

FYRIRTÆKJAGJAFIR

LAUGARDAGUR 19. OKTÓBER 2013

Kynningarblað Matur, menning, skemmtun, gjafir, skraut og leikir



Gjafakortið er tilvalin gjöf til starfsmanna enda geta þeir nýtt það í ótal viðburði sem Miði.is býður upp á.

MYNDVALLI

Mesta úrval landsins í afþreyingu

Handhafar gjafakorts **Miði.is** geta valið úr hundruðum ólíkra viðburða í vetur. Einfalt er að panta þau á vefnum og korthafar geta flett upp inneign sinni þar og pantað miða. Gjafakortið er vinsæl gjöf til starfsmanna fyrirtækja og stofnana.

Pað getur verið erfitt að finna réttu gjafirnar handa starfsmönnum, hvort sem um er að ræða jólagjafir eða ýmsar tækifærisgjafir. Starfsmenn fyrirtækja og stofnana eru iðulega á ólíkum aldri og hafa ólík áhugamál. Við slíkar aðstæður kemur gjafakort Miði.is sér afar vel. Gjafakortið er tilvalin gjöf til starfsmanna enda geta þeir nýtt það í ótal viðburði af öllum stærðum og gerðum sem Miði.is býður upp á. Ólafur Thorarensen, framkvæmdastjóri Miði.is, segir einfalt og fljótlegt að ganga frá kaupum á gjafakortum á vefnum og þeir sem fá þau í hendurnar geti valið úr fjölda skemmtilegra viðburða í vetur. „Gegnum Miði.is geta handhafar gjafakortsins valið úr fjölda viðburða á sviði tónlistar, leikhúss og íþróttar, auk ýmissa annarra spennandi viðburða. Þeir sem ætla að gefa gjafakort geta valið úr nokkrum upphæðum, sú lægsta er 2.500 kr. og sú hæsta er 15.000 kr. Þannig er gjafakortið mjög hentug gjöf til starfsmanna því þarfir þeirra eru ólíkar og hægt er að nýta kortið til svo margra skemmtilegra hluta á ólíkum stöðum.“

Það er afar einfalt að ganga frá kaupum

á gjafakortum á Miði.is og þau eru send til greiðanda, eða þess sem á að fá gjafakortið að gjöf, að kostnaðarlausu um allt land. Bráðlega verður einnig boðið upp á raf-ræn gjafakort. „Sá sem fær kortið að gjöf þarf svo alltaf að virkja það á eigin kennitölu inni á vefnum www.midi.is. Það er gert til að tryggja hámarksöryggi fyrir korthafa. Ef hann týnir kortinu og er búinn að virkja það er því í flestum tilfellum hægt að gefa út nýtt kort án þess að hann beri nokkurn skaða af.“

Mikið úrval í boði

Gríðarlega mikið úrval ólíkra viðburða er í boði inni á vef Miði.is. „Úrvalið er mjög mikið og sýnbreytilegt. Korthafar geta einnig glata inneign þótt lág upphæð sé eftir á gjafakortinu. Sé lítil fjárhæð eftir er hægt að greiða mismuninn með kreditkorti eða koma við á skrifstofu okkar í Skaftahlíð 24. Þegar búið er að festa kaup á stökum viðburði kemur fram í lok pöntunar hversu há fjárhæð er eftir á gjafakortinu. Auk þess geta korthafar alltaf flett upp stöðu sinni á

netinu, sent póst eða hringt á skrifstofuna.“

Gjafakort Miði.is er búið að vera til sölu síðan árið 2006 þótt salan hafi farið rólega af stað. „Síðustu árin hefur salan þó aukist jafnt og þétt. Við seljum mikið af gjafakortum til fyrirtækja og stofnana enda er þessi hópur helsti markhópur okkar. Sum fyrirtækin kaupa kannski 400-500 kort fyrir starfsmenn og þetta spyrst út, enda almenn ánægja með þau. Hingað til höfum við lítið kynnt það fyrir einstaklingum, þá helst inni á vefnum okkar. Við erum þó að breyta þeim áherslum.“

Miði.is selur fyrir sífellt fleiri. „Þeim fjölgar ár frá ári. Atburðunum fjölgar stöðugt og nú fyrir jólin bjóðum við til dæmis upp á tugi jólatónleika svo dæmi séu tekin. Í vetur bjóðum við upp á sölu á nokkur hundruð viðburðum þannig að úr mörgu er að velja fyrir handhafa gjafakortsins.“



Gjafakort Miði.is er glæsileg gjöf sem nýtist á marga ólíka viðburði í vetur.

midi.is

Þannig er gjafakortið mjög hentug gjöf til starfsmanna því þarfir þeirra eru ólíkar.

Verið er að hanna nýtt útlit á gjafakortin sem verður tilbúið á næstu dögum. „Þau verða virkilega falleg og aðlaðandi fyrir þá sem þau hljóta að gjöf.“

Allar nánari upplýsingar má finna á www.midi.is.

Þakkarvottur fyrir vel unnin störf

„Jólagjafir geta haft mjög góð áhrif á mórallinn á vinnustaðnum. Það að gefa starfsfólki gjöf er líka gott tækifæri til að þakka fyrir liðið ár og hrósa fólki fyrir þann árangur sem hefur náðst í vinnunni,“ segir Ólafur Kári Júlíusson, vinnusálfræðingur hjá Vinnuvernd ehf., spurður um mikilvægi fyrirtækjagjafa til starfsfólks.

Ólafur segir það geta verið vandamt að velja gjafir fyrir hóp starfsfólks og þá sérstaklega á stórum vinnustöðum.

„Matargjafir og vín geta stundum valdið vandræðum á stórum vinnustöðum þar sem erfitt er að mæta þörfum allra. Sumir drekka ekki, aðrir eru grænmetisætur og svo framvegis, en fyrirtækjagjafir eru oftast auðveldari á minni stöðum. En þetta eru þó ekki grjóthörð vísindi. Ætli gömlu góðu gjafakortin séu ekki vinsælust og valdi minnstum núningi,“ segir Ólafur og bendir á að til að forðast það að gjafir til starfsmanna valdi leiðindum á vinnustaðnum verði hugur að fylgja máli.

„Þegar gefa á starfsfólki gjafir þurfa þær að hafa eitthvað gildi fyrir starfsfólkið og nýtast þeim – derhúfur og pennar merktir fyrirtækinu ná kannski ekki langt inn að hjartanu. Það má ekki gleyma að í þessu, eins og svo mörgu öðru, er það líka hugurinn sem skiptir máli. Það að fá gjöfina og viðurkenninguna er starfsmanninum mikilvægt. En gjafir til starfsmanna verða líklega aldrei fullkomnar. Sá eini sem hefur náð fullum tökum á þessum „gjafavísindum“ er jólasveinninn!“



Ólafur Kári Júlíusson, vinnusálfræðingur hjá Vinnuvernd ehf., segir gjafir til starfsfólks geta haft mjög góð áhrif á mórallinn á vinnustað. MYND/GVA



Leynivinaleikur brýtur upp daginn í vinnunni á einum annasamasta tíma ársins.

NORDICPHOTOS/GETTY

Leynivínir bæta vinnumóral

Jólaleikir af ýmsu tagi geta létt stemninguna á vinnustaðnum. Einn slíkur er leynivinaleikur sem snýst um að samstarfsfólk gleði hvert annað.

Margir vinnustaðir eru með hefð fyrir leynivinaleik í desember. Leynivinaleikurinn virkar þannig að um mánuði fyrir jól eru nöfn allra starfsmanna sett í poka. Síðan draga allir eitt nafn og taka að sér að gleðja viðkomandi á leynilegan hátt fram að jólum. Stranglega er bannað að segja nokkrum hvern maður er að gleðja. Rétt fyrir jól gefur leynivinnurinn sig síðan fram.

Með þessu móti getur desember verið mjög spennandi tími þar sem fólk spáir og spekulera í því hvað það hefur fengið og hvað gjöfin mögulega segir um hugsanlegan leynivín.

Glaðningurinn getur verið hvort sem er í formi andlegra eða efnislegra gæða. Á spjallvefnum bland.is er að finna nokkrar skemmtilegar umræðusíður um leynivinaleiki og gjafir í tengslum við hann og ýmsar skemmtilegar hugmyndir koma upp.

HÉR ERU NOKKUR SLÍK DÆMI

1 Hægt er að fá alls konar prufur, til dæmis af ilmvötum, rakspírur og kremum, í verslunum. Með því að pakka þessu inn í sellófan verður prýðisgjöf sem kostar lítið.

2 Jólaservíttur og kerti mælast alltaf vel fyrir í jólamánuðinum.

3 Heimabakaðar smákökur eru persónuleg gjöf og ekki er verra að skola þeim niður með jólaöli.

4 Sælgæti er alltaf klassískt. Það má setja í sætan bolla eða könnu eða flétta í nammikrans. Svo er líka nóg að gefa einn fallegan mola.

5 Þeir sem hugsa um heilsuna ættu að gleðjast yfir fallegum ávexti.

6 Hægt er að búa til netfang og senda leynivíni sínum brandara og jólasögur daglega.

7 Hagyrðingar ættu ekki að eiga í vandræðum með að leggja í eina vísu fyrir leynivín sinn.

8 Hægt er að búa til geisladisk fyrir leynivíninn, til dæmis með uppáhaldslögum vinarins eða með lögum sem tengjast á einhvern hátt vinnu. Þar má nefna That's what friends are for, Ég er sko vinur þinn, Við eigum hvorn annan að úr Tomma og Jenna, þemalagði úr þáttunum Friends og fleira.

9 Lukkuleikir eru skemmtileg hugmynd. Til dæmis má stinga happaprænnu eða lottómíða á skrifborð vinarins.

TILVALIN JÓLAGJÖF

Teljósa- kertastjakar eða servéttustandur

VANDADUR KRISTALL

Verð kr. 4995.-

Tekk www.tk.is

KRISTALL

Laugavegi 178 - Sími: 568 9955

Tilvalin jólagjöf fyrir fyrirtæki og einstaklinga

Óstakarfa frá Óstahúsinu

Óstahúsið býður upp á fjölbreytt úrval af ostakörfum ásamt glæsilegum gjafaöskjum.

Útbúum allar körfur með vínflösku sé þess óskað.

7 PÖNTUNARNUMÉR

5 PÖNTUNARNUMÉR

6 PÖNTUNARNUMÉR

4 PÖNTUNARNUMÉR

Ósta HÚSIÐ STOFNAÐ 1992

Nánari upplýsingar og pantanir: www.ostahusid.is, og í síma 565 3940



Grafið kjöt, heitreykt bleikja og gullverðlaunað paté

Kjötbankinn er gamalgróið fyrirtæki í Hafnarfirði sem þekkt er fyrir gæðaframleiðslu og framúrskarandi þjónustu. Jólakörfurnar frá Kjötbankanum eru hlaðnar sælkeramat sem allur er framleiddur sérstaklega til að setja í körfurnar og er sérvalinn með áherslu á gæði.

Jólakörfur Kjötbankans eru einstakar að því leyti að allt sem er í þeim er unnið úr sérvöldu hráefni á staðnum eða í nánú samstarfi við sælkeraverslunina Kjötkompaní sem er margrómuð fyrir mikil gæði og fagmennsku. Áhersla er lögð á fjölbreytt vöruúrval í körfunum þannig að allir ættu að finna eitt-hvað við sitt hæfi. Það er mikið lagt í hverja körfu og við vöndum til verka enda er Kjötbankinn gamalgróið og gott fyrirtæki sem byggir á gæðum," segir Marteinn Þorkelsson, kjötiðnaðarmaður og sölu- og markaðsstjóri hjá Kjötbankanum.

„Jólakörfurnar innihalda allar forrétti, aðalrétti og eftirrétt, meðlæti og sósur, meðal annars ótrúlega góða franska súkkulaðímús í glerkrúkkum, rauðlaukssultu, sem er frábær með villibráðinni, og gullverðlaunað paté Kjötbankans. Við reynum að toppa okkur á hverju ári og koma með eitt-

hvað nýtt í körfurnar til að fá tilbreytingu í jólamatinn. Í ár erum við með hunangsgljáðar kalkúnabringur ásamt kalkúnafyllingu og aliönd, sem við höfum ekki verið með áður. Þá erum við með grafna og heitreykta bleikju í körfunum til tilbreytingar frá hinum hefðbundna graflaxi og mikið úrval af gröfnu kjöti og paté," segir Marteinn og ítrekar að ekkert sé látið ofan í körfurnar nema það standist yfstrustu gæðakröfur og sé að öllu leyti framleitt í samstarfi við Kjötbankann.

„Kjötbankinn framleiðir takmarkað magn því við leggjum mikla áherslu á gæði og framúrskarandi þjónustu. Þetta er þriðja árið sem við bjóðum upp á jólakörfurnar og þær hafa alltaf selst upp. Það borgar sig því að vera tímanlega á ferðinni, við afgreiðum jafnt stóra sem smáa. Fyrstur kemur fyrstur fær.“

„Jólakörfurnar innihalda allar forrétti, aðalrétti og eftirrétt, meðlæti og sósur, meðal annars ótrúlega góða franska súkkulaðímús í glerkrúkkum, rauðlaukssultu, sem er frábær með villibráðinni, og gullverðlaunað paté Kjötbankans.“



Gjafakörfur fyrir alvöru sælkera

Kokkarnir veisluþjónusta hafa skapað sér sérstöðu í gjafakörfum með því að framleiða mestalla vöruna sjálfir. Með því geta þeir boðið handunna gæðavöru. Meðal annars má nefna rauðlaukssulta, cumberlandsósu, heitreykta gæs og graflax.

Við stílum alltaf inn á að vera með það nýjasta og ferskasta hverju sinni," segir Rúnar Gíslason matreiðslumaður. „Við bjóðum gjafakörfur með alls kyns sælkeravörum sem við framleiðum. Við viljum bjóða öðruvísi vöru og leggjum áherslu á það sem okkur sjálfum finnst gott. Þetta eru vörur fyrir matgæðinga, þá sem kunna að njóta góðs matar," segir Rúnar.

„Meðal þess sem við vinnum er rauðlaukssulta, cumberlandsósa, villibráðarpaté, heitreykt gæs, graflax og graflaxsósa, auk margs annars. Þá er hægt að fá alls kyns osta með í körfurnar og áfengi sé þess óskað. Þetta eru allt fyrsta flokks vörur sem við bjóðum einnig í veisluþjónustunni okkar. Varan er handunnin, ekki fjöldaframleidd, við leggjum alúð við vinnuna og framleiðum einungis gæðavöru," útskýrir Rúnar. „Gjafakarfa frá okkur er vegleg gjöf.“

Gjafakörfur frá Kokkunum hafa verið gríðarlega vinsælar til jólagjafa hjá fyrirtækjum og stærsta einstaka pöntunin í fyrra var tæplega 400 körfur. Hægt er að fá þær í nýu stærðum. „Við bjóðum bæði staðlaðar körfur sem við höfum valið vörur í en einnig getur fólk pantað sérkörfur eftir eigin smekk.“

Við höfum fengið símtöl eftir jólin þar sem fólk hefur hrósað okkur fyrir gjafakörfuna, enda hefur það getað haft smáréttaveislu á jólum. Við setjum miða með í körfuna til að upplýsa fólk um veisluna sem leynist í körfunni. Á miðanum fær fólk upplýsingar um hvað passar best saman og hvernig á að setja upp smáréttaveislu. Það er mjög skemmtilegt að setja óvænt upp slíka veislu um jólin," segir Rúnar enn fremur. „Við erum búnir að vera með þetta fyrirtæki lengi og boðið gjafakörfur í tíu ár, reynslan hefur kennt okkur hvað fólk vill.“

Hægt er að kaupa eina gjafakörfu eða mörg hundruð. Það verður þó alltaf að panta gjafakörfuna með nokkurra daga fyrirvara. Hægt er að skoða hvað er í boði á heimasíðunni kokkarnir.is og panta í síma 511 4466.

Lúxusgjafakarfa sem inniheldur sælkeramat. Ekki er amalegt að setja óvænt upp smáréttaveislu um jólin.



Rúnar Gíslason matreiðslumaður hefur verið með Kokkana í tíu ár en gjafakörfur frá fyrirtækinu eru gríðarlega vinsælar.
MYNDR/DANIEL

Purrkað kjöt. Kokkarnir vinna allt frá grunni og leggjja áherslu á gæði og vönduð vinnubrögð.

Sælla er að gefa en þiggja

Léttvín eru vinsæl jólagjöf hvort sem er til starfsmanna, viðskiptavina, vina eða vandamanna. Vinsérfræðingar Haugen-Gruppen geta aðstoðað fólk við valið.

„Haugen-Gruppen flytur inn og selur léttvín frá öllum helstu vínæktarsvæðum heimsins. Frá Evrópu erum við með vín frá öllum helstu héruðum Frakklands, Spánar og Ítalíu, auk vína frá Portúgal og Austurríki," segir Eva Björk Sveinsdóttir vörumerkjastjóri og bætir við að Haugen-Gruppen flytji einnig inn vín frá Síle, Argentínu, Suður-Afríku, Nýja-Sjálandi og Ástralíu. „Við leggjum mikla áherslu á að bjóða fjölbreytt úrval léttvína í öllum verðflokkum," segir hún.

Við val á jólagjöfum eru vinsérfræðingar Haugen-Gruppen fólk innar handar og geta aðstoðað við val á hentugu víni hvort sem það er til starfsmanna, viðskiptavina eða vina og vandamanna. „Við getum jafnframt haft milligöngu með afgreiðslu í gegnum vínbúðina og afhent vínið pakkað í einnar, tveggja, þriggja og sex flösku gjafakassa allt eftir því hvers fólk óskar.“

Til að fá nánari upplýsingar um þjónustuna og úrval vína má hafa samband í gegnum pontun@haugen.is eða í síma 580-3800. Vöruúrvalið er einnig að finna á vefsíðunni www.haugen.is.



Léttvín eru æði misjöfn, sum eru létt, önnur þung, sum fara vel með kjöti og önnur fiski. Því er gott að fá aðstoð sérfræðinga við valið á þeim.

GEFÐU GÓÐA SKEMMTUN



Gjafakort Smáralindar er tilvalin jólagjöf fyrir starfsfólkið þitt

Fyrirtækjum býðst að láta sérmerkja gjafakort sér að kostnaðarlausu.

 **SMÁRALIND**
Góða skemmtun

OPIÐ: VIRKA DAGA 11-19 FIMMTUDAGA 11-21 LAUGARDAGA 11-18 SUNNUDAGA 13-18 WWW.SMARALIND.IS FINNDU OKKUR Á 

Ljúffengar ostakörfur í öllum stærðum

Fallegar og gómsætar ostakörfur frá MS hafa lengi verið vinsælar gjafir til starfsmanna. Fyrirtækið býður upp á sjö stærðir af körfum sem innihalda osta og meðlæti sem hentar öllum. Hægt er að bæta í körfurnar persónulegum gjöfum.

Pað er fátt ljúffengara en gómsætir ostar með góðu meðlæti. Hjá MS er framleitt mikið úrval af mygluostum og föstum bragðmeiri ostum og hefur bæst talsvert við af ostum á síðustu misserum. Ljótur og Auður eru ostar sem búnir eru til í Búdardal og hafa á frekar skömmum tíma náð miklum vinsældum meðal neytenda að sögn Aðalsteins H. Magnússonar, sölustjóra hjá MS. „Við bjóðum upp á sjö stærðir af fyrirfram pökkuðum ljúffengum ostakörfum. Í öllum körfunum eru mygluostar úr Dölunum í aðalhlutverki en þeim fylgja einnig ostakex og sultur. Ódýrasta ostakarfan kostar 3.000 kr. en einnig er hægt að velja stærri og veglegri körfur sem innihalda fjölbreytt úrval mygluosta

og annarra osta. Í öllum körfunum er hugað vel að því að úrval af ostum og meðlæti sé fjölbreytt og að ostarnir passi vel saman á ostabakka.“

MS býður einnig upp á tvær óvenju veglegar ostakörfur sem innihalda kjötmeti og sælgæti. „Önnur þeirra inniheldur hamborgarhrygg og kryddpylsu en hin úrval af góðu sælgæti. Þær eru dýrari en verðbilið á ostakörfum okkar er frá 3.000 til 12.000 kr. Þannig að allir ættu að finna eitthvað við sitt hæfi.“

Þótt ostakörfurnar séu fyrirfram tilbúnar geta viðskiptavinir alltaf tekið út ákveðna osta og bætt öðru inn, til dæmis bók, geisladiski eða vínflösku. „Þá er þeim viðbótum skilað til okkar að Bitruhálsi og

við bætum í körfurnar. Við þjónustum fyrst og fremst fyrirtæki hér á Bitruhálsi en einstaklingar geta keypt ostakörfur okkar í flestum matvöruverslunum landsins enda pökkum við í mörg þúsund ostakörfur fyrir jólin.“

Aðrir ostar eins og Gullostur og Camembert eru ostaunnendum að góðu kunnir og þykja ómissandi á ostabakkann. Á undanföllum árum hefur færst í aukana áhugi neytenda á föstum bragðmeiri ostum á borð við sterkan Gouda-ost og Óðals-Tind en sá síðarnefndi er nýjasti osturinn í Óðalsostalínunni að sögn Aðalsteins. „Hann er með góðu karamellubragði og líkist svolítið Primadonna-ostinum fyrir þá sem þekja hann.“

Nánari upplýsingar má finna á www.ms.is.

„Í öllum körfunum er hugað vel að því að úrval af ostum og meðlæti sé fjölbreytt,“ segir Aðalsteinn H. Magnússon, sölustjóri hjá MS.

MYND/GVA



GJAFAKORT

Gjafakort Kringlunnar er gjöf af öllu hjarta. Þú færð kortið á þjónustuborðinu á 1. hæð við Hagkaup eða á gjafakort.kringlan.is

Kringlan

AF ÖLLU HJARTA

Góðar vinnustundir á aðventunni

Fyrirtæki og starfsmannafélög geta gert ýmislegt til að létta starfsmönnum lundina í jólavertíðinni.

Ýmsar rannsóknir hafa sýnt að hagnaður fyrirtækja þar sem vinnugleði er ríkjandi er nær tvöfalt meiri en samanburðar-fyrirtækjanna og að vinnugleði geti dregið úr fjarveru starfsfólks sem og minnkað starfsmannaveltu. Því liggur mikil ábyrgð hjá stjórnendum að skapa umhverfi sem ýtir undir starfsánægju. Tækifæri til slíks veitist í desember. Hér eru hugmyndir að ýmsu sem fyrirtæki og starfsmannafélög geta gert til að létta fólki lundina í aðdraganda jóla.

Skrautið bætir

Jólin væru lítilfjörleg án örhlítils jólaglingurs. Jólástemningin verður síst lakari með því að hengja upp jólaseríur, setja upp jólatré eða aðrar fallegar skreytingar í glugga og víðar.

Hressingin kætir

Leiðin að hjarta mannsins er í gegnum magann. Að bjóða öðru hvoru upp á hressingu af ýmsu tagi hressir andann og geðið og eykur vinnugleðina. Veitingarnar geta verið af ýmsum toga, bæði sætar og hollar.

Jólagleði

Hefð er fyrir því að fyrirtæki bjóði starfsmönnum sínum á jólahlaðborð á aðventunni. Slíkt er alltaf vel

þegið enda gaman að borða góðan mat og lyfta sér upp. Vitanlega er slík uppákoma kostnaðarsöm fyrir fyrirtæki eða starfsmannafélög. Því væri möguleiki að skipta þeim út fyrir aðrar uppákomur á borð við jóladiskótek, jólaglugg eða jafnvel jólakaróki.

Litlu jólin

Litlu jólin eru algeng í grunnskólum en hafa einnig breiðst út víðar í samfélaginu, bæði í vinahópum og á vinnustöðum. Þau fara þannig fram að allir koma með eina litla innpakkada gjöf sem má ekki kosta meira en ákveðin upphæð, til dæmis 500 eða 1.000 krónur. Síðan eru pakkarnir merktir með númeri og dregið um hver fær hvaða pakka. Eftir á er gaman að giska á hver gefandinn er.

Nuddið eykur vellíðan

Vöðvabólga og önnur stoðkerfisvandamál eru algengustu heilsufarsvandamálin á vinnustöðum, þar sem kyrrseta, streita, röng líkamsbeiting og álag eru helstu orsakabættirnir. Því væri ekki úr vegi að fá nuddara á vinnustaðinn til dæmis vikurnar fyrir jól. Hægt væri að bjóða upp á herðanudd eða eitthvað meira í tuttugu mínútur eða svo. Með þessu mætti auka vellíðan starfsmanna.





Á TÓNLEIKA FYRIR JÓLIN

Margir hafa það sem fasta hefð að fara á tónleika fyrir jólin. Skemmtilegt getur verið fyrir vinnufélaga að skella sér saman. Framboðið er nokkuð en hér má sjá dæmi um nokkra tónleika í aðdraganda jóla:

Jólatónleikar Baggalúts eru afar vinsælir og uppselt á þá flesta. Enn eru lausir miðar á aukatónleika föstudaginn 6. desember. Tónleikarnir fara fram í Háskólabíói.

Helga Möller heldur frelsis- og jólatónleika laugardaginn 30. nóvember í Austurbæ. Tónleikana heldur hún í tilefni af 40 ára starfsafmæli sínu. Fyrri hluti tónleikanna



verður tileinkaður farsælum ferli Helgu þar sem flutt verða mörg af hennar bestu lögum.

Borgardætur halda nokkra jólatónleika á Café Rosenberg í desember og eina tónleika í Salnum í Kópavogi. Með dætrunum leikur tríóið Þorpsbúar. Á efnisskrá eru jólalög úr ýmsum áttum, gamanmál og almenn skemmtilegheit.

Jólatónleikar Sinfóníunnar eru klassískir og afar skemmtilegir fyrir börnin. Tónleikarnir eru fastur liður í jólahaldi margra fjölskyldna á Íslandi. Sígid jólalög og klassísk ballettónlist verða í forgrunni.



Kynnir á tónleikunum er leikarinn góðkenni Gói.

Frostrósir kveðja eftir fjölmörg ár með nokkrum tónleikum á aðventunni. Fram koma divurnar Margrét Eir, Hera Björk, Hansa, Regína Ósk og Vala Guðna og tenórarnir Garðar Thór Cortes, Jóhann Friðgeir og Kolbeinn Ketilsson, auk stórsöngvaranna Friðriks Ómars og Páls Rósinkranz.

3 Raddir & Beatur verða með tónleika á Rosenberg 21. desember. Á dagskránni verða gamanmál og gylltir tónar.

Jólagestir Björgvins verða á sínum stað að venju í Laugar-dalshöll þann 14. desember.

Gestalistinn verður glæsilegur en sérstakur gestur verður John Grant.



Flottur bolli undir kaffið

Á mörgum vinnustöðum er uppvask sparað með því að bjóða upp á plastmál fyrir kaffið. Það er ekki umhverfisvænt og kaffið er ekkert sérstaklega gott úr plasti. Væri ekki ráð að gefa starfsmönnum fallegan bolli í jólagjöf? Það gæti verið Ittala-bolli, bolli með Facebook-áletrun, bolli með jákvæðri orðsendingu eða bolli með nafni starfsmannsins. Hver og einn passar síðan upp á

að þrifa fina bollann sinn. Sumum finnst eflaust slíkur bolli frekar ódýr gjöf sem er rangt því vandaðir bollar eru dýrir. Bollinn gæti líka verið partur af stærri gjöf. Fyrirtæki ættu að hvetja starfsfólk sitt til umhverfisvænnar hugsunar og um leið að leggja plastmálunum. Nokkur fyrirtæki taka að sér að merkja bolli eftir pöntun.



Er ekki kominn tími á vandaðan bolli undir kaffið í vinnunni?



JÓLAGJÖF TIL STARFSFÓLKINS SEM ALLIR GETA NOTIÐ

Gjafakort Arion banka er hægt að nota hvar sem er. Þú velur fjárhæðina, starfsmaðurinn velur gjöfina.

Komdu í næsta útibú Arion banka eða pantaðu gjafakortin á vef bankans, arionbanki.is.



ÖRUGG KERTAJÓL

Flestir brunar vegna kerta á vinnustað verða í desember og janúar. Forvarnahús Sjóváar hefur tekið saman nokkrar reglur sem fyrirtæki ættu að fylgja varðandi notkun kerta á vinnustað.

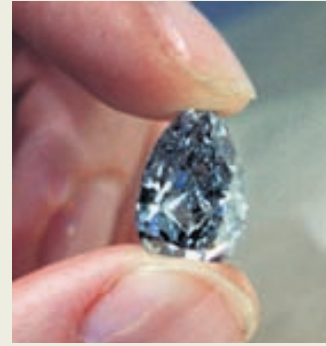
- Skiljið aldrei eftir logandi kertaskreytingu inni á kaffistofu starfsmanna.
- Bannið notkun kerta á skrifborðum starfsmanna.
- Slökkvið ávallt á kertum í fundarherbergjum eftir að fundi lýkur.
- Sá starfsmaður sem kveikir á kerti ber ábyrgð á því að slökkva á því aftur.
- Staðsetjið ekki kertaskreytingu í dragsúgi þar sem vindur eða gegnumtrekkur getur feykt loganum í skreytinguna.
- Ef skreytingin er á afgangsbörðum þarf að gæta að því að viðskiptavinir eigi ekki á hættu að reka sig í logann frá kertinu.
- Hafið kertaskreytingu ekki nærri tækjum sem gefa frá sér hita.
- Ef logandi kerti eiga að vera á borðum í jólagleðinni sem haldin er á vinnustaðnum þarf að ákveða fyrir fram hver slekkur á þeim.
- Eftir að kertalogi hefur verið slökktur getur enn þá leynst glóð í kveiknum. Góð regla er að væta kertakveikinn með vatni þegar slökkt er á kerti til að ekki leynist glóð.
- Staðsetjið útikerti ekki of nærri inngangi verslana eða veitingastaða.
- Færið aldrei logandi útikerti til, það hitnar mjög að utan, vaxið verður fljótandi og mjög heitt.
- Kynnið reglurnar fyrir öllum starfsmönnum.



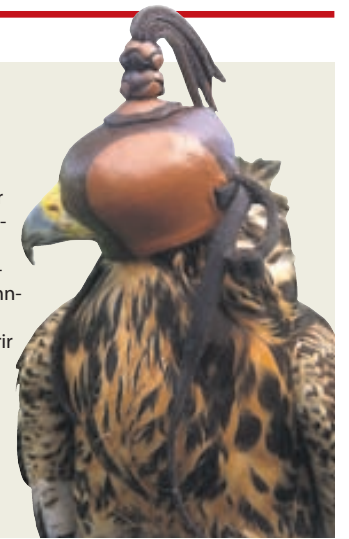
FJARSTÆÐUKENNDAR GJAFIR NEIMAN MARCUS

Ár hvert gefur Neiman Marcus-stórverslunin út lista yfir draumkenndar jólagjafir sem kosta á bilinu 10 þúsund upp í tvær milljónir Bandaríkjadala.

Á lista ársins í ár má meðal annars finna sérhannaðar vörur til fálkaveiða (Bespoke Global Falconry Companion) á 150 þúsund dali, þrekhjólið Ciclotte á 11 þúsund dali og gistingu í Glerhúsinu eftir arkitektinn Philip Johnson á 30 þúsund dali. Þá má einnig nefna demantaupplifun að verðmæti 1,85 milljóna dala en innifalið í því verði er 25 karata demantur og ferðalag til London þar sem demanturinn er skorinn og þússaður. Á listanum er einnig 201 tommu vatnspétt útisjónvarp fyrir 1,5 milljónir dala að ógleymdri Neiman Marcus 2014 Aston Martin Vanquish Volante-bifreiðinni sem kostar 344.500 dali.



Meðal gjafahugmynda er demantaupplifun fyrir 1,5 milljónir dollara og sérhannaðar vörur til fálkaveiða fyrir 150 þúsund dollara.



Gefðu gjöf frá frægustu hönnuðum heims



Við hjá Epal hjálpum þér að velja réttu gjöfina fyrir þig og þitt starfsfólk.

- Mikið úrval
- Góð verð
- Fagleg ráðgjöf
- Frí innþökkun

Epal hefur boðið upp á faglega þjónustu og gæða vörur í 38 ár



Harpa / Skeifan 6 / Keflavíkurflugvöllur / 5687733 / epal@epal.is / www.epal.is

Nánari upplýsingar veitir Idunn í síma 568 7733 eða: idunn@epal.is



GEORG JENSEN

iittala

ROSENDAHL

marimekko®

eva solo