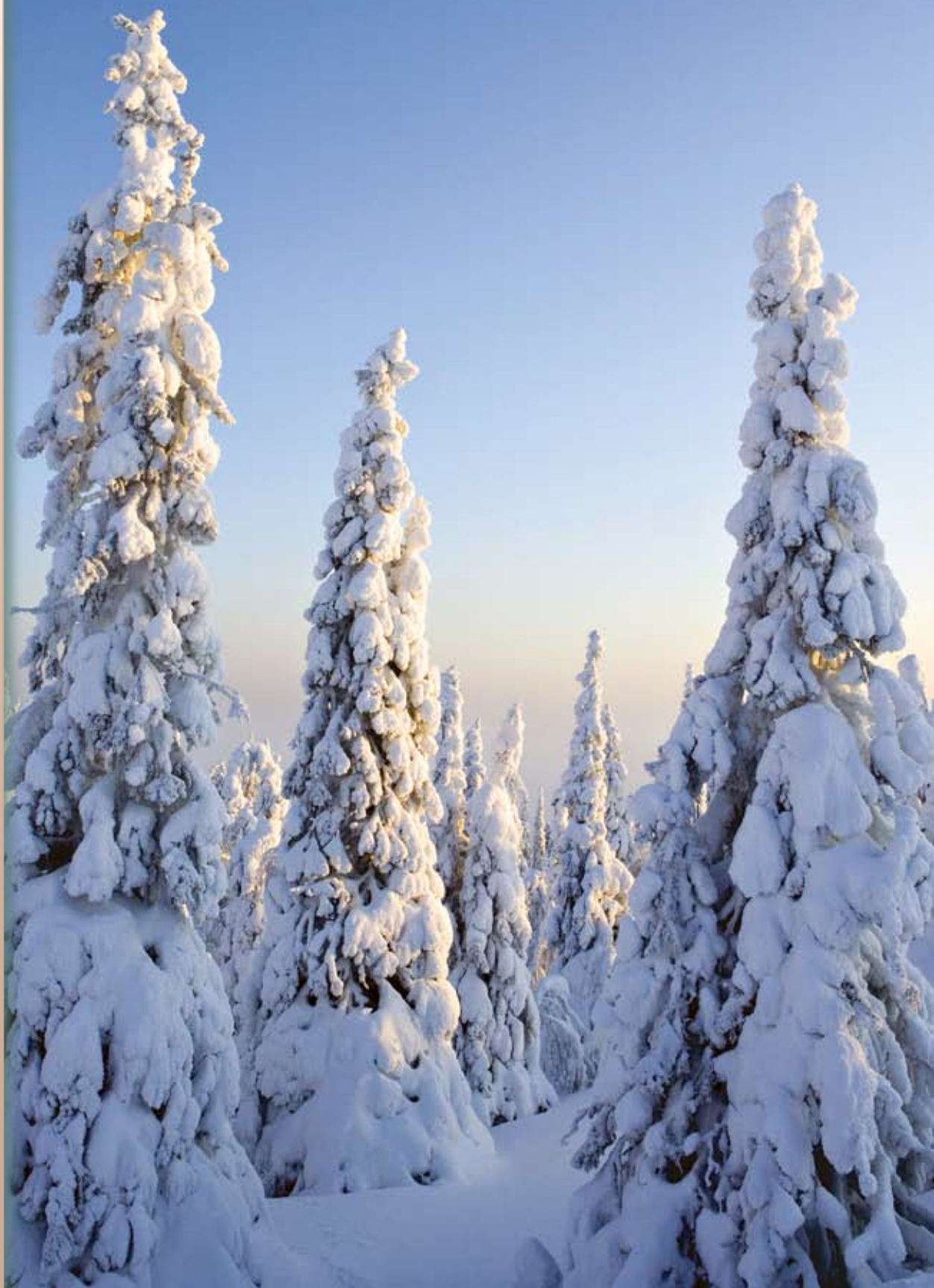




4. tbl. 12. árg 2007

# FRÉTTABRÉF





... fyrir jólabaksturinn

**KitchenAid®**



# Jólatilboð!

**KitchenAid® Artisan 150 hræivél (hvít)**  
+ grænmetisvörn og KitchenAid matreiðslubók:

Vélin sem  
endist kynslóðir!

**40.455** stgr.\*

\* Fullt verð: kr. 51.101 stgr.

**ÞÚ SPARAR  
10.646**



**FYLGIR**

**GRÆNMETISKVÖRN**  
3 rifjárn fylgja

Myndskreytt KitchenAid  
**MATREIÐSLUBÓK**  
á íslensku fylgir  
150 alþjóðlegar uppskriftir

Fæst einnig sér á **3.790 kr.**  
**TILVALIN JÓLAGJÖF!**



**FYLGIR**

Fæst í mörgum litum og stáli

Fjöldi aukahluta fáanlegir, s.s.: þeytari, kornkvörn, grænmetis-rifjárn, pastagerðartæki, ávaxtappa, pylsu- og kransakökugerðarsett, berjappa og dósaopnari.

60 síðna leiðbeiningahandbók á íslensku fylgir.

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

KitchenAid  
einkaumbóð á Íslandi



**Einar Farestveit & Co.hf.**

Borgartúni 28 • Sími 520 7900 • [www.ef.is](http://www.ef.is)

## Skrifstofa MATVÍS

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

## Starfsmenn eru

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

## Fræðsluvið 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

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

# Ný framhaldsskólalög

Þegar þetta er skrifað eru Þorgerður Katrín Gunnarsdóttir menntamálaráðherra og starfsmenn ráðuneytis menntamála að kynna frumvarp að nýjum framhaldsskólalögum. Lög um menntun þurfa sífellt að vera í endurskoðun og að taka breytingum eftir þörfum tímans. Það sem hinsvegar vekur athygli er hvernig sá vinnuhópur sem komið hefur að gerð þessa frumvarps var samansettur, og úr hvaða umhverfi hann er.



Þetta eru skólameistarar, kennarar og starfsmenn ráðuneytisins sem setja lög um sína vinnu. Þessir aðilar telja skólana best til þess fallna að bera ábyrgð á öllu námi, þar með töldu starfsnámi, sem nú fer fram undir handleiðslu meistara á vinnustaði.

Miðlun handverks hefur alla tíð gengið best frá meistara til nema á vinnustaðnum, þó svo að á því séu að sjálfsgögðu undantekningar. Að ætla skólanum að bera ábyrgð á að nemar komist í starfsþjálfun eða fái námssamninga á vinnustað er nokkuð sérstakt. Séu vinnustaðir ekki tilbúnir til að taka nema, hvað þá? Setja skólarnir upp verkstæði?

Það þarf að gæta þess vel að ekki sé farið inn á þá braut, sem hinar Norðurlandabjóðirnar fíkra sig nú af. Danir létu skólana bera ábyrgð á því að nemendur gætu klárað nám sitt og skólarnir fengu leyfi til að setja upp verkstæði til að taka nema í vinnustaðanám. Þessu hafa þeir horfið frá, því það gekk ekki upp. Svíar lengdu skólanámið úr tveimur árum í þrjú ár fyrir um áratug síðan. Nú gera stjórnvöld þar í landi tilraun til þess að koma hluta námsins aftur út á vinnustaði. Þar er atvinnulífið ekki tilbúið til nematöku, nema að til komi sanngjörn greiðsla fyrir kennsluna á vinnustaðnum.

Það vekur athygli að það er nánast sama hvað spurt er um, sem að starfsnámi lýtur; próf til starfsréttinda, sveinspróf, nemaleyfisnefndir eða námssamninga. Það er alltaf sama svarið: ja, þetta á eftir að útfæra, eða, þetta er ekki meint svona.

Þegar svo viðamikil lög eru sett eins og þau sem undirbúin eru núna er nauðsynlegt að lögini taki af öll tvímæli og tryggi, að starfsmenn ráðuneytisins hafi ekki vald til að túlka þau eftir eigin geðþótta með kennarahópinn á herðunum.

Mín meining er að atvinnulífið setji fram hvernig námið skuli vera í hverri starfsgrein, og það sé svo menntamálayfirvalda að sjá til þess að skólarnir séu til þjónustu reiðubúnir. Ekki að skólarnir móti stefnuna eftir því, sem þeim þyki fara þeim best úr hendi, og atvinnulífið þurfi svo að taka við starfsmönnum með ranga grunnmenntun úr skóla.

Aukið frelsi og ábyrgð til skólanna verða að vera innan skynsamlegra marka, og hvað starfsnám varðar, eftir þörfum og leikreglum atvinnulífsins. Það verður að lög-gilda allt stafs nám, svo nemandi viti hvaða réttur bíði hans að loknu námi; þannig eflum við iðn og starfsnám og gerum því jafn hátt undir höfði og bóknáminu.

Niels S. Olgeirsson

## Efnisyfirlit

Ný framhaldsskólalög .....	3	Hugvekja .....	12
Nemakeppnin 2007 .....	4	Sveinsbréfaafhending .....	14
„Global Chef Challenge“ .....	6	Lágmarshvöld .....	15
„Fowl Play“ .....	7	Máttur lífeyrissjóða... ..	16
Ný, norræn matargerðarlist .....	8	Örorkulífeyrir .....	18
Alþjóðadagur matreiðslumanna .....	9	Matreiðslumaður ársins 2007 .....	19
Sögulegar myndir .....	10	Krossgáta .....	24

# Nemakeppnin 2007

Nemakeppnin í matreiðslu og framreiðslu árið 2007 fór fram í Hótel- og matvæðaskólunum í Kópavogi þriðjudaginn 30. október sl. Alls tóku 15 matreiðslunemar þátt í keppninni frá 11 veitingastöðum og fjórir framreiðslunemar frá jafnmörgum veitingastöðum. Sigurvegarar í framreiðslu urðu þær Tinna Óðinsdóttir, nemi á JT-veitingum og Ylfa Sigþrúðardóttir, nemi á Einari Ben. Í keppni matreiðslunema urðu hlutskarpastir þeir Davíð Örn Hákonarson, nemi á VOX og Garðar Óli Gylfason, nemi á Silfri.

Keppni matreiðslunema fólst í því að semja matseðil úr hráefni sem ekki er kynnt fyrirfram, svonefnt „Mystery Basket“, og matreiða forrétt, aðalrétt og eftirrétt fyrir sjö manns. Prófað var í færni nemenda í grundvallarmatreiðsluáðferðum. Í framreiðslu var keppt í að leggja á borð og skreyta fyrir framreiðslu matseðils. Velja átti drykkjarföng sem hæfðu matseðli og blanda kokteila, bæði áfenga og óáfenga.



Frá vinstri: Tinna Óðinsdóttir, Ylfa Sigþrúðardóttir, Garðar Óli Gylfason og Davíð Örn Hákonarson.

Keppnin fór fram í Hótel- og matvæðaskólunum og var samstarfsverkefni skólans og Matvæla- og veitingasviðs IÐUNNAR. Framkvæmd keppinnar tókst mjög vel og er enn eitt dæmið um gott samstarf atvinnulífsins og skólans.

**Kælitækni**

## Hraðkælar og gufuofnar

Með hraðkælingu og frystingu næst fram aukid geymluþol og gæði vörunnar helst lengur. Kælarnir/frystarnir taka við 90°C heitri matvöru og snöggkæla niður í 3°C á 90 mínútum eða frysta niður í -18°C á 240 mínútum.

Williams hraðkælar og frystar fást frá 20 kg. "reach-in" upp í 320 kg "roll inn".

**Gott og hagstætt verð!!**

Eloma er þýskt fyrirtæki og hefur framleitt ofna í meira en 30 ár. Ofnarnir eru í senn:

- Einfaldir og þægilegir
- Með 300 eldunarkerfum
- Fyrir bæði GN 1/1 og 400 x 600 bakka
- Með orkusparandi kerfi
- Með sjálfhrensibúnaði

**Gott og hagstætt verð!!**

Okkar þekking nýtist þér ...

Kælitækni Rauðagerði 25 108 Reykjavík S. 440-1800 [www.kælitækni.is](http://www.kælitækni.is)

# Við erum **Grand**

– Þegar kemur að ráðstefnu- og veisluhaldi



- Við leggjum okkur fram um að bjóða bestu og tæknilegustu ráðstefnuaðstöðuna á landinu.
- Frábær aðstaða fyrir 6 - 450 manna ráðstefnur, stórsýningar og stórar og smáar veislur í 14 sölum.
- Fjarfundir og beinar útsendingar.
- Við leysum málin ! Upplifðu fagmennsku í ráðstefnuhaldi eins og best gerist.



| Grand Hótel Reykjavík | Sigtúni 38 | 105 Reykjavík | Sími 514 8000 | [radstefnur@grand.is](mailto:radstefnur@grand.is) | [www.grand.is](http://www.grand.is) |

# „Global Chef Challenge“

## – úrslit Norður-Evrópu, Tallinn, Eistlandi, 2. – 3. nóvember 2007

Keppendur frá 13 þjóðum tóku þátt, af þeim 16 sem höfðu þátttökurétt, en miðað var við það svæði í Norður-Evrópu sem Gissur Guðmundsson er svæðisstjóri fyrir innan WACS (World Association of Chefs' Societies).

Keppendur komu frá eftirtöldum löndum: Eistlandi, Lettlandi, Finnlandi, Noregi, Rússlandi, Svíþjóð, Skotlandi, Íslandi, Danmörku, Englandi, Írlandi, Litháen og Wales, og var hópaskipting þannig að á föstudeginum kepptu 7 og á laugardeginum 6.

Dómarar voru eftirtaldir: Yiannakis A. Agapiou frá Kýpur, Fausto Luigi Airoidi

frá Portúgal, Armin Fuchs frá Sviss og Camille Schumacher frá Lúxemborg. Yfirdómarar voru Tony Jackson frá Skotlandi, sem einnig var eftirlitsmaður fyrir hönd WACS, og Gissur Guðmundsson frá Íslandi, svæðisstjóri WACS, sem var aðalskipuleggjandi og ábyrgðarmaður keppinnar.

### Úrslit í keppninni urðu á þessa leið:

#### Sigurvegari:

Tom Victor Gausdal - Noregur

#### 2. sæti:

Carina Brydning - Svíþjóð

#### 3. sæti:

Pamela Fowles - Skotland

#### 4. sæti:

Olli Koulu - Finnland

#### 5. sæti:

Thorsten Schmidt - Danmörk

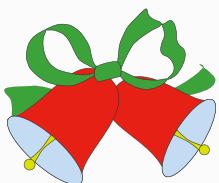
#### 6. sæti:

Ægir Friðriksson - Ísland

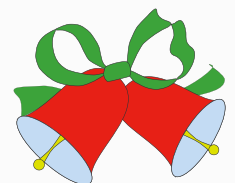
Megum við vel við una, þar sem Ægir keppti við nokkra hákarla. Að standa í þeim í sinni fyrstu keppni er meiriháttar árangur og vonandi eigum við eftir að sjá góða hluti frá þeim dreng.



Glæsilegir réttir úr keppninni. Myndirnar tók Toomas Tikenberg.



## Gleðileg jól



*Stjórn og starfsfólk MATVÍS óskar  
félagsmönnum sínum  
gleðilegra jóla og farsældar á nýju ári*

# „Fowl Play“ - Írarnir mættir aftur

Írskir matreiðslunemar frá Omagh, ásamt kennara, komu til landsins þann 5. nóvember. Nemarnir dvelja hér í þrjár vikur og eru að þessu sinni á sex stöðum; Perlunni, Hilton - Nordica, Múlakaffi, Eldhúsi Landspítala, Fiskmarkaðnum og Sjávarkjallaranum. Nemarnir eru hæstánægðir yfir móttökunum og er reynslan, sem þau öðlast, ómetanleg. Þau eflast ekki einungis faglega heldur einnig persónulega. Sem dæmi má nefna að hópurinn sem kom síðastliðið vor hefur haldið nokkur erindi um dvölinna hér í sínu heimalandi. Kennarar þessara nema sögðu, að þetta hefðu þau aldrei þorað að gera áður en þau tóku þátt í þessu verkefni. Þetta sýnir okkur hvað svona samstarf og vinna skilar sér á marga vegu.



Nemarnir í heimsókn hjá Múlakaffi.



## Réttur fatnaður

-fyrir rétta starfið

Heildarlausn í einkennis- og vinnufatnaði



Hexa ehf | Smiðjuvegi 10 | 200 Kópavogur | sími: 414 8400 | e-mail: hexa@hexa.is

TBWA | REYKJAVÍK - 8071178



### Á tilboði í desember 2007

- Valdar gerðir af Pillivuyt postulíni

**Einar Kristjánsson,**  
framreiðslumaður  
söluaður hjá RV

**Opnunartími í  
verslun RV í desember:**  
Mánudaga til föstudaga  
frá kl. 8:00 – 18:00  
Laugardaga  
frá kl. 10:00 – 16:00

Ferkantaður diskur, 25cm  
3 stk 3.185 kr.

### Rekstrarvörur

- vinna með þér

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



RVINSOULI 130703

# Ný, norræn matargerðarlist

Mikið hefur verið rætt um nýja, norræna matargerðarlist síðustu ár og sérstaklega síðan 2004, þegar nokkrir norrænir matreiðslumeistarar tóku sig saman og undirrituðu sameiginlega yfirlýsingu þar að lútandi. Vinna hefur verið í gangi við að skilgreina hina nýju, norrænu matargerðarlist og að auka veg hennar og virðingu bæði innan Norðurlanda og utan. Horft hefur verið til framleiðslu staðbundinna matvæla, matarmenningar á hverjum stað og þetta tengt bæði matvælaframleiðslu og veitingahúsa-rekstri.

## Eitt af fimm „stærstu“ eldhúsum heims

Það er yfirlýst markmið að norræna eldhúsið verði eitt af þeim fimm „stærstu“ í heiminum og hljóti jafn mikla virðingu og viðurkenningu og til dæmis það ítalska, franska og kínverska. Norræna ráðherranefndin hefur stutt dyggilega við verkefnið, ásamt fleirum, og fjöldi fólks komið að því.

## Stóreldhús og norræna eldhúsið

Eitt af þeim verkefnum sem norræna ráðherranefndin hefur styrkt í ár er að skoða hvort ný, norræn matargerðarlist eigi erindi í stóreldhús. Undirrituð tekur þátt í starfi vinnuhóps sem kannar nú áhuga og viðhorf stjórnenda stóreldhúsa á Norðurlöndum til nýja, norræna eldhússins. Meðal þess sem vinnuhópurinn



Heiða Björg Hilmisdóttir.

er að kanna er, hvað norræn matargerðarlist er í þeirra augum, hvort hún á erindi í stóreldhús og hvort að vert sé fyrir stjórnendur stóreldhúsa að starfa saman að eflingu norræna eldhússins í framtíðinni. Taki stóreldhúsin og almenningur ekki þátt í þróun hins nýja eldhúss

teljum við reyndar afar hæpið að draumurinn um að nýja, norræna eldhúsið verði eitt af þeim stærstu í heiminum verði að veruleika.

## Hver er framtíð stóreldhúsa?

Stórum spurningum hefur verið velt upp í þessari frumrannsókn minni, eins og þeim hvert stóreldhús á Íslandi stefni í dag og hvað hægt sé að gera til að bæta ímynd þeirra og starfsumhverfi. Mikið er af áhugasömu fólki sem vill leggja mikið á sig til að gera sérstaklega góðan mat og gera vel við sína matargesti í stóreldhúsum landsins. Margir hafa nefnt aðstöðuleysi, samningsbundin matvæla kaup og litla fjármuni í rekstri sem hindranir. Gæti ef til vill verið að verkefnið „Ný, norræn matargerðarlist“ geti nýst við að svara þessum spurningum? Hafir þú skoðanir á þessu væri frábært að fá viðbrögð, hugmyndir og pælingar á netfangið heida@lsh.is.

Heiða Björg Hilmisdóttir

Forstöðumaður eldhúss

– matsala, Landspítala

Næringarrekstrarfræðingur, M.Sc. MBA

Frekari upplýsingar um nýja, norræna matargerðarlist:

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

<http://www.nordiskkoekken.dk/>

<http://nynordiskmad.org/>

## Desemberuppbót

Desemberuppbót er í ár kr. 41.800,- og skal greiðast starfsmönnum eigi síðar en 15. desember. Starfsmenn með minna starfshlutfall fá greitt hlutfallslega miðað við það.

• • •

**Umsóknir vegna orlofshúsa um páska og á Spáni eru á bls. 26 og 27**



# Alþjóðadagur matreiðslumanna - haldinn ár hvert þann 20. október

Að þessu sinni var gengið til samstarfs við Beinvernd, annað árið í röð, en svo skemmtilega vill til að alþjóðadagur Beinverndar er einnig 20. október.

Þessir tveir aðilar, Beinvernd og landslið Klúbbs matreiðslumeistara, voru í forvari í samstarfi við MS þetta árið. Lagt var upp með að hafa upptöku á laugardegnum í Smáralind, en þar skyldi

skorin heimsins stærsta skyrterta. Tertan sú var um 7 metrar á lengd, lögð í Búðardal MS-mönnum.

Ingibjörg Pálmadóttir, verndari Beinverndar og fyrrverandi heilbrigðisráðherra, skar fyrstu sneiðina, en svo tóku klúbbmeðlimir við. Einnig var uppskrift að tertunni dreift og Beinvernd dreifði fræðslubæklingum, ásamt því að bjóða

beinþynningarmælingar og ráðgjöf. Til að skola kökunni niður buðu MS-menn að sjálfsgöngu upp á kalkrika mjólk og það er skemmt frá því að segja að rúnum klukkutíma seinna var kakan öll. Voru allir sem að viðburðinum komu mjög ánægðir með hvernig til hefði tekist, og aldrei að vita hvað verður að ári.

S.H.

Myndir: Hreinn Magnússon



Ingvar Sigurðsson, forseti Klúbbs matreiðslumeistara gefur gestum að smakka.



Meðlimir Klúbbs matreiðslumeistara við stærstu skyrtertu í heimi.



Ingibjörg Pálmadóttir, verndari Beinverndar.



Ellert B. Schram smakkar á.

# Símon færir MATVÍS sögulegar myndir til varðveislu

Símon Sigurjónsson, af sumum betur þekktur sem Símon í Naustinu, hafði á dögnum samband við MATVÍS og óskaði eftir því að félagið varðveitti myndir sem hann hefði í sínum fótum.

Hér er meðal annars um að ræða myndir frá fyrstu rekstrarárum Naustsins, en eins og flestir eflaust vita heyrir sá staður nú sögunni til.

Naustið var á sínum tíma eitt af betri veitingahúsum bæjarins og var að ýmsu leyti stefnumarkandi. Má í því sambandi nefna að þar var sala á þorramat hafin og má segja að þar hafi þorrablótin sem við þekkjum í dag orðið til. Í Naustinu voru og haldnar margar opinberar veislur eins og til dæmis veislur vegna heimsókna konunga og annarra tignarmanna.

Þá er einnig að finna í myndasafninu myndir frá sveinsprófum og útskriftum í framreiðslu og matreiðslu.

Myndirnar eru mikilvægar heimildir um liðna tíð í veitingabransanum og vill stjórn MATVÍS þakka Símoni fyrir framtakið og þá framsýni að koma myndunum fyrir á tryggum stað.



*Símon Sigurjónsson.*

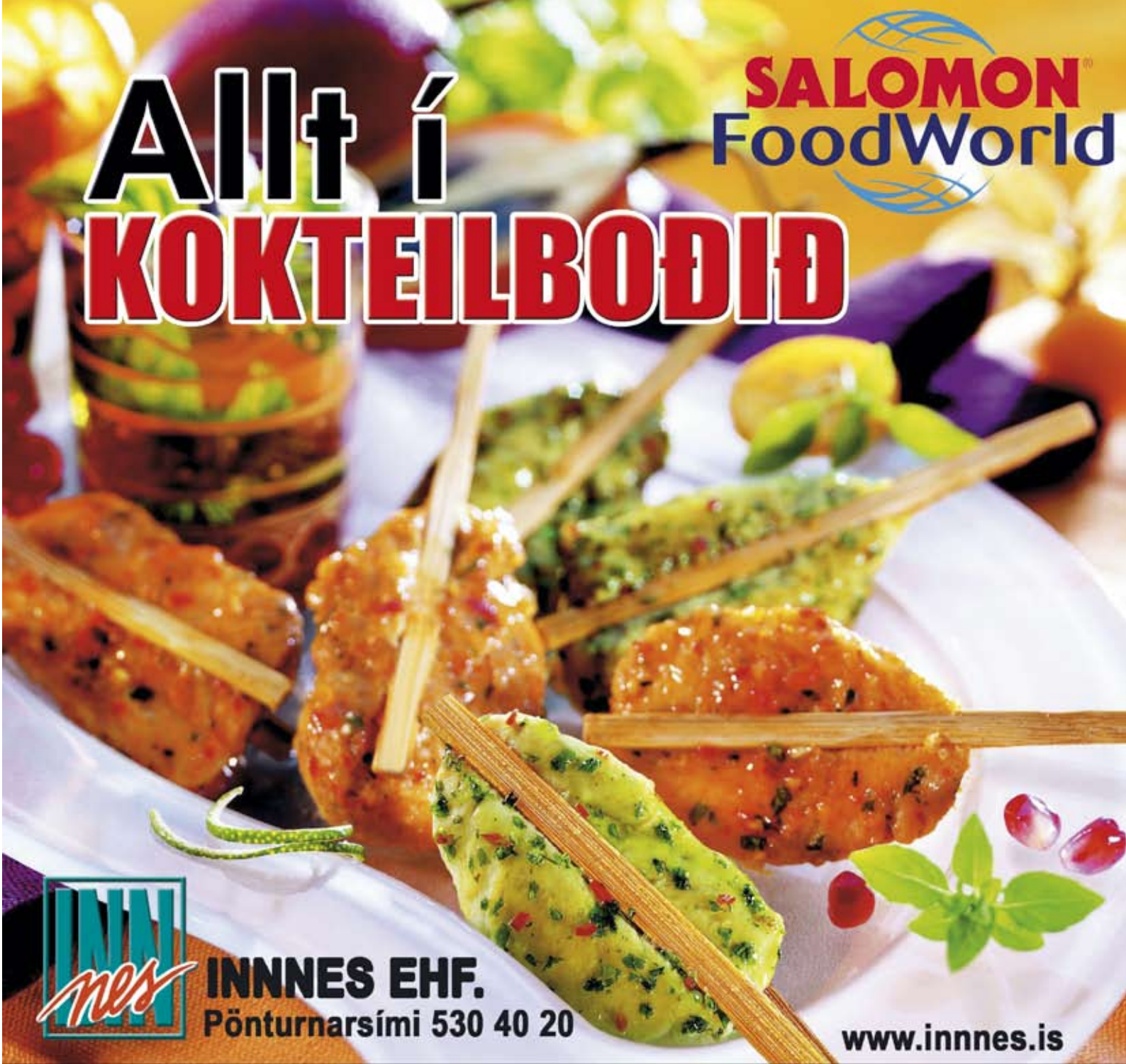


*Konungsveisla undirbúin.*



*Viðar Ottesen og Símon Sigurjónsson á tali við eigendur Naustsins, Arent Clausen og Geir Zoëga.*

# Allt í KOKTEILBOÐIÐ



**INNNES EHF.**

Pönturnarsími 530 40 20

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



# Með hljóðm í hjarta

*Til aftansöngs með hljóðm í hjarta  
nú hljótt ég geng í vetrarkyrrð,  
er stjörnur skærar fegurð skarta  
og skína bjart úr dökkri firð.*

Þegar ég um tólf ára skeið var sóknarprestur á Siglufirði var það venja mín á aðfangadegi jóla að ganga til aftansöngs í kirkjunni. Það er ekki löng ganga, en á þeirri leið upplifði ég mörg dýrmæt og ógleymanleg augnablik.

Einn aðfangadagur er mér sérstaklega minnststæður vegna þeirrar fegurðar sem umhverfið í sköpun Guðs skartaði á þeirri stundu, er ég gekk með gleðihljóm í hjarta til aftansöngs. Það var kyrrð yfir öllu, stillt veður og heiðskír himinn sem var prýddur logandi stjörnum er tindruðu fagurlega og báru þannig vitni þeirri nóttu sem frelsarinn var í heiminn borinn.

Og rétt eins og ljósblik stjarnanna minntu á það ljós sem fæddist í heiminn á jölanóttina fyrstu, þá barst hljómur kirkjuklukknanna út í vetrarkyrrðina og endurómaði fagnaðarboðskap jólaguðspjallsins um leið og hann kallaði bæjarbúa til helga tíða.

*Á jólahátíð ljósin ljóma  
og lýsa hjart á hvíta grund.  
Um byggðir kirkjuklukkur óma  
og klingja milt á helgri stund.*

Slík stund er heilög, ekki aðeins á meðan hún líður, heldur öðlast hún sess í dýrmætustu fylgsnum hjartans til frambúðar. En á líðandi stundu óskar maður þess helst að hún standi í stað og vari að eilífu.

En þegar maður leiðir svo hugann að því sem gerir slíka stund svo dýrmæta, þá kemur í ljós að innihald hennar og merking er eilíf, þrátt fyrir gang tímans. Hrif

hennar er hægt að upplifa í tíma og umhverfi hans, en þau eru sprottin af öðrum veruleika, eilífum og kærleiksríkum.

Þess vegna upplifði ég hlýju hið innra á göngu minni, þrátt fyrir biturt frostið; og einnig fannst mér allt svo bjart og fagurt, þrátt fyrir skammdegismyrkrið. Því ljós heimsins, sem Kristur sendir til okkar í geislum kærleikans, er óendanlega bjart og hrekur burt myrkur og kulda.

*Er fönnin hylur foldarblómin  
og feldi hvítum sveipar allt,  
þá yljár lífi dýrðarhlóminn  
og leysir sundur myrkrið kalt.*

Á þessum tíma vetrarkulda og skammdegis getum við ef til vill fundið betur en í annan tíma, hve trúin á frelsarann getur fært okkur mikinn yl og mikla birtu. Og um leið og daginn fer að lengja aftur og sól hækkar á lofti, þá skynjum við betur í hverju frelsunarverk hans er fölgid.

Hækkandi sól fylgir fyrirheit um vor, sem gefur foldarblómum líf að nýju, eftir að hafa verið kæfð um tíma af kulda og myrkri. Við skynjum og skiljum í trúnni að það líf sem Kristur færir okkur er sterkara en dauðinn, að ljós hans getur hrakið burt myrkrið.

Hann, sem er konungur eilífrar dýrðar í ríki föðurins, þurfti sjálfur að setta sig við þá lægingu að fæðast í myrkri og kulda, á meðal þeirra lægst settu í mannlegu samfélagi. En um leið gerði hann heim okkar að helgidómi, sem við fáum að ganga inn í, söfnuður hans á jörðu.

*Frá stjörnuþýrðar helgidómi  
ég Drottinn finn í veröld hér  
og þakka hrærdum hjartans rómi  
þá helgu gjöf sem veitist mér.*



Sr. Bragi J. Ingibergsson

Drottinn kemur til okkar á jolum. Hann kemur til mín og til þín. Frá helgidómi himnaríkis kemur hann inn í heim syndarinnar til þess að frelsa þig og mig. Og á helgri stundu aðfangadags verður stjörnuþýrðin að hvelfingu þess helgidóms sem hann býður okkur að ganga inn í af auðmjúkri trú.

Hvernig er hægt annað en að upplifa fögnuð hið innra og þakka af hjarta fyrir þá gjöf sem gefin er stærst og mest á jóluum, – gjöf sem endist ævina alla og um eilífu. Sú gjöf er heilög eins og stundin, sem ég átti á göngu til aftansöngs á aðfangadag.

Við hljóðm klukkanna gekk ég inn í Siglufjarðarkirkju til þess að hlýða á orð Guðs, sem varð líf í barninu bjarta, og færir okkur á jolum eilífa blessun. Og í musteri hjartans var á þeirri stundu tekið í strengi klukkanna, svo ég gæti með hljóðm í hjarta flutt Jesú Kristi mitt þakkláta dýrðarlag.

*Því fætt er lífsins barnið bjarta  
er blessun færir mér í dag.  
Í aftansöng með hljóðm í hjarta  
ég helga því mitt dýrðarlag.*

Gleðileg jól!

Bragi J. Ingibergsson,  
sóknarprestur Viðistaðakirkju



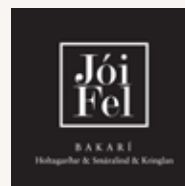
HITAVEITA  
SUÐURNESJA HF



SAMHENTIR  
UMBÚÐALAUSNIR



Bændasamtök  
Íslands





**Katla**

## Garnir í hátíðarþíningi

Allt fyrir kjötiðnaðinn...

Krydd  
Kryddblöndur  
Fljótandi krydd  
Sérblöndur fyrir framleiðendur  
Hjálparefni  
Kjötnet  
Garnir  
Sláturkeppir  
Beinahlífar  
Skankahettur  
Raspur  
Battermix  
Marineringar  
Sósur  
Reyksag  
Sterkjur  
Purrkað grænmeti  
Soyaprótein

EDAL EHF. - KLETTHÁLSI 3 - 110 REYKJVAÍK - SÍMI 567 4422 - e-mail: katla@katla.is

## Afsláttur til félaga MATVÍS

Sjónlag hf., augnlæknastöð, sem býður meðal annars upp á sjónlagsaðgerðir með laser við nærsýni, fjarsýni og sjónskekkju, býður félagsmönnum MATVÍS sérkjör áöllum sjónlagsaðgerðum.

Um er að ræða LASIK, LASEK og sjöttu kynslóðar meðferð, auk 6 mánaða eftirfylgni.  
Verð fyrir hverja af ofangreindum aðgerðum er kr. 285.000,- fyrir bæði augun  
(fullt verð er 310.000,-). Tilboð þetta gildir í tvo mánuði frá deginum í dag.

Forskoðun, til athugunar á hentugleika aðgerðar fyrir viðkomandi, kostar kr. 6.242,- og nýtist sem nákvæm augnskoðun, hvort sem til aðgerðar kemur eða ekki.

Nánari upplýsingar um Sjónlag og þær aðgerðir, sem boðið er upp á, fást á [www.sjonlag.is](http://www.sjonlag.is)  
Tekið er á móti pöntunum í forskoðun í síma 577-1001 frá kl. 8:30 - 16:00 og á heimasíðu okkar  
[www.sjonlag.is](http://www.sjonlag.is)

• • •

### **Gleraugnabúðin, Laugavegi 36 / Gleraugnasmíðjan, 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 gistingutil félagsmanna.

**Í öllum tilfellum skulu félagsmenn sýna félagsskírteini**

# Sveinsbréfaafhending

Í september síðastliðnum fór fram sveinsbréfaafhending í matvælagreinum. Þeir sem þarna fengu afhent sveinsbréf voru nýsveinar sem tekið höfðu próf á vorönn. Að venju fór afhendingin fram í húsa-kynnum MATVÍS á Stórhöfða. For- maður MATVÍS, Níels S. Olgeirsson, bauð gesti velkomna og síðan fluttu þau Ólafur Jónsson, framkvæmdastjóri fræðsluviðs matvælagreina, og Margrét Friðriksdóttir, skólameistari MK, stuttar ræður til nýsveinanna.

MATVÍS veitti þeim sveinum sem hlotið höfðu bestar einkunnir fyrir fag- greinar sérstök verðlaun og að lokum var boðið upp á kaffi og með því.



Níels S. Olgeirsson.



Nýnemar við afhendingu sveinsbréfa.



**KORNAX**

Kornax ehf.,

Kornagarðar 5 - 104 Reykjavík  
Sími 540-8700 - Fax 540-8777

Kornax@kornax.is

# Lágmarkshvöld

Undanfarið ár hafa starfsmenn og stjórn MATVÍS orðið vör við verulega misbresti á því að ákvæði kjarasamnings MATVÍS og Samtaka atvinnulífsins um lágmarks-hvöld sé framfylgt. Hér birtum við kaflann í heild sinni og hvetjum félagamenn MATVÍS til þess að lesa hann vel og gæta að rétti sínum.

## 1.1 Lágmarkshvöld.

### 1.1.1 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 frá kl. 23:00 til 06:00.

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

### 1.1.2 Frávik og frítökuréttur.

Við sérstakar aðstæður má lengja vinnulotu í allt að 16 klst. Verði því við komið skal starfsmaður fá 11 klst. hvíld í beinu framhaldi af vinnulotunni án skerðingar á rétti til fastra launa.

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

Vinni starfsmaður svo lengi á undan hvíldardegi að ekki náist 11 stunda hvíld miðað við venjubundið upphaf vinnudags reiknast frítökuréttur skv. 2. mgr. Komi starfsmaður til vinnu á hvíldardegi er greitt fyrir unninn tíma, auk þess sem frítökuréttur reiknast skv. 2. mgr.

Framangreind ákvæði eiga þó ekki við á skipulegum vaktaskiptum en þá er heimilt að stytta hvíldartíma í allt að átta klst.

Heildarfrítökuréttur vegna vinnu á sama sólarhring getur þó aldrei orðið meiri en sem nemur tíu dagvinnutímum.

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.

## Útköll

Ef starfsmaður er kallaður til vinnu eftir að venjulegum vinnudegi er lokið skal fara að eins og hér segir:

Ljúki útkalli fyrir kl. 00:00 myndast ekki frítökuréttur ef starfsmaður nær samanlagt 11 klst. hvíld frá upphafi reglulegs vinnudags til upphafs þess næsta (vinnusólarhringur). Ef samfelld hvíld fer niður fyrir 8 klst. gildir grein 2.x.3.

Ef útkalli lýkur á tímabilinu 00:00 – 06:00 reiknast ekki frítökuréttur ef 11 klst. samfelld hvíld næst fyrir eða eftir útkallið. Að öðrum kosti skal frítökuréttur miðast við muninn á lengstu hvíld og 11 klst.

### 1.1.3 Hvíld undir 8 klst.

Komi upp sérstakar aðstæður vegna nauðsynlegs viðhalds eða verði truflun á starfsemi vegna ytri aðstæðna svo sem 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 frítökuréttar, fá greidda 1 klst. í yfirvinnu fyrir hverja klst. sem hvíldin fer niður fyrir 8 klst.

### 1.1.4 Vikulegur frídagur.

Á hverju sjö daga tímabili skal starfsmaður hafa a.m.k. einn vikulegan frídag sem tengist beint daglegum hvíldartíma og skal við það miða að vikan hefjist á mánudegi.

### 1.1.5 Frestun á vikulegum frídegi.

Þegar ekki er unnið í vaktavinnu skal almennt miða við að vikulegur frídagur sé á sunnudegi og að allir þeir, sem starfi hjá sama fyrirtæki eða á sama fasta vinnustað, fái frí á þeim degi.

Heimilt er með samkomulagi við starfsmann að fresta vikulegum frídegi, þannig að í stað vikulegs frídags komi tveir samfelldir frídagar á tveimur vikum. Töku frídaga má haga þannig að þeir séu teknir aðra hverja helgi (laugardag og sunnudag). Í sérstökum tilvikum má fresta vikulegum frídegi lengur, þannig að starfsmaður fái samsvarandi hvíld innan 14 daga.

Falli frídagar á virka daga vegna ófyrirséðra orsaka skerðir það ekki rétt starfsmanns til fastra launa og vaktálags.

### 1.1.6 Réttindi þeirra sem vinna hluta úr degi.

Starfsmenn sem vinna hluta úr degi samfelld hjá sama atvinnurekanda skulu njóta hlutfallslegs réttar til launagreiðslna fyrir samningsbundna frídaga, veikinda- og slysadaga, starfsaldurshækkana o.fl., á við þá sem vinna fullan vinnudag.



# Máttur lífeyrissjóða

Í síðasta tölublaði MATVÍS dró ritstjóri blaðsins, Þorsteinn Gunnarsson, upp ófagra mynd af einni tegund einkafjármagnssjóða og aðferðum þeirra við skuldsettar yfirtökur og afskráningu fyrirtækja. Það er ekki ásetningur minn að véfengja þessi skrif, enda eru því miður, á þessum mörkuðum eins og öðrum, til einstaklingar sem láta stjórnast af græðgi í stað þess að stunda heiðarleg viðskipti og ávinna sér gott mannorð. Sem forsvarsmaður Stafa – lífeyrissjóðs langar mig þó að koma sjónarmiðum okkar til sjóðfélaga og gera grein fyrir aðkomu Stafa að slíkum sjóðum.

Í niðurlagi greinarinnar hvetur Þorsteinn verkalyðshreyfinguna á Íslandi til að halda vöku sinni og búa sig undir hugsanlegar yfirtökur slíkra sjóða á íslenskum fyrirtækjum. Segja má að þeim aðferðum, sem lýst er í greininni, sé nú þegar beitt hér á landi, þó íslenskir fjárfestar hafi ekki náð að mynda skipulagða sjóði í þessum tilgangi. Skuldsettar yfirtökur og afskráningar fyrirtækja hafa verið nokkuð tíðar á Íslandi undanfarin ár, án þess að hægt sé að fullyrða hvort samfara því hafi starfsfólki verið sagt upp í stórum stíl og réttindi þeirra skert. Fækkun fyrirtækja í Kauphöll Íslands er slæm þróun fyrir lífeyrissjóði og fleiri langtímafjárfesta, sem eru þar með þvingaðir til að leita í auknum mæli á erlendan fjármálamarkað eftir því sem traustum fyrirtækjum og fjárfestingakostum fækkar hér heima.

Þá hefur útrás íslenskra fyrirtækja verið að hluta í formi skuldsettrar yfirtöku á erlendum fyrirtækjum og jafnvel afskráningu þeirra á þarlandum mörkuðum. Íslenskir lífeyrissjóðir hafa, sem fjárfestar í

skráðum íslenskum hlutafélögum, verið óbeinir þátttakendur í yfirtökum og afskráningu erlendra fyrirtækja og því ekki síður mikilvægt að forsvarsmenn lífeyrissjóða haldi vöku sinni. Í þeim tilfellum, sem hlutafélög í eignasafni Stafa tengjast skuldsettum yfirtökum, hafa þær verið gerðar í því skyni að stækka rekstrareiningar og efla fyrirtæki til sóknar á alþjóðlegum mörkuðum. Marel jók til að mynda nýlega við hlutafé og seldi til lífeyrissjóða, til að fjármagna yfirtöku á hollensku fyrirtæki. Áhugavert er, að viðskiptin eru háð umsögn þarlandra stéttarfélaga, sem með beinum hætti hafa afskipti af slíkum yfirtökum, með það að markmiði að hún leiði ekki til þess að starfsfólki verði sagt upp og réttindi þeirra skert.

Stafir – lífeyrissjóður hefur síðustu misseri fjárfest í einkafjármagnssjóðum og mun, samkvæmt nügildandi fjárfestingastefnu, að jafnaði verja um 4% af eignum í slíka sjóði. Sjóðurinn fylgir með því þeirri þróun sem hefur orðið á fjárfestingum stofnanafjárfesta í Evrópu og BNA, en einkafjármagnssjóðir eru að stórum hluta fjármagnaðir af lífeyrissjóðum, tryggingafélögum og jafnvel ríkissjóðum og sveitarfélögum. Það fylgir því mikil ábyrgð að ávaxta eignir lífeyrissjóða og fjárfestingarnar mega ekki stjórnast af grímulausri græðgi án tillits til nokkurs annars en ávöxtunar. Sú ávöxtun, sem sjóðurinn væntir af einkafjármagnssjóðum, er um 5% hærri en af skráðum hlutabréfum, enda felst í því meiri áhætta að fjárfesta í óskráðum hlutabréfum. Þá er það krafa stofnanafjárfesta að fjármunum slíkra sjóða sé skilað til baka á 8



Ólafur Sigurðsson, framkvæmdastjóri Stafa, lífeyrissjóðs.

til 12 árum, sem skýrir þá staðreynd að slíkir sjóðir staldri stutt við þau verkefni sem þeir taka að sér. Fimm ára eignar haldstími er þó ekki sá meðaltími, sem okkar sjóðsstjórar gera ráð fyrir að verja í að snúa við fyrirtækjum í taprekstri, eða endurskipuleggja fyrirtæki með erfiða samkeppnisstöðu, og lætur hann nær því að vera um 8 til 12 ár. Lífeyrissjóðir geta sniðgengið slíka sjóði vegna þeirra viðskiptahátta, sem sumir þeirra sýna, eða gengið til liðs við sjóði sem sýna ábyrga framkomu og fylgja eðlilegu viðskiptasiðferði. Þannig geta lífeyrissjóðir sýnt mátt sinn sem langtímafjárfestar og aðaluppsetta fjármagns slíkra sjóða, og stuðlað að eðlilegum viðskiptum og virðingu fyrir því fólki, sem greiðir í lífeyrissjóði.

Ólafur Sigurðsson





*Þökkum viðskiptin á árinu sem er að líða.  
Gleðilegt ár og farsælt komandi nýtt ár!*



*Njóttu jólanna...  
...með aðeins því besta!*

**- veldu kofareykt hangikjöt frá Kjarnafæði!**



Kofareykta hangikjötið frá Kjarnafæði er sérvalið fyrsta flokks lambkjöt með ljúffengu, ríku og hefðbundnu íslensku reykbragði, verkað og reykt af kjötiðnaðarmeisturum fyrirtækisins.

Það njóta allir jólanna með hangikjöt frá Kjarnafæði á borðum  
- því hvað er betra!

all & sumat

**LANGVINSÆLASTA  
HANGIKJÖTIÐ  
Í BÓNUS!**



# Athugasemdir vegna umræðna um örorkulífeyri

Málefni öryrkja hafa verið til umræðu undanfarin misseri. Kemur þar til árleg könnun lífeyrissjóða á tekjum öryrkja og breytingar á lífeyrisgreiðslum í samræmi við niðurstöður. Það sem hefur hvað mest áhrif í nýlegri tekjukönnun er að nú, í fyrsta skipti, er lítið á greiðslur frá Tryggingastofnun ríkisins sem tekjur. Óhætt er að fullyrða að umfjöllun hafi verið neikvæð og einhliða í garð lífeyrissjóða, þar sem lítið hefur heyrst frá sjóðunum vegna málsins. Í Fréttablaðinu 2. desember sl. birtist grein, þar sem lífeyrisþegi Stafa – lífeyrissjóðs greinir frá áhrifum tekjukönnunar á lífeyrisgreiðslur sínar. Reglur sjóðsins um trúnað koma í veg fyrir að hægt sé að tjá sig um málefni einstakra sjóðfélaga, en eðli málsins samkvæmt brennur málið á öllum þeim, sem fyrir verða.

Hvað gengur lífeyrissjóðunum til, að skerða greiðslur til öryrkja, sem flestir eru langt í frá of sælir af sínum kjörum?

Því er til að svara, að þar eru lífeyrissjóðirnir að framfylgja ákvæði í samþykktum er segja, að aldrei skuli sam- anlagður örorkulífeyrir og barnalífeyrir vera hærri en sem nemur þeim tekjumissi sem sjóðfélaginn hefur sannanlega orðið fyrir sökum örorkunnar. Samþykktir kveða því á um, að sjóðfélagar sem missi starfsorku skuli ekki hafa hærri tekjur eftir að til örorku komi en sem svari meðaltekjum á meðan þeir voru á vinnu- markaði. Tekjukönnun leiðir í ljós, að þegar greiðslum frá Tryggingastofnun hefur verið bætt við lífeyrisgreiðslur lífeyrissjóða eru öryrkjar oft og tíðum með hærri tekjur en áður og ber því sjóðunum að bregðast við því.

Lífeyrissjóðir eru sameign þeirra, er til hans greiða. Starfsfólki er falið að sjá til þess að starfað sé eftir samþykktum og að sjóðfélagar sitji við sama borð. Úttektir innri endurskoðenda hafa ítrekað staðfest að starfsemi Stafa - lífeyrissjóðs sé í sam-

ræmi við gildandi lög og samþykktir. Stjórn og starfsfólk sjóðsins væri að bregðast sjóðfélögum sínum ef þau ákvæðu að gera betur við öryrkja, einn hóp félagsmanna, en samþykktir gera ráð fyrir.

Sá málflutningur öryrkja, að lífeyrissjóðirnir eigi næga fjármuni til að standa undir greiðslum til þeirra, er ósanngjarn gagnvart öðrum sjóðfélögum. Eignir sjóðanna eru vissulega miklar, en þær gera lítið meira en að standa undir þegar áföllnum skuldbindingum núverandi sjóðfélaga. Ef tekin er ákvörðun um að breyta samþykktum þannig, að þær séu hagfeldari öryrkjum, gerist það á kostnað elli-, maka- eða barnalífeyris, sem lækka mundi hlutfallslega. Á málefnum og aðstæðum öryrkja er fullur skilningur, en fylgja verður þeim leikreglum sem ákveðnar eru af sjóðfélögunum, öryrkjum sem öðrum, á ársfundi. Þeir hafa loka- orðið um hve stór hluti lífeyrisgreiðslna skuli renna til öryrkja. Lífeyrissjóður er ekkert annað en hópur félaga sem vinna sameiginlega að því að tryggja kjör sín, ef til örorku eða andláts kæmi, eða við starfsloks vegna aldurs. Sjóðfélögum er heimilt að leggja fyrir ársfund tillögur um breytingar á samþykktum varðandi örorkulífeyrisgreiðslur, en þær þurfa að berast fyrir lok desember ár hvert, þannig að stjórn sjóðsins geti látið meta fjárhagsleg áhrif slíkra tillagna og ársfundur geti tekið upplýsta ákvörðun.

Í umræddri blaðagrein bendir sjóðfélaginn réttilega á að framreikningur, og þar með lífeyrir hans, sé miðaður við árin áður en til örorku hafi komið, og greitt hafi verið af nemalaunum að hluta til. Þessar reglur eru sambærilegar í öllum sjóðum og vissulega má benda á tilfelli eins og þetta, þar sem ákvæðið kemur illa við sjóðfélaga, en þetta eru þær reglur sem ber að fara eftir. Greidd iðgjöld endurspeglar réttindi og eftir því sem þær aukast, eykst réttur í jöfnu hlutfalli.



Skúli Skúlason, fjármálastjóri og aðstoðarframkvæmdastjóri Stafa lífeyrissjóðs.

Lífeyrissjóðir fagna því, að stjórnvöld geri sér grein fyrir óheppilegum áhrifum víxlverkunar gagnvart öryrkjum. Undanfarin ár hafa lífeyrissjóðir undantekningalítið verið að auka réttindi sjóðfélaga sinna, þar með talda öryrkja, og hefur tekjutrygging Tryggingastofnunar oft og tíðum lækkað í kjölfarið.

Í lok greinarinnar gerir greinarhöfundur athugasemd við að meðallaun hans fyrir örorku hafi verið framreiknuð með vísitölu neysliverðs, í stað launavísitölu. Með því móti verði viðmiðunarlaunin af því launaskriði sem orðið hafi á undanfórnum árum. Það er hins vegar hægt að fara nokkur ár aftur í tímann, t.d. til tíma „þjóðarsáttar“, til að finna tímabil þar sem vísitala neysliverðs hækkaði meira en launavísitala. Tæplega helmingur sjóðfélaga á samningssviði SA og ASÍ notast við vísitölu neysliverðs og spyrja má hvort óeðlilegt sé að kaupmáttur fjölskyldunnar sé tryggður m.v. neyslúvörur frekar en að hann taki mið af launabreytingum?

Skúli Skúlason  
Stafir - lífeyrissjóður

 Danar hf.

 Þykkvabæjar

 NORÐLENSKA

# Keppnin um matreiðslumann ársins 2007

Keppnin um matreiðslumann ársins 2007 var haldin á sýningunni Maturinn 2007, í húsnæði Verkmenntaskólans á Akureyri. Keppendur voru þeir sem urðu í 5 efstu sætum í forkeppninni, sem haldin var í febrúar sl. í Reykjavík.

#### Þeir voru:

Ari Freyr Valdimarsson,  
Grillinu – Radisson SAS Hótel Sögu  
Eyjólfur Gestur Ingólfsson, Iðusólum  
Práinn Freyr Vigfússon,  
Grillinu – Radisson SAS Hótel Sögu  
Þórarinn Eggertsson – Múlakaffi  
Ægir Friðriksson  
Grillinu – Radisson SAS Hótel Sögu

#### Dómarar í blindsmakki voru eftirtaldir:

Jakob H Magnússon, yfirdómari  
Gissur Guðmundsson  
Brynjart Eymundsson  
Kjartan Kjartansson  
Ragnar Ómarsson  
Dómarar í eldhúsi voru Sverrir Halldórsson og Stefán Viðarsson.

Keppnisfyrirkomulag var svonefnd Leyndarkarfa (e. „Mystery Basket“) og var efni körfunnar kynnt fyrir keppendum þegar þeir höfðu skoðað aðstæður í eldhúsi og dregið um stöð, tímaröð og aðstoðarmenn. Eftir það höfðu menn eina og hálf klukkustund til að gera þriggja rétta matseðil og skila honum til dómnefndarinnar.



Glæsilegir réttir úr keppninni.



Keppendur, dómarar og aðstoðarmenn. Myndir tók Guðjón Þór Steinsson.



Verðlaunahafar.



Dómarar fylgjast með af athygli.

Næsta morgun var fyrsti keppandi ræstur kl. 08:00 og síðan hver á fætur öðrum á 5 mínútna fresti, og átti sá sem byrjaði kl. 08:00 að skila fyrsta rétti kl. 13:00 og þannig koll af kalli.

Gekk allt vel fyrir sig og góður andi

meðal keppenda, svo góður að á stundum var stemningin eins og að vera bara á vaktinni, og er frábært að ná svo góðum keppnisanda.

Að lokum stendur einhver uppi sem sigurvegari og í þetta skipti kom það í

hlut Þráins F. Vigfússonar, sem var vel að sigrinum kominn. Í öðru sæti varð Eyjólfur Ingólfsson og í þriðja sæti Þórarinn Eggertsson .

S.H.



ÞAÐ Á AÐ GEFA ÖLLUM BRAUÐ  
AÐ BÍTA Í Á JÓLUNUM

MUNDU EFTIR JÓLABRAUÐUNUM  
FRÁ ÖMMUBAKSTRI



# 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% hærri 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](http://www.stafir.is)

LÁNAREIKNIVÉL



SÉREIGNAREIKNIVÉL



LÍFEYRISREIKNIVÉL



**STAFIR**  
LÍFEYRISJÓÐUR

Stórhöfði 31 • 110 Reykjavík  
[www.stafir.is](http://www.stafir.is)

# Nemaskipti – mannaskipti

Gaman er að segja frá því að eftirfarandi veitingastaðir munu taka þátt í umsókn um nemaskipti og manna- skipti í gegnum Menntaáætlun ESB á næstkomandi ári. Þessir veitingastaðir eru Vox restaurant - Hilton Nordica, Fiskmarkaðurinn, Sjávarkjallarinn og Perlan. Þegar er búið að fá vilyrði um pláss hjá Sjömagasinet í Gautaborg í Svíþjóð. Frábært framtak og tækifæri fyrir fagmenn og nema. Nánari upplýsingar um verkefnið er hægt að fá hjá Helen Gray, hwg@idan.is.



**IDAN**  
fræðslusetur



Fatnaður fyrir hótél  
og veitingahús

Fjölbreytt úrval – heildarlausn í starfsmannafatnaði



Hexa ehf | Smiðjuvegi 10 | 200 Kópavogur | sími: 414 8400 | e-mail: hexa@hexa.is

## Jóla<sup>NYTT</sup>burðarpokar -fyrir verslanir



**Glansandi**  
Jóla<sup>NYTT</sup> seltætispokar



**Sterkir**  
Jóla<sup>NYTT</sup> burðarpokar

**Pappírspokar**



Rauðir, smekklegir

**Fallegir**  
Gjafa bréfpokar



Brúnir, mjög hentugir



Jólasveinapokar, henta vel

**Glansandi**  
gjafa-umslög  
fyrir CD og DVD

**Viltu hressa upp  
á jólainnkaupin?**

Jóla Plastpokar



**Plastprent hf.**

Sími 580 5600 • Fax: 580 5690 • plastprent@plastprent.is • www.plastprent.is

## Meðlagsgreiðendur

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



**INNHEIMTUSTOFNUN SVEITARFÉLAGA**

Lágmúla 9 • 1108 Reykjavík • Kt. 530372-0229 • www.medlag.is  
Banki 0111-26-504700 • Sími 590 7100 • Fax 560 7101



# BALSAMICO

Rich balsamic glaze:

- Original
- Cherry
- Fíkju
- Vanilla
- Hvítlauks
- Chilli



# Ekran

Reykjavík  
Ekran ehf.  
Vatnagarðar 22  
104 Reykjavík  
Sími 530 8500  
Fax 530 8501  
www.ekran.is  
soludeild@ekran.is

Akureyri  
Ekran ehf.  
Óseyri 3  
603 Akureyri  
Sími 460 0000  
Fax 460 0001  
www.ekran.is  
soludeild.ak@ekran.is


# Lausn á krossgátu síðasta tölublaðs

Lausnarorð

Rómantík

Vinningshafi

Hannes Scheving

	J.S. 85	MANNA- MÓT SNIKILL FINNAR	MAD- UR TVÍHL.	RISI BÚGREIN SÖMU	'ISL- STAFUR SKÓLI	'D.F.- TVÍHL. ORKA	HÉRAD '1 'ÖLPJUNUM	'ORLA	HREGG	ÆDA	/		
	→						+				↘		
	KRYDD BÓL				✓			>					
	SJÚK- DÓMUR					✓		9	FOR- NAFN OFN				
/	↓	MAD- UR	'IPR.- FÉL. PÚPA		KORN BOLA		6	UGGA HROTTR			↓		
'ATT UGLEDIN BLÓT		>				1					'ATT REIÐ SKIP		
BORÐA SKESSU NAUT		>		12	>					SPURN GÆLU- NAFN			
ASI				✓			DÝSK BORG KONA	5		10			
SÖMU			VEITINGA MADUR HÚS- GÆNID LEND	✓				7					
SAM- HLTÓÐI		SAMST. SNÆRU ÚT ÚK				FLANA EINS UMR S'RRAR JURT			>				
L'IN	+			HANI EINK.ST. NÚA							>		
FORUG GÝÐJA				8	>		TALA FLOKK- UN			TVÍHL. FENID 'IPR.FÉL.			
SÖGN		SNJÓR TVÍHL.	✓				SKOT ← MANN			4			
TALA MÆLI STERKA					>					FISKUR BEINA N.H.M.			
EINS UMD ADFALL GUM									>				
PUNGI ←		'ÖÐOKKA SAMTÖK			3	✓		GÖFGEI SKRÍKTI			11		
/	↘			→			→				TALA		
	EINK.ST.			'ATT			SAMST.		✓	✓			
SKRÍÐ- DÝRID					SKORTJA ELOSM. SAMHL.			2		>			
TVÍHL. DRAUM- AR ORTI				13		>							
/	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

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: \_\_\_\_\_



**NÓATÚN**

*Jólahátíð sælkerans  
í Nóatúni!*

*„Það geta ekki allir svínahryggir  
orðið Nóatúns hamborgarhryggir“*



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

*Glæsileg heimasíða*



# Fagsvið MATVÍS 2007-2008

## 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 Þuríður H. Guðbrandsdóttir  
Þuríður Magnúsdóttir  
Hjördís Guðmundsdóttir

## Stjórn MATVÍS

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

## Kjötiðnaðarsvið

Formaður Jón Karl Jónsson  
Aðalbjörn Jónsson  
Erlendur Kristinsson



## Matvæla- og veitingafélag Íslands

Stórhöfða 31 · 110 Reykjavík · Netfang: matvis@matvis.is · Sími 580 5200 · Fax 580 5210

# Umsókn um dvöl í orlofshúsi/íbúð 19. – 26. mars 2008 PÁSKAR

Umsækjandi \_\_\_\_\_ Kennitala \_\_\_\_\_

Heimili \_\_\_\_\_ Póstnr./st. \_\_\_\_\_

Netfang: \_\_\_\_\_ Hs. \_\_\_\_\_ GSM. \_\_\_\_\_

Úthlutað verður samkvæmt punktakerfi þann 1. febrúar næstkomandi úr þeim umsóknum sem þá hafa borist.  
Punktafrádráttur vegna páskaleigu eru 12 punktar.

Grímsnes – 2 hús – heitur pottur	16.000,-
Svignaskarð – 2 hús – heitur pottur	16.000,-
Akureyri – 1 íbúð	16.000,-
Reykjavík – 1 íbúð	16.000,-

Annað: \_\_\_\_\_



## Matvæla- og veitingafélag Íslands

Stórhöfða 31 · 110 Reykjavík · Netfang: matvis@matvis.is · Sími 580 5200 · Fax 580 5210

# Umsókn um orlofshús í Torrevieja á Spáni 2008

Staður/dags. \_\_\_\_\_ 2008

### Flogið er til Alicante

Umsækjandi \_\_\_\_\_ Kennitala \_\_\_\_\_

Heimili \_\_\_\_\_ Póstnr./st. \_\_\_\_\_

Netfang: \_\_\_\_\_ Hs. \_\_\_\_\_ GSM. \_\_\_\_\_

### Umsóknum þarf að skila fyrir 03. 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 númer	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Tímabil	27. mar- 10. apr	10. apr- 24. apr.	24. apr- 8. maí	8. maí- 22. maí	22. maí- 5. júní	5. júní- 19. júní	19. júní- 3. júlí	3. júlí- 17. júlí	17. júlí- 31. júlí	31. júlí- 14. ág.	14. ág.- 28. ág.	28. ág.- 11. sept.	11.sept- 25. sept.
Valnúmer													

Verð fyrir tímabil er kr. 53.000 og eru brottfararþrif innifalin

Páskaferð 13. til 27. mars. Umsóknareyðublöð eru á skrifstofu MATVÍS og á <http://www.matvis.is>

Annað: \_\_\_\_\_





INNANHÚSSHÖNNUN / AUTOCAD



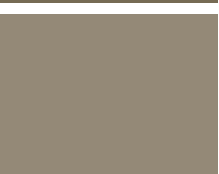
STÓRELDHÚSTÆKI



ELDHÚSBÚNAÐUR



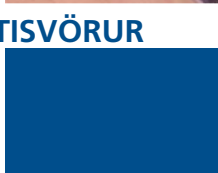
BORÐBÚNAÐUR



KAFFI- & DRYKKJAVÉLAR



HÓTELHÚSGÖGN



HREINLÆTISVÖRUR

SKRIFSTOFUHÚSGÖGN



RÖÐ & REGLA

BARIR OG BARHÚSGÖGN



HÚSGÖGN FYRIR VEITINGASTAÐI

## Hvað vantar þig?

A. Karlsson er leiðandi sölu- og þjónustufyrirtæki á heilbrigðis-, fyrirtækja- og einstaklingsmarkaði. A. Karlsson býður gæðavörur, fyrirtaks ráðgjöf og bestu þjónustu sem völ er á. Við höfum allt sem þig vantar!

