



Landssamband bakameistara

SI Fréttauki Samtaka iðnaðarins

1. tbl. • 10. árg. 2004

Frá formanni LABAK

Kæru félagar,

Á síðari árum hafa stærstu verslunarkeðjurnar keypt upp nær allar matvöruverslanir landsins. Við þessar breytingar hafa þær ákveðið að losa sig við litlu bakaríin úr matvöruverslunum. Spurningin er hvaða áhrif þetta hefur fyrir bakaríin. Augljóst er að áhrifin eru gífurleg í matvöruverslunum. Þar er öll áhersla lögð á innfluttar brauðvörur. Innflutningur á brauði og kökum hefur tvöfaldast á síðustu þremur árum. Fyrir þau bakarí, sem áður seldu vöru sína í matvöruverslunum, hlýtur að vera slæmt að fá ekki tækifæri til að keppa við þessar innfluttu brauðvörur með sínum nýbókðu vörum. Þrátt fyrir þessa miklu aukningu á innfluttum brauðvörum hefur velta aukist í mörgum bakaríum.

Eftir fundinn um stefnumótun og framtíðarsýn, sem haldinn var í Borgarnesi fyrir fáeinum árum, hefur orðið stórkostleg breyting í bakaríum landsins. Búðirnar eru orðnar stórglæsilegar og vöruúrval hefur aukist til muna. Ég tel að við séum á réttri leið og eigum að auka sérstöðu okkar enn frekar.

Ítalskt sumarævintýri og brauð með grillmat

Þegar slíkt markaðsátak er sett af stað er meginmarkmiðið að vekja athygli á bakaríum. Þess vegna verðum við að vera viðbúnir að nýta okkur athyglina og tjalda til öllu því flottasta, hvort sem það er ítalskt eða aðrar vörur, sem bakaríið hefur að bjóða. Þannig að þegar inn kemur viðskiptavinur, sem kannski verslar ekki að öllu jöfnu í bakaríi, sé hann rækilega minntur á að í bakaríum er mesta úrvalið og ferskasta varan og að þar og hvergi annars staðar á hann að kaupa brauðið sitt.

Höfum í huga að þeir fiska sem róa!



Bernhöftsbakarí 170 ára

Í ár verður Bernhöftsbakarí 170 ára. Þegar ég kom til Reykjavíkur frá Vestmannaeyjum árið 1973 kynntist ég Sigurði Bergssyni, þeim mikla sómamanni, bakarameistara og eiganda Bernhöftsbakarís. Hann var mjög fróður um bakarafagið, hafði verið í virtum þýskum konditorsskólum, hreint frábær fagmaður. Leiðir okkar lágu saman ári síðar þegar ég hóf störf hjá honum. Sigurður lifði fyrir bakaríið sitt og sá metnaður skilaði sér til baka. Fólk kom langar leiðir til að versla í litlu búðinni hans í kjallaranum. Það var gott að vinna hjá Sigurði. Hann var heiðarlegur og ákveðinn maður.

Á þessum tíma var ungur og hörkuduglegur yfirbakari hjá Sigurði sem hafði byrjað hjá honum árið 1964, Jóhannes Kr. Jónsson, eða Jói eins og hann er kallaður. Þar til um síðustu áramót hafði Jói unnið samféllt í tæplega 40 ár í bakaríinu. Það er svipaður tími og Sigurði hlotnaðist að starfa við fyrirtækið sitt en hann lést árið 1982.

Ég óska Bernhöftsbakarí til hamingju með afmælið.

Reynir Carl Þorleifsson

Íslandsmeistarakeppni í kökuskreytingum 2004

Íslandsmeistarakeppni í kökuskreytingum 2004 verður haldin á 1. hæð Smáralindar, svæðinu fyrir framan Hagkaup, dagana 5.-6. nóvember. Mikilvægt er að keppendur skrái sig til keppni sem fyrst. Lágmarksfjöldi þátttakenda er fjórir. Hugsanlegt er að bakarar geti sett upp kynningarbása í tengslum við keppnina ef áhugi er á því. Nánari upplýsingar um keppnina veita Ásgeir Þór Tómasson: 690 3370, Jóhannes Felixson, 897 9493 og Jón Rúnar Arilíusson, 555 6655. Brynjar Ragnarsson, markaðsstjóri SI veitir upplýsingar um sýningarsvæðið, kynningarbása o.þ.h. í 591 0100.

Keppnisreglur

1. Keppendum ber að framreiða 30 manna hlaðborð. Allar tegundir eiga að vera fyrir 30 manns. Skila skal inn uppskriftum og framsetningu á borði á blaði, vel uppsett, útskýra þarf borðið fyrir dómurum og eftir keppni. Vægi: 5%.
2. Skreytingarstykki skal unnið á staðnum. Stærð er 80x80x80 einungis matur má vera í stykkinu og ekkert má koma með tilbúið. Öll form og mót má koma með. Vægi: 10%.
3. Konfekt: Keppendum ber að laga þrjár tegundir af konfekt frá grunni. 15 mola þarf lágmark, 10 á borð af hverri tegund og 5 til dómara. Vægi 25%, bragð 15%.
4. Terta: Skila skal þriggja hæða tertu. Frjáls uppsetning, koma má með bakstur. Vægi 30%, bragð 15%.
5. Kransakaka: Frjáls uppsetning, koma má með bakstur. Vægi 20%.
6. Heildarsvipur „þema“ tenging í skreytingu. Vægi 10%.

Fullskreyttir smakkertu skal skila inn tveimur tímum fyrir lok seinni dags, konfekt skal skila inn einum tíma fyrir lok seinni dags.

Klukkutíma fyrir keppni mega keppendur byrja að koma sér fyrir. Hálf tíma fyrir keppni skal sýna dómurum hræfni, áhöld og skila uppskriftum og framsetningar lista (þema). Keppnin stendur frá kl. 10-18 á föstudegi og 9-13 á laugardegi, úrslit kynnt kl.16.

Hóperð bakara á matvælasýninguna í Herning

Nordbag sýningin var haldin í Herning á Jótlandi 28.-31. mars í vor sem leið. Sýningin er haldin þriðja hvert ár og hefur jafnan verið vel fjölsótt af íslenskum bókurum og svo var einnig nú. Á vegum LABAK og Samtaka iðnaðarins fór 37 manna hópur og margir Íslendingar voru á eigin vegum.

Íslenskt lið tók í fyrsta sinn þátt í bakarakeppninni „Coupe d'Europe“ eða Evrópubikarkeppninni í brauðbakstri sem haldin var á sýningunni. Keppendur fyrir Íslands hönd voru sigurvegarar úr

baksturskeppni bakarianna og Bakó frá í fyrra, Jón Rúnar Arilíusson og Arnar Snær Rafnsson, auk Andrésar Magnússonar. Dómari af hálfu Íslands var Ingólfur Sigurðsson, deildarstjóri bakaradeildar Hótel- og matvælasjóans. Íslensku keppendurnir stóðu sig af stakri þryði og var það samdóma álit allra Íslendinganna á svæðinu að þeir hefðu átt skilið eitt af þremur verðlaunasætunum en svo fór þó ekki. Íslensku birgjarnir buðu til kynninga á básum erlendra samstarfsaðila sinna.



Innbak kynnti marsipan frá Marcia



Íslensku keppendurnir og dómari við íslenska borðið



Stuðningsliðið



Frá kynningu Kornax og Valsemöllen



Kynning Bakó og Credin



Prúðbúnir veislugestir

Viðhorfskönnun gerð meðal bakara

Verkefnum hagað í samræmi við óskir félagsmanna

Í byrjun mars stóð markaðssvið SI fyrir viðamikilli viðhorfskönnun meðal aðildarfyrirtækja Landssambands bakarameistara.

Markmiðið var að kanna viðhorf þeirra til félagsins, um samskipti, félagslíf, áherslur í starfi, rekstur, markaðsstarf, menntamál og fleira. Ennfremur var ætlunin að fá sem gleggstar upplýsingar sem nýst gætu fyrir-tækjunum og stjórn félagsins við skipu-lagningu og framkvæmd áhersluverkefna á komandi misserum sem og að komast að því hvað betur mætti fara. Yfirumsjón með könnuninni hafði Brynjar Ragnarsson markaðsstjóri SI og eru svör einstakra fyrirtækja trúnaðarmál. Úr heildarniðurstöðum könnunarinnar má lesa að tíma-skortur kemur í veg fyrir að margir bakarar sinni félagsstarfinu eins mikið og þeir vildu en samt er það eindreginn vilji þeirra að halda félagsstarfinu gangandi vegna sam-

stöðunnar, félagsskaparins og samtryggingar og öryggis sem það veitir og flestir eru ánægðir með þá þjónustu sem þeir fá hjá skrifstofu Samtaka iðnaðarins.

Ljóst er að menn telja átaksverkefni í markaðsmálum skila árangri og mikill meirihluti vill leggja mesta áherslu á þann málaflokk. Það er líka greinilegt að landsbyggðarbakarar telja sig eiga erfiðara með að nýta sér bæði átaksverkefni og félagsstarf almennt. Stjórnin hefur þegar tekið tillit til þess og markaðsátakið í sumar var sniðið sérstaklega að þörfum bakara utan höfuðborgarsvæðisins. Það kom berlega í ljós að menn telja mikla þörf á að kynna bakaraiðnina, sem slíka, ekki síður en framleiðsluvörurnar, bæði fyrir almenningi og eins til að auka aðsókn að námi í bakaraiðni.

Þátttaka í könnuninni var mjög góð og félagsmenn lýstu mikilli ánægju með að ráðist var í að gera hana. Félagsmenn

geta nálgast niðurstöður könnunarinnar í heild sinni á skrifstofu SI. Ákvarðanir um verkefni LABAK taka mið af niðurstöðum könnunarinnar.



ÍSLENSKUR IÐNAÐUR
1. töl. Júlí 2004
ISSN 1022-7741
För í prentsmiðju: 14.07.2004
Prentvinnsla: Prenttækni hf.
Útgefandi: Samtök iðnaðarins
Borgartúni 35, 105 Reykjavík
Sími: 591 0100, fax: 591 0101
Kennitala 511093-2019
www.si.is, netfang: ritstjorn@si.is

Ritstjóri og ábyrgðarmaður:
Ragnheiður Héðinsdóttir
Umbrot: Þóra Ólafsdóttir
Málfarsráðgjöf: Þóra Kristín Jónsdóttir

Fjölmiðlum er frjálst að nota ritað efni úr Íslenskum iðnaði í heild sinni eða að hluta. Fjölmiðlamenn eru vinsamlegast beðnir að geta heimildar í slíkum tilvikum.

Aðalfundur LABAK Breytingar á stjórn

Aðalfundur Landssambands bakara-
meistara var haldinn laugardaginn 13.
mars síðastliðinn.

Þær breytingar urðu á stjórn félagsins að Guðni Andreassen, Guðnakabarái á Selfossi, sem verið hefur formaður frá 1997, gekk úr stjórn og lét af formannsembættinu eftir langt og farsælt starf. Í hans stað var Reynir Carl Þorleifsson, Reyni bakara í Kópavogi, kjörinn formaður. Tveir nýir meðstjórnendur komu inn í stjórnina, þeir Sigurður Enoðsson, Hérastubbi í Grindavík og Sigurgeir Erlendsson, Geirabakarái í Borgarnesi. Aðrir í stjórn LABAK eru Hjálmar Jónsson, Sveinsbakarái og Jóhannes Felixson, Hjá Jóa Fel, báðir í Reykjavík. Á fundinum voru samþykktar lítils háttar breytingar á lögum félagsins. Lögum verða send út með fréttabréfinu.

Bakarasýningin „Europain 2005“

Europain sýningin verður haldin í Paris-Nord sýningarhöllinni í París 16. - 20. Apríl 2005. Sýningin er haldin á þriggja ára fresti og var síðast haldin árið 2002. Þá sýndu yfir 680 aðilar hráefni, tæki og búnað til brauð- köku- og ísgerðar. Sýningargestir voru yfir 70 þúsund. Íslenskir bakarar hafa látið vel af þessari sýningu og talið hana hæfa vel handverksbökurum. Þáskarnir eru snemma á næsta ári (27.-28. mars 2005) þannig að líklega verða ferðingarnar gengnar um garð á þessum tíma. LABAK mun efna til hópferðar á sýninguna ef áhugi er fyrir hendi. Bakarar eru beðnir að hafa samband við skrifstofu SI og láta vita hvort þeir hafa áhuga á að taka þátt í hópferð á sýninguna. Nánari upplýsingar á vefnum www.europain.com.

Ítalskt sumarævintýri í bakaríum í sumar

Landssamband bakara-
meistara stendur fyrir
ítölsku sumarævintýri í
bakaríum landsins í sumar.

Af því tilefni bjóða bakarar upp mikið úrval af ítölsku brauðmeti og eru hvattir til að efna til kynninga og viðburða til að hleypa lífi í búðirnar og viðskiptin. Í tilefni átaksins gaf félagið út veglegan uppskriftabækling með stuðningi birgja og útbýtti í bakaríin til dreifingar. Einnig var útbúið hefti með brauðuppskriftum, sem birgjar lögðu til, og dreift til bakarianna.

Ítalska sumarævintýrið fór vel af stað. Það var sett með viðhöfn í Hverabakarái í Hveragerði, fimmtudaginn fyrir hvítasunnu, 27. maí. Þar flutti Pétur Björnsson, ræðismaður Ítalíu á Íslandi, ávarp þar sem



hann gat þess m.a. að rómverska heimsveldið hefði aldrei orðið til ef ekki hefði verið brauð. Diddú söng ítölsk lög við undirleik Önnu Guðnýjar Guðmundsdóttur og skólabörn úr Hveragerði sungu. Eigendur Hverabakaráis buðu upp á veitingar og athöfnin öll var hin glæsilegasta. Efnt var til auglýsinga-herferðar í útvarpi á vegum félagsins í tvær vikur. Kornax

ehf. hefur tekið undir með bökurum og auglýsir brauð á grillið á útvarpsstöðvum í júlímánuði. Það er svo undir félagsmönnum sjálfum komið hvernig þeim tekst að vinna úr þessum efniviði og nýta sér átakið sem best. Uppskriftir úr uppskriftabæklingnum og upplýsingar um bakaríin verður að finna á vefnum, www.meistarinn.is, í allt sumar.



Kjarnavörur hf



Miðhraun 16, 210 Garðabær
Sími: 565 1430, fax: 565 1455
Netfang: kjarnavorur@kjarnavorur.is

	Farsími	Heimasími
Guðjón Rúnarsson	892 1108	553 6310
Skarphéðinn Gunnarsson	893 9470	551 4065



Dragháls 6, 110 Reykjavík
Sími: 595 6200
Fax: 595 6201

	Farsími	Heimasími
Arnar Gíslason	825 6220	567 5994
Gunnar Örn Gunnarsson	825 6210	553 9746
Guðmundur Árnason	825 6214	587 2815
Gunnar Þórarinnsson	825 6211	587 7517

Markaðsátakið „Berjabökur og kökur“

Landssamband bakameistara efndi til markaðsátaksins „Berjabökur og kökur“ í september á síðasta ári.

Í ljósi þess hvað átakið tókst vel hefur verið ákveðið að endurtaka það með sama hætti í ár. Bakarar, sem rætt hefur verið við, hafa sýnt því mikinn áhuga. Í tilefni átaksins verður prentað nýtt veggspjald til að skreyta búðirnar. Ákveðið hefur verið að nota sömu mynd og í fyrra en prenta þarf nýtt upplag af veggspjaldinu. Sem fyrr verður leitað til birgja um að styrkja útgáfu veggspjaldsins og auglýsa um leið lógó sín eða vörumerki. Félagið mun auglýsa berjabökur og kökur í útvarpi dagana 3.-12. september nk. og bakarar eru hvattir til að bæta við sínum eigin auglýsingum og gera sem mest úr átakinu. Lögð verður áhersla á berja- og ávaxtabökur hvers konar og annað sætabrauð þar sem ber koma við sögu.



KÖRNAX

Korngörðum 11, 104 Reykjavík
Sími: 568 8750
Fax: 568 8752
Þjartur Logi Finnsson
Farsími: 893 4782

Nýir félagsmenn

Tveir nýir félagsmenn hafa gengið til liðs við LABAK frá áramótum, Gæðabakstur ehf. og Fjarðarbakarí ehf. Aðaleigandi og framkvæmdastjóri Gæðabaksturs er Vilhjálmur Þorláksson en eigendur Fjarðar-



Gæðabakstur: Vilhjálmur Þorláksson, framkv.stj. og Þorsteinn Guðbjörnsson, framleiðslustjóri

bakarís eru Ólafur Jóhannsson og Berglind Rós Guðmundsdóttir. Landssamband bakbýður þessi fyrirtæki hjartanlega velkomin í félagið.



Fjarðarbakarí: Ólafur Jóhannsson, eigandi

Kornið færir út kvíarnar

Bakaríið Kornið opnar um þessar mundir nýtt og stórglæsilegt bakarí/veitingahús við Borgartún 29 í Reykjavík.

Af því tilefni buðu eigendur þess, þau Rögnvaldur Þorkelsson og Dagmar Jóhannesdóttir, gestum og gangandi að líta inn og þiggja veitingar 9. júlí síðastliðinn. Verið var að leggja síðustu hönd á frágang húsnæðis og tækja en á boðstólum verða hefðbundið bakkelsi og úrval af heitum og köldum réttum.



„Kaffi bakarans“ og „Sulta bakarans“ orðin skráð félagamerki

Kaffi bakarans og Sulta bakarans hafa verið skráð hjá Einkaleyfastofni sem félagamerki í eigu LABAK. Umsjónaraðili er markaðs svið SI. Um notkun merkjanna gilda eftirfarandi reglur:

Aðeins eigandi og umsjónarmaður félagamerkja í eigu LABAK hafa rétt til að ráðstafa þeim til birtingar á umbúðum, í auglýsingum og/eða birta þau með öðrum hætti í kynningarskyni á afurðum sem tengjast vörulínu félagsins er félagamerki taka til.

Einungis félagsmenn LABAK mega kynna og selja vörur sem merktar eru félagamerki í eigu félagsins.

Öll notkun félagamerkja í eigu LABAK, að hluta til eða í heild, í rituðu, lesnu og prentuðu máli, er með öllu óheimil nema með skriflegu leyfi eiganda.

Þessar notkunarreglur eru komnar inn í lög LABAK og voru samþykktar á aðalfundi LABAK 13. mars 2004. Þeim, sem enn hafa ekki tekið þessar vörur í sölu, er bent á að hafa samband við Kaffitár í 421 2700 og Kjarnavörur í 565 1430.