

# FRÉTTABRÉF





Ekran ehf. Reykjavík  
Vatnagarðar 22  
104 Reykjavík  
Sími 530 8500  
Fax 530 8501

Ekran ehf. Akureyri  
Óseyri 3  
603 Akureyri  
Sími 460 0000  
Fax 460 0001

[www.ekran.is](http://www.ekran.is)  
[soludeild@ekran.is](mailto:soludeild@ekran.is)

[www.ekran.is](http://www.ekran.is)  
[soludeild.ak@ekran.is](mailto:soludeild.ak@ekran.is)

## MATVÍS 3. TBL. 13. ÁRG. 2008

### Skrifstofa MATVÍS

að Stórhöfða 31  
110 Reykjavík  
Afgreiðslutími  
9.00 - 16.00  
sími: 580 5240  
bréfsími: 580 5210

### Starfsmenn eru

Níels Sigurður Olgeirsson,  
niels@matvis.is  
Þorsteinn 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 5240  
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  
Ljósmynd á forsíðu:  
Þorsteinn Gunnarsson

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

## Tilbúinn matur

Innflutningur á tilbúnum matvælum í alls kyns formi hefur verið að færast mjög í vöxt undanfarin ár. Heildsalar flytja inn brauð, kökur, tertur, deserta, forrétti, kartöflur, kjöt og fiskrétti svo eitthvað sé nefnt. Þetta er svo áframselt til neytenda í verslunum, bakaríum, kjötvinnslum og veitingahúsum. Margt af þessum vörum heldur neytandinn að sé framleitt í viðkomandi bakaríi, kjötvinnslu eða veitingahúsi.

Það sem við hjá MATVÍS sáum hvað jákvæðast í frumvarpi að nýjum matvæla- lögum var neytendaverndin, þó svo að við teljum að hún þurfi að ganga lengra.

Hér er hluti af umsögn okkar hjá MATVÍS við frumvarpinu.

„MATVÍS fagnar að lög um matvæli skuli tekin til gagngerar endurskoðunar og að rekjanleiki og varúðaraðgerðir komi inn. MATVÍS myndi þó vilja að gengið yrði lengra varðandi kröfuna um innihaldsmerkingar og innihaldslýsingu. Krafa neytandans um innihaldslýsingu og rekjanleika er ótvíræð. Hvort matvara er vistvæn, erfðabreytt eða lífrænt vottuð eru atriði sem neytandinn á rétt á að vera upplýstur um. Einnig er ástæða til að áréttu að innan matvælasviðsins eru löggiltar iðngreinar þar sem iðnmeistarar eru ábyrgir fyrir því handverki sem unnið er.

Einnig ber að hafa í huga að aukinn innflutningur á matvælum getur haft veruleg áhrif á innlenda matvælaframleiðslu og þá starfsöryggi þeirra sem starfa við slíka framleiðslu. Tryggja verður að breytingar á matvælaöggjöf hafi ekki í för með sér veikari stöðu innlendrar matvælaframleiðslu gagnvart innfluttum matvælum. Ef við stöndum frammi fyrir því að verk- og hugvit í landbúnaði og framleiðslu matvæla hér á landi glattist vegna fækkunar í þessum greinum, verður þeirri þróun ekki snúið við á einni nóttu, komi til enn frekari hækkana eða þrenginga á heimsmarkaði með matvæli.“

Þegar einstaklingar og veitingahús kaupa tilbúinn mat er gjarnan horft á verð en ekki gæði og ekki heldur á framleiðslufyrirtæki, hvað þá framleiðsluland. Við fagmennirnir og stjórnendur fyrirtækjanna verðum að vera meðvitaðir um mikilvægi þess að viðhalda handverkinu og vinna okkar afurðir heima á vinnustaðnum eins og framast er kostur. Við eigum að gera skýlausa kröfu um að við vitum hvaðan varan kemur sem við erum að framreiða fyrir viðskiptavinum okkar og hvaða aukafni hún inniheldur.

MATVÍS-félagar og forsvarmenn matvæla- og veitingafyrirtækja, stöndum vörð um handverkið okkar og innlenda matvælaframleiðslu. Forðumst eftir fremsta megni að verða ofurseldir auðhringum sem hafa ágóðann og stundargróða einan að leiðarljósi.

Níels S. Olgeirsson

## Efnisyfirlit

Tilbúinn matur .....	3	Kjör Gissurar Guðmundssonar	
Ferðin Matarkistan Breiðafjörður .....	4	sem forseta WACS vekur athygli .....	12
World Junior culinary exchange .....	6	Nordisk Union í Kaupmannahöfn	
Nýliðun í matvæla- og		7.-10. september .....	14
veitingagreinum .....	8	Stjórnarfundur samtaka klúbba	
Afhending sveinsbréfa .....	9	matreiðslumeistara á norðurlöndunum	15
Það er ekki rétt að niðast aðeins á		Fréttir frá matvæla- og veitingasviði	
nemanum! .....	10	IÐUNNAR .....	16
Samþjöppun líffeyrissjóða .....	11	Verðlaunakrossgáta .....	18



# Ferðin

## Matarkistan Breiðafjörður

Helgina 22.-24. ágúst síðastliðinn bauð Ferðafélag Íslands upp á ferð í samvinnu við félagið Matur-saga-menning og bændur í Dalabyggð og Reykhólahreppi undir heitinu Matarkistan Breiðafjörður. Fararstjóri var Laufey Steingrimsdóttir. Við félagarnir Sigurvin Gunnarsson vorum beðnir að elda fyrir hópinn sem taldi um 20 manns.

Áhugi okkar Sigurvins á þessari ferð varð þess valdandi að við tókum að okkur að brauðfæða hópinn, en það tók okkur um þrjár vikur að komast að niðurstöðu með matsæðil sem allir voru sáttir með.

Fimmtudaginn 21. ágúst lögðum við Venni af stað vestur á nýja bílnum hans. Er hann með aðgerðarstýri og leynihólfi fyrir sólgleraugun frægu og varð mér að orði að nú vantaði bara formúlubúning til að fullkomna pakkann. Brunuðum við út úr bænum gegnum göngin sem og Borgarnes, yfir Bröttubrekku og í Búðardal. Áðum við þar í vegasjoppunni og hvað haldið þið? Í þessu litla bæjarfélagi var viðurgjörningur til fyrirmyndar og vonuðum við að þetta væri ekki einsdæmi á hringvegi 1.

Næsti viðkomustaður var bærinn Nýp á Skarðströnd við Breiðafjörð, en þar skyldum við gista og elda matinn. Fararstjórnarnir voru mættir, þær Laufey Steingrimsdóttir og Guðrún Hallgrímsdóttir ásamt húsbóndanum á Nýp, Sumarliða Ísleifssyni, en von var á húsfreyjunni, Þóru Sigurðardóttur, seinni part föstudags. Farið var yfir plan helgarinnar svo allir væru vel upplýstir og að því búnu tóku allir á sig náðir.

Á föstudeginum var strax byrjað, eftir morgunmat, að undirbúa að hætti hússins kjarngóðan íslenskan og bragðgóðan mat með eindæmum. Gekk undirbúningur vel, en von var á hópnum um sexleitið. Myndu þau fyrst koma sér fyrir á bænum Purranesi þar rétt hjá. Þar skyldu þau gista og kæmu svo yfir á Nýp til kvöldverðar.



leiður á hafragrautnum hafi Vilkoávaxtasúpu verið bætt út í til tilbreytingar. Að morgunverði loknum fór hópurinn í sínar skoðunarferðir og skyldi hópurinn mæta kl. eitt að Stað í Reykhólasveit í hádegisverð hjá Eiríki Snæbjörnssyni og frú, að und-



angenginni skoðunarferð um staðinn.

### Mat-seðill kvöldsins var:

#### Forréttur

Harðskafi (harðfiskur og smjör blandað saman) á flatbrauði

Íslensk kindakæfa á rúgbrauði

#### Aðalréttur

Kofasúpa (Lundasúpa), lundi, kartöflumæli og skarfakál

Gerdeigsbrauð að hætti Venna, bakað á staðnum

#### Drykkjarföng

Bolla, blönduð úr krækiberjasafa, mysu, hunangi og eplasafa

Var hópurinn mjög ánægður með mat og drykk, og hrósuðum við Venni happi þar sem við höfðum aldrei lagað lundasúpu fyrr. Að því loknu var farið í koju því strangur dagur var framundan.

Laugardagur byrjaði kl. sjö með undirbúningi morgunmatar sem var hefðbundinn, utan grautar sem Guðrún sá um að laga og heitir Gabriels-grautur, lagaður úr lífrænt ræktuðu byggi frá Eymundi Magnússyni í Vallanesi á Fljótsdalshéraði. Sagði hún mér að þegar hún hefði verið fararstjóri og hópurinn orðinn

### Matseðillinn á Stað

Súrsað selspik, grillaður selur, reykstur selur, reykstur lundi, sauðahangikjöt, ungskarfabringur í raspi, reykstur raudmagi á rúgbrauði, grilluð grásleppa, sviðasulta,





smjörri, rótargrænmeti bakað í eigin safi, heitri krækiberjalambasósu og kaldri bláberjasósu



kartöflumauk, baunasalat, brauð og smjör. Var dekkjað upp borð í bílskúrn- um á Stað og var hópurinn alveg í skjý- unum yfir móttökum og viðurgjörningi Staðarmanna. Að borðahaldi loknu hélt hópurinn áfram för sinni, en við Venni brunuðum að Nýp til að undirbúa kvöld- ið.

Þegar við komum að Nýp, eftir hádeg- isverðinn á Stað í Reykhólasveit hófum við strax undirbúning, því ekki var lang- ur tími til stefnu og byrjuðum við fyrst á að laga Skonsuclub horn, (áður en við lögðum af stað hafði Venni bakað nokkr- ar skonsur 12 tommu), og smurðum við þær með smjörri, blaðsalati úr garði frúar- innar og reyktum laxi. Svo kom önnur skonsa og á hana voru lagaðar tómata- og agúrkusneiðar og svo þriðja skonsan ofan á, cocktailpínum stungið í og skorið í báta og raðað á bakka og sent að Þurra- nesi. Þar átti þetta að vera snakk þegar hópurinn kæmi úr göngunni og skolað niður með mysudrykk.

Næst var það kvöldverðurinn og átti að tjalda öllu sem sveitin hafði upp á að bjóða og var eftirfarandi matseðill í boði:

#### Snakk

Fjallagrasakex heimabakað, djúpsteikt saltfisksroð og harðskafi á flatkóku

Drykkur lagaður úr rabarbara, hrá- yktri, mysu og eplasafa

#### Aðalréttur

Hvannarrótarlamb og grilluð lambalæri vafin hvönn, skorið fyrir, borið fram með nýjum kartöflum velt upp úr dilli og

#### Desert

Bláberjaskyrkaka með ferskum bláberj- um og þeyttum rjóma

Nánast allt hráefnið var af bæjunum í kring. Grænmeti, kryddjurtir og ber frá Nýp. Frá Höllu Steinólfsdóttur á Ytri Fagradal kom lambakjötið góða, en hún beitir lömbum á hvönn út í eyjunum og rest kom frá Þurranesi.

Var fólk mjög ánægt með matinn og vorum við félagarnir klappaðir upp, svo mikil var ánægjan.

Eftir matinn tók kórin Varsól lagið og söng nokkur lög fyrir hópin við góðar undirtektir og í



Sunnudagur. Morgunmatur í Þurra- nesi eins og fyrri morguninn. Að honum loknum fór hópurinn í skoðunarferð þar í nágrenninu undir leiðsögn Fagradals- bænda og skyldu koma að Nýp til hádeg- isverðar um eittleytið.

#### Matseðill var

Breiðfirsk skeldýrasúpa (kræklingur, hörpuskel, rækjur, þorskur, flundra og flugfiskur) með grænmeti að hætti Júlíu (julienne) og heimabakað brauð að hætti ábúenda að Nýp.

Ostabakki með úrvali osta úr Búðardal og heimagerð bláberjasulta, krækiberja- hlaup og rífs- og hindberjasulta.

Var engin breyting á, gestirnir yfir sig ánægðir með allan viðurgjörning, viðmót og hlýju frá fólkinu í Skarðssveit og Stað í Reykhólasveit.

Kræklingurinn kom frá Bergsveini á Gróustöðum og þess skal getið að þeir tveir síðasttöldu eru nýbúar í Breiðafirð- inum.

Þá var tími kominn til að brenna í bæ- inn og ákváðum við að stoppa á leiðinni í Hyrnunni í Borgarnesi og pöntuðum við báðir djúpsteiktan fisk og franskar og fannst mér hann ansi góður. Þá sagði Venni að fiskurinn hefði verið betri í Búðardal á fimmtudaginn var. Svo var brunað í bæinn og þessari lærdómsríku og skemmtilegu helgi lokið.

*Sverrir Halldórsson*



lokin tók hinn þekkti danski söngvari Ole Heedegard lagið og setti punktinn yfir I-ið á kvöldinu. Fóru allir sælir og mettir að Þurranesi til næturgistingar.





# World Junior culinary exchange



Berglind Ósk Loftsdóttir

*World Junior culinary exchange* er prógramm sem ég hef verið þátttakandi í síðastliðin tvö ár. Þetta var frumraun og voru skiptin í þetta sinn á milli Norðurlandanna og Kanada. Þetta prógramm var stofnað af Gissuri Guðmundssyni og Jud Simpson. Allir vita nú hver Gissur er, en Jud er forseti *Canadian Culinary*. Haustið 2006 var send út grein og þetta prógramm kynnt og benti Bjarki, meist-

arinn minn, mér á þetta. Mér leist svo vel á að ég ákvað að sækja um og með umsókninni þurfti ég að skrifa um sjálfa mig og leyfa þeim að kynnst mér ögn. Svo kom nú í ljós að ég var sú eina sem sótti um, til lukku fyrir mig en því miður fyrir aðra. Því var ég þátttakandinn fyrir Íslands hönd í þessu frábæra prógrammi. Með mér í liði voru einn ungmenni frá hinum Norðurlöndunum; Noregi, Svíþjóð, Danmörku og Finnlandi. Í liðinu á móti okkur var svo einn ungmenni frá hverju fylki í Kanada eða fimm talsins á móti okkur fimm. Fyrsta verkefnið var að kynnst hvert öðru með tölvupósti og setja saman matseðil, hvert lið fyrir sig, úr fyrirfram ákveðnu hráefni. Eftir mikla tölvupóstsvinnu og pælingar hittumst við svo loks í Toronto í Kanada í maí 2007. Farin var vikuférf og var rosalega spennandi að hitta fullt af nýju fólki og takast á við skemmtilegar áskoranir. Í Toronto var þrautin sú að haldin var vinsamleg keppni, (no winner no loose), og fengum við einn dag í undirbúning fyrir keppnisdaginn. Þetta var nú frekar skondið, því við vorum enn að kynnst, og það að

elda með fjórum ungmenni, sem maður vissi næstum ekkert um, var dálítið skrítið. En allt fór vel fram og gekk rosalega vel. Við elduðum sem sagt matseðil sem við höfðum sett saman með tölvupósti fyrir 50 manns hvert lið. Kanadameñ stóðu sig eins og hetjur í landkynningu, með skoðanaferðum og skemmtunum. Þeir voru svo vinsamlegir og allt var svo æðislegt. Það má með sanni segja að ég sé reynslunni ríkari eftir þessa ferð.

Svo núna í júlí 2008 lá leiðin til Stavanger í Noregi þar sem við vorum sameinuð á ný. Því miður gátu ekki allir ungmennirnir mætt en voru þá sendir aðrir í staðinn og það var æðislegt að kynnst fleira fólki. Í Stavanger var nú þrautin önnur en þá voru liðin látin vinna saman og reka veitingastað í tjaldi í tvo daga, en það var hluti af Gladmáttíðinni sem var í Noregi í júlí. Það var sama sagan og áður en við hittumst í Noregi. Þá var tölvupóstssamband til að skipuleggja matseðil og magnið af póstinum sem fór okkar á milli varð einfaldlega til þess að tölvupósturinn minn gaf



sig. Sem betur fer eftir að búið var að ákveða allt!!! Svo lentum við í Noregi. Hvílík tilfinning að hitta krakkana aftur, hún er ólýsanleg. Að fá að vinna saman í þetta skipti var æðislegt. Sama má segja um Norðmenn og um Kanadamenn, ótrúleg gestrisni og mikið lagt í að sýna okkur sem mest. Ungkokkunum var meira að segja boðið í þyrluflug um Stavanger sem mér fannst meiriháttar. Að reka veitingastaðinn gekk vonum framur og fengum við hrós fyrir að hafa verið með fagmannlegasta, snyrtilegasta og skemmtilegasta tjaldið á hátíðinni og hún var nú ekki lítil skal ég segja ykkur!!

Að taka þátt í þessu prógrammi var gífurleg lífrefnsla sem opnaði augu mín fyrir mörgu sem er að gerast innan matvælaíðnaðarins úti í hinum stóra heimi. Ég eignaðist fleiri vini til lífstíðar en ég get talið á tám og fingrum og get aldrei þakkað Gissuri, Jud, Bjarka, Sverri Halldórssyni (sem var mentorinn minn á þessu ferðalagi) og Klúbbi Matreiðslumeistara, sem styrktu



Hátíðarsvæðið við höfnina í Stavanger

þetta ferðalag mitt, nóg samlega því þetta er reynsla sem ég bý að alla ævi, og verð ég ævinlega þakklát fyrir allt.

*Berglind Ósk Loftsdóttir*

BESTIR Í KJÖTI

Kjötborð  
í úrwalsflokk!

NÓATÚN

[www.noatun.is](http://www.noatun.is) *Lettu þér lífið!*



# Nýliðun í matvæla- og veitingagreinum

Undanfarin ár hafa fulltrúar MATVÍS og fyrirtækja innan greinanna haft áhyggjur af því hversu lítil nýliðun er í þessum greinum. Vangaveltur um hvað sé hægt að gera í þessari stöðu hafa verið til umræðu nokkuð lengi þar sem ýmis sjónarmið hafa komið fram og breytingar gerðar á námsskrá þar sem boðið hefur verið upp á styttra nám.

MATVÍS beitti sér fyrir því að fjölmennir vinnustaðir, sem hafi nemaleyfi og eru fúsir til að taka að sér að miðla handverkinu til fleiri nema en þeir hafa gert, gætu haft fleiri en einn nema á fagmann samkvæmt ákveðnum reglum.

Einnig var unnið í að fleiri vinnustaðir gætu fengið svokallað B-leyfi sem felur í sér að tveir eða fleiri vinnustaðir geta gert með sér samning um að miðla handverkinu, þó þannig að nemendum sé tryggt að þeir fái þá kennslu sem námsskrá gerir ráð fyrir.

## Iðnmeistarar og meistarakerfi

Í lögum um framhaldsskóla 1988 kom inn ákvæði um að iðnsveinar skyldu ljúka

meistaraskóla til að fá iðnmeistararéttindi. Áður var það þannig að iðnmeistararéttindi gátu þeir fengið sem höfðu starfað tvö ár undir handleiðslu meistarara, að loknu sveinsprófi. Þrátt fyrir þessa lagasetningu var ekki unnið í því í mörg ár að koma meistaránámi á fyrir matvælagreinarnar. Það var 1996 sem loksins tókst að koma á meistaránámsskrám fyrir hvern iðngreinaflokk fyrir sig. Sú námsskrá var að mestu unnin af starfsfólki menntamálaráðuneytisins og var ekki aðlaðandi fyrir iðnsveina. Það eru þó nokkrir sem hafa farið í þetta nám en engan vegin nógu margir til þess að viðhalda meisturum í greininni.

Sú spurning hefur orðið æ ágengari hvort vöntun á meisturum sé farin að há þessum greinum og meistarakerfinu sem við höfum viðhaft til þess að miðla handverkinu samkvæmt Iðnaðarlögum.

Í umræðunni eru vangaveltur um hvort breyta eigi meistarakerfinu þannig að ekki þurfi meistarara til að ábyrgjast námsamning heldu myndi sveinn, í viðkomandi iðngrein, geta miðlað handverkinu. Námsamningur nemans yrði við fyr-

irtæki sem hefði sveina í viðkomandi iðngreinum og leyfi til nematöku.

Ef farið yrði fram á breytingar á Iðnaðarlögum þannig að þetta yrði framkvæmanlegt þyrfti að vera tryggt að fyrirtæki fengju ekki starfsleyfi nema hafa til þess hæfa starfsmenn í stjórnunar- og rekstrarstöðum, t.d. iðnmeistarara á sviði starfseminnar eða rekstrar- og viðskiptamenntaðan aðila. Það verður að vera tryggt að aðilar sem stunda þjófnað með kennitölufлакki verði stoppaðir og að það verði ábyrgir aðilar sem fái rekstrarleyfi.

Þeir iðnsveinar sem hyggðust fara í atvinnustarfsemi yrðu að ljúka meistaránámi til að fá starfsleyfi og eldri meistarar þyrftu að taka námskeið í stjórnun, rekstri og matvælalöggjöfni. Þeir sem veita fyrirkjóm faglegra forstöðu verða að gera sér grein fyrir þeirri ábyrgð sem þeir taka á sig.

*NSO*





# Afhending sveinsbréfa

MATVÍS bauð nýsveinum sem luku námi í vor til hófs þar sem þeir fengu afhent sveinsbréf. Formaður MATVÍS, Niels S. Olgeirsson flutti stutt ávarp til nýsveinanna, þar sem hann m.a. hvatti þá til að sýna ætíð metnað í öllu sem þeir tækju sér fyrir hendur og skólameistari MK, Margrét



Friðriksdóttir, tók líka til máls og þakkaði nýsveinum samveruna og hvatti þá til frekara náms innan geirans. Að venju voru þeir nýsveinar sem náðu bestum árangri í sveinsprófum verðlaunaðir. *ÞG*



# Það er ekki rétt að níðast aðeins á nemanum!



Í árdögum veitingareksturs á Íslandi, um miðja síðustu öld, þótti það nánast sjálf-sagður hlutur að níðast á nemum í þjóna- og kokkanámi. Á þessum tímum voru veitingahúsin ekki mörg og sú skoðun var ríkjandi að nemar mættu þakka fyrir að fá tækifæri til náms og skyldu láta nánast hvað sem er yfir sig ganga, hvort sem það jaðraði við vinnuþrælkun eða beinlínis andlegt og líkamlegt ofbeldi.

Gríðarleg þróun hefur orðið í veitinga- og hóteliðnaði frá þessum tíma. Þjórinn er kominn, menn eru hættir að panta tvöfaldan asna með matnum og mönnum þykir ekkert tiltökumál að skreppa út að borða í miðri viku.

Þessi góða og jákvæða þróun í veitingageiranum hefur því miður ekki skilað sér með betri meðferð á nemanum. Mér þótti reyndar fyrir um það bil tuttugu árum að einhver jákvæð þróun

væri í þessum málum en nú virðist eins og að meðferð sveina og meistara á nemum sé að versna ef eitthvað er. Nemar eru látnir vinna fjórtán til sextán tíma á dag svo vikum skiptir. Þeir fá jafnvel ekki frítökutíma sína skráða og sitja undir stanslausum hótunum, fari þeir ekki í einu og öllu eftir ýrstru kröfum meistara eða vinnuveitenda.

Það kemur reglulega upp á fundum milli okkar MATVÍS-manna og veitingarmanna hve erfitt er orðið að manna í nemastöður og með því fjölga í stéttunum. Menn hafa leitað ýmissa leiða og úrræða en samt horfum við upp á fækkun þeirra sem sækja í nám í matvælagreinum.

Mér vitanlega hefur umræðan um skort á nýliðun í greinunum ekki snúist um meðferð á nemanum en ætli það sé ekki rétt að færa það til bókar sem eina mögulega ástæðu. Það hlýtur jú að fréttast í okkar litla landi að til þess að komast í gegnum nám þurfi auk hæfseika til náms, að hafa

kjark og djörfung til þess að vera tilbúinn að takast á við vinnuþrælkun og

aðra slæma meðferð.

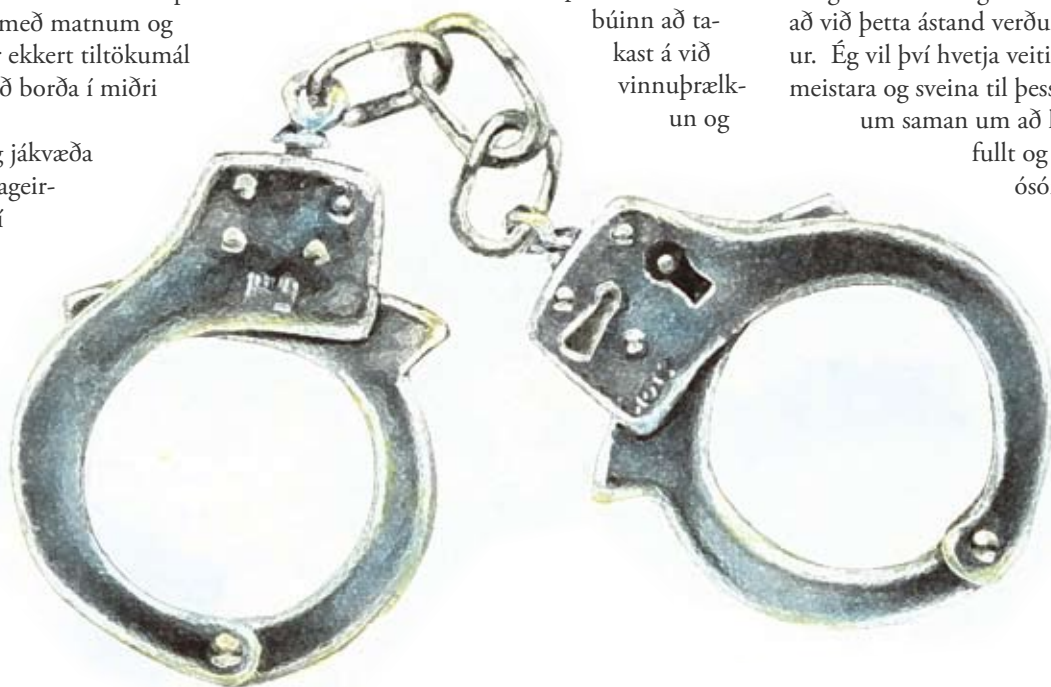
Eitt er það sem hefur vakið hve mestan ugg hjá mér varðandi þessa meðferð á nemanum og það er að í mjög mörgum dæmum, sem við hjá MATVÍS höfum fengið, kemur í ljós að helstu gerendur eru nýútskrifaðir sveinar. Mann setur í raun hljóðan þegar maður heyrir sögur af slíku og eftir fyrstu dæmin var upphafshugsunin, „þetta getur ekki verið satt“. En dæmin eru því miður orðin það mörg að um tilviljanir getur einfaldlega ekki verið að ræða.

Þess er rétt að geta, að þó svo að hér sé talað um nema í framreiðslu og matreiðslu þá er það vegna þess að langflest dæmin um slæma framkomu gagnvart nemanum eru úr veitingahúsageiranum. Við höfum líka dæmi um nema í bakariðni sem eru hlunfnarnir í launum og látnir vinna úr hófi fram. Ástandið gagnvart nemanum virðist í okkar geira vera hvað best í kjötiðnaðinum, sem virðist í það heila tekið meta nema og þeirra vinnuframlag.

Ég held að allir geti verið sammála um að við þetta ástand verður ekki búið lengur. Ég vil því hvetja veitingamenn, meistara og sveina til þess að taka höndum saman um að losa okkur fyrir fullt og allt við þennan ósóma. Ef við í

MATVÍS getum orðið að liði mun ekki standa á okkur að koma að málinu á hvern þann hátt sem að þurfa þykir.

ÞG





# Samþjöppun lífeyrissjóða



Lífeyrissjóðir á Íslandi hafa tekið stakka-skiptum síðustu ár. Tíðar sameiningar hafa leitt til þess að sjóðir hafa stækkað og mikil hagræðing hefur átt sér stað í rekstri þeirra. Á 30 árum hefur lífeyrissjóðum fækkað úr 96 í 36 og nú er svo komið að 80% af öllum eignum eru í vörslu 10 stærstu sjóðanna. Lífeyrissjóðir eru orðnir stórir vinnustaðir með allt að 30 stafsmönnum sem vinna fjölbreytt störf á sviði lífeyrismála. Í heild þá vinna ca. 240 manns hjá lífeyrissjóðum hér á landi. Skipulag hefur styrkst þar sem sérhæfing hefur leitt til betri aðgreiningar í störfum og sjóðirnir eru betur í stakk búnir til að mæta auknum kröfum eftirlitsaðila um rekstur og rekstraröryggi. Ef litið er til ársins 1997, þá var að meðaltali 1,9 starfsmaður í hverjum sjóð en sú tala er komin upp í 5,5 í dag. Þá hefur rekstrarumhverfi lífeyrissjóða breyst mikið þar sem ríkari krafa er gerð til þjónustu við sjóðfélaga og atvinnurekendur og má þar nefna upplýsingatækni sem er stöðugt stærri þáttur í rekstri lífeyrissjóða. Í nýlegri lokaritgerð Söru J. Stefánsdóttur frá hagfræðideild Háskóla Íslands kemur fram að af sex nýlegum sameiningum sem hún skoðaði, skiluðu allar umtalsverðri hagræðingu í rekstri. Hlutfall rekstrarkostnaðar af hreinni eign þessara sex sjóða, lækkaði úr 0,16% niður í 0,12% á 7 árum. Í rannsókninni, sem byggði á gagnaöflun og viðtölum við starfsfólk þessara sjóða, kemur fram að starfsmenn telja sig betur í stakk búna til að takast á við atvik í rekstri, hvort sem þau tengjast verðbrefamörkuðum, lífeyr-

ismálum eða rekstri. Þó að rannsóknin sé ekki ítarleg, bendir margt til þess að vel hafi tekist til við sameiningu sjóða síðastliðin ár.

Félagsmenn í MATVÍS hafa gengið í gegnum tvær sameiningar á síðustu 10 árum. Árið 1996 sameinuðust framreiðslu- og matreiðslumenn í einn sjóð og mynduðu Lífeyrissjóðinn Lífíðn með rafiðnaðarmönnum. Sú síðari var 2006 þegar Stafir lífeyrissjóður var myndaður við sameiningu Lífíðnar við Samvinnulífeyrissjóðinn. Færa má sterk rök fyrir því að þessar sameiningar hafi haft mjög jákvæð áhrif á lífeyrisréttindi félagsmanna MATVÍS. Kostnaður sem hlutfall af iðgjöldum og eignum hefur lækkað verulega, samtryggingardeildin býr við minni áhættu eftir því sem fleiri starfsstettir borga í sjóðinn og réttindaávinnsla er á meðal þess besta sem gerist hér á landi.

En eru frekari sameiningar á döfinni? Í nýlegri viðhorfskönnun sem Stafir lét gera á meðal 120 sjóðfélaga var spurt-

hvort stefna ætti að frekari sameiningum við aðra sjóði. 49% aðspurðra svöruðu játandi en flestir höfðu þann edlilega fyrirvara á að slík sameining yrði að vera gerð með hagsmuni sjóðafélaga í huga en ekki bara til að stækka. 28% aðspurðra töldu að sjóðurinn ætti ekki að sameinast og vildu ekki að sjóðurinn yrði of stór. Slíkt gæti leitt til hagsmunaaðrekstra og ópersónulegrar þjónustu svo dæmi sé tekið. Þá tóku 23% ekki afstöðu og sögðust ekki hafa forsendur til að svara þessari spurningu.

Forsvarsmenn Stafa þurfa því að vanda mjög til verka ef horft er til frekari sameiningar. Ljóst er að skiptar skoðanir eru um málið og sterk krafa um að hagar sjóðfélaga Stafa sé jafnsettur eða betri eftir sameiningu. Það er hins vegar ársfundur sem á síðasta orðið í þessum efnunum. Til að mögulegt sé að sameinast öðrum sjóði þarf samþykki 66% fulltrúa á ársfundum.



## Bon appétit

- Pillivuyt

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

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

**PILLIVUYT**  
FRANCE  
Gjörðu svo vel að líta á úrvallíð 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



AVANCE GASTRO

# Kjör Gissurar Guðmundssonar sem forseta WACS vekur athygli

Kjör Gissurar Guðmundssonar í sæti forseta alheimssamtaka matreiðslumeistara hefur vakið mikla athygli í matreiðsluheiminum. Það þykir meira en lítið fréttmæmt að aðili frá litla Íslandi skuli komast til æðstu metorða í samtökum með yfir átta miljón félaga.

ur eigi auðvelt með að láta alla, hvaðan sem menn koma, líða vel í sinni návist. Þá er rakín saga



*Í tímaritinu Gulf Gourmet segir í fyrirsögn, að bakvið ytra útlit ísmannsins sé maður með hugsjón, stefnu og skuldbindingu til að ná alla leið.*

Í greininni, sem er ákaflega persónuleg, segir m.a. að heimshornaflakkarinn Giss-

Gissurar frá barnæsku í 300 manna samfélagi, þar sem hans fyrstu kynni af mat-

reiðslu voru að fara á sjó með föður sínum og elda síðan fiskinn er í land var komið.

Gissur sem aðeins var átta ára þegar hann ákvað að verða kokkur komst síðan á samning 16 ára gamall. Gulf Gourmet rekur síðan för Gissurar til Noregs sem átti eftir að nýtast honum vel því þar lærði hann norsku, sænsku og dönsku. Í Noregi opnaði Gissur, ásamt tveimur félögum, veitingastaðinn Geysi.

En þegar Gissur var kominn með konu og tvö börn var ákveðið að halda heim á leið á ný. Eftir að heim var komið skildu



leiðir Gissurar og eiginkonunnar og næsta stóra ævintýri hans var að opna veitingastaðinn Tveir Fiskar. Þegar Gissur síðan ákvað að fara í framboð til forseta WACS seldi hann Tvo Fiska og tókst á við kosningabaráttu með sama eldmóði og einkennir önnur störf hans.

Bláðið segir Gissur fara með mikilli eftirvæntingu inn í fjögurra ára tímabilið sem forseti WACS, ásamt samstarfsmönnum og ekki hvað síst sambýliskonu sinni Catherine og ungum syni þeirra. Gissur segir að hans dyr sem forseta muni ætíð standa öllum félögum WACS opnar og að lykkillinn að þróun fagsins til framtíðar sé að allir vinni saman og fái tækifæri til að koma sínum skoðunum á framfæri. Að lokum segir Gissur: „Notum okkur það að vera samfélag yfir átta milljóna manna. Tengjumst hver öðrum með því að senda okkar í millum uppskriftir, lausnir og góð ráð.

*Í tímaritinu CHEF segir að Ísland hafi verið frægt fyrir miðnætursólina, norðurljósín og Björk. En nú hafi Ísland eignast nýtt aðdráttarafl í formi nýs forseta WAC, Gissurar Guðmundssonar.*

Í greininni í CHEF kemur fram að Gissur hafi verið framkvæmdastjóri Mat-

reiðsluskólans okkar í Hafnarfirði 1995-1997. Þar kemur líka fram að hann var forseti Klúbbs matreiðslumeistara frá 2000-2006 auk þess að vera forseti klúbbs Norrænna matreiðslumeistara 2003-2007, þegar hann hætti til að geta einbeitt sér að framboðinu fyrir WAC.

CHEF segir Gissur hafa verið óþreytandi við að ferðast um víða veröld sem dómari og gestur á matreiðslusýningum og að það hafi hjálpað honum mikið í framboðinu, enda orðinn vel þekktur í heimi matreiðslunnar.

Gissur þykir afar laginn við að fá menn til að deila þekkingu sinni og hefur fengið þjóðir frá Austur-Evrópu, Mið- og Suður-Ameríku auk annarra í veröldinni til samvinnu. CHEF hefur eftir Gissuri að þótt sumar þjóðir hafi ekki tæki, tól og aðstöðu eins og best gerist, þá hafi þær kunnáttu og hana þurfi að flytja landa á



milli. Gissur leggur því mikið upp úr því að allir matreiðslumeistarar, hvar í heimi

sem þeir kunni að vera, vinni saman við þróun matargerðarlistarinnar.

Gissur hefur líka brotið blað með því að skipa tvo unga matreiðslumenn sem sitja stjórnarfundum WAC einu sinni árlega. Þannig hyggst Gissur nálgast unga matreiðslumenn og ná frekar að skynja þarfir þeirra og vonir. CHEF endar með því að segja að það eitt sé víst að Gissur muni halda áfram að ferðast og flytja boðskap einingar og samvinnu milli landa.

ÞG



# NORDISK UNION

## Í KAUPMANNAHÖFN 7.-10. SEPTEMBER



Hið norræna samband starfsfólks í hótél-, kaffihúsa-, og veitingahúsarekstri hélt þing í Kaupmannahöfn dagana 7.-10. september sl.

Á þinginu voru hefðbundin þingstörf, reikningar, ársskýrsla, kjör í stjórn o.s.v. frv. MATVÍS og Starfsgreinasambandið eiga fulltrúa á þinginu og skiptast á að hafa stjórnarmann. Á þessu þingi lauk formaður MATVÍS, Níels S. Olgeirsson, fjögurra ára setu í stjórn og Skúli Thoroddsen frá Starfsgreinasambandinu tók við af honum til næstu fjögurra ára.

Meðal helstu breytinga sem samþykktar voru á þinginu má nefna breytingu á nafni og varnarþingi. Samtökin munu eftirleidis heita Norræn samtök starfsmanna innan hótélrekstrar, veitingahúsa, skyndibita og ferðamennsku, skammstafað NU HRCT. Rökin fyrir þessari nafnabreytingu og skammstöfun eru að þetta er það nafn sem notað er um samtök innan okkar starfsgreina í EFFAT, evrópsku samtakanna og IUL, alþjóðlegu samtakanna. Hvað varnarþingið varðar var ákveðið að hafa það eftirleidis í Kaupmannahöfn í stað þess að flytja það á milli landa á fjögurra ára fresti.

Þá var ákveðið að þing á fjögurra ára fresti yrði lagt af og þess í stað yrði æðsta stofnun Norræna sambandsins „Nordiskt Forum“. Rökstuðningur með þeirri breytingu er að með því að leggja af hugtakið „þing“ sé verið að undirstrika að

norrænt samstarf byggi á gagnkvæmri virðingu og viðurkenningu á fullveldi allra aðildarsambandanna og að samstarfið byggi á ákvörðunum sem teknar eru á sameiginlegum fundum og ráðstefnum.

Í umræðum á þinginu komu glöggt fram þær þrengingar sem nú ganga yfir heimsbyggðina. Við Íslendingar erum betur settir en aðrir í þeim efnum því hér á landi er atvinnuleysi vart mælanlegt.

Víðast á hinum Norðurlöndunum eiga verkalyðsfélög í vök að verjast. Skipulega er unnið að því hjá markaðsöflunum að hindra starfsmenn í því að ganga í verkalyðsfélög og hvergi er ástandið verra en í Svíþjóð, þar sem að nú situr ríkisstjórn hægri manna sem vinnur markvist að því að grafa undan verkalyðsfélögum. Það er því ljóst að hin vinnandi stétt má hvergi gefa eftir í baráttu sinni um eðlilega skiptingu á þeim arði sem skapast hjá þjóðunum.

Næsta Nordisk Forum verður haldið í Noregi 2012.

*Ljósmyndir og texti  
ÞG*





# Stjórnarfundur

## samtaka klúbba matreiðslumeistara á norðurlöndunum

Síðastliðinn föstudag, 6. september, var haldinn stjórnarfundur Nkf á Radisson Sas, Hótel Sögu í Reykjavík. Nkf er samtök klúbba matreiðslumeistara á Norðurlöndunum, og fyrir Íslands hönd sitja í stjórn forseti Klúbbs matreiðslumeistara Alfreð Alfreðsson, Andreas Jacobsen, Jakob H. Magnússon og Ingvar Sigurðsson. Gissur Guðmundsson sat fundinn sem forseti heimssamtaka matreiðslumanna.

Fundurinn hófst klukkan níu og voru ýmis mál á dagskrá. Meðal annars kom sérstakur gestur á fundinn, Bent Jørgensen frægur Danskur sjónvarpskokkur sem í dag á stóra alþóðlega ferðaskrifstofu og veitingastað á Malaga á Spáni, ásamt fullkomnu sjónvarpsstúdíói þar. Varpaði hann fram hugmynd um að norrænu kokkalandslíðin kæmu í

-200 matreiðslumenn frá öllum Norðurlöndunum. Þetta verður 70 ára afmæling og verður mikið í það lagt. Meðal annars verður gestum boðið heim til félaga í Klúbbi matreiðslumeistara og einnig verður gefið út sérstakt afmælisrit. Þá verður norræn matreiðslukeppni og keppt um titilinn Matreiðslumaður Norðurlanda 2009. Ákveðið var einnig að standa vörð um framtíð Norræns eldhúss og efla notkun á norrænu hráefni.

Lítið var rætt um dómaraámskeið að þessu sinni en utan fundar voru menn sammála um að halda þeim áfram og það talið mjög mikilvægt fyrir Norðurlöndin.

Gissur Guðmundsson fór vel yfir gang mála hjá heimssamtökunum og voru fundarmenn ánægðir með að fá þær upplýsingar frá fyrstu hendi.

argestir voru mjög ánægðir með allar móttökur og aðbúnað. Sérstaklega voru fundargestir ánægðir með að vera boðnir á fund Klúbbs Matreiðslumeistara sem haldinn var í Hótel- og Matvæskólunum á fimmtudagskvöldinu þar sem nemendur buðu upp á frábæran íslenskan matseðil. Fannst þeim þar allt til mikillar fyrirmyndar.

Vil ég nota þetta tækifæri og þakka öllum sem komu að því að halda þennan vel heppnaða fund:

Hótel og Matvæskólinn, kennarar og nemendur. Stjórn Klúbbs matreiðslumeistara. Veitingastaðurinn Ó, yfirmatreiðslumaður Eyþór Rúnarsson. Gísli í Perlunni. Bjarki á Geysi. Gissur heimssforseti og frú.

Sigurvin Gunnarsson. Guðjón Steinsson. Lárus Loftsson. Sverrir Halldórsson og Helgi Einarsson. Veitingahúsið Hornið. Radisson Sas, Hótel Saga.

Fyrir hönd Klúbbs matreiðslumeistara Jakob H. Magnússon

*Meðfylgjandi myndir eru af Nkf-fundinum og Finninum Kim Palhus ásamt Ólöfu og Dönu matreiðslunemum á Radisson Sas.*



upptökur eitt af öðru og gerðir yrðu matreiðsluþættir sem selja mætti víðsvegar um Evrópu. Háleitar hugmyndir sem tekið var vel í og mun Nkf fylgjast með framvindu mála en stúdíóið mun verða fullbúið næsta sumar, segir Bent.

Farið var yfir fjármál Nkf sem eru ekki umfangsmikil, en réttu megin við strikið og heldur danski gjaldkerinn, Uffe Nielsen, mjög vel utan um þau mál. Rætt var um næsta norræna þing samtakanna sem verður haldið hér á Íslandi í maí á næsta ári og er ljóst að hingað munu koma 150

Þá kom fram mikil ánægja með Nkf-verkefnið, Canada/Nordic culinary exchange, sem gerði góða hluti á matarhátíðinni Glad mat í Stavanger í Noregi síðastliðið sumar. Fundinum lauk um kl. 17.30.

Hér er aðeins stiklað á stóru í samstarfi Norðurlandanna, en fund-



# Fréttir frá matvæla- og veitingasviði IÐUNNAR

## Dagur norræna eldhússins, 3. nóvember 2008

Þann 3. nóvember nk. verður boðið upp á námskeið um norræna eldhúsið en þá mun Mattias Dahlgren matreiðslumeistari á Grand Hótel í Stokkhólmi koma til landsins. Mikill fengur er að því að fá Mattias Dahlgren til okkar en hann byrjar daginn á áhugaverðum fyrirlestri um norræna eldhúsið. Í fyrirlestrinum, sem hefst kl. 10 í Hótel- og matvælaslólanum, fjallar Mattias um upphaf norræna eldhússins, stöðu þess og framtíðarsýn norrænnar matargerðar.

Eftir hádegi hefst námskeið en þá munu félagar úr Bocuse d'Or Akadémíunni á Íslandi aðstoða Mattias við að setja saman rétti úr norrænum hráefnum. Á námskeiðinu sem hefst kl. 13.30 verður lögð áhersla á að tengja norrænar matreiðslu hefðir í eina heild. Mattias mun kynna rétti úr norrænum hráefnum og fjalla sérstaklega um norrænar matreiðslu hefðir.

Námskeiðið verður haldið í Hótel- og matvælaslólanum, mánudaginn 3. nóvember nk. Það hefst kl. 10 og því lýkur kl. 17.30. Skráning á námskeiðið er á heimsíðu IÐUNNAR eða Sæmundar fróða, [www.idan.is](http://www.idan.is) eða [www.sfrodi.is](http://www.sfrodi.is), og í sínum 590-6400, 594-4000.

MATVÍS mun styrkja félagsmenn sérstaklega fyrir þetta námskeið. Verð fyrir félagi í Iðunni er krónur 21.900 en MATVÍS mun að auki styrkja félagi um 10.000 krónur þannig að verð fyrir okkar félagi verður 11.900



## Námskeið í tertugerð

Haflíði Ragnarsson konditor-meistari kennir á námskeiði um tertugerð þriðjudaginn 7. og miðvikudaginn 8. október í Hótel- og matvælaslólanum. Á námskeiðinu fer Haflíði yfir grunnatriði kökugerðar og fjallar um það hvernig eigi að byggja upp tertu þannig að hún verði bragðgóð, falleg í útliti og skurðfalleg. Haflíði fer einnig yfir leiðir til þess að nýta margvíslegt hráefni til að búa til góðar tertur sem auðvelt er að fjöldaframleiða. Þátttakendur fá tækifæri til að prófa þekkingu sína með verklegum æfingum.

Skráning á námskeiðið er á heimsíðu IÐUNNAR eða Sæmundar fróða, [www.idan.is](http://www.idan.is) eða [www.sfrodi.is](http://www.sfrodi.is), og í sínum 590-6400, 594-4000.



**IDAN**  
fræðslusetur

## IDAN fræðslusetur flytur að Skúlatúni 2

Þann 4. september sl. var formleg opnun í nýjum húsakynnum IÐUNNAR að Skúlatúni 2. Fjölmargir gestir mættu á opnunina sem tókst í alla staði mjög vel. Húsnæðið að Skúlatúni 2 er hannað með þarfir starfsfólks og starfsemi IÐUNNAR í huga. Gestir og viðskiptavinir hafa nú aðgang að bílastæðum í bílastæðahúsinu við Höfðatorg.





Nýtt símanúmer.  
MATVÍS hefur fengið nýtt símanúmer,  
Sími 580 5240

HAGUR FYRIR ÞIG  
**Save & Save**  
HAGUR FYRIR HEIMINN

ER NÁTTÚRAN AÐ REYNA  
AÐ SEGJA ÞÉR EITTHVAÐ?

ÞÚ FÆRÐ **15%** VEXTI OG LEGGUR NÁTTÚRUNNI LIÐ

HAGUR FYRIR ÞIG  
Þú leggur inn Save&Save  
reikning og færð allt að  
**15% ársvexti\***

&

HAGUR FYRIR HEIMINN  
Glitnir leggur mótframlag í Glitnir  
Globe – Sustainable Future Fund,  
sjóð sem styrkir sjálfbæra þróun




Save&Save er reikningur sem Glitnir mun bjóða á helstu markaðssvæðum sínum.  
Farðu inn á [saveandsave.is](http://saveandsave.is) eða talaðu við ráðgjafa Glitnis og kynntu þér málið.

Glitnir er leiðandi í fjármögnun verkefna á sviði sjálfbærrar nýtingar náttúruauðlinda.

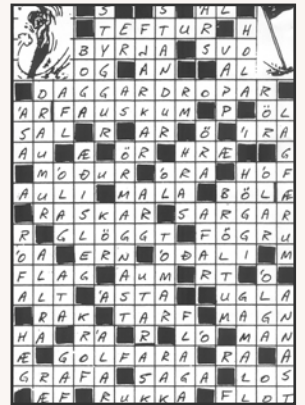
**GLITNIR**

\*Skv. vaxtatöflu Glitnis 1. ágúst 2008.



DMS		10710		☺	FRÓN	1	2	3	4	5	6	7	8
				→				LASINN RÆLI- ANA	TALA	'RÓÐA R'Ð	FLOKK KALLA	AFENGI UPPHR.	
					5								
									STILL- IR				
JS	218	↓	FUGL- UNUM	LÝTA STRAX BLIK				7					
EYMD KONA												RÐ INNAN LEIF	
KÁTUR EFIR PÓFI	2			TITILL RÓÐ- BERINN SÖMU									
					ANNRÍKI SNUPR- UR								SLÁAR DAGA- TALI
								'ATT BARKI	REIDAR ANADI				
RÁÐA- BRUGG ATTIR		↓		HNTÖÐ R'AS NABBINN							NES SKYLD- NA		
VEITA MÖT- SPURN ISSKENI								SKÁLDA NORÐUR					
				'OLAG KVEN- FUGL				4		RÓLEG			
			SÝL SPIL		FOR- FADIR SKRÁDT- PLANTA					UPPHR. 'RÓÐI			V
STÖR SPIL FRNYTI							↓	OKUNN					↑
ODDI FUGL SPURN		↓							'RÓÐA			1000	TALA
												ER	
				51 MEIN					BOÐ LIÐUR- INN			SKÓLI DRUNGÍ	
				BEIN SKIT- AN SERHL.								1	
SKEL GÖÐ TALA									TÓNNA KRAMPA				
				STÖR- VELDI 'ATT	6								
DRUÐI 'ATT FÁTEK									SVOTI				3

## Lausn á krossgátu síðasta tölublaðs



### Lausnarorð

Lögreglur

### Vinningshafi

Biirna Gunnlaugsdóttir  
Smáratúni 5  
601 Akureyri

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 2008

Lausnarorð: \_\_\_\_\_

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

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

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



Tugþúsundir launamanna  
hafna 2% kaupauka með því  
að borga ekki í séreignarsjóði!  
Ert þú einn af þeim?

# Séreignarsjóður

Þeir sem ekki stofna til séreignarsjóða neita sér um kjarabætur í nútíð og öruggari afkomu í framtíð, sem auðvitað er ekki skynsamlegt! Séreignarsparnaðarleiðir Stafa Lífeyrissjóðs eru öllum opnar og gildir einu hvort menn eigi skylduaðild að sjóðnum eða hafi ekki áður notið þjónustu hans. Aðalatriðið er að byrja að spara og það strax, eftir að hafa aflað frekari upplýsinga hjá starfsmönnum Stafa og gengið frá tilheyrandi samningum. Hægt er að velja eina fjárfestingarleið eða fleiri samtímis; taka nokkra áhættu í von um meiri ávöxtun eða velja litla áhættu og öruggari ávöxtun sparifjárins.

Launamaður getur lagt sem svarar til allt að 4% af launum sínum í séreignarsjóði og dregið upphæðina frá skattskyldum tekjum sínum. Atvinnurekanda ber að leggja á móti sem svarar til 2% af launum viðkomandi.

## 564.000 krónur á mánuði!

Launamaður byrjar að leggja fyrir lífeyri í séreignarsjóð 25 ára gamall.

- \* Hann hefur að jafnaði 300.000 króna mánaðartekjur.
- \* Séreignarsparnaðurinn miðast við 4% af tekjum og atvinnurekandi leggur 2% á móti í sjóðinn.
- \* Miðað er við 5% ávöxtun.

Þegar viðkomandi verður 67 ára getur hann greitt sjálfum sér **564.523 krónur á mánuði** næstu fimm árin!

Ef lífeyrisþeginn í dæminu okkar hefði látið hjá líða að safna þannig í séreignarsjóð frá upphafi starfsferils síns hefði hann neitað sér um sem svarar til 188.000 króna á mánuði á fimm ára eftirlaunatímabili, frá 67 til 71 árs aldurs, miðað við gefnar forsendur í þessu dæmi. Sá hefði með öðrum orðum hvorki fengið 2% framlag atvinnurekandans né ávöxtun á þá fjármuni.

Launamaður sem kys að leggja ekki fjármuni í séreignarsjóð hafnar með öðrum orðum þeim kaupauka sem felst í samningsbundnu 2% mótframlagi atvinnurekandans.

## Hagkvæmasta leiðin

Séreignarlífeyrir er án efa hagkvæmasta leið fyrir fólk til að leggja til hlíðar í sjóð og nota á efri árum til viðbótar því sem safnast hefur saman í lífeyrissjóðum með lögbundnum greiðslum alla starfsævina.

Þeir sem vilja hefja séreignarsparnað hjá Stöfum lífeyrissjóði gera skriflegan samning við sjóðinn og starfsmenn Stafa annast síðan öll samskipti við launa- greiðendur í framhaldinu. Eyðublað vegna umsóknar um séreignarsparnað er að finna á heimasíðunni [stafir.is](http://stafir.is) eða á skrifstofu Stafa lífeyrissjóðs

Séreignarsparnaður veitir réttindi til sjóðfélagaláns á þeim kjörum sem bjóðast hverju sinni.

**STAFIR**  
LÍFEYRISSJÓÐUR

**KJARNAFÆÐI**

**ALVÖRU KRAFTUR  
ALVÖRU BRAGÐ**



**KJARNAFÆÐI PEPPERONI,  
ALVÖRU PEPPERONI...**

**...AF ÞVÍ AÐ ÞAÐ ER  
KJARNAFÆÐI PEPPERONI!**