartími allt að 10x styttri en í öðrum ofnum.



C3 ofninn sýður, bakar, brúnar, grillar og steikir með sömu eða meiri gæðum en við hefðbundna eldun.



The Tornado



Tornado er hannaður fyrir veitingastaði sem þurfa að afgreiða góðan mat fljótt og með lítið pláss. Hann eldar allt að 12x hraðar en venjulegir ofnar, sem byggist á tækni sem samfléttar ristun/glóðun, blástur og örbylgju.



Tornado bakar, ristar, og brúnar matinn með jöfnum gæðum á hraða sem ekki hefur áður þekkt. Með alla þessa kosti og auk þess óháður loftræsti kerfi hefur Tornado blásið öðrum ofnum út af skyndibitastöðum.



The High h Batch



High h Batch er nýr ofn án örbylgju, sem er hannaður fyrir bakarí, kaffihús og pizzastaði. Hann bakar kökur og pizzur úr hráu deigi og hentar líka í að elda frosna rétti, samlokur og franskar.



Hann er 2x fljótari en færirbandaofnar og 5x fljótari en venjulegir blástursofnar. Hann tekur 16" pizzu og bakar kökur á 20 x 45 cm plötu.



Sameiginlegt Turbochef ofnum fyrir utan að vera fljótari en aðrir ofnar er:

- ✓ Ekki þörf á loftræstiháf og lögnum. Mörg hundruð þús. kr sparast í loftræstingu og eldvörnum.
- ✓ Einfaldir í notkun. Matseðlar forritaðir í minni. Nóg að setja réttinn í ofninn og ýta á takka til að elda.
- ✓ Taka lítið pláss. Hita ekki út frá sér og geta staðið hvar sem er óháð loftræstikerfi.
- ✓ Ódýrir í rekstri. Notar næstum ekkert rafmagn nema á meðan hann eldar.
- ✓ Ofn tilbúinn til eldunar allan daginn. Slökkt á ofni þegar staður lokar.
- ✓ Lítil rýrnun. Eldar rétti úr kæli eða frysti þannig að nýting er næstum 100%.
- ✓ Fjölbreyttur matseðill. Mismunandi réttir eldaðir hver á eftir öðrum eldsnöggt.

Allir þessir kostir auka veltu og hagnað => Ofninn borgar sig fljótt upp.

Q.e.d.



Krókhálsi 1 - 110 Reykjavík - sími 567-8888 - fax 567-8889 www.pmt.is

Erfðabreytt matvæli

Eru erfðabreytt matvæli slík björg í bú sem af er látið? Er það raunverulegt markmið stórfyrirtækja í líftækniðnaði að brauðfæða heiminn með framleiðslu á erfðabreyttum matvælum?

Framleiðendur erfðabreyttra matvæla og líftækniyrirtækja hafa m.a. varið framleiðslu sína með þeim rökum að erfðatæknin komi til með að útrýma hungri í heiminum.

Fyrir hverja?

Þegar horft er til þeirrar áherslu sem þessi fyrirtæki leggja á að verja og efla hagsmuni sína vaknar óeitanlega sú spurning hvort þau hafi einfaldlega ekki mun meiri áhuga á gróðanum en siðferðislegum þáttum, svo sem því að uppræta hungur í heiminum. Goðsögnin um að erfðabreytt matvæli verði til að brauðfæða heiminn og bjarga þróunarríkjunum stenst ekki, enda stafar hungur hluta jarðarbúa ekki af fæðuskorti heldur fátækt og misskiptingu. Neysla á erfðabreyttum afurðum er jú mest í Norður-Ameríku og erfðabreytt uppskera mest notuð til að auka kjötframleiðslu í ríku löndunum. Á sama tíma og þökkalega stæðir bændur í Norður-Ameríku standa í stríði og málaferlum við stóru líftækniyrirtækin dettur engum í hug að fátækir bændur í þróunarríkjunum gætu með nokkru móti staðið uppi í hárinu á þessum fyrirtækjum og varið sjálfstæði sitt, jarðir og eignir. Þessi fyrirtæki hafa það eitt að markmiði að hámarka gróðann og skeyta í engu um samfélagslega ábyrgð eða virðingu fyrir fólki og náttúru. Svo vitnað sé í orð Phils Angills, framkvæmdastjóra fyrirtækjasamskipta hjá líftækniyrirtækinu Monsanto: „Monsanto atti ekki að þurfa að skýra frá öryggi erfðabreyttra matvæla. Hagsmunir okkar eru að selja sem mest af þeim.“

Varúðarreglan

Samkvæmt varúðarreglunni, einni meginreglu umhverfisréttar, er náttúran látin njóta vafans þegar ekki er vitað um hugs-

anleg áhrif framkvæmda og gjörða mannsins á hana. Þessi regla á svo sannarlega við þegar kemur að erfðabreyttum lífverum sem notaðar eru til lyfja- og matvælaframleiðslu. Í því sambandi hafa allt of fáar rannsóknir verið gerðar á hugsanlegum skaðlegum áhrifum á heilsu fólks og ekki er hægt að spá fyrir um slík áhrif til lengri tíma litið. Þessi tækni er einfaldlega svo ný af nálinni að áhrif af neyslu erfðabreyttra matvæla á menn eru enn ekki komin fram. Þar að auki er ekki hægt að mæla áhrifin þegar ekki er vitað hvaða matvæli innihalda erfðabreyttar lífverur eða afurðir þeirra, þar sem ekki er skylda að merkja slíka vöru. Ekki er hægt að meta áhrif erfðabreyttrar matvöru á heilsu fólks þegar ekki eru til staðar reglur um merkingar á vörunni, þar sem þá er ekki hægt að gera samanburðarrannsóknir. Erlendis, þar sem líftækniyrirtæki hafa látið gera rannsóknir, hefur vara sem ekki hefur verið til neyslu verið rannsökuð, á meðan vara sem var til neyslu var ekki rannsökuð. Þetta eru ekki vísindaleg vinnubrögð.

Val neytenda

Því verður samanburður við hefðbundin matvæli erfiður. Er það kannski ein helsta ástæða þess að framleiðendur erfðabreyttrar matvöru eru mótfallnir því að hún sé merkt sem slík? Í Bandaríkjunum myndu slíkar merkingar auðvelda neytendum lögsókn á hendur framleiðendum, því auðveldara yrði að sýna fram á áhrif erfðabreytinga á heilsu fólks ef varan væri aðskilin frá hefðbundnari vöru með merkingum. Neysla á erfðabreyttri vöru myndi að öllum líkindum dragast saman ef neytendur hefðu kost á því að velja á milli. Það ber að hafa í huga að krafan um erfðabreytt matvæli kemur ekki frá neytendum, ólíkt kröfum um vottaðar lífrænar afurðir, siðræn viðskipti og staðbundin matvæli. Það á að vera forgangskrafa neytenda og stjórnvalda að erfðabreytt matvæli séu merkt sem slík, svo og skepnufóður sem inniheldur erfðabreyttar afurðir.

Varnaðarorð

Dr. George Wald, Prófessor Emeritus í líffræði við Harvardháskóla í Boston í Bandaríkjunum og Nóbelsverðlaunahafi í læknisfræði, hefur bent á að við séum að fara fram úr sjálfum okkur í líftækninni: „Fram til þessa hafa lífverur þróast mjög hægt og ný lífsform hafa fengið nægan tíma til að koma sér fyrir. Nú eru heilu próteinin flutt á einni nóttu yfir í algjörlega nýtt umhverfi, með ófyrirséðum afleiðingum fyrir bæði viðtökulífveruna og nágranna hennar. Allt er þetta of stórt í sniðum og gerist of bratt. Þetta meginvandamál er því sem næst órátt. Þó er það að líkindum stærsta siðferðisspurning sem vísindin hafa nokkru sinni staðið frammi fyrir. Siðferði okkar hefur hingað til leyft okkur að halda áfram – án takmarkana – að læra allt sem við getum um náttúruna. Endurhönnun náttúrunnar var ekki hluti af samkomulaginu, því framhald í þessa átt kann ekki aðeins að vera óskynsamlegt heldur einnig hættulegt. Það kann að leiða af sér nýja dýra- og plöntusjúkdóma, nýjar tegundir krabbameins, nýjar farsóttir.“

Mun meiri umræða um þessi mál þarf að eiga sér stað í þjóðfélaginu. Almenn-ingur á kröfu á því að fram fari rannsóknir á líftækninni, að stjórnvöld veiti meira aðhald í þessum málaflökki en hingað til og að flýtt verði setningu reglugerða varðandi merkingar á matvöru og dýrafóðri, þannig að neytendur geti tekið upplýsta ákvörðun varðandi neyslu slíkrar vöru.

Heimildir: Dr. Terje Traavik, prófessor í genavistfræði við Tromsø-Háskóla. Fyrirlestur í Norræna húsinu 2007.

Heimasíða: www.erfdabreytt.net

Samanburður borgar sig



Misháar lífeyrisgreiðslur eftir sjóðum

Það skiptir verulegu máli þegar lífeyrisaldri er náð, í hvaða lífeyrissjóð fólk hefur greitt. Misháar lífeyrisgreiðslur fást fyrir sama iðgjald í lífeyrissjóð, eftir því í hvaða sjóð hefur verið greitt. Þegar réttindi sem sjóðir lofa eru skoðuð og borin saman, kemur í ljós að Stafir lífeyrissjóður lofar einna bestum lífeyrisréttindum úr samtryggingardeild meðal almennra lífeyrissjóða á Íslandi.

Flestir með reiknivélar á heimasíðu sinni

Flestir lífeyrissjóðir hafa reiknivélar á heimasíðum sínum þar sem auðveldlega er hægt að reikna út lífeyrinn sinn við starfslok. Samanburður sem starfsmenn Stafa gera reglulega sýnir að Stafir lofa að meðaltali um 10% hærra lífeyrisréttindum fyrir sama iðgjald miðað við almenna lífeyrissjóði og sambærilega ávöxtun og er munurinn allt að 14% borið saman við þá sjóði sem lofa hve minnstum rétti. Þeir sem geta valið um lífeyrissjóð ættu að hafa þetta í huga þegar sjóður er valinn.

www.stafir.is

LÁNAREIKNIVÉL



SÉREIGNAREIKNIVÉL



LÍFEYRISREIKNIVÉL



STAFIR
LÍFEYRISJÓÐUR

Stórhöfði 31 • 110 Reykjavík
www.stafir.is

Hafliði í sókn

Hafliði Ragnarsson er öllum, sem til þekkja í matvælageiranum, að góðu kunnur. Hann er menntaður bæði sem bakari og konditor og hefur unnið til fjölda verðlauna fyrir köku-, sykur- og súkkulaðiskreytingar hér heima og erlendis. Auk þess hefur Hafliði unnið til verðlauna með landsliði matreiðslumeistara.

Nýir tímar hjá Mosfellsbakari

Í samtali fréttabréfs MATVÍS við Hafliða kom fram að hann og hans fjölskylda hafa staðið í stórræðum við uppbyggingu á Mosfellsbakari, sem nú er bæði í Mosfellsbænum og á Háaleitisbraut. Gamla Mosfellsbakarið var flutt að Háholti 13 í Mosfellsbæ og sett var upp ný verslun að Háaleitisbraut 58-60, þar sem Hermann Bridde var áður til húsa.

Þegar kom að hönnun nýju búðanna lét Hafliði gamlan draum rætast og fékk Costa group frá Ítalíu með sér í verkið. Hafliði segist hafa fylgst vel með verkum Costa group í átta ár og verið ákveðinn í að fá þá til liðs við sig þegar hann færir sjálfur út í breytingar. Costa group sér um alla hönnun, en þó í nánú samráði við Hafliða og hans fólk. Costa group sérhæfir sig í því að ná fram ákveðnu andrúmslofti og Hafliði og félagar vildu einmitt ná fram þeim áhrifum að nýtt og gamalt mættist. Bakarið er í gömlum, frönskum stíl en kaffihúsið og konfeksalan eru nýtískulegri. Búðirnar eru öðruvísi en menn eiga að venjast hér á landi og þótt víðar væri leitað, enda segir Hafliði að til lengri tíma litið snúist svona rekstur um sérhæfingu og stemningu. Og ekki



Verslunin í Mosfellsbæ.

verður annað sagt en að nýju búðirnar hafi vakið athygli og að sú athygli hafi teygst út fyrir landsteinana. Í gegnum Costa group hafa birst myndir og greinar um búðirnar í fjölda erlendra fagúmarita.

Bakarið fyrir báðar verslanir er í Mosfellsbænum, en súkkulaðivinnslan á Háaleitisbrautinni. Þar hefur Hafliði komið sér upp fyrsta flokks aðstöðu til súkkulaði-, tertu- og konfektgerðar. Þrátt fyrir að húsnæðið sé nýlegt er þegar orðið frekar þröngt um Hafliða og hans fólk vegna mikillar aukningar á viðskiptum.

Útskrifar sinn fyrsta konditor-nema

Við spurningunni um hvað beri hæst þessa dagana segist Hafliði vera á förum

til Danmerkur, þar sem hans fyrsti nemi í konditor-fræðum sé nú að útskrifast og að sjálfsgöðu vilji hann vera viðstaddur þá athöfn. Hann sé ennfremur kallaður til starfa af og til vegna stöðu sinnar sem „Ambassador of Belgian Chocolate“. Þá segir Hafliði að komið hafi til tals að setja saman lið til keppni í Coupe de Monde á Sirha-sýningunni í Lyon. Hann segir það mál þó vera á algeru byrjunarstigi og engan veginn hægt að segja af eða á varðandi þátttöku Íslands að svo stöddu. Hann segir þátttöku í keppni á borð við Coupe de Monde kalla á gríðarlega undrbúningsvinnu og peninga og því þyrfti verulega sterkt bakland að koma til ef menn ætluðu sér í keppnina. Það sé þó alveg



Hafliði að störfum.



Konfektmolar í kælingu.



Úr vinnslusal í Mosfellsbæ.

klárt að áhuginn sé fyrir hendi, en það sé eitt að hafa áhuga og allt annað að vera tilbúinn að fórna þeim tíma og peningum sem til þarf svo að sómi verði af.

Framtíð bakarageirans

Hafliði segist hafa verulegar áhyggur af framtíðinni innan bakarageirans. Undanfarin ár hefur þeim, sem vilja hefja nám í bakstri, fækkað verulega. Hafliði telur ýmsar ástæður vera fyrir þeirri þróun, en bendir á að bakameistarar virðist margir hverjir hætta að taka nema. Hann telur að bakameistarar verði að huga að eigin ábyrgð hvað þetta varði, með tilliti til framtíðar stéttarinnar. Hafliði segir ljóst að haldi áfram sem horfi verði erfitt að fá faglærða bakara til starfa. Þess sé jafnvel farið að gæta nú þegar og til lengri tíma lítið geti þetta aðeins leitt til hnignunar bakarastéttarinnar.

Þetta er að sönnu ekki glæsileg fram-



Verslunin í Mosfellsbæ.

tíðarsýn fyrir bakarageirann. En þótt nú sverfi að eru sóknarfærin næg. Innan greinarinnar er að finna fagmenn á borð við Hafliða sem standa sannarlega í

fremstu röð í bakaraheiminum í dag. Ef þessir snillingar beita sér fyrir menntun komandi kynslóða bakara er stutt úr lögð í glæsta framtíð.

Myndir og texti: Þorsteinn Gunnarsson

Matreiðslumaður Norðurlanda 2007

Keppnin fór að þessu sinni fram þann 18. maí í borginni Turku í Finnlandi. Fyrir Íslands hönd tók þátt Steinn Óskar Sigurðsson, matreiðslumaður ársins 2006, en hann starfar sem yfirmatreiðslumaður á veitingastaðnum Silfri á Hótel Borg.

Verkefni keppenda var að semja 3ja rétta matseðil fyrir 12 manns. Höfuðhræfni forréttar skyldu vera lúða og leturhumar, aðalréttar svína-fillet og í ábættinn átti að nota

ferskan rabbarbara og trönuberjalíkjör.

Yfirdómari var Armand Steinmetz frá Luxemburg en aðrir dómamar voru Kari Aihinen frá Finnlandi, Jonas Backman frá Álandseyjum, Sverrir Halldórsson frá Íslandi, Geir Skei frá Noregi og Bengt Videriksen frá Danmörku.

Úrslit voru eftirfarandi:

- 1 Kari Innerå - Noregur
- 2 Thorsten Schmidt - Danmörk

- 3 Steinn Óskar Sigurðsson - Ísland
- 4 Carina Brydning - Svíþjóð
- 5 Sauli Kempainen - Finnlandi

Undirritaður getur staðfest að okkar maður var vel að sæti á verðlaunapalli kominn, en það munaði afar mjóu á fyrstu þremur sætunum og má segja að dagsformið hafi skipt sköpum.

SH.

Myndir: Guðjón Þór Steinsson.



Frá verðlaunaafhendingu.



Steinn á leið í þriðja sætið.

Evrópsk samstarfsráð – European Works Councils

Þann 22. mars 1999 voru samþykkt lög á Alþingi Íslendinga um evrópsk samstarfsráð í fyrirtækjum, samkvæmt tilskipun Evrópusambandsins (til Íslands í gegnum Evrópska efnahagssvæðið) frá september 1994. Það hefur að sönnu ekki farið mikið fyrir þessum lögum á Íslandi, enda ekki verið mikið um fjölþjóðafyrirtæki á landinu þangað til nýlega. En nú er öldin önnur; íslensk fyrirtæki hasla sér völl erlendis og stækka með ógnarhraða.

Hvernig skal framkvæma?

Samkvæmt tilskipuninni skulu fyrirtæki, sem hafa a.m.k. 1000 starfsmenn á sínum vegum í ríkjum innan Evrópska efnahagssvæðisins og reka auk þess starfsstöðvar með a.m.k. 150 starfsmönnum í a.m.k. tveimur ríkjanna, stofna til evrópsks samstarfsráðs (European Works Council) eða setja að öðrum kosti reglur um upplýsingamiðlun.

Aðalstjórn fyrirtækis skal bera ábyrgð á því að viðeigandi og eðlileg skilyrði séu fyrir hendi til stofnunar og framkvæmda samstarfsráðs.

Hafi samstarfsráð verið stofnað hefur það rétt til fundar með aðalstjórn fyrirtækjasamsteypunnar einu sinni á ári, til upplýsingaveislu og samráðs.

Á slíkum fundum skal einkum fjalla um efnahags- og fjárhagsstöðu fyrirtækisins, þróun reksturs, ástand og horfur í atvinnumálum, framleiðslu og sölu, hugsanlegar umtalsverðar breytingar á rekstri og skipulagi, nýjar framleiðslu- og starfsaðferðir, samruna við önnur fyrirtæki, niðurskurð eða lokun fyrirtækja eða starfsstöðva, hópuppsagnir og aðrar veigamiklar breytingar eða tilfærslur.

Hvernig hefur til tekist með framkvæmdir?

Dagana 2. – 4. september síðastliðinn efndi hótél-, kaffihúsa- og veitingahúsa-geiri Nordiska Unionen til málþings um evrópsk samstarfsráð og framkvæmd þeirra í Smálandshavet, menntasetri 3F í Danmörku. Þar áður hafði Nordiska Unionen síðast fundað um málið í Svíþjóð árið 2001.

Í dag er 21. samningur í gildi innan túristageirans. Á fundinum kom einkar skýrt fram meðal þeirra trúnaðarmanna

sem höfðu reynslu af samningnum að í framkvæmd tilskipunarinnar vantaði verulega upp á að markmiðum hennar yrði náð. Ennfremur að ef finna ætti eina skýringu á þessu, annarri fremri, væri það að í tilskipuninni væri ekkert að finna um aðild verkalýðsfélaga að samningnum og því hafi aðkoma þeirra verið hverfandi.

Trúnaðarmenn, sem nefndir eru í tilskipun Evrópusambandsins sem samningsaðilar, finna sig oftar en ekki í stöðu eylands þegar að fundum kemur og eru á stundum ofurseldir því að aðalstjórn fyrirtækisins tiltaki hvað um skuli rætt og hvaða spurningum skuli svara.

Ljóst hefur legið fyrir frá setningu tilskipunarinnar að atvinnurekendur vildu lítið sem ekkert með hana hafa og börðust fyrir því, meðan á vinnu við hana stóð, að gera hana eins óskýra og frekast var unnt. Sú fyrirhöfn skilaði sér í því að afar erfitt er að festa hönd á ýmsum ákvæðum tilskipunarinnar og víða þannig til orða tekið að ákvæðin eru óljós og því er t.d. erfitt að henda reiður á þeim kæruákvæðum sem nefnd eru.

Þá er á stundum erfitt að henda reiður á því hverja er verið að semja eða tala við, þar sem oft er óljóst hverjir eiga fyrirtækin. Þar koma „Private Equity“-sjóðirnir við sögu, en um þá er fjallað í annarri grein í þessu hefti undir heitinu „Máttur fjármagnsins“. Það hefur t.d. komið fyrir að fundahöld séu ákveðin og veruleg vinna lögð að baki þegar tilkynnt er að „Private Equity“-sjóður hafi keypt fyrirtækið og eru þá öll fundahöld úr sög-



Séð yfir þingsal.

unni, að minnsta kosti í bili, og vinnan kominn á byrjunarreit.

Tilskipunin er því miður verulega gölluð og hafa þeir sem komið hafa að henni fyrir hönd launamanna nefnt til sögunnar a.m.k. 28 breytingar sem gera þyrfti á henni til að ná fram verulegri virkni.

Framtíðin

Eins og fyrr segir er það álit þeirra sem þekkja hvað best til að evrópskt samstarfsráð (E.W.C.) verði hvorki fugl né fiskur fyrr en til komi frekari þátttaka verkalýðshreyfingarinnar. Sú þátttaka yrði væntanlega í formi þjálfunar þeirra trúnaðarmanna sem taka þátt í samstarfsráðum og vonandi síðar meir (eftir að nauðsynleg breyting tilskipunarinnar hefði farið fram) með beinni aðild verkalýðshreyfingarinnar. Þar verður þó við rammann reip að draga, þar sem þeir hagsmunaaðilar sem fengu það í gegn á sínum tíma að upphafstexti tilskipunarinnar yrði jafn óljós og raun ber vitni munu eflaust ekki gefa það átakalaust eftir og reyna að hindra að meiri alvöru og eftirfylgni gæti á fundunum.

Texti og mynd:
Forsteinn Gunnarsson

Viltu auka færni þína?

www.mimir.is



Mímir-símenntun • Skeifunni 8 • Sími 580 1808

Allt í KOKTEILBOÐIÐ



INNNES EHF.

Pönturnarsími 530 40 20

www.innnes.is



Nemakeppni Kornax 2007

Hin árlega nemakeppni Kornax var haldin í tíunda sinn dagana 17. til 18. maí sl. í Hótel- og matvæðaskólanum í Kópavogi.

Markmið keppinnar er bæði að efla faglegan metnað í bakaraiðn og að hvetja bakaranema til nýsköpunar og til að temja sér öguð vinnubrögð. Keppnin hefur verið haldin árlega frá árinu 1998 og að henni standa Hótel- og matvæðaskólinn í Kópavogi, Landsamband bakameistara, Klúbbur bakameistara og Kornax, sem

er aðalstuðningsaðili keppinnar.

Að þessu sinni kepptu fjórir nemar til úrslita; þeir Aron Egilsson, Bakameistararnum, Axel Þorsteinsson, Kökuhorninu, Björgvin Páll Gústafsson, Hjá Jóa Fel., og Þorkell Marvin Halldórsson, Brauðgerð Ólafsvíkur.



Þátttakendur í keppninni, frá vinstri: Björgvin Páll Gústafsson, Aron Egilsson, Þorkell Marvin Halldórsson, Axel Þorsteinsson.



Sigurvegari keppinnar, Björgvin Páll Gústafsson, sést hér ásamt meistara sínum, Jóa Fel., við vinningsborð sitt.

Úrslit urðu þau að Björgvin Páll Gústafsson bar sigur úr býtum. Í verðlaun hlýtur hann bikar til eignar frá Kornaxi ásamt farandbikar frá Klúbbi bakameistara. Allir þátttakendur fengu viðurkenningarskjal frá Kornaxi, verðlaunapening frá Klúbbi bakameistara og blómvönd frá Landssambandi bakameistara. Kornax óskar keppendum til hamingju með árangurinn.

Stjórnandi keppinnar var Ingólfur Sigurðsson, bakameistari og kennari.

Dómarar voru:

- Bjartur Logi Finnsson, hjá Kornaxi
 - Reynir Carl Þorleifsson, bakameistari hjá Reyni bakara
 - Steinþór Jónsson, hjá Björnsbakaríi Austurströnd
- Að lokinni afhendingu verðlauna bauð Kornax keppendum, aðstandendum þeirra og starfsmönnum bakaríá til móttöku.

Á laugardeginum voru afurðir keppinnar hafðar til sýnis í Smáralind í tilefni 20 ára afmælis Kornax.

Námskeið fyrir þig

www.mimir.is



Mímir-símenntun • Skeifunni 8 • Sími 580 1808





Hófst þú nám í kjötið en laukst því ekki?

**Ertu starfandi í greininni eða í grein henni tengdri?
Hefur þú áhuga á að ljúka því námi sem þú hófst?**

Bættu um betur – Kjötið er tilraunaverkefni sem miðar að því að meta færni sem viðkomandi býr yfir inn í skólakerfið, óháð því hvernig hennar hefur verið aflað. Markmiðið er að þátttakendur í verkefninu ljúki sveinsprófi.

Áhugasömum er bent á að hafa samband við **IDUNA – fræðslusetur** í síma **590-6400** og fá frekari upplýsingar um verkefnið. Þar er einnig hægt að skrá sig á kynningarfund sem verður haldinn fimmtudaginn 11. október kl. 16.00 að Hallveigarstíg 1, 101 Reykjavík.

Nánari upplýsingar er að finna á www.idan.is. Einnig er hægt að senda tölvupóst á netfangið radgjof@idan.is.

Eldað án landamæra

Canada/Nordic Junior Culinary Exchange

Upphafið má rekja til samtals milli þáverandi forseta NKF, Gissurar Guðmundssonar, og forseta CCFCC í Kanada, Jud Simpson, en grunnhugmyndin var að skapa aðstæður fyrir ungt fólk í bransanum til að hittast og skiptast á skoðunum um mismunandi matarmenningu, svo og stofna til samskipta við jafnaldra í annars konar þjóðfélögum.

Úr varð að 5 nemar, einn frá hverju Norðurlandanna, skyldu etja kappi við 5 kanadíska nema, einn frá hverju fylki Kanada. Þar sem fylkin eru aðeins 4 skyldi fimmti neminn koma frá Toronto, en þar skyldi fyrri hluti keppinnar háður í Humber College þann 31. maí, í tengslum við ársþing kanadíska klúbbsins. Keppandi fyrir Íslands hönd var Berglind Loftsdóttir og leiðbeinandi Sverrir Halldórsson.

Fyrirkomulagið var þannig að liðin unnu saman að skipulagningu matseðilsins með milligöngu internets, en hann skyldi vera þriggja rétta. Úr varð að grunnhráfni forréttarins skyldu vera hörpuskel og rækjur, aðalréttarins lax og



Keppnisliðin.

lúða og ábætisins súkkulaði og ber.

Norræna liðið hittist fyrst í London rétt fyrir flugferðina til Toronto, en flogið var út 28. maí til að liðsmenn hvors liðs gætu kynnst áður en kæmi að faglega þættinum. Var alveg með ólíkindum hversu vel liðin smullu saman og hvarflaði stundum að manni að manni væri hreinlega að dreyma, svo vel small þetta saman.

Kanadamenn eru höfðingjar heim að sækja; dekrað var við okkur öllum stundum og hvergi slegið af. Meðal annars var farið með okkur til Niagarafossa og heimsóttir voru bæði hótelaskóli í Niagara, sem stýrt er af íslensk-ættuðum skólástjóra, og búgarður sem ræktar lífrænt grænmeti. Okkur var sýndur CN-turninn og Kínahverfið og farið var með okkur á hafnaboltaleik.

31. maí var keppnisdagurinn og voru liðin í sama eldhúsi í skólanum, kanadamenn vinstra megin og norðurlandabúar hægra megin. Hvort lið eldaði fyrir 55 manns og var þannig á borð borið að á helming hvers borðs fór matur frá hvoru liði. Þannig skapaðist strax góð umræða um mismunandi útfærslur og brögð.

Allir sem að þessu verkefni komu voru sammála um að það hefði hitt beint í mark og eru menn strax farnir að hlakka til endurfunda hópanna árið 2008 í Stavanger í Noregi.



Berglind Loftsdóttir.

Texti: SH

Myndir: Frode Myklevik

Croustidor djúpsteikingarolían



Djúpsteiking

Olíur og feiti sem notaðar eru í djúpsteikingu hafa síðan mismunandi áhrif á hjarta- og æðakerfið. Þannig hafa sumar tegundir af djúpsteikingarfeiti mjög neikvæð áhrif, á meðan aðrar tegundir geta haft æskileg áhrif. Vísindarannsóknir hafa sýnt fram á hvaða fitusýrusamsetning er mannlíkamanum hentugust með tilliti til kólesteról búskap líkamans og áhrifa á hjarta og æðakerfið.

Croustidor djúpsteikingarolían er sérstaklega samansett olía til að nota við djúpsteikingu.

Olían samanstendur af Sólblómaolíu 60% og 40% Oleisololíu. Sólblómaolían er mjög rík af fjölómettuðum fitusýrum og lág í mettuðum fitusýrum. Oleisololían er hinsvegar mjög rík af einómettuðum fitusýrum og lág í mettuðum fitusýrum, hún er jafnframt mjög rík af af E vítamíni, en E vítamín vinnur gegn oxun olíunnar. Jafnframt er Oleisololían mjög rík af oleisýru sem gerir olíuna mjög hitaþolna. Í Croustidor olíuna er síðan sett efnið DMPS (E900) en það efni kemur í veg fyrir að olían freyði. Ef olían freyðir ekki þá kemst ekki súrefni í olíuna sem tryggir minni oxun og þar af leiðandi lengri endingartíma. Croustidor olían þolir mikinn hita og hefur æskileg hlutföll milli mettaðra, einómattaðra og fjöl-ómattaðra fitusýra. Þolir allt að 15 upp-hitanir við kjörhita 180°C.

Croustidor djúpsteikingarolían er afrakstur átta ára þróunarvinnu á rannsóknarstofum Lesieur, hér er í raun um að ræða djúpsteikingarabrigðið af ISIO4 matarolíunni sem margir næringarfræðingar mæla með. Lesieur fyrirtækið er franskt og einn af fremstu matarolíuframleiðendum í heiminum í dag.

Umsögn næringarfræðings.

„Í þeim tilvikum þegar djúpsteikja á mat þá mæli ég með notkun Croustidor olíunnar frá Lesieur í stað hefðbundinna tegunda. Olían hefur æskilega fitusýrusamsetningu, hlutfall fjölómattaðra fitusýra er 45%, hlutfall einómattaðra fitusýra er 45% og hlutfall mettaðra fitusýra er 10%. Þetta er hlutfall sem vísindarannsóknir hafa sýnt fram á að er mannlíkamanum „hagstæðara“ með tilliti til kólesterólbúskapar líkamans en ef um „hefðbundnar“ djúpsteikingarolíur er að ræða. Jafnframt er Croustidor olían mjög E-vítamínrík þar sem hún er aðallega gerð úr sólblómaolíu. Það er kostur þar sem E-vítamín er mikilvægur hlekkur í varnarkerfi líkamans auk þess að verja fitusýrurnar í olíunni sjálfri gegn skaðlegum áhrifum af völdum súrefnis. Enn einn kostur Croustidor olíunnar er sá að hún er hitaþolin en það kemur í veg fyrir að hún brotni niður og myndi reyk og vonda lykt þegar hún er hituð. Croustidor olíuna má einnig nota við venjulega pönnusteikingu.“

Fríða Rún Þórðardóttir

Hitaðol:

Kjörhiti:	Upphitanir/pol:
180°C	15

Sölueiningar:

Vnr: 60950,	25 ltr,	4 x 5 ltr,	brúsi
Vnr: 60955,	5 ltr,	1 x 25 ltr,	fata

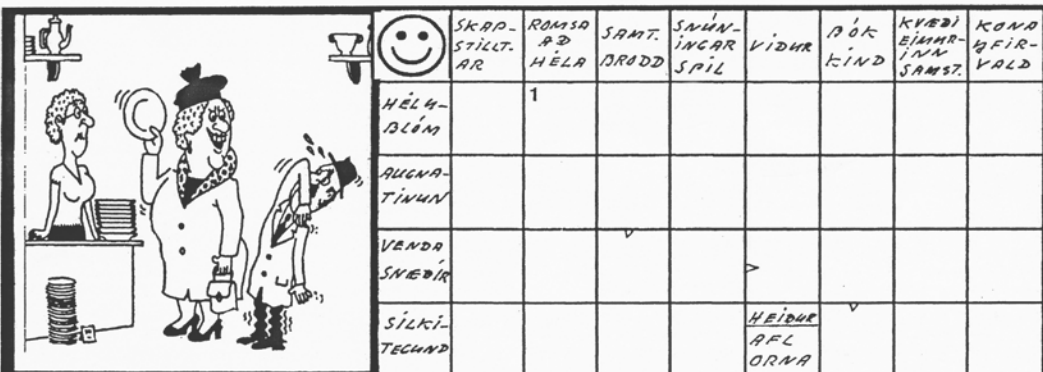
Næringargildi/100 g:

Orka:	3700 kJ/900 kkal
Prótein:	0 g
Kolvetni:	0 g
Fita:	100%, þar af:
Mettaðar fitusýrur	10 g
Einómattaðar fitusýrur	45 g
Fjölómattaðar fitusýrur	45 g
omega 6-sýra	43,1 g
omega 3-sýra	1,9 g
E-vítamín:	80 mg
D-vítamín:	5 µg
Kólesteról:	0 g

* Eins og í öllum jurtaolíum.



Þöfnunarsími. **568 7888** • Fax. **568 7889**
Tölvupóstur soludeild@ekran.is



	SKAP-STILLT. AR	ROMSA AÐ HÉLA	SAMT. BRÖDD	SAMN-INGAR SPIL	VIÐUR	ÞOK KÍND	KVEÐI EIMHR-INN SAMST.	KOND HÍR-VALD
😊		1						
	HÉLH-ÞLÓM							
	AUGNA-TIHN							
	VENDA SNEÐIR							
	SÍLKÍ-TEGND				HEIÐR AFL ORNA			
😊	↓	ÓVISSA AND-VAR.	STILLIR LAPP-ANDAR-TAK	EINS	INNAN 'ANALD VAFSTR			
	GLÍTR- AÐI AYM	3					EFTIR HEIM- ILIS- FRANG	
	SLYS HÁR STÖNG							6
	HREYF- ING	↕		ÓTTAST VARÞ ELDST. KONA		4	FOR-ÞARIR TALA	
	FORN. ÞEJAR- VARN AUEA							
	FELDUR HRÖKÞ VÍÐ				FLAMA TÖNN	SVEIF EINS UM IV		
	TALA MIKÍÐ	↕			LANDI GUD SK-ST.			7
	VEDIÐ					'ATT MASA	ATH- SEND LERKOMU	
	RVÍK	STALDRA VÍÐ KARL		8	ÞARAN NAGAR			'ISKR- AR
	BLÖSKA- AR ÞOFA					UPPNR. FUGL	SÓN KEYRI JOVARE	
	HVÖSS			UMRÖT DVÖL FÖNN				
	LITT.		TÖNN APTUR		'ATT RADD- TEGND	VOTAR		
😊	↔			5				?
	'ATT					GÝLTH	SAMB.	
	TÖNN GUDAR ÍLÁT	2						
	KARL SKOÐUN DRÖKK. HR							

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

LAUSNARORÐ

Lausn á krossgátu síðasta tölublaðs



Lausnarorð

Gautaborg

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. október 2007

Lausnarorð: _____

Nafn: _____

Heimili: _____

Kennitala: _____




Hollt & Gott
Vinnur með þér



Stjórn MATVÍS

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

Fagsvið MATVÍS 2006–2007

Bakarasvið

Formaður Theodór Bender
Geir Bjarnþórsson
Þorvaldur Jónsson

Matreiðslusvið

Formaður Sigurður Magnússon
Hallgrímur Sigurðsson
Sverrir Þ. Halldórsson

Framreiðslusvið

Formaður Hrafnhildur Steindórsdóttir
Gígja Magnúsdóttir
Ólafur Örn Ólafsson

Matartæknasvið

Formaður Puríður H. Guðbrandsdóttir
Puríður Magnúsdóttir
Hjördís Guðmundsdóttir

Kjötiðnaðarsvið

Formaður Jón Karl Jónsson
Jóhannes Geir Númason
Erlendur Kristinsson

Þjónar og þjónusta

Mikil gróska hefur verið í veitingahúsa-bransanum undanfarna áratugi, og kallað á aukinn mannafla í greinina. Nýliðun hefur hinsvegar verið frekar lítil og það er líkt og veitingamenn skilji ekki hvers vegna. Ég ætla því að fara aðeins yfir mál framreiðslubransans og setja mína sýn niður á blað.

Launakjör framreiðslumanna hafa lengst af verið tengd sölu og er það víðast hvar raunin. Fyrir nokkrum árum upphófust háværar raddir veitingamanna sem vildu afnema prósentutengd laun framreiðslumanna. Þeir töldu sig geta keypt inn mannafla, rétt eins og framreiðslumenn, og sáu ekki að það þyrfti að breytast þó svo að framreiðslumenn færu á föst laun eins og matreiðslumenn.

Fljótlega féllu þeir þó í þá freistingu að lækka laun framreiðslumanna og ráða meira af ófaglærðu fólki í sali. Nú er svo komið að viðvarandi skortur er á framreiðslumönnum og aðstoðarfólki í sali, svo ráðnir eru skólakrakkar með litla sem

enga kunnáttu til verka og þeim jafnvel greidd góð tímalaun frekar en að ráða framreiðslumenn með sínar stillingar sem þeir þurfa sjálfir að sjá um að manna. Fyrir prósentulaunaðan framreiðslumann er nefnilega mikill akkur í því að að kenna aðstoðarfólki sínu vinnubrögðin og hann er sennilega betur í stakk búinn, með sitt hjálparlið nokkuð tryggt, heldur en fyrirtækið.

Nei, veitingamenn sáu ofsjónum yfir því að framreiðslumenn fengju ákveðinn hundraðshlut af sölu. Þeir fóru að krukka í þessari eðlilegu skiptingu sem hefur sannað sig sem hið besta kerfi og báðum aðilum til hagsbóta.

Frændur okkar á Norðurlöndunum hafa ekki hróflað við prósentulaunakerfi framreiðslumanna enn sem komið er, að undanskildum veitingamönnum í Osló, sem ætla sér að fara í hart og brjóta upp það fyrirkomulag sem verið hefur við lýði frá 1924. Forsvarsmenn Theatercafeen ákváðu að bjarga rekstrinum með því að

afnema prósentulaunin og skrifuðu nýkjörnir trúnaðarmenn staðarins undir samning við fyrirtækið þar að lútandi. Þessir trúnaðarmenn uppskáru brottrekstur úr félaginu fyrir brot á lögum þess.

Þegar búið er að lækka launin og rýra réttarstöðu framreiðslumanna með því að svipta þá því söluhvetjandi launakerfi sem verið hefur við lýði hlýtur áhugi unga fólksins til að nema þessa grein að fara dvínandi. Miðað við hversu margir veitingastaðir hafa verið að taka nema á námssamning til þess að viðhalda greininni er engin furða að illa gangi að fá fagmenn til starfa.

Atvinnurekendur, setjum í annan gir og hefjum greinarnar okkar á hærri stall. Sjáum til þess að fagmenn séu í hverri starfsstöð og það fleiri en einn. Hverfum frá þeirri fátánlegu hugmynd að sveinsnámið geti komið í stað meistaranámsins og að lægri stöðum megi bjarga með „skemmri skírnum“ og aðstoðarfólki.

N.S.O.



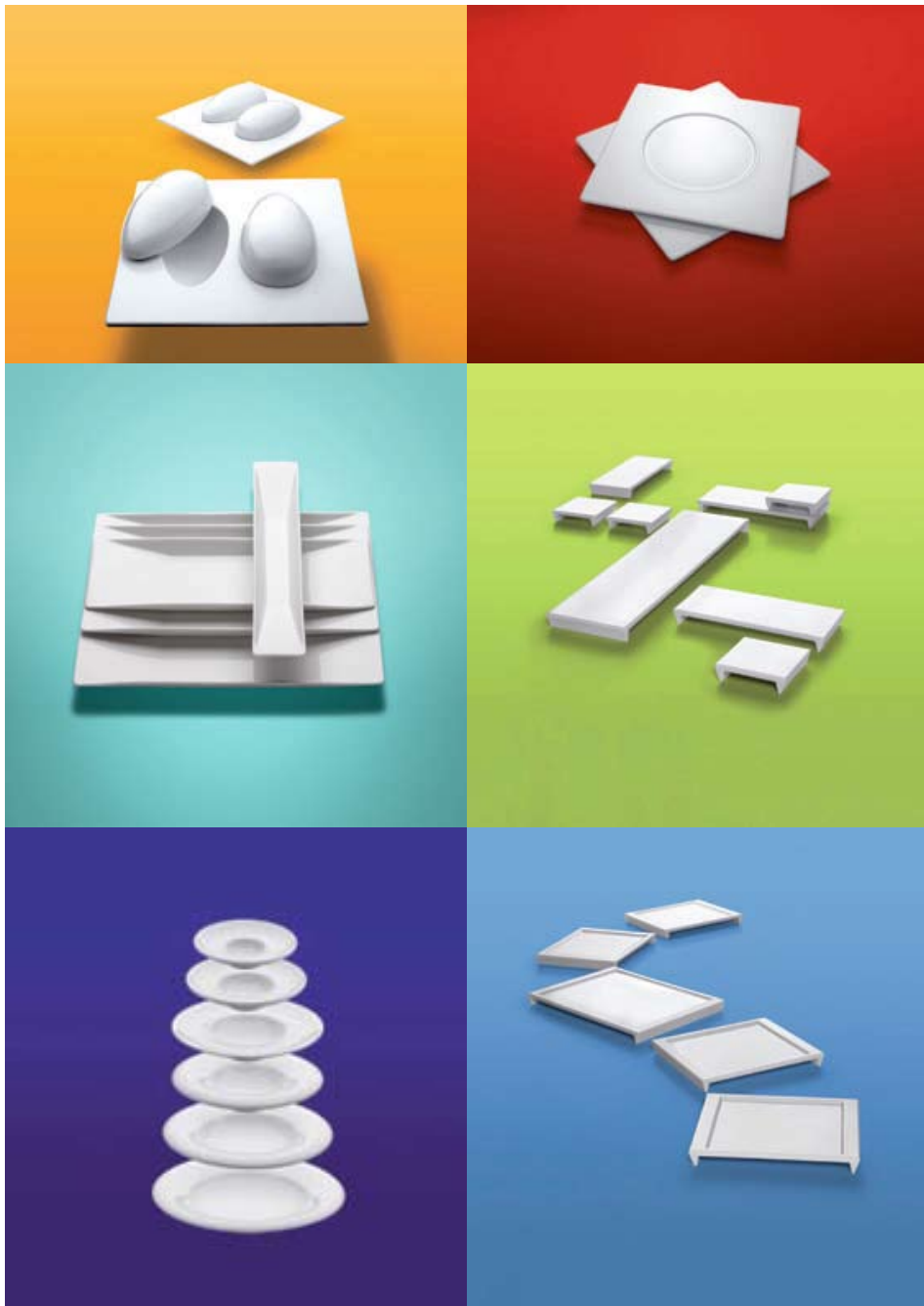
INNES EHF.

Sími 530 40 20



A. KARLSSON

Stílhreint og glæsilegt



A. Karlsson hefur á boðstólum stílhreint og glæsilegt leirtau frá Figgjo sem er tilvalið til notkunar í stórelldhúsum og á veitingastöðum. Hægt er að fá leirtauði sérmerkt að óskum hvers og eins.

