



2. tbl. 13. árg 2008

# FRÉTTABRÉF



# Dan Sukker



# Ekran

Ekran ehf. Reykjavík  
Klettagarðar 19  
104 Reykjavík  
Sími 530 8500  
Fax 530 8501  
www.ekran.is  
soludeild@ekran.is

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

## MATVÍS 2. TBL. 13. ÁRG. 2008

### 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  
Porsteinn Gunnarsson,  
steini@matvis.is  
Edda Stefánsdóttir,  
edda@matvis.is

### Fræðsluvið hótél- og matvælagreina,

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

### Útgefandi:

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

### Ritstjóri:

Porsteinn 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

Ljósmynd á forsíðu:  
Jón Svavarsson

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

# Hvert stefnir með nýjum lögum um framhaldskóla í iðn- og starfsnámi?



Það verður fróðlegt að sjá hvernig ný lög um framhaldskóla verða túlkuð af skólamönnum sem telja sig hafa endurheimt völd sín. Mér var ekki ljóst að menntamál snérust um völd. Ég hef alltaf litið svo á að skólarnir væru þjónustuaðili við atvinnulíf og aðilar þyrftu að koma sér saman um hvernig nám væri byggt upp svo nemandinn kæmi sem hæfastur út úr náminu samkvæmt þeim lokamarkmiðum sem námskrá kveður á um. Við gerð frumvarpsins var gerð tilraun til þess að gera starfsgreinaráð máttlausari en þau höfðu verið í fyrri lögum og láta skólana alfarið byggja upp starfsnámið. Eftir vel rökstuddar athugasemdir frá ýmsum félagsamtökum var gerð breyting á þessu og starfsgreinaráðin verða áfram til og koma að mótun námskrár innan sinna greina, nema starfsmenn ráðuneytisins taki sér völd umfram löggin þegar kemur að reglugerðarflórunni.

Það sem vekur hvað mesta undrun hjá mér í þessum lögum er að nú eiga skólarnir að sjá til þess að ráðningarsamningar milli nema og fyrirtækja séu í lagi. Þetta kemur sennilega til með að létta á okkur starfmönnum stéttarfélaganna sem höfum haft þennan kaleik fyrir fálagana okkar. Ég á þó von á að það verði þannig áfram þó svo að löggin geri ráð fyrir því að skólarnir beri ábyrgðina. Það er nokkuð sérstakt þegar starfsmenn hins opinbera telja sig og sín kollega vera miklu ábyrgari aðila en aðra eins og fram hefur komið í umræðunni um að skólarnir eigi að bera ábyrgð á námi þó svo það fari fram úti á vinnustöðum undir ábyrgð meistara í viðkomandi iðngrein.

Ég er skíthræddur um að með þessum lögum sé verið að gera endanlega út af við iðnnám í landinu, það eigi að leyfa skólunum að bjóða upp á það nám sem þeim þóknast burtséð frá hvort það nýtist úti á vinnumarkaðnum eða ekki. Við vitum hvernig þetta í Bandaríkjunum. Erum við að fara þá leið sem þar tíðkast?

Iðn- og starfsnám hér á landi hefur verið með því besta sem þekkist og iðnaðarmenn menntaðir frá Íslandi hafa verið gjaldgengir hvar sem er. Það má ekki slaka á kröfum til lokamarkmiða iðnnáms miðað við það sem best gerist hjá hinum Norðurlöndunum. Þær breytingar sem hugsanlega verða gerðar í framhaldi af þessum nýju lögum verða að vera gerðar með víðtækri sátt allra aðila sem málið varðar.

*Niels S. Olgeirsson*

## Efnisyfirlit

Hvert stefnir með nýjum lögum um framhaldskóla í iðn- og starfsnámi?.....	3	Gissur Guðmundsson forseti alheimssamtaka matreiðslumeistara ...	12
Kom, sá og sigraði .....	4	Fæðuöryggi þjóðarinnar .....	14
Bakarar 100 ára – framhald .....	5	Dubai – heimsþing kokka 2008 .....	16
Aðalfundur og afmælishóf .....	6	Kynningarbæklingur um starfsmenntun í matvælagreinum .....	18
Norræna nemakeppnin.....	8	Lausar vikur í orlofshúsum .....	19
Sveinsprófin í maí 2008 .....	8	Launagreiðendur athugið .....	20
Námskeiðið „Soðnar og hráverkaðar pylsur“ .....	8	Villa í útreikningi stórhátíðarálags .....	21
BCI barþjónakeppnin í Turninum .....	10	Krossgáta .....	22

# Kom, sá og sigraði

## One World Culinary 2008

Dagana 9.-11. apríl síðastliðna var keppnin One World Culinary haldin í 3. sinn og nú í Kazan, höfuðborg lýðveldisins Tatarstan, sem er hluti rússneska ríkjasambandsins. Fulltrúi Íslands og þar með Evrópu var matreiðslumaður ársins 2007, Þráinn Freyr Vigfússon, sem vinnur dagsdaglega á Grillinu á Radisson SAS – Hótel Sögu (hvar annarsstaðar?).

Hann var ekkert að vesenast með þetta heldur sigraði í keppninni eins og hann hefði ekkert annað gert um ævina en sigra í keppnum.

Keppt var í Kazan-hráefni og í forrétt (sem var heitur) var gedda úr ánni Volgu að lágmarki 40%, í aðalrétt gæs að lágmarki 60% og í desert var kotasæla að lágmarki 20%. Að öðru leyti var stuðst við WACS-reglurnar.



Þráinn tekur á móti verðlaunum sínum.

### Dómarar voru:

Gissur Guðmundsson, Íslandi  
Wo Cui Xia, Kína  
Euda Morale, Guatemala  
Josep Vella, Möltu  
Djordje Kostic, Serbíu  
V.A. Katkovskiy, Úkraínu  
Romano Kutovoy, Rússlandi,  
eftirlitsdómari í eldhúsi.

Við á Freistingu óskum Þráni innilega til hamingju með sigurinn og erum við vissir um að sá kauði var ekki að hampa sigurlaunum í síðasta sinn.

P.S. Gissur, er það satt að ríkistjórnin hafi boðið þér afnot af einkaþotunni? ...bara spyr.

SH

## Nemar athugið

Við gerð kjarasamninganna í febrúar var ekki samið um laun fyrir aukavinnu fyrir nema. Ástæðan er sú að aukavinna flokkast ekki sem námstími og í aukavinnu eru nemar eins og hver önnur hjálp. Það eina sem samið var um er tífalldi yfirvinna að lokinni vakt eða dagvinnutíma. Þegar nemar eru kallaðir inn á frídegi eða aukalega með skóla er það samningsatriði við hvern og einn hvaða tímakaup er greitt.

Lægstu yfirvinnutaxtar sem við sömdum um eru fyrir þann sem hefur lokið tveggja ára námi og svo byrjunartaxti sveina. Það er ekki óeðlilegt að launaflokkur fyrir styttri námsbrautirnar sé hafður sem viðmið fyrri hluta námsins og byrjunartaxti sveina seinni hlutann. En það þarf að semja um það og mælumst við til þess að um þetta verði samið áður en aukavinna er unnin.

# Bakarar 100 ára

## - framhald

Fyrsti samningur Bakararveinafélagsins, sem gerður var 1908, var birtur í síðasta fréttabréfi MATVÍS sem viðleitni okkar til að minna á að þau réttindi sem við búum við í dag voru ekki færð okkur á silfurfati. Forverar okkar í félagsstarfinu hafa þurft að berjast fyrir þessum réttindum. Þegar Bakararveinafélagið hélt upp á 25 ára afmæli sitt höfðu náðst inn í kjarasamning félagsins 6 dagar í sumarfríi á fullum launum.

Að mínu mati á þessi samningur að vera notaður sem kennsluefni í Hótel- og matvæðaskólanum svo þeir sem stunda nám í matvæð- og veitingagreinum geri sér grein fyrir því, að þar var skapaður sá grundvöllur í hagsmunabaráttunni sem við byggjum á í dag.

Samkvæmt aðgengilegum heimildum er ekki annað að sjá en að bakararveinar hafi mætt þokkalegum skilningi bakara-meistara og samband þessara hagsmunafélaga verið með ágætum, þó að sjálf-sögðu hafi verið tekist hraustlega á við gerð kjarasamninga.

Árið 1957 voru átökin hvað mest í samskiptum aðila, því þá þurftu bakarar

að fara í verkfall til þess að ná fram leiðréttingu á kjörum sínum. Það verkfall varði í 101 dag, sem var á þeim tíma lengsta verkfall sögunnar og skilaði bökurum töluverðum kjarabótum.

Sem dæmi um gott samstarf þessara félaga er „Aldarminning brauðgerðariðnar á Íslandi“, sem gefið var út af íslenskum brauð- og kökugerðarmönnum 1934.

Aldarminningarritið er hin fróðlegasta lesning og þar er forsaga brauðgerðar á Íslandi rakin nokkuð langt aftur. Hér á eftir verður stiklað yfir örlítið brot af því sem þar kemur fram.

Í Danmörku urðu félög með iðnaðarmönnum snemma til og samkvæmt heimildum hafa bakarar orðið einna fyrstir til þess að stofna slík félög. Þessi félög voru ekki til að verja stéttahagsmuni, heldur áttu þau á ýmsa aðra lund að vera meðlimum til styrktar og gamans. Í félögum þessum fóru fram samdrykkjur á reglulegum tímum, og þau voru nokkurs konar sjúkra- og útfararsjóðir fyrir meðlimina og sáu þeim fyrir nauðsynlegum sálumessum eftir andlátíð. Þetta var á 13. öld.

Bakarar höfðu með sér gildi og fengu gildisskrá í upphafi 15 aldar. Kristján IV afnam öll iðnaðarmannagildi árið 1613 eins og þau lögðu sig. Talið er að þau hafi verið of máttug. En væri bakaragildið máttugt meðan það var uppistandandi, þá reyndist það konungi ekki síður fullkomlega óvinnandi þegar búið var að leggja það niður. Þannig fór að árið 1620 gaf konungur út nýja tilskipun þar sem bakarar fengu aftur þau réttindi gildisins, sem þeim höfðu verið verðmætust.

Verksmiðjuframleiðsla á brauði, kökum og fleiru hefur sett skörð í nýliðun handverksmanna bakaraíðnarinnar undanfarna áratugi. Þó vottar fyrir viðsnúningi á þessu sviði upp á síðkastið, fólk er farið að gera kröfur um gæði og lætur verðið ekki alfarið ráða hvað fer í innkaupakörfuna.

Enn ítrekum við að séuð þið, félagar góðir, með myndir eða efni úr bakarastéttinni, þá megið þið endilega senda okkur efnið svo hægt sé að halda því til haga.

NSO



# Aðalfundur

## og afmælishóf á Grand Hótel Reykjavík, þann 5. janúar 2008

Aðalfundur MATVÍS var haldinn miðvikudaginn 23. apríl síðastliðinn. Að kveldi fundardags bauð MATVÍS félögum sínum og öðrum gestum til hófs vegna þeirra merkilegu tímamóta að eitthundrað ár eru liðin frá því að bakarsveinar á Íslandi stofnuðu stéttarfélag.

Dagskrá aðalfundarins var með hefðbundnum hætti. Engar laga-breytingar lágu fyrir en nokkuð var um orðalagsbreytingar og tilfærslu á greinum. Þokkaleg þátttaka var á fundinum, þó svo að menn vilji víst ævinlega hafa fleiri en þá ágætu félagi sem mæta.

Hér í opnunni eru myndir sem Jón Svavarsson tók á fundinum og í afmælishófinu og látum við þær tala sínu máli.





# Norræna nemakeppnin

Norræna nemakeppnin í matreiðslu og framreiðslu fór fram dagana 18. - 20. apríl í Odense í Danmörku. Fimm lönd taka þátt í keppninni en þau eru Noregur, Svíþjóð, Finnland, Danmörk og Ísland. Löng hefð er fyrir keppninni en þetta var 27. árið sem keppnin var haldin. Keppendur frá löndunum stóðu sig almennt mjög vel og það var lítill munur í stigagjöf á milli landa. Að þessu sinni lenti Ísland í þriðja sæti í keppni matreiðslunema og í fimmta sæti í keppni framreiðslunema.



Keppendur í matreiðslu ásamt þjálfara.

# Sveinsprófin í maí 2008

Sveinspróf í matvæla- og veitingagreinum fóru fram dagana 8. til 15. maí. Samtals þreyttu 34 nemendur sveinspróf að þessu sinni. Í matreiðslu tuttugu og fjórir, fjórir í framreiðslu, þrír í bakaraíðn og þrír í kjötiðn.



Sveinsprófstakar hlýða á ræðu skólameistara.

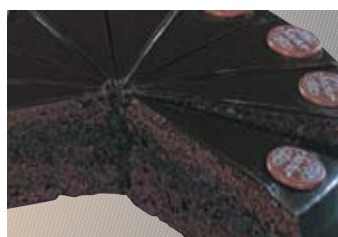
# Námskeiðið „Soðnar og hráverkaðar pylsur“

Kjötmeistararnir Jens Munch og Jan Olsen kynntu aðferðir við framleiðslu á soðnum og hráverkuðum kjötvörum á umfangsmiklu námskeiði fyrir kjötiðnaðarmenn helgina 4. – 5. apríl. Þemað var „Framleiðsla á ítölskum kjötvörum,“ s.s. paté, skinku, salami, pylsum, bæði soðnum og hráverkuðum, grillpylsum o.s.frv. Samtals tóku yfir 30 kjötiðnaðarmenn þátt í námskeiðinu sem heppnaðist mjög vel. Námskeiðið var haldið í samstarfi við Íslensk ameríska og AVO.



Jens Munch.





# Gómsætt...

Danco hefur allt til að auðvelda veitingarnar hvort sem er í veisluna, mötuneytið, kokteilboðið, skólaeldhúsið... alls staðar. Forréttir, pizzur, smáréttir, forskornar tertur og fleira. Hagkvæmt, fljótlegt, gómsætt...

Melabraut 19  
220 Hafnarfirði  
Sími: 575 0200  
Fax: 575 0201  
danco@danco.is  
www.danco.is



# BCI barþjónakeppnin Turninum Kópavogi

## Að slá þrjár barflugur í einu höggi, auk afmælis

Hin árlega barþjónakeppni var haldin í Turninum í Kópavogi en þetta er líklega fyrsta keppnin sem þar er haldin. Að þessu sinni voru tuttugu og einn þátttakandi og þar af kepptu nokkrir í fyrsta sinn í þessari keppni. Anna María Pétursdóttir hlaut fyrstu verðlaun og varð þar með Íslandsmeistari 2008. Anna María starfar á Lækjarsbrekku, drykkurinn hennar ber nafnið **Ófaglærður**. Anna María, sem sigraði einnig í keppninni 2005, keppir því fyrir hönd Íslands á heimsmeistaramóti barþjóna sem fram fer á haustmánuðum í Puerto Rico. Gunnar Rafn Heiðarsson, Turninum, var í öðru sæti, með **Chocolate with a twist**. Guðmundur Sigtryggsson, Hilton Hótel, varð í þriðja sæti með **Rós**. Í faglegum vinnubrögðum varð Guðrún Veronika Þorvaldsdóttir á Silfri hlutskörpust og er þetta í þriðja sinn sem hún

hreppir þessi verðlaun. Guðrún Veronika varð einnig Norðurlandameistari 2008.

Fyrsta keppnin í Barfimi, eða „flairing“ var einnig haldin þetta kvöld og urðu úrslit eftirfarandi:

Í fyrsta sæti var Ansis Ejins, veitingastaðnum B-5, og þar með fyrsti Íslandsmeistari í „flairing“, í öðru sæti var Rafn Þórisson, veitingastaðnum Orange, og í því þriðja, Ingi Þór á veitingastaðnum á Café Paris. Keppnin var spennandi og skemmtileg. Mátti þar sjá tillbrigði af „Breakdansi“ í einu atriðinu, en keppni af þessu tagi er mest til skemmtunar en er kannski jafnframt hagkvæm í almennri barþjónustu. Vonast er



Anna með þann ófaglærða.



Þátttakendur í barþjónakeppninni.

til þess að fleiri taki upp þráðinn og geri þetta að skemmtilegri keppni sem dragi að aðdáendur alls staðar að.

Barþjónaklúbburinn fagnar um þessar mundir fjórtíu og fimm ára afmæli og voru heiðursfélagar klúbbsins sérstaklega boðnir og auk þess komu margir gestir frá Norðurlöndunum bæði í tilefni af afmælinu og Norðurlandakeppninni þó að verðlaunin hafi orðið eftir á Íslandi.

Vínumboð voru með kynningar á vörum sínum og setur það alltaf meiri svip á keppnina þegar styrktaraðilarnir mæta með vörur sínar. Þarna voru mætt fyrirtækin Globus, Karl. K. Karlsson, Vífilfell, Bakkus og Mekka. Var ekki annað að sjá en að gestir nytu þeirra veiga sem þar voru í boði og voru þar nokkrar

forvitnilegar nýjar blöndur sem flestir höfðu ekki áður smakkað.

Segja má að keppnin taki framförum með hverju árinu. Dómarar fá meiri reynslu og keppendur búa sig betur og fyrr fyrir keppnina. Eykur það á vanda dómara, bæði við að greina á milli faglegra vinnubragða og gæða drykkja, en þar kemur líka smakkdeildin til sögunnar sem bragðar blint á öllum drykkjunum. Þá skiptir máli að um smekkfólk sé að ræða með bragðlaukana í lagi.

Veisluhöldunum lauk svo er vel var liðið á nóttina með dansleik framundir morgun og var ekki annað að sjá en að fólk skemmti sér konunglega og er ljóst að þarna er um mjög spennandi veislusal að ræða með miklu útsýni. Sjá má nánar um drykkina á vefsíðu klúbbsins, [www.bci.is](http://www.bci.is).

*Texti og myndir:  
Jón Svavarsson, Kópavogi*



Verðlaunahafar: Guðrún, Gunnar, Anna, Guðmundur og forseti BCI, Margrét.

# NÝTT FRÆÐSLUEFNI

Hægt er að skoða efnið og panta á:  
[www.lydheilsustod.is](http://www.lydheilsustod.is) - Útgáfur



  
LÝDHEILSUSTÖÐ

# Gissur Guðmundsson forseti alheimssamtaka matreiðslumeistara

Eins og flestum er eflaust kunnugt var Gissur Guðmundsson á dögnum kosinn forseti alheimssamtaka matreiðslumeistara á aðalfundi samtakanna, sem fram fór í Dubai. Með honum í stjórn verða Hilmar Jónsson og Helgi Einarsson. Það að matreiðslumönnum frá litla Íslandi hlotnist slíkur heiður er með ólíkindum og yrði eflaust á íþróttamáli kallað afrek.

Það eitt að detta það í hug að sækjast eftir embættinu vekur furðu margra en þeir sem þekkja Gissur vita að hann er ætíð stórhuga og lætur hvorki legu lands né stærð hafa áhrif á sýn sína á þeim verkefnum sem honum þykja fyrir liggja hverju sinni.

Okkur þótti forvitnilegt að fá að heyra frá Gissuri söguna á bak við þetta mikla ævintýri og ef til vill eitthvað um framtíðina.

## Hvenær fæddist hugmyndin að framboði ykkar?

Ætli maður verði ekki að segja að hún hafi í raun fæðst strax þegar ég komst í stjórn fyrir um fjórum árum, þó svo að hún hafi ekki byrjað að taka á sig mynd fyrr en fyrir tveim árum. Þannig var að við á Norðurlöndum ætluðum okkur að gera þetta í sameiningu fyrst, með forseta frá Íslandi, varaforseta frá Finnlandi og ritara frá Svíþjóð en það var ekki hægt vegna lagalegra ákvæða í lögum samtakanna og ekki var vilji fyrir því að breyta því. Þegar það kom í ljós ákvað ég að fara í þetta fyrir hönd Íslands.

## Áttirðu í raun von á því frá byrjun að þið ættuð möguleika á að ná kjöri?

Ég var alltaf öruggur um að við myndum ná þessu, það sem var aðalatriðið hjá mér var að fá með mér réttu mennina og það tókst. Hilmar B. er föðurmyndin okkar

og víkingurinn, Helgi er sá sem gengur hægt um gleðinnar dyr og passar upp á okkur báða.

## Voru einhverjar þjóðir, öðrum fremri, í stuðningsmannaliði ykkar frá upphafi?

Það er engin spurning að Kanada stóð alltaf mjög sterkt á bak við okkur og einnig öll Norðurlöndin.

## Funduð þið á einhverjum tímupunkti fyrir því að aðrar þjóðir litu svo á að framboð frá smáþjóð eins og Íslandi væri ekki boðlegt?

Já, það fannst okkur óneitanlega á vissum tímupunkti en ég held að það hafi verið meira af vanþekkingu og ófund heldur en vegna vantrausts.

## En eftir kjörið, eru einhverjir sárir og áttu von á einhverjum eftirmála í formi andstöðu við ykkur?

Sárir, það er spurning en þannig er nú einu sinni þannig að í lok dags erum við allir matreiðslumenn og miklir félagar. Þeir sem voru á móti okkur eru enn góðir vinir okkar og þeir hafa lýst yfir því að þeir munu styðja okkur 100%. Maður þarf að hafa meiri áhyggjur af þeim sem segja aldrei neitt. Það er ekkert rangt við það að menn segist styðja þennan eða hinn, mér finnst það allra heiðarlegast. Ég veit að ég á eftir að starfa vel með þeim sem voru á móti mér og voru heiðarlegir í því. Ég á ekki von á neinni andstöðu, heldur þvert á móti, það vilja allir að okkur takist vel til næstu ár þar sem það mun gefa öðrum smáþjóðum möguleika í framtíðinni.



Gissur í faðmi fjölskyldunnar. Dæturnar Sigrún Tinna til vinstri, Ólöf til hægri og Rafael í kerru, ásamt Gissuri og Catherine.

**Þegar á framboðstímann leið, og þið fóruð að finna fyrir stuðningi og e.t.v. möguleika á sigri, fóru menn nokkuð að fá bakþanka?**

Sjaldan en það kom fyrir og stóð aldrei yfir í meira en mínútu eða svo.

**Núna þegar að í hús er komið með kjörið, hver verða fyrstu verk nýrrar stjórnar?**

Það eru mörg og ærin verkefni framundan. Þessa dagana er ég að skipa í stjórnir og breyta fjölda nefnda frá sjö niður í þrjár. Ástæðan er sú að ég vil að allar nefndir hafi fjármagn og það er aðeins hægt með færri nefndum sem samansettar eru frá öllum heimsálfum og studdar af viðkomandi landi sem nefndarmenn koma frá. Ég hef fengið góðan hljómgrunn fyrir þessu og er ekki í vafa að þetta mun sprauta nýju lífi í nefndarstörf. Einnig verður þetta til þess að það er ekki bara ég sem hef eftirlit með þeim heldur viðkomandi land því þeir þurfa að leggja út fjármagnið fyrir

viðkomandi nefndarmann og fá það síðan endurgreitt í lok árs ef viðkomandi hefur starfað. Einnig er fyrsta verkefnið að endurskipuleggja reglurnar fyrir Global Chefs Challenge-matreiðslukeppnina. Þetta þarf að vera klárt fyrir október.

**Nú ætlið þið að færa aðsetur samtakanna til mekka matargerðarlystarinnar í París. Kemur það til með að hafa mikil áhrif?**

Já, París er ekki bara borg rómantíkur heldur mekka matargerðar ennþá og mun verða um ókomna tíð. Málið og grunnurinn sem við lærum kemur frá Frakklandi og það er ekkert sjálfsgaðara en að við virðum það og setjum upp skrifstofu þar sem samtökin voru stofnuð af August Escoffier fyrir 80 árum síðan, í ár. Áhrifin hafa þegar látið á sér kræla. Í fyrsta skipti í 30 ár notuðu Frakkar atkvæði sitt á þinginu okkar og kusu Ísland. Við eigum góða vini í Frakklandi og það er heiður fyrir Ísland að starfa náið með Frökkum.

**Nú er mikil vinna framundan hjá þér og þið Catherine nýbúin að fjölga mannkyninu. Verður ekki erfitt að flétta saman vinnu og fjölskyldulífið?**

Jú, við sáum fram á að það yrði að gera eitthvað í því að framleiða kokka svo við drifum í því að búa til einn. Nei, við höfum ekki áhyggjur af því. Við erum í þessu saman, móðurmálið mitt er íslenska en hennar franska og enska þannig að hún veitir mér ótrúlega mikla aðstoð við skrif á ensku og sér alfarið um frönskuna. Það væri ekkert gaman að þessu ef maður væri einn. Einnig er nú strákurinn bara 6 mánaða núna, var að koma úr sinni þriðju utanlandsferð og fer í tvær í viðbót á næstu tveim mánuðum. Þetta er besti aldurinn til að ferðast með barn. Við erum líka yfirleitt á stöðum þar sem ég þekki fólk vel og aldrei eru vandræði með barnapír.

**Takk Gissur fyrir að gefa þér tíma til að spjalla við okkur og gangi þér og þínum vel í framtíðinni.**

ÞG

**KJARNAFÆÐI**

**VILLIBRÁÐARKRYDDAÐ...  
BRAGÐIÐ SEM ÍSLENDINGAR ELSKA**

**GRILL  
LEIKURINN**  
WWW.KJARNAFAEDI.IS  
DREGIÐ ÚT Á BYLGJUNNI  
**BYLGJAN**  
899

**VELDU GÆÐI  
VELDU KJARNAFÆÐI**

# Fæðuöryggi þjóðarinnar

## Þjóðrækni eða sjálfbærni

Eigum við að velja íslenskar landbúnaðar-afurðir vegna hollustu þeirra eða hollustu okkar við íslenska framleiðslu? Á ný-afstöðnu búnaðarþingi fjallaði forseti Íslands, hr. Ólafur Ragnar Grímsson, um hversu mikilvægt það væri að við Íslendingar byggjum við fæðuöryggi. Hann hvatti til þess að gerður yrði sáttmáli við bændur landsins sem tryggði fæðuöryggi þjóðarinnar þótt þróunin í veröldinni væri óhagstæð. Hvað felst í hugtakinu fæðuöryggi? Það er þýðing á enska hugtakinu „food security“ og vísar til þess að samfélag hafi aðgang að nægum matvælum. Í hugtakinu getur því falist að við sem þjóð séum sjálfum okkur næg hvað varðar matvælaframleiðslu. Það getur líka þýtt að við höfum aðgang að mörkuðum sem tryggja okkur nægt framboð matvæla. En er það svo tryggt að viðskipti við aðrar þjóðir veiti okkur þetta fæðuöryggi? Það kann að vera að afnám tolla og viðskiptasamningar geri okkur sem neytendum kleyft að nálgast ódýrari matvöru og fjölbreyttari. Staðan er þó sú að samkeppnin í heiminum um matvæli fer harðnandi. Stórar þjóðir eins og sú kínverska eru farnar að flytja inn matvæli, áburð og kjarnfóður í stórum stíl. Þetta hefur valdið hækkandi heimsmarkaðsverði. Hækkun á áburði, kjarnfóðri og aðföngum bitnar jafnt á erlendum bændum sem íslenskum. Því er allt útlit fyrir áframhaldandi hækkun á matvælaverði í heiminum. Þar til viðbótar bætist sú þróun að farið er að brenna matvælum sem nota mætti til manneldis. Þar er átt við lífræna eldsneytið sem koma á í staðin fyrir hluta af jarðefnaeldsneyti. Ræktun á korni til eldsneytisframleiðslu þýðir einfaldlega að nota þarf land sem þegar er í ræktun eða brjóta þarf nýtt land undir framleiðsluna. Er þá helst horft til ruðnings skóglendis og þá sérstaklega í Suður-Ameríku. Á tímum hlýnunar vegna losunar gróðurhúsalofttegunda hlýtur það að valda áhyggjum.

### Sérstaða íslensks landbúnaðar

Íslenskur landbúnaður státar sig af hreinleika og sjálfbærni. Sjálfsagt má færa fyrir því rök að svo sé. Við höfum hreint vatn, hreint loft og notkun eiturefna er í minna mæli en hjá mörgum öðrum þjóðum. Það eru lífsgæði sem hafa ber í huga þegar matvælaframleiðsla hér á landi er borin saman við innflutt matvæli. Það leiðir hugann að hugtakinu „matvælaöryggi“ sem er þýðing á enska hugtakinu „food safety“, en það felur í sér að matvæli séu örugg og heilnæm; laus við eiturefni og óheilnæm aðskotæfni. Þar er komið inn á kröfuna um rekjanleika og innihaldslýsingu, að neytandinn sé upplýstur um hvernig vöru hann er að kaupa. Eitthvað af matvöru sem kemur erlendis frá skortir merkingar um innihald, hvort hún eða hluti hennar er erfðabreytt afurð, eða upplýsingar um rekjanleika. Íslenskar landbúnaðarvörur eru ekki undanskildar þessari kröfu. Stór hluti af því kjarnfóðri sem fluttur er til landsins er erfðabreyttur án þess að þess sé nokkurs staðar getið í innihaldslýsingu fóðurs og því síður á búfjárafurðum sem framleiddar eru með slíku fóðri. Við verðum í ljósi matvælaöryggis og neytendaverndar að eiga innistæðu fyrir yfirlýsingum um hreinleika íslenskrar matvælaframleiðslu.

### Þjóðir heims standa frammi fyrir ákveðnum vanda þegar kemur að matvælaframleiðslu

Frjósemi um 40% ræktunarlands í heiminum hefur rýrnað verulega á hálfri öld. Þrátt fyrir að kornuppskera hafi aukist allt frá 7. áratug síðustu aldar hefur uppskera á hvern hektara ekki aukist þrátt fyrir aukna áburðargjöf. Ástæður geta verið margar en sú helsta er að lífræn efni í jarðvegi hafa minnkað vegna notkunar á tilbúnum áburði, einhæfrar ræktunar og vegna þess að lífræn efni skila sér ekki til baka eftir



Sigurður Magnússon.

uppskeru (eru oft brennd eða fjarlægð af landinu). Þetta dregur úr bindingu vatns í jarðvegi og gerir hann, í ljósi hlýnunar, viðkvæmari fyrir þurrkum. Breyttar neysluvenjur stórs hluta jarðarbúa hafa kallað á aukna kjötframleiðslu sem á móti kallar á meira landrými og veldur aukinni losun koltvísýrings. Þegar ríkari þjóðir Vesturlanda eru tilbúnar að greiða hærra verð fyrir kornuppskeru til eldsneytisframleiðslu hefur það áhrif á matvælaframleiðslu og fæðuöryggi þróunarlandanna. Matvara hækkar vegna aukinnar eftirspurnar og minnkandi framboðs, því bændur sjá sér í einhverjum tilvikum meiri hag í því að rækta korn til eldsneytisframleiðslu en til manneldis.

Afskipti stórra auðhringja af matvælaframleiðslu í heiminum eru einnig áhyggjuefni. Fyrirtæki eins og Monsanto hafa beitt ótrúlegum brögðum við að vinna markað fyrir erfðabreyttar afurðir. Markmið þessara fyrirtækja er að einoka markaði og knýja bændur, bæði í Norður-Ameríku og í þróunarlöndunum, til að taka upp erfðabreytta framleiðslu. Þar sem stórfyrirtækin hafa einkaleyfi á erfðabreyttu fræjunum er ekki um það að

ræða að bændur geti tekið upp erfða-breyttan landbúnað nema sem leiguliðar stórfyrirtækjanna. Þau hafa jafnvel gengið svo langt að kæra bændur á grundvelli einkaleyfis fyrir notkun á fræjum í þeim tilfellum sem erfðabreytt fræ hafa borist yfir á og mengað uppskeru og útsæði jarða sem liggja að erfðabreyttu framleiðslulandi. Þá er ósvarað mörgum spurningum um áhrif erfðabreyttra matvæla á umhverfið og heilsu fólks. Erfðabreytt framleiðsla fer alls ekki saman við hugmyndir um sjálfbæran landbúnað.

Er lífræn ræktun svarið við hækkandi verði aðfanga og minnkandi frjósemi ræktunarlands?

Sú þróun sem átt hefur sér stað í landbúnaði hér á landi sem og annars staðar í heiminum að stækka bú og fækka þeim hefur gert það að verkum að búin verða stöðugt háðari aðföngum s.s. kjarnfóðri og áburði. Þetta á sérstaklega við um svína- og alifuglaframleiðslu og einnig mjólkurframleiðslu. Þessar greinar eru því viðkvæmari fyrir hækkunum á þessum aðföngum. Þessi samþjöppun, sem oft er kölluð hagræðing, hefur þýtt að þörfin fyrir sýklalyf hefur aukist t.d. í alifugla-rækt. Í einhverjum tilfellum getum við

talað um hreinan og kláran verksmiðju-búskap. Þetta gengur gegn hugmyndum um sjálfbæra þróun í landbúnaði.

Samkvæmt skýrslu Matvæla- og landbúnaðarstofnunar Sameinuðu þjóðanna FAO hefur uppskera í þróunar-löndunum aukist um 40% á góðu landi, 92% á miðlungsgóðu landi og 180% á lélegu landi, við það að skipta yfir í lífræna ræktun. Skýrslan greinir einnig frá kostum lífrænnar ræktunar, sem felast í því að hún stuðlar að fjölbreyttara lífríki, bætir jarðvegsskilyrði og frjósemi jarðvegs, og kallar á minni notkun aðfanga erlendis frá (heimildir, Landsbygðens folk).

Í ljósi hækkunar heimsmarkaðsverðs á tilbúnum áburði hljóta að liggja tækifæri í lífrænum landbúnaði, sem ekki eru eins háð aðföngum og hækkun á þeim. Það, ásamt því að lífræn ræktun fer betur með jarðveg, hlýtur að leiða hugann að því hvort ekki sé tími til kominn að stjórnvöld komi betur til móts við og styrki þá bændur sem stunda lífrænan búskap eða hafa hug á því að skipta yfir úr hefðbundnum búskap. Sá tími sem fer í aðlögun og bið eftir því að ræktunarlandið hljóti vottun fæli einhverja frá því að

hefja lífræna ræktun, ef ekki kemur til stuðningur hins opinbera, því bændur verða fyrir tekjutapi þennan tíma. Norsk stjórnvöld hafa aukið til muna stuðning sinn við lífrænan landbúnað og þess má geta að Danmörk hefur verið valið land ársins á BioFach 2009 vörusýningunni, ekki síst vegna lífrænnar þróunar þar í landi. Íslenskur landbúnaður hefur alla burði til að framleiða lífræna og vottaða vöru, því ólíkt löndunum í kring um okkur eru ytri aðstæður, svo sem hreint vatn og jarðvegur, hagstæðari þeim sem vilja skipta yfir í lífrænan búskap. Ef ekki væri fyrir þrautseigju og dugnað framleiðendanna sem hér stunda lífræna framleiðslu, starf landsráðunautar í lífrænni ræktun, og þróunarstarf vottunarstofunnar Túns, sem nýtur alþjóðlegrar viðurkenningar, væri staða lífræns landbúnaðar jafnvel en verr sett. Neytendur eru líka að vakna til vitundar um holla vöru, vottaða og upprunamerкта. Það ætti því að vera hagur bænda og neytenda að þessi grein landbúnaðarins fái að dafna og njóti sama stuðnings og hefðbundinn búskapur.

*Sigurður Magnússon*



## Allt fyrir kælingu og frýstingu fyrir matvæla og veitingamarkaðinn

			
<b>Kæli- frystiklefar, hurðir og kerfi</b>	<b>Kæli- og frýstiborð</b>	<b>Kæli- og frýstiskápar undir borð</b>	<b>Salat- og samloku-eyjur</b>
			
<b>Kæli- og frýstiskápar</b>	<b>Afgreiðsluborð, kökskápar og innréttingar</b>	<b>Vinkælar</b>	<b>Hraðkælar og frýstar</b>
			
<b>Eloma gufuofnar</b>	<b>Norpe afgreiðslukælar</b>	<b>Djúskælar, vatnskælar og Vitamix blandarar</b>	<b>Scotsman klakavélar</b>

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

# Dubai - heimsþing kokka 2008

Forseti, varaforseti og ritari heimssamtaka sem telja um áttatíu og fjórar þjóðir, með um átta miljónir félagsmanna, er eitthvað sem fæstum dettur í hug að þeir verði valdir til forystu fyrir. En það gerðist á dögnum að íslensk sendinefnd var einmitt valin í þessi hlutverk fyrir alheimssamtök Klúbba Matreiðslumeistara, á heimsþingi þeirra sem haldið var í Dubai í sameinuðu furstaríkjunum. Þeir Gissur Guðmundsson sem forseti, Hilmar B. Jónsson sem varaforseti og Helgi Einarsson sem ritari voru einmitt valdir í þessi hlutverk til næstu fjögurra ára. Kosið var um sendinefnd frá Íslandi annars vegar og sendinefnd frá Singapore, en sú íslenska vann með tveim þriðju atkvæða. Það virðist nokkuð ljóst að þorri aðildarlandanna vill breytingar sem hin nýja sendinefnd boðar og felast breytingarnar helst í auknum samskiptum og fræðslu út á við og þá helst til ungliða og nema. Sú nýbreytni verður einnig að samtökin fá í fyrsta sinn skrifstofu sem verður höfuðstöðvar þeirra til að byrja með, næstu fjögur árin.

Þingið fór fram með hefðbundnum hætti og fóru þar öll fundarstörf fram með friðsömum hætti. Að venju var valið um það hvar þingið yrði haldið eftir fjögur ár og varð Suður-Kórea fyrir valinu, en eftir tvö ár verður í þingið Chile. Á sjötta hundrað þátttakendur voru á þinginu og var þetta mjög litríkur hópur og yndislegt fólk. Einn síður er ríkjandi á svona samkomum; það er skipst á þrjónmerkjum og jafnvel íburðarmeiri gjöfum; sjálfur fæ ég alltaf nokkur í safnið á samkomum þar sem kokkar hvaðan að úr heiminum koma.

Í tengslum við svona þing er matur ekki fjarri og var fyrsta kvöldið opunar-móttaka með miklum mat af allskyns tegundum og eftirrættum. Annað kvöldið var önnur móttaka þar sem á borðum var hefðbundinn arabískur matur sem framreiddur var með þeirra aðferðum og bragði. Má segja að það hafi komið á óvart hve fjölbreytt matargerð var í boði þar. Áfengi er eitthvað sem farið er með í leynum, því neysla áfengis er stranglega bönnuð á almannafæri og liggja ströng viðurlög við slíkum brotum, en þó er

maður ekki svo mikið var við að löggæsla sé mjög ströng, að öðru leyti en því að lögreglan er mjög sýnileg og afbrot eru mjög fátíð. Fólk þarf ekki að hafa áhyggjur af því að stolið sé frá því, þó það gæti gerst, en heiðarleiki virðist einkenna þetta framandlega og fjarlæga land. Hitastigið var að jafnaði um 38 til 43 gráður, en fór þó hæst í 47 gráður meðan við dvöldum þarna. Það kom mér á óvart hve vel maður þoldi hitann og hve þurrur var, þannig að maður var ekki að leka niður úr svita og hita. Alls staðar þar sem maður kom inn var loftkæling, ólíkt því sem við eigum að venjast, og mestöll orkunotkun þeirra fer í loftkælingu og götu- og húsalýsingu á kvöldin. En borgin hefur tekið miklum stakka-skiptum á aðeins um áratug. Byggingar upp á 40 – 50 hæðir eru þarna um allt og enn fleir slíkar í byggingu, auk þess sem hæsta bygging í heimi er að rísa þarna, en hún er núna að komast í um 250 hæðir og um 700 metra hæð. Landið er bara eyðimörk og sandar, allur gróður þarf sérstaka umönnun og mikið af vatni, en vatn til vökvunar er gjarnan hreinsaður



Þátttakendur á heimsþingi matreiðslumeistara 2008.





Gissur, Hilmar og Helgi kynna framboð sitt.

sjór, því þeir eru mjög framarlega í þeirri tækni.

Stórkostlegt var að sjá allar þær framkvæmdir sem þarna eiga sér stað og virðist sem það eina sem þeir hafi að gera sé að byggja háhýsi, búa til eyjaklasa og selja gull og gimsteina, að ógleymdum perlunum, sem þeir fiska úti fyrir strönd Persaflóa. Olía, perlur, gull og gimsteinar eru auðlindir þessa lands og hjá þeim er til síðs að konum sé gefið gull og gimsteinar sem eru það eina sem þær eiga ef þær skilja við eiginmenn sína; karlarnir eiga allt annað. Líklega er þetta öðruvísi hjá vestrænu fólki sem þarna býr, en sjá

má mikið af aðfluttu fólki og eru Indverjar og Pakistanar sennilega flestir, en íbúatala Dubai er um 1. 500.000. Þar af eru aðeins um 300.000 innfæddir.

Þinginu lauk með veislu í eyðimörkinni en þar er fyrirtæki sem sérhæfir sig í slíkum atburðum og veislum. Þar voru allir klæddir í hefðbundinn arabískan búning og snæddur var þar kvöldverður og farið í útreiðatúr á úlfalda. Auk þess komu þar fram magadansmeyjar og skotið var upp flugeldum líkt og á gamlárskvöldi.

Ferðalöngum þótti gott að vera komnir heim í svalann á Íslandi, en ferðin á milli

tók nær sólarhring, þó að flugið sjálft tæki aðeins um tíu klukkustundir. Mikill tími fer í bið fyrir og á milli flugferða, því um sex tímar voru á milli í tengifluginu. Það má segja að þetta hafi verið mikil ævintýraferð og vert er að hugsa til þess að fara þangað aftur síðar. Þó mæli ég með að fólk fari síður yfir sumar-mánuðina því þá fer hitinn yfir 50 gráður og rakinn eykst. Ferðin var fræðandi og skemmtileg og fékk ég nýja vídd í tilveruna sem ég hefði ekki viljað vera án.

*Texti og myndir:  
Jón Svavarsson Dubai-fari*



# Kynningarbæklingur um starfsmenntun í matvælagreinum

Matvæla- og veitingasvið IÐUNNAR hefur gefið út sérstakan kynningarbækling um störf og starfsmenntun í matvæla- og veitingagreinum. Áhersla er lögð á störf og starfsvettvang fagfólks í greinunum ásamt því að kynna námsleiðirnar. Mikil þörf er fyrir aðgengilegt kynningarefni fyrir greinarnar. Bæklingnum verður dreift í grunn- og framhaldsskóla landsins.



## Bon appétit

- Pillivuyt

**Viltu bera fram rétt með stolti?**  
Farðu þá að dæmi meistarans. Hann velur Pillivuyt-postulínið frá RV.

**Friðgeir Ingi Eiríksson**, yfirmatreiðslumaður á veitingahúsinu Gallery, Hótel Holti

**PILLIVUYT**  
FRANCE  
Gjörðu svo vel að líta á úrvalið í verslun okkar að Réttarhálsi 2

**Rekstrarvörur**  
- vinna með þér

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



RV/UNIQUE 000804

# Lausar vikur í orlofshúsum

Enn er eitthvað af lausum vikum í orlofshúsum MATVÍS, héraendis og einnig á Spáni. Aðallega er hér um að ræða vikur í júní og ágúst. Skrifstofa MATVÍS veitir frekari upplýsingar í síma 580-5200.



Myndir frá íbúðinni á Spáni.



Verslanir Nóatúns

Austurvei  
Hringbraut

Furugrund  
Rofabær

Grafarholt  
Selfoss

Hafnarfjörður  
Smáralind

Hamraborg

[www.noatun.is](http://www.noatun.is)  
LÉTTIR ÞÉR LÍFIÐ

# Launagreiðendur athugið

– Samkvæmt nýgerðum kjarasamningum breytist símenntunargjald og inn kemur endurhæfingarsjóður.

## Starfsmenntasjóður

Frá 1. júní 2008 greiði fyrirtæki í þeim greinum sem falla undir samninginn sameiginlegt símenntunargjald sem nemur a.m.k. 0,4% af heildarlaunum starfsmanna. Sérstakt framlag starfsmanns fellur niður frá sama tíma og telst það vera hluti af kostnaði við samning þennan og kemur í stað fyrirkomulags þar sem hlutur fyrirtækis var  $\frac{3}{4}$  af núverandi símenntunargjaldi og starfsmanns  $\frac{1}{4}$ . Gjaldið getur tekið breytingum á samningstímanum með samkomulagi MATVÍS, SAF og SI.

## Endurhæfingarsjóður

Ný grein 10.4 orðist svo: Frá 1. júní 2008 greiða atvinnurekendur 0,13% í Endurhæfingarsjóð, sbr. yfirlýsingu ASÍ og SA sem fylgir samningi þessum.

## YFIRLÝSING UM ÁFALLATRYGGINGAR

Alþýðusamband Íslands og Samtök atvinnulífsins hafa á undanförunum misserum rætt saman um nýtt fyrirkomulag áfallatrygginga. Samkomulag er um að hefja þróun þeirra á árinu 2008 með því að skipuleggja þjónustu og veita úrræði fyrir þá starfsmenn sem veikjast til lengri tíma og slasast þannig að vinnugeta skerðist. Markmið aðila er að koma að málum eins snemma og kostur er til að stuðla að því að hver einstaklingur verði svo virkur á vinnumarkaði sem vinnugeta hans leyfir.

Sérstakur sjóður, Áfallatryggingasjóður, verður stofnaður í því skyni að skipu-

leggja og hafa umsjón með störfum þjónustufulltrúa sem verða aðallega á vegum sjúkrasjóða stéttarfélaganna og greiða kostnaðinn af störfum þeirra og kostnaðinn af ráðgjöf fagaðila. Ennfremur mun Áfallatryggingasjóður hafa fjármuni til þess að greiða fyrir kostnað við úrræði og endurhæfingu til viðbótar því sem veitt er af hinni almennu heilbrigðisþjónustu.

Miðað er við að í heild verði ráðstafað 0,39% af launum til Áfallatryggingasjóðs. Í fyrsta áfanga er samkomulag milli Alþýðusambands Íslands og Samtaka atvinnulífsins um að leggja, í hverjum kjarasamningi fyrir sig, sérstakt 0,13% launatenget gjald, áfallatryggingagjald, á launagreiðendur á sama gjaldstofn og iðgjald til lífeyrissjóða frá og með 1. júní 2008. Í öðrum áfanga sem hefst í ársbyrjun 2009 er miðað við að ríkissjóður leggi Áfallatryggingasjóði til sömu upphæð og launagreiðendur samkvæmt sérstöku samkomulagi. Í þriðja áfanga sem hefst í ársbyrjun 2010 munu Alþýðusamband Íslands og Samtök atvinnulífsins beita sér fyrir því að lífeyrissjóðir á samningssviði þeirra greiði til Áfallatryggingasjóðs sama hlutfall og launagreiðendur. Ennfremur munu Alþýðusamband Íslands og Samtök atvinnulífsins leita leiða til þess að aðrir lífeyrissjóðir greiði til Áfallatryggingasjóðs eftir því sem við á þannig að full framlög fái til sjóðsins vegna þeirra einstaklinga sem áfallatryggingagjald er greitt af.

Alþýðusamband Íslands og Samtök atvinnulífsins eru sammála um að setja Áfallatryggingasjóði 8 manna stjórn með 4 mönnum frá hvorum aðila. Hlutverk stjórnarinnar er að móta og þróa starfsemi

sjóðsins, gera samninga um þjónustufulltrúa, við ráðgjafa og aðra aðila.

Greiðsluskylda launagreiðenda, sjúkrasjóða og lífeyrissjóða verður óbreytt en Alþýðusamband Íslands og Samtök atvinnulífsins eru sammála um að breyta þurfi innihaldi læknisvottorða þannig að þau kveði á um vinnugetu og leið til endurkomu á vinnumarkað þegar viðkomandi einstaklingur hefur verið samfelld fjarverandi frá vinnu í fjórar vikur eða lengur. Greiðslur úr Áfallatryggingasjóði vegna endurhæfingar og annarra úrræða vegna einstaklinga geta hafist að loknu mati á þörfum viðkomandi aðila. Starfsemi á vegum Áfallatryggingasjóðs byggir á nánu samstarfi einstaklinganna sem í hlut eiga, fyrirtækjanna sem þeir vinna hjá, stéttarfélaganna, þjónustufulltrúanna, fagaðila og heilbrigðisþjónustunnar.

Alþýðusamband Íslands og Samtök atvinnulífsins eru sammála um að vinna í sameiningu að þróun áfallatrygginga og tryggja að framkvæmd þeirra verði sem árangursríkust. Í því skyni þarf eftir því sem við á að setja Áfallatryggingasjóði samþykktir og starfsreglur í samvinnu við stjórn sjóðsins og gefa út leiðbeiningar til starfsmanna, fyrirtækja og stéttarféлага um framkvæmdina.

## Meðlagsgreiðendur

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



INNHEIMTUSTOFNUN SVEITARFÉLAGA

Lágmúla 9 • 108 Reykjavík • Kt. 530372-0229 • www.medlag.is  
Banki 011-26-504700 • Sími 590 7100 • Fax 560 7101

# Villa í útreikningi stórhátíðarálags

Í launatöflu sem send var öllum félögum MATVÍS eftir samningana frá febrúar sl. slæddist inn villa í útreikningi stórhátíðarálags. Á töflunni hér að neðan hefur þetta verið leiðrétt og viljum við benda félögum MATVÍS á að kanna hvort þeir hafi fengið rétt greitt fyrir vinnu á dögum sem bera stórhátíðarálag.

## Launatafla frá 1. febrúar 2008

		Dagv.				Yfirv.	Stórh.		
	Mánl.	173,33	33%	45%	90%	1.039%	1.375%	10 - 22	11 - 23
<b>2 ára fagnám</b>									
	156,897	905	299	407	815	1,629	2,157	206,864	210,150
3 ára	178,744	1,031	340	464	928	1,856	2,458	218,962	239,412
<b>Sérstakur launataxti í ákvæðisvinnu</b>									
	188,029								
<b>MATVÍS félagi með sveinsréttindi</b>									
Byrjunarl	198,604	1,146	378	516	1,031	2,063	2,731	261,854	266,013
Eftir 1. Ár	202,649	1,169	386	526	1,052	2,105	2,786	267,186	271,430
Eftir 3. Ár	206,794	1,193	394	537	1,074	2,148	2,843	272,652	276,983
<b>MATVÍS félagi með a.m.k. 5 ára sveinsréttindi og meistararéttindi ( eftir meistarask).</b>									
	230,456	1,330	439	598	1,197	2,393	3,169	303,850	308,676
<b>Flokksstjórar 15%</b>									
Sveinar sem sérstaklega eru ráðnir til að hafa á hendi flokksstjórn/vaktstjórn eða umsjón verka skv. skriflegum ráðningarsamningi en ganga jafnframt til alennra starfa iðnaðarmanna skulu fá greitt sérstaklega fyrir stjórnunarlega ábyrgð og hafa sem svarar 15% hærri laun en þeir ella hefðu.									
		Dagv.				Yfirv.	Stórh.		
	Mán. laun.	173,33	33%	45%	90%	1.039%	1.375%	10 - 22	11 - 23
<b>MATVÍS félagi með sveinsréttindi</b>									
Eftir 1. ár	233,046	1,345	444	605	1,210	2,420	3,204	307,264	312,144
Eftir 3. ár	237,813	1,372	453	617	1,235	2,470	3,270	313,550	318,530
<b>MATVÍS félagi með a.m.k. 5 ára sveinsréttindi og meistararéttindi (eftir meistarask).</b>									
	265,025	1,529	505	688	1,376	2,752	3,644	349,427	354,977

## Nemar launatafla frá 1. febrúar 2008

		Dagv.				Yfirv.	Stórh.		
	Mánl.	173,33	33%	45%	90%	1.039%	1.375%	10 - 22	11 - 23
<b>Nemar fjögurra ár iðnnám</b>									
1. ár	89,372	516	170	232	464	1,031	1,229	118,762	120,634
2. ár	99,302	573	189	258	516	1,031	1,365	130,927	133,006
3. ár	119,163	688	227	309	619	1,238	1,639	157,112	159,608
4. ár	129,093	745	246	335	670	1,341	1,775	170,205	172,908
<b>Nemar þriggja ára nám</b>									
1. ár	89,372	516	170	232	464	1,031	1,229	118,762	120,634
2. ár	99,302	573	189	258	516	1,031	1,365	130,927	133,006
3. ár	124,128	716	236	322	645	1,289	1,707	163,658	166,258

## Lausn á krossgátu síðasta tölublaðs

H	R	F	L	A					
V	O	G	A	R	K				
A	D	H	A	R					
A	A	S	U	S					
A	M	M	A	A					
A	U	S	A	K	Ö	L	E	A	
F	K	E	L	S	A	L	A	D	A
E	A	G	I	F	A	Ö	B	E	F
A	Ó	A	T	A	U	A	F	L	S
D	K	U	L	N	A	A	L	A	U
A	P	A	T	A	F	T	V	A	B
L	A	E	Ö	B	A	A	A	L	A
A	X	E	L	O	I	A	L	P	A
G	R	A	S	R	A	L	P	A	A
L	E	R	A	A	E	L	A	F	A
O	F	U	L	O	T	A	O	U	A
F	I	N	N	K	A	K	A	T	U
T	A	L	S	S	L	A	R	A	R
A	E	I	N	N	M	A	U	Ö	E

### Lausnarorð

Beinhimnubólga

### Vinningshafi

Leifur Ægisson

Dalsgerði 3-E

600 Akureyri

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

Veitt verða verðlaun fyrir lausn á krossgátunni.  
Verðlaunin nema 10.000 kr.

Lausnir sendist til: MATVÍS / Krossgátan,  
Stórhöfða 31, 112 Reykjavík

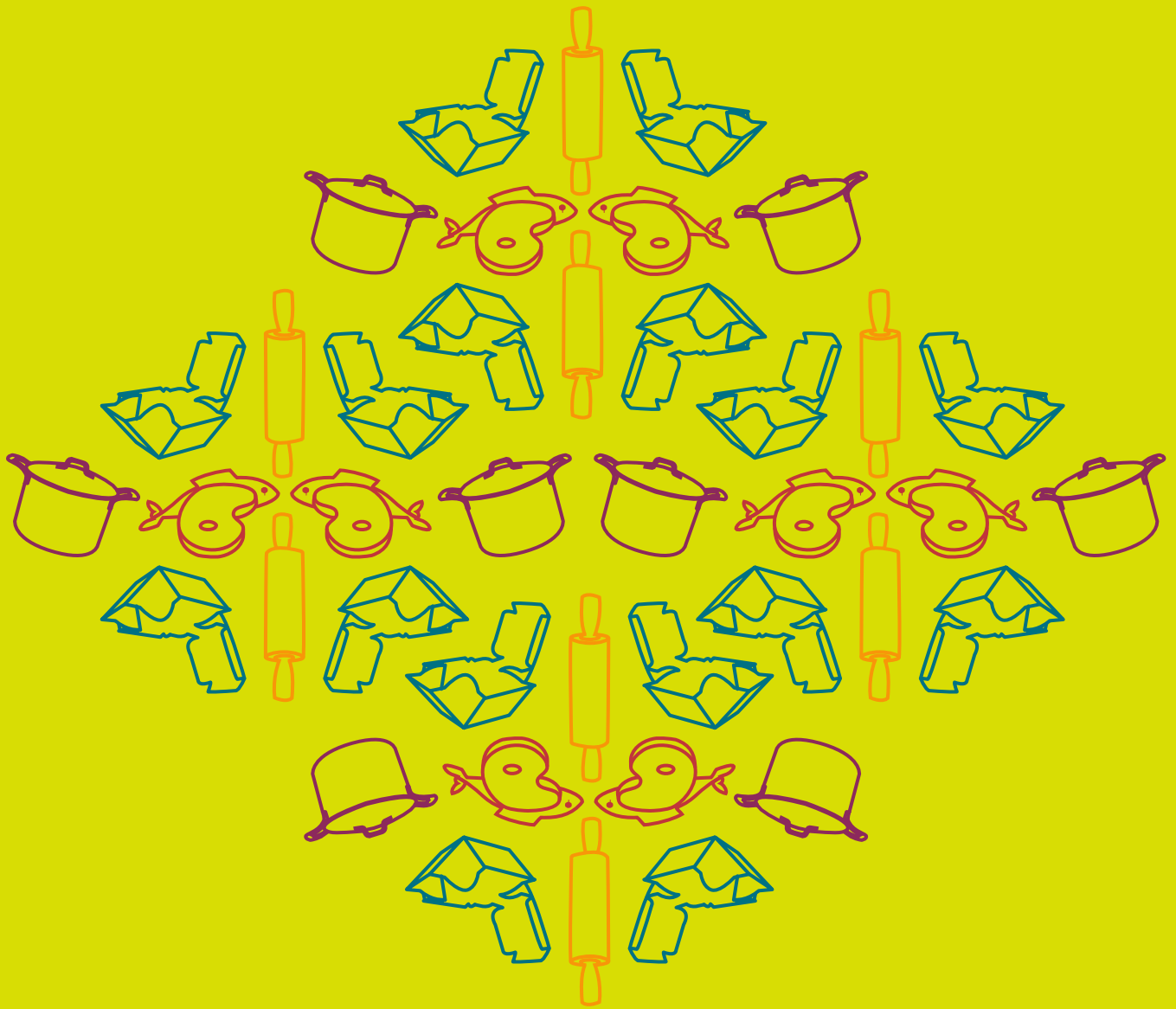
Svar þarf að berast fyrir 20. ágúst 2008

Lausnarorð: \_\_\_\_\_

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

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

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



# FAGMENNSKA Í FYRIRRÚMI

Gnótt er ein stærsta heildsala landsins á fyrirtækjasviði og skiptist í 4 deildir: eldhús, bakarí, umbúðir og kjöt. Fjöldmörg fyrirtæki treysta á breitt vöruúrval og heildarlausnir Gnóttar, en ómetanleg reynsla, fagmennska og þekking á rekstri fyrirtækja á þessum sviðum hefur skipað Gnótt í fremstu röð. Gnótt er í samstarfi við virta og þekktu framleiðendur og birgja og hefur starfað með miklum fjölda fyrirtækja og mætt kröfum þeirra með sérlausnum og góðri þjónustu.

# LÍFRÆNT RÆKTAÐ ER BETRA

*Við lífræna ræktun er hvorki notað skordýareitur né tilbúinn áburður. Þetta leiðir til umhverfisvænni ræktunar, betri heilsu og betra bragðs.*



Heilsa býður upp á fjölbreytt úrval af lífrænt ræktaðri matvöru frá Gut & Gerne, einum virtasta framleiðanda í Evrópu á sínu sviði. Allar vörur Gut&Gerne eru lífrænt vottaðar af Evrópusambandinu og hafa unnið til fjölmargra verðlauna.

Vörurnar frá Gut & Gerne fást í Heilsuhúsinu, Fjarðarkaup, Nóatúni, Samkaup / Úrval og Blómaval.



**heilsa**  
-hafðu það gott