

# Allt fyrir hótel & veitingahús

**Kynningar:**  
Svefn og heilsa  
Amíra  
IKEA  
Allt fyrir hótél

Garri  
Margt smátt  
Þvottahús A. Smith  
Ásbjörn Ólafsson

Gluggar og garðhús  
Olís/Rekstrarland  
Geiri

11. MARS 2017



Svefn og heilsa hefur selt fjölmörg hótélrum til nýrra hótela undanfarið og segja Sigurður og Elísabet reynsluna hafa verið mjög góða. MYND/EYÞÓR

## Hótelgestir vilja gæðarúm

Hótel og gistiheimili velja í auknum mæli gæðarúm fyrir viðskiptavinum sína, segja hjónin Sigurður Matthíasson og Elísabet Traustadóttir hjá Svefni og heilsu. Sala rúma til hótela og gistihúsa hefur aukist mjög vegna fjölgunar ferðamanna undanfarið.

**S**traumur ferðamanna til landsins hefur aukist geysilega undanfarið misseri. Hótel og gistiheimili spretta upp víða og þar með eykst þörfin fyrir góð hótélrum. Það vita þau hjónin Sigurður og Elísabet, eigendur Svefn og heilsu, af eigin raun enda hefur eftirspurnin eftir hótélrum frá þeim aukist mikið. „Í okkar rekstri er mesta aukningin í sölu á rúmunum og dýnum til hótela og gistihúsa og sá þáttur er orðinn töluverður í okkar rekstri þó sala til einstaklinga sé samt sem áður langstærsti kjarninn í okkar verslun,“ segir Sigurður.

En hvaða kröfur þurfa hótélrum að uppfylla? „Hótel og gistiheimili eru í auknum mæli að velja gæðarúm fyrir viðskiptavinum sína,“ svarar Elísabet og bætir við að samkvæmt skoðanakönnunum meðal hótelgеста séu það yfirleitt rúmin sem skipti mestu máli hvað

gæði hóteldvalarinnar varðar. „Á tímum tölvaldar, þar sem fólk getur skoðað TripAdvisor og aðrar ferðamannasíður, er það í raun viðskiptavinurinn sem gerir þær kröfur að rúmin séu góð,“ segir hún.

**Góðir dómur hótelgеста**  
Svefn og heilsa hefur selt fjölmörg hótélrum til nýrra hótela undanfarið og segja Sigurður og Elísabet reynsluna hafa verið mjög góða. „Við fáum mjög góða dóma hjá viðskiptavinum sem gista á þessum hótélum og gistiheimilum og í nokkrum tilfellum endum við á að selja dýnur til þessara einstaklinga,“ segir Sigurður sem bendir á að sum af hótélunum og gistiheimilunum auglýsi sérstaklega að þau séu með dýnur frá Svefni og heilsu.

Framhald á síðu 2 ➔

„Á tímum tölvaldar, þar sem fólk getur skoðað TripAdvisor og aðrar ferðamannasíður, er það í raun viðskiptavinurinn sem gerir þær kröfur að rúmin séu góð.“



Eigendur Svefn og heilsu, Sigurður og Elísabet, ásamt Matthildi Fanneyju Jónsdóttur verslunarstjóra. MYND/EYÞÓR

#### Framhald af forsiðu➔

##### Gæði og verð fara saman

Svefn og heilsa er gamalgrið fyrir-tæki en eigendur þess byrjuðu að flytja inn rúm árið 1991 og eru nú rúmlega 25 árum síðar með stærstu markaðshlutdeildina á Íslandi í þessum geira.

Elísabet segir gæði vörunnar skipta þau hjónin hvað mestu máli enda hugi flestir viðskipta-vinir þeirra fremur að gæðum en verði. „Flestir vita að rúmið er það sem þeir nota langmest og lengst af öllum hlutum heimilisins. Þó er alltaf best þegar verð og gæði fara saman sem er raunin hjá okkur,“ segir hún glaðlega.

##### Mörg gæðamerki

Svefn og heilsa býður upp á fjölmörg gæðamerki. „Við leggjum mesta áherslu á heilsudýrnar frá Bodyprint og Fylds, einnig stillanlegu rúmin frá Reverie. Síðan erum við með heilsudýrnur sem við látum sérframleiða fyrir okkur sem heita Valhöll, Saga, Freyja, Þór og Memory Deluxe,“ telur Sigurður upp. Elísabet bætir við að þau bjóði upp á ýmis góð merki í mjúkvörum. „Til dæmis HEFEL sem er það allra besta sem við höfum kynnst í sængurverum. Þá eru Vandyck góðir í flestum mjúkvörum en lökin frá þeim eru sérstaklega góð.“ Þau benda á að dýnunum fylgi 5 ára ábyrgð og þá sé boðið upp á eldvarnarbólstrun sem henti vel fyrir hótél.



Svefn og heilsa býður upp á fjölmörg gæðamerki í rúum og dýnum.

##### Góðar heilsudýrnur

„Allar okkar heilsudýrnur eru svæðaskiptar. Það þýðir að axla-svæðið er mjúkt, mjóbaksvæðið er stífara og miðjussvæðið er millistíft. Svæðaskiptar heilsudýrnur gefa betri stuðning við axlir og mjóbak og styðja í heild miklu betur við líkamann,“ útskýrir Sigurður.

Hann segir Valhöll vinsælustu heilsudýrnuna fyrir hótél. „Hún er sjösvæðaskipt og 30 cm þykk. Hægt er að snúa henni og er hún því mjög endingargóð. Valhöll er einnig með steypa kanta og stálkanta og hægt er að festa tvær dýrnur saman með Velcro til að mynda hjónarúm,“ segir Sigurður og bendir á að botnarnir séu gríðarsterkir og henti því vel fyrir hótél. „Ég væri mjög ánægður með að lenda á slíkri dýnu á 5 stjörnu hóteli,“ segir hann og brosir.

Nánari upplýsingar á [www.svefn.is](http://www.svefn.is)



Hilmar B. Jónsson matreiðslumeistari man tímana tvenna í hótél- og veitingahúsarekstri á Íslandi. MYND/EYÞÓR

# Þegar bylting varð á veitingahúsum

Hilmar B. Jónsson matreiðslumeistari þekkir vel til allra breytinga á hótélum og veitingastöðum í gegnum tíðina enda hefur hann verið lengi í bransanum. Hann segir að margt hafi breyst eftir 1980.

**Elín Albertsdóttir**  
elin@365.is



Hilmar segir að matur á íslenskum veitingahúsum hafi verið fábrotinn á fyrri hluta síðustu aldar. Nánast ómögulegt var að fá ferskt grænmeti. „Það var lítið flutt inn af hráefni til landsins. Ef ég bauð upp á grænmeti fyrstu tíu árin mín sem kokkur kom það úr dós nema kannski kartöflur, rófur og gulrætur á haustin. Sömuleiðis var mjög erfitt að fá nautakjöt,“ segir hann. „Miklar breytingar urðu eftir 1980 þegar gjaldeyris-höftum var aflétt. Fólk fór að ferðast meira og gat fengið riflegri gjaldeyri en áður. Þeir sem fóru í ferðalög fyrir þennan tíma tóku gjarnan mat með sér til Spánar en notuðu peninginn sem fékkst í bankanum til að kaupa gjafir handa ættingjum. Þegar losnaði um þessi höft fóru Íslendingar að prófa veitingahús í útlöndum og smekkurinn breyttist. Það voru engin kreditkort á þeim tíma. Þar að auki var nám í matreiðslu eft til muna og skólinn skilaði miklu betri matreiðslumönnum. Það skilaði sér inn á veitingahúsin,“ segir Hilmar.

Þegar kennslan batnaði jókst

á íslenskir matreiðslumenn leituðu sér framhaldsmenntunar í útlöndum. „Þeir réðu sig til vinnu erlendis og komu síðan með nýjungar með sér heim,“ segir Hilmar. „Þá fóru veitingamenn að bjóða meira en kjötsúpu eða lambalæri á veitingahúsum eða lax á sumrin. Vöruúrvalið jókst jafnt og þétt. Matseðillinn hafði verið ákaflega einfaldur og matreiðslan einhæf. Fyrsti veislumaturinn sem ég man eftir var hamborgarhryggur. Þegar Hótél Loftleiðir kom til sögunnar var boðið upp á kalt borð sem varð mjög vinsælt. Á þessum árum þegar ég var að byrja í kokkinum kom allt kjöt í heilum eða hálfum skrokkum. Við úrbeinuðum allt sjálfir og allur skrokkurinn var notaður. Í dag geta menn keypt það kjöt sem þeir vilja eftir númerum í katalog,“ segir Hilmar. „Ég held að Gestgjafinn sem ég byrjaði að gefa út á þessum árum hafi líka haft áhrif.“

Hann rifjar upp að á sjöunda áratugnum voru nokkur hótél opnuð í Reykjavík; Hótél Saga árið 1962, Hótél Holt árið 1965 og Loftleiðir árið 1966. Það var mikil breyting. „Hins vegar verða ekki almennar breytingar á matseðlum veitingahúsa fyrr en á níunda áratugnum. Þá verður bylting. Eini fiskurinn sem var á boðstólum á

íslenskum veitingahúsum var lax í þrjá mánuði og síðan lúða. Þorskur og ýsa sáust ekki á matseðli á þessum árum. Ég man eftir að einstaka sinnum buðum við upp á nýja rauðsprettu en vissum ekki að við vorum að bjóða skarkola sem er ekki sami fiskurinn. Fiskurinn var því seldur undir fölsku nafni. Ef hægt var að fá nautakjöt þá var logandi piparsteik mjög vinsæl en hún var flamberuð fyrir framan gestinn. Einnig var nauta-tornado vinsælt en það var bara mjög erfitt að fá góða nautasteik á þessum árum. Grillaður humar kom ekki á matseðil fyrr en Ib Wessman kom með hann á Naustinu. Humarinn hafði verið notaður í beitu,“ segir Hilmar og bendir á gríðarlega breytingu í matargerð á síðustu 20 árum. „Það hefur margt breyst og matur á veitingahúsum hér á landi er með því besta sem gerist í heiminum. Ásóknin í matreiðslunám hefur þrefaldast á stuttum tíma en því miður er skólinn alltaf fjársveltur og getur ekki endurnýjað nauðsynleg tæki,“ segir Hilmar sem hefur nóg að gera við að dæma í matreiðslukeppnum víða um heim. „Ég er nýkominn heim frá Dubai þar sem ég smakkaði 208 fiskrétti á fjórum dögum. Svo er ég á leið til Vietnam á nokkurs konar Food and Fun hátíð,“ segir hann.

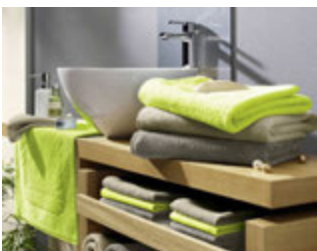


HÓTELREKSTUR

— ALLT Á EINUM STAD —



SÆNGURVERASETT



HANDKLÆÐI



LÖK



HLÍFDARDÝNUR



RÚMÁBREIÐUR



BORÐDÚKAR



SÁPUR



HÓTELVÖRUR



SLOPPAR OG INNISKÓR

# Hágæða rúmföt og handklæði

Heildverslunin Zanex ehf. selur hágæða sængurföt og handklæði til hótela og gistiheimila. Hjá Zanex er mikið lagt upp úr gæðum og góðum verðum. Stærstu hótélkeðjur í heimi velja Best Bedlinen in the World sængurföt og Ecolnit handklæði sem Zanex býður upp á hér á landi.

Guðrún Brynjúlfsdóttir rekur heildverslunina Zanex ásamt fjölskyldu sinni. Fyrirtækið var stofnað árið 2004. Í fyrstu var fyrirtækið nokkurs konar dekurverkefni fyrir Guðrúnu sem var að rísa upp úr veikindum og vildi komast út á vinnurkaðinn. Fjölskyldan fann þó fljótlega að mikil þörf var á vönduðum sængurfötum fyrir hótél og gistaðaði. Reksturinn hefur undið upp á sig og umsvifin aukist til muna. Núna býður fyrirtækið upp á vönduð handklæði og badmottur, sloppa, inniskó, rúmföt, sængur og koddá.

## Gæði i gegn

„Við vildum vera með hágæða vörur sem endast vel og fara vel í þvotti,“ segir Guðrún. „Við verslum aðallega við tvö fyrirtæki, Best Bedlinen in the World sem framleiðir eingöngu hágæða sængurfatnað og Hartdean Ltd í Bretlandi sem framleiðir Ecolnit handklæði í þremur þykktum sem henta mjög vel fyrir hótél. Sængurfötin frá Best Bedlinen in the World endast mjög vel og þau má sjóða og leggja í klór. Í sængurfötunum er 300 þráða damask-efni en einnig erum við með 500 þráða silkibómull. Þau má bæði sjóða og leggja í klór. Sængurfötin koma í nokkrum litum.“

## Pola suðu og klór

„Ecolnit handklæðin fást í þykktum 450, 550 og 650 GSM en það er gæðavottun, eins og þeir vita sem þekki til. Þessi handklæði eru 40% fljótari að þorna en önnur handklæði og eru úr 100% bómull. Það dregst ekki til í þeim, þau eru sérstaklega styrkt á kóntunum og halda lögun sinni þrátt fyrir að þola 90 gráðu heitt vatn og þurrkara auk þess sem þau þola klór. Ég get full-yrst að þau endast tvisvar til þrisvar sinnum lengur en mörg önnur handklæði,“ segir Guðrún.

„Vegna þess hversu breska pundið er hagstætt gagnvart íslensku krónunni getum við boðið þessar vörur á einstaklega hagstæðu verði. Ég hef fundið að hótél eigendur vilja bjóða gestum sínum upp á góð sængurföt og handklæði,“ segir Guðrún. „Við erum stolt yfir að geta boðið upp á svona hágæða vörur,“ bætir hún við.

„Við höfum fengið mjög góð viðbrögð frá eigendum hótela og gistiheimila sem koma til okkar aftur og aftur,“ segir Guðrún. „Einnig hefur aukist að eigendur snyrti- og hárgreiðslustofa komi til okkar og velji þessar vörur. Handklæðin og slopparnir henta mjög vel hjá þeim sem bjóða upp á spa og heilsurækt.“

„Ég læt sérsauma lök fyrir okkar úr 250 þráða bómull. Þau eru saumuð í riflegri stærð þannig að þegar þau hafa verið þvegin passa þau vel á rúm,“ segir Guðrún og bætir við að hún hafi verið orðin þreytt á hversu mikið lókin hlupu í fyrsta þvotti. „Það vandamál er úr sögunni hjá okkur.“

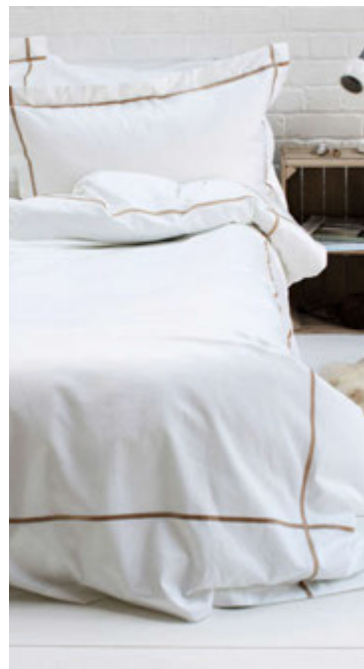
## Mjög góð viðbrögð

„Við höfum fengið mjög góð viðbrögð frá eigendum hótela og gistiheimila sem koma til okkar aftur og aftur,“ segir Guðrún. „Einnig hefur aukist að eigendur snyrti- og hárgreiðslustofa komi til okkar og velji þessar vörur. Handklæðin og slopparnir henta mjög vel hjá þeim sem bjóða upp á spa og heilsurækt. Við erum með vörur á lager og getum afgreitt strax.“

Zanex er heildverslun og selur beint til hótela og gistiheimila. Zanex er til húsa í Armúla 23. Einstaklingar hafa sýnt vörunni mikinn áhuga og varð það til þess að fjölskyldan opnaði verslunina Amíra í Armúla 23 sem selur hágæða sængurföt og handklæði auk annarra skemmtilegra hluta til heimilisins. Verslunin er einnig á netinu, [www.amira.is](http://www.amira.is).



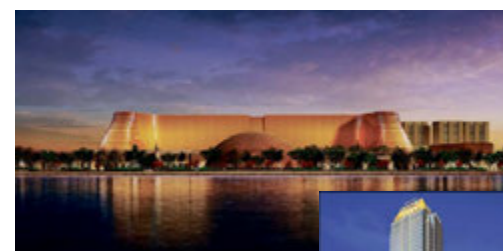
Ecolnit-handklæðin eru unnin úr sérstaklega vand- aðri bómull.



Falleg og vönduð rúmföt frá Best Bedlinen in the World. Rúmfötin þola vel suðupvott og halda sér vel.

Love your EcoKnit®

## Viðskiptavinir um heim allan nota EcoKnit®



Grand Hyatt Manila, April 2017

Okada Manila, May 2017

- 40% minni rafmagnsnotkun!
- 40% fljótari að þorna!
- Dregst ekki til í þeim!
- Minni kolefnisblástur
- Merktu fyrirtækið þitt umhverfisvænt
- Upplagt fyrir spítala
- Upplagt fyrir Spa



Zanex ehf

Ecolnit handklæðin fást í þykktum 450, 550 og 650 GSM en það er gæðavottun, eins og þeir vita sem þekki til. Þessi handklæði eru 40% fljótari að þorna en önnur handklæði og eru úr 100% bómull.

# Metfjöldi ferðamanna í febrúar

Aldrei hafa fleiri verið á faraldsfæti en einmitt nú og ekkert lát er á vinsældum Íslands.

Ísland hefur heldur betur slegið í gegn sem áfangastaður ferðamanna. Útlit er fyrir að á þessu ári komi meira en 2,4 milljónir ferðamanna til landsins sem er meiri fjöldi en nokkru sinni fyrr. Í fyrra var heildarfjöldi þeirra erlendu ferðamanna sem sóttu landið heim tæplega 1,8 milljónir. Það er aukning um 39% frá árinu 2015 þegar fjöldi ferðamanna var 1,3 milljónir.

#### Bretar stærsti hópurinn

Lengi vel var sumarið vinsælasti tíminn til ferðalaga til landsins en það hefur breyst hratt undanfarin ár. Í síðasta mánuði fóru um 148 þúsund erlendir ferðamenn frá

landinu, samkvæmt talningu Ferðamálastofu í Flugstöð Leifs Eiríkssonar, og eru það um 47% fleiri en á sama tíma í fyrra. Aldrei áður hafa jafnmargir ferðamenn komið til landsins á þessum tíma.

Bretar og Bandaríkjamenn eru um helmingur þessara gesta. Þeir fyrrnefndu voru tæp 32% en þeir síðarnefndu um 20%. Þar á eftir komu Kínverjar, Frakkar, Þjóðverjar og Kanadamenn.

#### Fjórðaldast á fimm árum

Fjöldi ferðamanna hefur nær fjórðaldast í febrúar á fimm ára tímabili. Fjöldi ferðamanna frá Norður-Ameríku hefur nær sexfaldast og frá Mið- og Suður-Evrópu meira en þrefaldast. Fjöldinn frá Bretlandi hefur þrefaldast á þessum tíma.

Flestir ferðamenn kjósa að gista á hótélum og gistiheimilum en íbúðaleiga eða íbúðaskipti sækja í sig verðið. Nokkuð er um að ferðamenn gisti í tjöldum, hálendis-skálum, bændagistingu og sumarhúsum yfir sumarið. Árið 2015 var 1.831 gististaður með starfsleyfi frá sýslumanni, þar af voru 480 með veitingaleyfi.

Gistinætur á hótélum sem eru opin allt árið voru 281.400 í janúar sem er 43% aukning miðað við janúar 2016. Gistinætur erlendra gesta voru 89% af heildarfjölda gistinátta í mánuðinum en þeim fjölgaði um 47% frá sama tíma í fyrra á meðan gistinóttum Íslendinga fjölgaði um 17%.



Aldrei hafa jafnmargir ferðamenn komið til landsins í febrúar og í ár. Helmingur er Bretar og Bandaríkjamenn.

Flestar gistinætur á hótélum í janúar voru á höfuðborgarsvæðinu eða 206.500 sem er 30% aukning miðað við janúar 2016. Um 73% allra gistinátta voru á höfuðborgarsvæðinu. Næstflestar voru gistinætur á Suðurlandi eða um 34.500. Erlendir gestir með flestar gistinætur í janúar voru Bretar með 87.000, Bandaríkjamenn með 64.700 og Kínverjar með 16.600, en íslenskar gistinætur í janúar voru 29.600.

Flestir ferðamenn kjósa að gista á hótélum eða gistiheimilum.

## Afgreiðslubúnaðarpakki

Vortilboð: **295.900** Kr. m/vsk

Öllum pökkum fylgir ókeypiss númerakerfi á meðan birgðir endast





Góð eldhúsaðstaða rúmast vel á nokkrum fermetrum ef skipulagið er gott.



Það skiptir máli að innrétta fyrirtæki þannig að það sé aðlaðandi fyrir bæði starfsfólk og viðskiptavinum.

Starfsfólk fyrirtækjaþjónustu IKEA þekkir vöruúrvalið vel og gefur góð ráð við val á húsbúnaði fyrir gistiheimilið.



# Yfirsýn sem sparar tíma og fjármuni

Gistirýmum og veitingastaðum hefur fjölgað undanfarin ár. Í harðnandi samkeppni skiptir máli að innrétta fyrirtæki þannig að það sé aðlaðandi, bæði fyrir starfsfólk og viðskiptavinum.



IKEA er staður fyrir þá sem reka veitingastað eða vilja innrétta morgunverðarsal á gistiheimili.

Þegar á að hefjast handa vefst það þó fyrir mörgum að taka fyrstu skrefin og þar getur Fyrirtækjaþjónusta IKEA einfaldað lífið, hvort sem verið er að breyta og bæta eða byrja frá grunni. Vöruúrvalið er slíkt að í mörgum tilfellum þarf alls ekki að leita annað.

## Reynsla og þekking einfaldar viðskiptavinum verkið

Tíminn er dýrmætur og honum jafnvel betur varið í annað en að velja húsbúnað, sækja og skipuleggja. Þetta veit starfsfólk fyrirtækjaþjónustunnar. „Við höfum aðstoðað fjölmarga við að innrétta gistaðstöðu. Það hafa þá aðallega verið gistiheimili og lítil hótél, og þar höfum við öðlast mikla og góða reynslu,“ segir Guðrún Hlín Þórarinsdóttir, starfsmaður fyrirtækjaþjónustunnar. „Eins hafa rekstraraðilar veitingastaða leitað til okkar og þar getum við aðstoðað með allt

frá húsgögnum í setustofu, eldhúsi og borðsal til borðbúnaðar og skreytinga.“ Guðrún Hlín segir þarfir viðskiptavinum afar mismunandi, sumir séu að gera upp fyrri aðstöðu en aðrir séu jafnvel að opna nýtt fyrirtæki og þá sé í mörg horn að líta.

Starfsfólk fyrirtækjaþjónustunnar veitir ráðgjöf og heldur utan um ferlið og innkaupin. Sú þjónusta sparar viðskiptavinum sporin við að skipuleggja hvað þurfi, finna vörurnar og koma þeim á áfangastað. „Það einfaldar þeim ferlið því við skráum niður og höldum utan um viðskipti hvers og eins,“ segir Guðrún Hlín. „Þannig gleymist ekki neitt og við höfum það mikla þekkingu á vöruúrvali og þjónustu IKEA að við getum komið auga á þegar eitthvað má betur fara í skipulagningunni eða vörusamsetningu. Þetta eru fjölmörg vörumer þegar upp er staðið og þá er auðvelt að missa sjónar á ýmsu sem skiptir máli.“ Þannig



Guðrún Hlín Þórarinsdóttir hjá fyrirtækjaþjónustu IKEA segir persónulegt samband við viðskiptavinum skipta mjög miklu.

fái viðskiptavinir betri yfirsýn yfir útgjöldin og spari líka tíma, sem virðist af skornum skammti hjá flestum. Umfang fyrirtækjaþjónustunnar hefur vaxið gríðarlega undanfarin ár, og starfsfólki hefur fjölgað úr einum starfsmanni í sex á örfáum árum. „Það er góðs viti að þeir sem koma til okkar, leita yfirleitt til okkar aftur og það er gaman að fá að fylgjast með viðskiptavinum sem hafa verið hjá okkur í mörg ár vaxa og dafna á því tímabili. Þá er ekki laust við að manni finnst maður eiga svoltið í þeim,“ segir Guðrún Hlín.

## Fjölbreytt flóra fyrirtækja

Fyrirtækjaþjónustan aðstoðar alls kyns fyrirtæki við innréttingu húsnæðis en gistiheimili og veitingastaðir hafa verið í meirihluta undanfarin misseri. „Við höfum komið að því að innrétta og standsetja gistirými af öllum stærðum og gerðum. Íbúðahótelum hefur til dæmis fjölgað mikið og þá er

alengt að við hönnum eldhúsaðstöðu sem uppfyllir öllu helstu skilyrði sem eldhús þarf að uppfylla, en rúmast á örfáum fermetrum,“ segir Guðrún Hlín. „Þarfinnar eru misjafnar. Við sinnum hverju fyrirtæki með það í huga og getum bent fólk á leiðir eða vörur sem það hefði mögulega ekki komið auga á sjálf. Það er þetta persónulega samband sem skiptir máli til að við náum að sinna verkefninu vel og að viðskiptavinurinn sé ánægður með útkomuna.“

## Gott samstarf og fri ráðgjöf

Viðskiptavinum stendur önnur þjónusta IKEA einnig til boða eins og samsetning, heimsending o.fl., gegn gjaldi. Annars er ráðgjöf Fyrirtækjaþjónustunnar og teikniþjónusta innréttinga ókeypis. „Viðskiptavinurinn tekur einfaldlega fyrsta skrefið með því að hafa samband við okkur og þaðan hefum við samstarf sem byggist á þörfum viðkomandi.“

# Hafa trú á mikilvægi Vakans

Gæða- og umhverfiskerfið Vakinn er ætlað fyrirtækjum í ferðaþjónustu hér á landi. Í dag hafa um 90 ferðaþjónustufyrirtæki uppfyllt skilyrði Vakans og er Fosshótel Lind í Reykjavík eitt þeirra.

Starri Freyr  
Jónsson

starri@365.is



Vakinn er gæða- og umhverfiskerfi fyrir íslenska ferðaþjónustu sem hefur það markmið að efla gæði, öryggi og umhverfisvitund undir handleiðslu og um leið að byggja upp samfélagslega ábyrgð ferðaþjónustufyrirtækja hér á landi. Um leið er Vakinn gott verkfæri fyrir þátttakendur til að skoða og bæta rekstur og starfshætti innan fyrirtækisins og efla um leið gæði og fagmennsku gagnvart gestum og starfsfólki að sögn Öldu Þrastardóttur, verkefnastjóra hjá Ferðamálastofu. „Gæðakerfið var innleitt árið 2012 þannig að ekki er lengur hægt að tala um nýtt kerfi heldur miklu frekar gæðakerfi sem hefur náð að festa sig í sessi og skilað raunverulegum árangri.“

Ferðamálastofa stýrir verkefninu en það er unnið í samvinnu við Samtök ferðaþjónustunnar og Nýsköpunarmiðstöð auk þess sem Ferðamálastofa Íslands komu að því áður en þau voru lögð niður árið 2016.

Hún segir að fyrirtæki í ferðaþjónustu hafi sjálf kallað eftir einhvers konar gæðaflokkun fyrir greinina en slíkar hugmyndir höfðu verið uppi lengi. „Það var því mikið fagnadarefni þegar ákveðið var af hinu opinbera að farið yrði í gerð slíks gæðakerfis hér á landi. Fyrirmyndin að útfærslunni er hins vegar nýjalskensk en aðlöguð íslenskum aðstæðum.“

## Þátttakendum fjölgar

Vakinn er því ætlaður öllum þeim sem starfa í ferðaþjónustu á Íslandi. Honum er skipt í tvo hluta; annars vegar stjórnuflokkun fyrir gisti- staði og hins vegar gæðaflokkun fyrir alla aðra þjónustu segir Alda. „Umhverfiskerfið er valkvætt. Fyrirtæki í afþreyingu þurfa að uppfylla ákveðið hlutfall almennra gæðaviðmiða auk sértækra gæðaviðmiða sem tengjast starfssviði hvers fyrirtækis. Í gistingunni eru síðan stjórnuflokkar frá einni upp í fimm stjörnur. Þar segir heildarstigafjöldi til um það í hvaða stjórnuflokki viðkomandi gististaður lendir út frá aðbúnaði og þjónustustigi.“

Hún segir Vakann hafa farið hægar af stað en vonir stöðu til en í dag séu þau stolt af því að segja að þátttakendur séu orðnir 90 talsins og hátt í 80 fyrirtæki eru í ferli. „Þegar Vakanum var ýtt úr vör árið 2012 var ekki fyrir séður þessi hraði vöxtur sem orðið hefur í greininni. Náttúra, gæði, fagmennska og samvinna eru gildi íslenskrar ferðaþjónustu. Við viljum að áfangastaðurinn Ísland sé þekktur fyrir slík gildi og þá er Vakinn gott tæki til þess. Þátttaka í gæðakerfi getur skipt sköpum og verið mikilvægt hjálpartæki til þess að skapa samkeppnisforskot og sérstöðu á markaði, bæði fyrir fyrirtækin sem taka þátt og áfangastaðinn í heild. Samtakamátturinn er mikilvægur þegar kemur að því að ná háleikum markmiðum og við höfum mikla trú á mikilvægi Vakans og hlutverki hans í því að íslensk ferðaþjónusta megi vaxa rétt og dafna vel í framtíðinni.“



Alda Þrastardóttir er verkefnastjóri hjá Ferðamálastofu og Bjarni Ara er hótellstjóri Fosshótel Lindar.

MYND/ANTON BRINK



Allar upplýsingar um gæðaviðmiðin og kerfið sjálft er að finna á heimasíðu Vakans, [www.vakinn.is](http://www.vakinn.is), auk þess sem það starfsfólk Ferðamálastofu sem starfar við Vakann, er ávallt tilbúið að svara öllum spurningum og veita ráðgjöf.

## Gestir skipta öllu máli

Tónlistarmaðurinn góðkunnir Bjarni Ara tók við starfi hótellstjóra á Fosshótel Lind í ágúst 2016 en áður hafði hann starfaði í ráðstefnudeild á Grand hótel Reykjavíkur. Hann segir stjórnendur hót-

elsins hafa mikinn áhuga á að auka gæði þjónustunnar, vera vakandi og að tryggja viðskiptavinum sínum fyrsta flokks þjónustu. „Það gerum við meðal annars með því að taka þátt í Vakanum. Þetta snýst á endanum allt um viðskiptavininn og að hann sé ánægður og öruggur í húsakynnum okkar. Svo er líka svo ánægjulegt að hafa ánægða gesti og fá staðfestingu frá þeim og Vakanum um að við séum á réttri braut. Ef eitthvað er að þá er okkur bent á það og þá fáum við tækifæri til að laga það.“

Ferlið var þannig að fulltrúi frá Vakanum kom til þeirra og gerði úttekt sem sneri að nær öllum þáttum starfseminnar. „Uppfylla þarf ýmis gæða- og umhverfisviðmið. Sumir þessara þátta voru í fullkomnu lagi hjá okkur en svo voru aðrir þættir sem við þurftum að laga. Það vakti líka athygli mína þegar við fórum í gegnum þetta verkefni að það eru ekki bara ég og starfsfólk okkar sem þurfum að tileinka okkur vinnubrögð Vakans heldur einnig gestir okkar, þannig að þetta er samvinna.“

## Hjálpar mikið

Hótelíð fékk svo brons-viðurkenninguna á síðasta ári. „Forveri minn, Erna Dís Ingólfssdóttir, vann ötulllega að því verkefni. Þegar kom að árlegri úttekt í byrjun þessa árs kom það í minn hlut að vinna þá vinnu með Vakanum sem var ákaflega skemmtilegt og fræðandi.“

Bjarni er ekki í vafa um að viðurkenningin hjálpi hótelinu mikið á allan hátt. „Það er markaðslegur ávinningur fyrir fyrirtæki okkar að vera í Vakanum og fá staðfestingu á því að við séum að vinna að gæða- og umhverfismálum af fagmennsku. Við getum uppfyllt væntingar gesta okkar betur með þessari viðurkenningu og rekið fyrirtækið með betri hætti. Þannig göngum við stolt og keik til vinnu á hverjum degi og höfum það að leiðarljósi að það eru gestir okkar sem skipta öllu máli. Að þeim liði vel hjá okkur, fá frábæra þjónustu og fari ánægðir heim að dvöl lokinni. Þátttaka okkar í Vakanum skiptir höfuðmáli í þessu sambandi. Það er gott að eiga Vakann að.“

## Þjónustar stóra sem smáa gístaðila

Allt fyrir hótél er heildsala sem sérhæfir sig í ýmsum vörum fyrir hótél, veitingastaði og sjúkrahöfnum. Fyrirtækið hefur verið starfrækt í tæplega ár og er Ellen Dröfn Björnsdóttir eigandi fyrirtækisins og eini starfsmaður þess. „Ég býð upp á alla vöruflokka sem litil og stór hótél þurfa á að halda, einnig gístaðila, veitingahús og þá aðila sem leiga út íbúðir. Ég skipti við trausta erlenda og íslenska birgja og ef spurt er um vörur sem ég hef ekki verið með áður þá bæti ég þeim í vöruúrvalið.“

Meðal þeirra vara sem Allt fyrir hótél býður upp á fyrir hótél og gístaðila er mikið úrval af sængurfatnaði, lökum, dúkum, handklæðum og allar gerðir af líni. „Ég kaup einungis inn vandað lín með miklum gæðum sem er gott að meðhöndla, línið er alltaf vinsælasta varan mín. Einnig býð ég upp á gott úrval af ýmsum badvörum, t.d. sápum í mörgum gerðum og áfyllingum. Ég hef mikið úrval af smávörum fyrir

hótelherbergin, svo sem tannburstasett og inniskó.“

## Mikið úrval

Einnig hefur Ellen Dröfn séð um að sauma og setja upp gardínur og gluggalausnir. Hún býður upp á hurðamerkingar, raftæki, merktar herbergislyklakippur, myndir á vegg og annað í herbergin. „Þannig að úrvalið er svo sannarlega mikið fyrir hin ýmsu rekstrarform gístaðila.“

Meðal nýjustu verkefna fyrirtækisins er að útvega myndir í herbergi fyrir hótél á Norðurlandi og finna fallegar hurðamerkingar í hostel. „Einnig var ég á klára uppsetningu á gardinum í móttöku á hóteli sem er verið að taka allt í gegn.“

## Bjartsýn á framhaldið

Auk þess að bjóða gott úrval af vörum fyrir hótél og gístaðila býður fyrirtækið líka upp á úrval vara fyrir veitingahús. „Þar má m.a. nefna dúka, servéttur, bordrenninga, áklæði yfir stóla og borð,

tuskur og viskastykki auk fatnaðar fyrir starfsfólk. Einnig hef ég gott tengslanet við fyrirtæki sem hafa lausnir við endurnýjun og endurhönnun veitingastaða.“

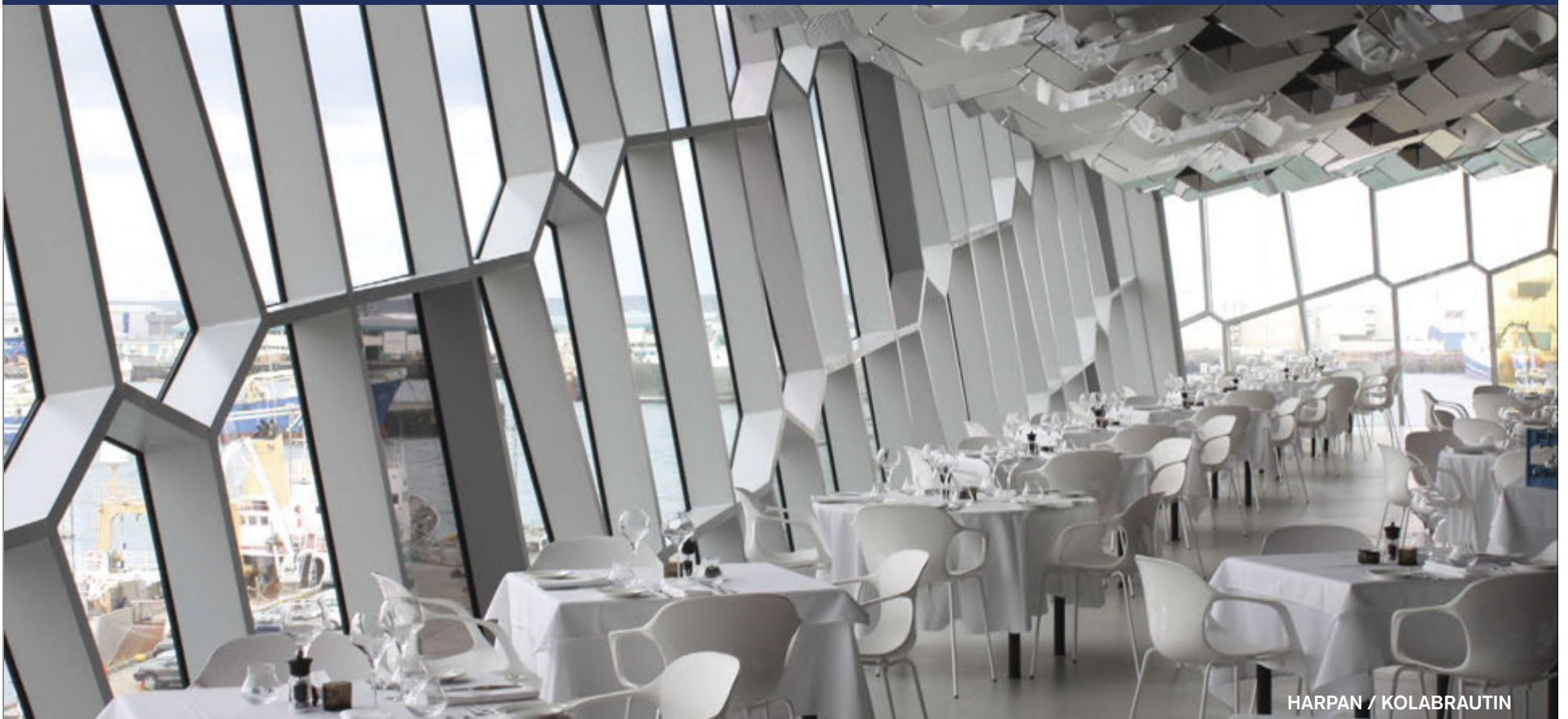
Með lítilli yfirbyggingu hefur henni tekist að halda öllum kostnaði í lágmarki. „Fyrir vikið get ég boðið upp á bestu verðin til viðskiptavina minna. Ég er bjartsýn á framhaldið og á næstu árum ætla ég að halda áfram að bjóða upp á bestu þjónustuna, bestu verðin og bestu vörurnar.“

Nánari upplýsingar á [www.afh.is/](http://www.afh.is/) [www.alltfyrirhotel.is](http://www.alltfyrirhotel.is) og Facebook-síðu fyrirtækisins Allt fyrir hótél.



Ég er bjartsýn á framhaldið og á næstu árum ætla ég að halda áfram að bjóða upp á bestu þjónustuna, bestu verðin og bestu vörurnar.





HARPAN / KOLABRAUTIN

# VIÐURKENNDAR OG VANDAÐAR HEILDARLAUSNIR

Fastus býður upp á vandaðar heildarlausnir frá virtum og viðurkenndum framleiðendum fyrir hótél, mótuneyti, veitingastaði og þvottahús. Sérfræðingar Fastus búa yfir 20 ára reynslu í skipulagningu og samsetningu á störeldhúsum.

**Hafðu samband við okkur og við aðstoðum þig við að finna réttu lausnina fyrir þig!**



KOPAR



FOSSHÓTEL HÖFÐATORGI



LEIFSSTOÐ



GRILLMARKAÐURINN

# Garri býður grænar lausnir

Garri aðstoðar hótél og veitingahús um land allt við að ná árangri með sérhæfðum lausnum. Fyrirtækið býður upp á matreiðslunámskeið, grænar lausnir og eina flottustu hreinlætislínu á landinu.

Garri er einn fremsti birgir landsins þegar kemur að matvælum og umbúðum. Á síðustu árum hefur Garri auk þess bætt við hreinlætislausnum og hreinlætisvörum og þannig stórbætt þjónustu sína við íslensk fyrirtæki að sögn Hreins Elíasonar, markaðsstjóra Garra. „Við höfum meðal annars staðið fyrir fræðandi námskeiðum um árabíl í samvinnu við þekkt vörumerki eins og Cacao Barry, SOSA, Capfruit, Ardo og Vandemoortele svo einhver séu nefnd. Þannig höfum við til dæmis haldið mjög vinsæl súkkulaðinámskeið, fagkennslu í sushigerð, námskeið í bakstri og meðhöndlun á vörum sem gefa viðskiptavinum okkar forskot á markaði. Fleiri hundruð fagaðilar sækja námskeið okkar ár hvert.“

Hann segir að fagfólk geti alltaf leitað til Garra þar sem sérfræðingar fyrirtækisins séu ávallt reiðubúnir til að ráðleggja við matseðlagerð, kynna nýjar og spennandi aðferðir, hagkvæmar lausnir til vinnusparnaðar og annað sem nýtist viðskiptavinum beint í starfsemi sinni. „Í starfslíði okkar eru m.a. matreiðslumenn, matreiðslumeistarar, bakarar og sérfræðingar í hreinlætislausnum. Þetta eru aðilar sem staðið hafa að rekstri veitingahúsa og stóreldhúsa með góðum árangri. Fyrir viknið getum við veitt dýrmæta þjónustu og það er okkur mikil ánægja að geta haft jákvæð áhrif á líf og starfsemi viðskiptavina okkar.“

**Umhverfisvitund mikilvæg**  
Hreinn bendir á að Garri leggi áherslu á að bjóða vörur sem geri fyrirtækjum og stofnunum kleift að vera umhverfismeðvitund og styðja við stefnu sína í þeim málum. Þá sé einnig velkomið að hafa samband og fá ráðgjöf um sértækar lausnir. „Í röðum okkar eru sérfræðingar sem eru tilbúnir til að aðstoða með lausnir sem gera fyrirtæki aðlaðandi og í takt við tímann.“

**Grænar lausnir**  
Undanfarin ár hafa starfsmenn Garra markvisst tekið mið af auknum ferðamannastraumi til landsins og stefnt að því að vera með nýjungar í vöru og þjónustu sem uppfylla kröfur markaðarins. „Aukin fjölbreytni kallar á nýjar lausnir og við erum tilbúnir til að mæta þeim. Það hefur ekki farið fram hjá neinum að aukin meðvitund ferðamanna um umhverfisvernd kallar eftir grænni þjónustu. Fólk vill í auknum mæli geta valið vistvænar lausnir þegar það ákveður kaup sem er mjög jákvæð þróun og við viljum taka þátt í henni.“

**Hreinlæti er undirstaðan**  
Hreinlæti og snyrtileg ásýnd er mikilvægt öllum fyrirtækjum í rekstri hvort sem það er persónulegt hreinlæti eða þrif í iðnaði. „Við erum komin með eina flottustu hreinlætislínu á landinu, bæði í hreinlætisefnum og salernispappír fyrir allar tegundir fyrirtækja. Vörumerki okkar eru fremst í flokki á heimsvísu og framleiðendurnir eiga það sameiginlegt að vera umhverfismeðvitaðir með umhverfissvottaðar vörur. Það er mjög jákvæð þróun



Garri hélt nýlega námskeiðið Ný sýn á frosið grænmeti, ávexti og kryddjurtir í samvinnu við Ardo.

**Aukin fjölbreytni kallar á nýjar lausnir og við erum tilbúnir til að mæta þeim. Það hefur ekki farið fram hjá neinum að aukin meðvitund ferða manna um umhverfisvernd kallar eftir grænni þjónustu. Fólk vill í auknum mæli geta valið vistvænar lausnir þegar það ákveður kaup sem er mjög jákvæð þróun og við viljum taka þátt í henni.**

Hreinn Elíasson,  
markaðsstjóri Garra



ad eiga sér stað sem samræmist gildum Garra hvað varðar samfélagsábyrgð og virðingu fyrir náttúrunni. Við erum því afar stolt af að geta boðið viðskiptavinum okkar slíkar vörur og þjónustu.“

**Góð upplifun**  
Það er þægileg tilfinning fyrir rekstraradila og veitir viðskiptavinum góða upplifun að geta boðið upp á góða hreinlætisaðstöðu. Það eykur líkur á að gestir komi aftur og mæli með staðnum segir Hreinn. „Það þarf ekki að vera aukinn kostnaður við það



Heildverslunin Garri er á  
Lynghálsi 2 í  
Reykjavík.

ad veita góða upplifun þannig að vel búin salernisaðstaða er skynsamleg fjárfesting sem nýtist bæði viðskiptavinum og starfsfólki. Garri og verslunin Besta bjóða fyrirtækjum og sveitarfélögum trausta og skilvirka þjónustu og síðast en ekki síst frábærar vörur. Besta er sérverslun sem Garri rekur og sérhæfir sig í hreinlætisvörum. Verslunin er á Grensásvegi 18 í Reykjavík en þar er veitt fagleg þjónusta þar sem starfsfólk með mikla reynslu og sérþekkingu veitir ráðgjöf um þrif og hreinlæti.“

**Traust, lausnamiðuð þjónusta**  
Fyrirtækið Garri var stofnað árið 1973 og hefur því veitt þjónustu í yfir fjörutíu ár. Frá fyrstu tíð hefur áherslan verið á hágæða matvæli fyrir stóreldhús ásamt hagkvæmum og skilvirkum lausnum á sviði hreinlætis. „Hjá okkur er hægt að kaupa allt á einum stað sem skilar sér í hagræðingu og tímasparnaði,“ segir Hreinn. „Allir aðilar innan hótél- og veitingageirans og ferðaþjónustunnar geta því nýtt sér vörur og lausnir fyrir starfsemi sína. Ef um er að ræða óskir um sérhæfðar lausnir þá eru

starfsmenn Garra ávallt reiðubúnir að starfa með viðkomandi í leit að hentugum lausnum.“

Allar nánari upplýsingar má finna á [www.garri.is](http://www.garri.is) og í síma í síma 5 700 300.

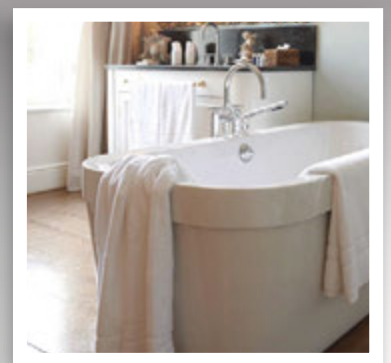
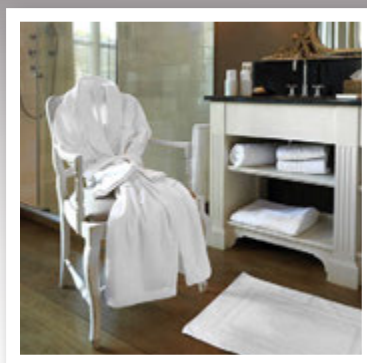
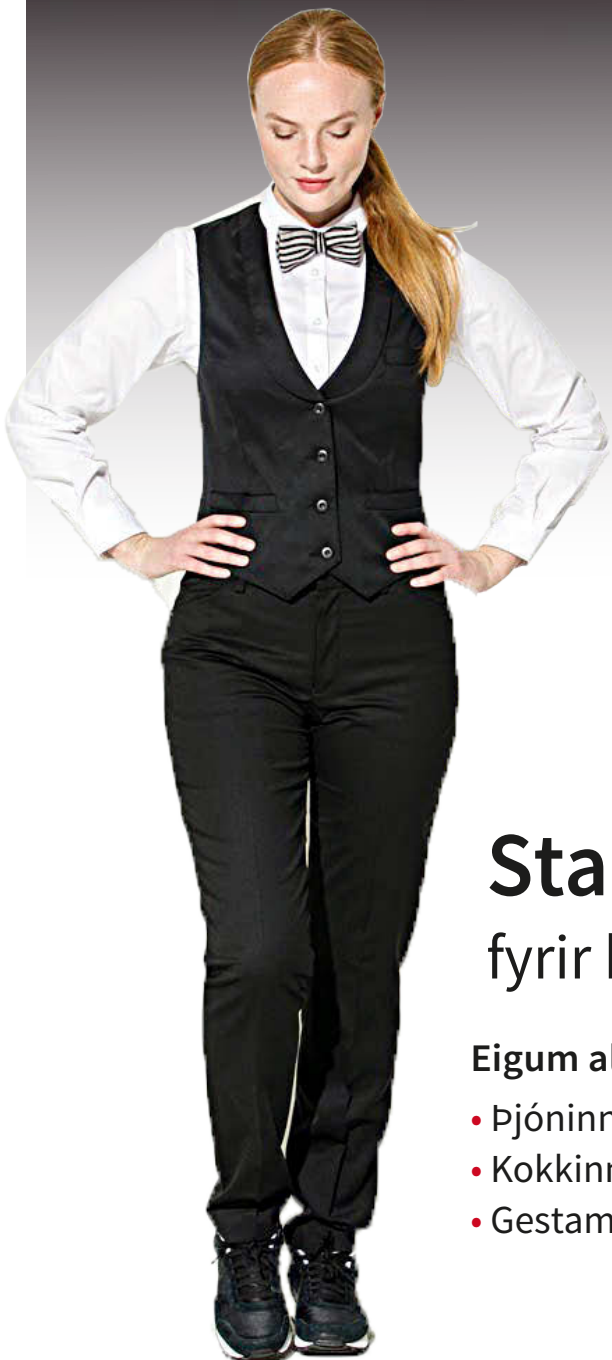


Hreint land fagurt land





# Hótelrúmföt og handklæði fyrir ferðapjónustuna



**Allt lín fyrir:** Hóтелиð • Gistiheimilið • Bændagistinguna • Airbnb  
Veitingasalinn • Heilsulindina • Þvottahúsið • Sérverslunina

## Starfsmannafatnaður fyrir hótél og veitingahús

Eigum allt fyrir:

- Þjóninn
- Kokkinn
- Gestamóttökuna
- Þernuna
- Víkapiltinn
- Hótelstjórnandann



**EDDA**  
HEILDVERSLUN

# Starfsmannafatnaður og hótelvörur í úrvali

Margt smátt hefur sérhæft sig í auglýsinga- og gjafavörum fyrir fyrirtæki og félagasamtök í á þriðja áratug. Úrval starfsmannafatnaðar og hótelvarnings fer vaxandi í takt við aukna eftirspurn.

Fyrir rúmum tveimur árum tókum við yfir rekstur Tanna sem hafði séð hótél- og veitingageiranum fyrir ýmiss konar merktum starfsmannafatnaði. Við það jókst sú hlíð starfseminnar til mikilla muna,“ segir markaðsstjórinn Árni Esra Einarsson.

Margt smátt býður upp á fatnað fyrir kokka, þjóna, móttökustarfsmenn og ræstingafólk á hótél- og veitingahúsum. „Þá erum við með ýmiss konar hótelvörning eins og handklæði, þvottapoka, sloppa og inniskó. Sömuleiðis glasamottur, penna, hótelfána og annað sem tengist starfseminni en allt er hægt að sérmerkja eftir óskum hvers og eins.“

Hann segir starfsmenn Margt smátt hafa orðið vara við stóraukna eftirspurn eftir gæða- bómullarvörum fyrir gesti hótela og gististaða og helst það í hendur við aukinn fjölda ferðamanna. „Við ákváðum að bregðast við og bjóða upp á sérstaka hótellínu. Við seljum til smærri og stærri hótela og bændagistinga um allt land. Þetta er orðið um fimmtán prósent af veltunni og fer vaxandi.“

Að sögn Árna leggur Margt smátt áherslu á persónulega þjónustu, gæði og hagstætt verð. Vörurnar eru til á lager og eru því afgreiddar fljótt og vel.

Sjá nánar á [margtsmatt.is](http://margtsmatt.is).



Úrval starfsmannafatnaðar hjá Margt smátt jókst til muna þegar fyrirtækið tók yfir rekstur Tanna. MYND/EYÞÓR



Margt smátt hefur svarað stóraukinni eftirspurn eftir bómullarvörum fyrir gesti á hótél- og gisti- stöðum.



Starfsmannafatnaðurinn er af ýmsu tagi og ættu allir að geta fundið fatnað við hæfi.



Vörurnar eru til á lager og því afgreiddar fljótt og vel.

Við seljum til smærri og stærri hótela og bændagistinga um allt land. Þetta er orðið um fimmtán prósent af veltunni og fer vaxandi.



# STÓRKAUP

BIRGÐAVERSLUN

STÓRKAUP BÝÐUR UPP Á MIKIÐ ÚRVAL AF  
REKSTRARVÖRUM FYRIR HÓTEL OG VEITINGASTAÐI.



**Butterfly rækjur**  
58-66 stk. í pakka, 1kg  
2.999kr/pk



**Kjúklingspjót, Satay**  
50 stk. í pakka, 1,5kg  
5.299kr/pk



**Piccolinis smápizzur**  
3 teg. 40stk. í pakka.  
1.999kr/pk



**Nautalund**  
Innfluttar, frosnar.  
3.999kr/kg



**Makkarónur,**  
6 teg í pakka, 72 stk  
5.999kr/stk



**Mackintosh's**  
2,0kg, takmarkað magn.  
2.699kr/stk



**Mini brownies**  
96 í pakka.  
2.699kr/stk



**TILBOÐ**  
Mini hamborgarar, 120 stk,  
með brauði, sósu og osti  
15.000kr/pk



EITT LANDSINS MESTA ÚRVAL AF DUNI DÚKUM OG SERVÍETTUM.

Faxafen 8 - Sími 567 9585 - [www.storkaup.is](http://www.storkaup.is) - [storkaup@storkaup.is](mailto:storkaup@storkaup.is)

# Eldsvoðar breyta miðbænum

Hótel Ísland brann í febrúar 1944 í einum mesta eldsvoða sem þá hafði verið í Reykjavík síðan í brunanum mikla árið 1915 í miðbænum.

Hótel Íslands stóð á horni Austurstrætis og Aðalstrætis þar sem nú er Ingólfstorg. Húsið var byggt árið 1882 og þótti afar glæsilegt. Nokkrir eigendur voru að húsinu á upphafsárum þess en árið 1928 eignaðist Alfréd Rosenberg hótelið. Hann hafði áður rekið kaffihús og tónleikastað í kjallara Nýja bíós. Nafn hans hefur síðan verið viðloðandi það hús. Hótel Ísland var lengi einn helsti samkomustaður í Reykjavík. Þar var glæsilegur veitingastaður auk þess sem þar var um tíma stærsta gistihús landsins. Húsið sem var timburhús brann til grunna á aðeins tveimur klukkustundum. Einn maður lést í brunanum en aðrir gestir stukku fáklaðdir út um glugga hótelsins þegar eldsins varð vart. Alls voru 48 gestir á hótelinu og þótti mikil mildi að ekki yrði meira manntjón. Allt sem var innanstokks brann með húsinu en slökkviliðinu tókst að hindra að eldur bærst í nærliggjandi hús.

#### Mikið tjón

Rosenberg tapaði miklu á brunanum. Hótelið reyndist ekki að fullu tryggt. Veðrið var slæmt þessa nótt og aðstæður slökkviliðs mjög erfiðar. Talið er að frost hafi verið



Hótel Ísland stendur þarna vinstra megin með turninum. Myndin er tekin frá gatnamótum Aðalstrætis og Vesturgötu.

MYND/LJÓSMYNDASAFN REYKJAVÍKUR

12 gráður en vatnsslöngur voru leiddar frá höfninni og sjó dælt á eldinn. Næstu hús voru Hótel Vík og verslunarhús B.H. Bjarnason og fór allur kraftur í að verja þau. Rúður sprungu þó í nærliggjandi húsum. Í Hótel Íslands-byggingunni voru einnig Vöruhúsið sem nýlega hafði tekið á móti vörubirgðum og útsala Gefjunar og Iðunnar. Engu varð bjargað frá þessum tveimur fyrirækjum.

Samkvæmt lögreglurannsókn var talið að eldur hefði komið upp í litlu geymsluherbergi á efsta lofti en það var starfsstúlka hótelsins, Rósa Sigfúsdóttir, sem fyrst varð vör við eldinn. Stúlkan vaknaði

„Veðrið var slæmt þessa nótt og aðstæður slökkviliðs mjög erfiðar. Frost var mínus tólf gráður. Vatnsslöngur voru leiddar frá höfninni og sjó dælt á eldinn.“

við einhvers konar snark. Gat hún látið gesti vita í ofboði og þótti kraftaverki líkast hversu fljót hún var að ræsa fólk.

Um aldamótin 1900 var hótelið í eigu Jóhanns Halbergs skipstjóra og konu hans, Dorotheu Dietrichsen sem var af þýskum ættum. Hún var ekkja Niels Jørgensens veitingamanns sem komið hafði til Íslands með Trampe greifa en sá hafði útvegað veitingaleyfi árið 1857. Niels hafði siglt til Kaupmannahafnar til þess að undirbúa byggingu Hótel Íslands en varð fyrir sporgvagni í ferðinni og beið bana. Ekkjan hélt áfram rekstrinum ásamt nýjum eiginmanni

sínum.

Annað sögufrægt hótél, Hótel Reykjavík, brann í apríl 1915 í mesta bruna Íslandssögunnar. Hótelið varð strax alelda og tók með sér ellefu önnur hús í miðbænum. Eldurinn var svo magnður að hann sást víða frá.

Nokkrir stórbrunnar hafa orðið í miðbænum. Árið 1967 kom upp eldur í húsi Iðnaðarbankans við Lækjargötu 12, nokkur hús í Bernhöftstorfunni skemmdust í bruna árið 1977. Glaumbær, einn vinsælasti skemmtistaður borgarinnar, brann árið 1971 og mikið tjón varð þegar eldur kom upp í Nýja bíóshúsinu í Lækjargötu árið 1998.

## Gæðasængurföt margborga sig

Þvottahúsið A. Smith, sem hefur verið starfrækt síðan 1946, hefur hin síðari ár boðið upp á gæðasængurföt til sölu. Sölustjórinn Björn Heiðdal segir sífellt fleiri hótél bættast í hóp viðskiptavina.

Björn leggur mikinn metnað í að bjóða upp á bestu sængurföt sem völ er á, en á sama tíma hagstætt verð.

Hann segir margborga sig að huga að gæðunum því annars getur þurft að endurnýja fljótlega. Á það sérstaklega við þar sem notkunin er mikil og sífellt verið að þvo eins og raunin er með hótelsængurföt.

Afi Björns, Adolf Smith, opnaði Þvottahúsið A. Smith á Bergstaðastræti 52 árið 1946 og þar stendur það enn. A. Smith er í grunninn þvottahús en fyrir um fimmtán árum fór Björn að flytja inn og selja sængurföt. „Ég fékk áhuga á þessu enda alltaf með sængurföt í höndunum sem voru af misgóðum gæðum. Mér fannst enginn vera að sinna því almennilega að flytja inn gæðasængurföt og ákvað að bæta úr því,“ segir

Björn, sem flytur þau inn frá Ítalíu og Asíu. Þar á meðal frá ítalska framleiðandanum Quagliotti sem selur meðal annars til Ritz hótelsins í París, Four Seasons í London og Armani hótelsins í Milanó, en öll eru þekkt fyrir lúxus og gæði.

Hann segir verðið engu að síður gott og að hann reyni að vera með hógværa álagningu auk þess sem gengið er hagstætt um þessar

Allra bestu rúm-  
fötin eru 600-1.000  
þræðir.

mundir. „Þegar fólk er að kaupa mikið magn getur þetta þó munað nokkru á blaði sé miðað við ódýrustu rúmefni. Við nánari skoðun er þetta þó fljótt að borga sig,“ segir Björn og áætlað að það taki um það bil hálfa gistinguótt að borga upp einn umgang. „Eða kannski það sem samsvarar þremur pitsum.“

Aðspurður segir hann sængurfötin endast í fjögur til sex ár. Það fari þó eftir notkun og hversu nákvæmir hótélrekendur eru.



Að sögn Björns er boðið upp á klæðskerasniðnar lausnir.

„Allra bestu rúmefni eru 600 til 1.000 þræðir en við bjóðum líka upp á damaskrúmefni sem eru 300-400 þræðir. Sumir sætta sig kannski við 200 þræði en ég vil aðeins það besta,“ segir Björn. Hann segir þá sem prófa að sofa undir góðum rúmefnum ekki snúa

til baka. „Upplifunin er allt önnur.“

Að sögn Björns býður A. Smith upp á klæðskerasniðnar lausnir fyrir hvern og einn. „Þetta er ekki lagervara heldur gerum við pantanir í samræmi við óskir viðskiptavina. Þá er hægt að óska eftir áletrunum og öðrum sérlausnum.“

Hann segir hótélviðskiptin hafa aukist mikið í takt við aukinn fjölda ferðamanna auk þess sem meira er að gera í þvottahúsinu. „Eftir sem áður þjónustum við bæði einstaklinga og smærri fyrirtæki af ýmsu tagi.“

Sjá nánar á damask.is.



„Við erum með bragðgóðar eggjakökur og blöndur fyrir eggjahæru en eggjakökurnar eru próteinríkur og girnilegur morgunverður sem hentar sérstaklega vel fyrir þá sem huga að heilsunni.“



Boðið er upp á gott úrval af frábærum brauðum í ýmsum útfærslum.

# Allt á morgunverðarborðið

Morgunmaturinn er ekki aðeins mikilvægasta máltíð dagsins heldur einnig mikilvægur þáttur í upplifun hótलगesta. Ásbjörn Ólafsson ehf. býður lausnir fyrir veitingastaði, hótél og gististaði.

Þegar mælt er með hóteli við vini og kunningja er morgunmaturinn yfirleitt einn af þeim þáttum sem fyrst ber á góma. Enda gerir bragðgott og vel útlitandi morgunverðarhlaðborð hóteldvölinu enn eftirminnilegri. Ýmsar rannsóknir hafa sýnt að morgunmaturinn er eitt af því sem mest er horft til þegar hótélherbergi eru bókuð og af sumum er morgunverðurinn jafnvel talinn mikilvægari en þráðlaust net eða líkamsræktaraðstaða.

Elin Ragnarsdóttir er sölumaður hjá Ásbirni Ólafssyni ehf., en fyrirtækið býður upp á fjölmargar lausnir fyrir hótél og gististaði þegar kemur að morgunmat. „Það má segja að við bjóðum upp á nánast allt sem þarf á morgunverðarhlaðborðið, mat, áhöld, borðbúnað og fleira,“ segir Elin. „Við leitumst við að veita persónulega þjónustu og hjálpa viðskiptavinum okkar að finna hvað hentar best hverju sinni miðað við hvað aðstæðan á hverjum stað býður upp á.“

## Ilmandi brauð og rúnstykki

Elin segir fyrirtækið bjóða upp á gott úrval af frábærum brauðum í ýmsum útfærslum, til dæmis súrdeigsbrauð, rúnstykki og brauðhleifa. „Við erum einnig með smjördeigsbakstur, bæði croissant og vinarbrauð, hrökkbrauð, haframjöl og músli. Eins seljum við viðbit, sultur, marmelaði, kaviar og síld. Við erum með bragðgóðar eggjakökur og blöndur fyrir eggjahæru en eggjakökurnar eru próteinríkur og girnilegur morgunverður sem hentar sérstaklega vel fyrir þá sem huga að heilsunni. Þetta er aðeins brot af okkar vörum.“

## Áhöld, borðbúnaður, kokkafatnaður og skór

Fyrir utan gott úrval af matvöru sem hentar á morgunverðarborðið býður fyrirtækið upp á glæsilegt úrval af vörum til að bera fram matinn á huggulegan hátt. „Þar má nefna ýmiss konar



Ásbjörn Ólafsson ehf. býður einnig glæsilegt úrval af vörum til að bera fram matinn á huggulegan hátt.

„Það má segja að við bjóðum upp á nánast allt sem þarf á morgunverðarhlaðborðið, mat, áhöld, borðbúnað og fleira,“ segir Elin Ragnarsdóttir sölumaður hjá Ásbirni Ólafssyni ehf.

MYND/VILHELM

föt, bakka, diska, skálar, hitaböð, brauðkörfur, áhöld og skammtara fyrir til dæmis safa eða morgunkorn,“ segir Elin. „Í raun má segja að hvort sem plássíð er mikið eða lítið getum við fundið góða lausn. Við erum í samstarfi við góða birgja erlendis sem sérhæfa sig í þessu og eigum mikið til af vörum á lager. Einnig getum við sérpantað vörur fyrir viðskiptavinum í þess óskað.“

Við erum einnig með fallegan borðbúnað í mismunandi stíl svo flestir ættu að geta fundið eitthvað við sitt hæfi hjá okkur. Þar að auki bjóðum við upp á hágæða kokka- og þjónafatnað frá Kentaur og þægilegan skófatnað með non-slip sóla frá Shoes for Crews sem er nauðsynlegur í eldhúsið og salinn.

Við hvetjum þá sem reka gistiheimili, hótél og veitingastaði til að kíkja við hjá okkur, skoða og fá tilboð. Sýningarherbergi okkar er á Köllunarklettsvegi 6 og er opið alla daga frá 8 til 17. Við munum taka vel á móti gestum.“

# Skeiðin er langmest notuð

Atli Þór Erlendsson, yfirmatreiðslumaður á Grillinu, á fjölmörg uppáhaldstól í eldhúsinu. Hann nefnir hér fimm þeirra sem eru bæði mikilvæg og mikið notuð.



Atli Þór Erlendsson er yfirkokkurur á Grillinu. Hann nefnir fimm af sínum uppáhaldstólum í eldhúsinu.

MYND/ANTON BRINK

Atli Þór hóf störf á Grillinu strax eftir útskrift árið 2011 og varð ári síðar aðstoðaryfirkokkur. Árið 2015 hlaut hann nafnbótina Matreiðslumaður

ársins 2015 og hefur verið hluti af Kokkalandslíðinu síðan þá. Hann er nú orðinn yfirkokkur sjálfur á þessum sögufræga veitingastað, Grillinu á Hótel Sögu.

**Sleikjan er hættulegasta vopnið í eldhúsinu.**

VIÐ ERUM  
MEÐ ÞÉR  
TIL ÖRYGGIS



GESTIRNIR SOFA BETUR

„Öryggismiðstöðin er okkar samstarfsaðili á sviði öryggismála. Lausnirnar eru góðar og þjónustan til fyrirmyndar. Við tökum örygg á móti okkar gestum.“

Snorri Thors, hóteltjóri ALDA hótél á Laugavegi

## ER HÓTELIÐ Í ÖRUGGUM HÖNDUM?

Það er fátt mikilvægara í hótélrekstri en að gestir finni til öryggis og að persónulegar eigur þeirra séu óhultar. Öryggismiðstöðin býður alhliða lausnir í öryggismálum fyrir hótél og gistiastaði sem og ýmsar sérlausnir. Einnig bjóðum við upp á **eftirlitsmyndavélar, öryggisskáp, lyklakerfi, slökkvikerfi í eldhúsháfa, rýmingaráætlanir** o.fl.

### LYKLAKERFI OG ÖRYGGISSKÁPAR



Assa Abloy Hospitality er mest seldi lyklakerfi í heimi og eru leiðandi í þróun lyklakerfa og verðmætaskápa fyrir hótél og gistiheimili. Áratuga góð reynsla er af kerfum Assa Abloy á Íslandi enda eru þau notuð af öllum helstu hótélum hérlendis.



Hafðu samband við ráðgjafa okkar í síma **570 2400** eða sendu fyrirspurn á [oryggi@oryggi.is](mailto:oryggi@oryggi.is) og fáðu ráðgjöf um hvað hentar þínu hóteli.

Öryggismiðstöðin | Askalind 1 | Kópavogur | Sími 570 2400 – Njarðarnesi 1 | Akureyri | Sími 470 2400

Nánar á [oryggi.is](http://oryggi.is)



**Skeiðin** er allra mikilvægasta tólið í eldhúsinu og það sem er mest notað. Það er ekkert verkefni sem ekki er hægt að leysa með skeið,“ segir Atli Þór og bætir við að skeiðin sé notuð í ótal verkefni en mikilvægust sé hún í gæðaprófunum sem snúist um að smakka matinn. Hann segir lögun skeiðarinnar skipta marga máli. „Hjá sumum er lögun skeiðarinnar alger trúarbrögð og notaðar eru mismunandi skeiðar í mismunandi verkefni. Þannig að maður á nokkrar uppáhalds.“

**Sleikjan** er hættulegasta vopnið í eldhúsinu og passar að ekkert fari til spillis og að ekkert sitji eftir í skálunum,“ segir Atli Þór og bætir við að sleikjan tryggir þannig hagnaðinn fyrir veitingastaðinn.



**Hnifur** „Það er einfalt mál, að maður vinnur ekki í eldhúsi án þess að eiga góðan hnif. Þessi er af gerðinni Yaxel sem eru hnifar úr fyrsta flokks fjöldaframleiddu japönsku stáli,“ lýsir Atli Þór en hnifurinn er úr hnifasafni sem hann keypti sér fyrir Norðurlandakeppnina.



**iPadinn** er mjög mikilvægur að sögn Atla Þórs enda haldi hann utan um allar pantanir og bókanir á veitingastaðnum. Hann heldur einnig utan um uppskriftir og annað skipulag í eldhúsinu. „Svo er hann líka notaður til að stjórna músikinni í eldhúsinu,“ segir hann glettinn en spilað er allt milli himins og jarðar. „Allt eftir því hver kemst í iPadinn.“

**Tímamælir** er mikið notað tól í eldhúsi Grillins og eru margir slíkir mælir í gangi á hverjum tímamarki. „Timing is everything í eldhúsinu,“ slettir Atli Þór í gamansömum tón. „Margir kokkar lifa eftir svona tæmer og við notum þetta í mjög mörgum verkefnum, hvort sem það er að taka tíma á kjöti í ofni, eða fiski á pönnu. Vissulega notum við tilfinninguna líka en klukkan hjálpar mikið.“



## ALLAR VÖRUR FYRIR HÓTEL OG VEITINGASTAÐI





...því það virkar

Sími 562 1100 / Síðumúli 13 - 15 / [isco@isco.is](mailto:isco@isco.is) / [www.isco.is](http://www.isco.is)



## Lava ein besta nýjung ársins 2017

Ferðaritið Lonely Planet hefur valið Lava, eldfjalla- og jarð-skjálftamiðstöðina á Hvolsvelli, sem eina af athyglisverðustu nýjungum ársins 2017, en nýverið gaf ferðaritið út lista yfir tíu bestu nýjungar ársins.

Lava-safnið verður opnað í byrjun sumars en í miðstöðinni fá gestir að kynna þvi hvernig Ísland varð til. Möttulstrókurinn undir landinu verður í aðalhlutverki í tólf metra hárra byggingu. Byggingin er hin glæsilegasta og blasir við þeim sem koma á Hvolsvöll. Þar verður hægt að fara í jarð-skjálftahermi, skoða ýmsa gripi sem tengjast eldgosum og komast á útsýnispall þar sem hægt er að sjá yfir eldfjöllin Eyjafjallajökul, Kötlu og Heklu.

Talið er að miðstöðin verði gríðarleg lyftistöng fyrir sveitarfélagið enda skapast með henni atvinna auk þess sem líkur aukast á því að ferðamenn dvelji lengur í bænum en annars væri. Að komast á lista Lonely Planet er góður upphafspunktur fyrir safnið. Nánari upplýsingar um Lava má finna á [www.lavacenter.is](http://www.lavacenter.is).



## Þjálfunartæki fyrir söluaðila

Íslandsstofa heldur úti verkfærakistu fyrir innlenda og erlenda ferðapjónustu á [travel.trade.visiticeland.com](http://travel.trade.visiticeland.com). Þar er hægt að kynna sér hvernig Ísland er kynnt og nálgast þjálfunartæki fyrir söluaðila og markaðsgreiningar.

Með því að taka netkúrsinn „Become a certified specialist in Iceland“ er hægt að auka færni sína í því að kynna land og þjóð. Kúrsinum er skipt í þrjá flokka; Land, Sögu og Menningu. Áhugasamir geta skráð sig á vefnum og fá þá sent lestrarefni í pósti. Þeir geta svo spreytt sig á að svara 20 spurningum úr hverjum flokki og ættu að því loknu að vera betur í stakk búnir til að vekja áhuga erlendra ferðamanna á landi og þjóð og svara spurningum þeirra.

## Fylltar paprikur með kjúklingi

3 bollar rifinn mozzarella-ostur  
 ½ bolli rifinn parmesan-ostur  
 3 pressuð hvítlaustrif  
 1 tómatar í dós  
 1 msk. söxuð steinselja  
 ½ tsk. þurrkaðar chili-flögur  
 Salt og pipar  
 400 gr eldaður kjúklingur í litlum munnbitum  
 4 paprikur í ólíkum litum, skornar í helming og fræin tekin úr  
 Hálfur bolli kjúklingasoð (eða vatn og teningur)

Hitið ofninn í 200°C. Setjið í skál og hræið saman tvo bolla af mozzarella- og parmesan-osti, hvítlauk, tómata, steinselju og chili-flögur. Smakkið til með salti og pipar. Bætið kjúklingnum við. Setjið átta paprikuhelminga í fat, dreifið blöndunni ofan í þá og stráðið bolla af mozzarella-osti yfir. Hellið kjúklingasoðinu í fatið. Þekið með álpappír og bakið í ofni í tæplega klukkustund. Takið álpappír af og bakið í 2 mínútur til að fá stökka húð. Stráið að lokum steinselju og rifnum parmesan-osti yfir.



## Fimmföld Skynjun – RATIONAL „persónulegi“ Gufusteikingarofninn Þinn

NÝJI

SelfCookingCenter®

Upplifðu núna!



RATIONAL®

Senses



**Senses** stöðuna í sífellu, í eldunarferlinu þínu.



**Recognises** magnið þitt í ofnrýminu og reiknar út brúningarbörf í samræmi við það.



**Thinks** og ákveður besta eldunarmöguleika sem gefur þína niðurstöðu.



**Learns** og vistar þína upphalds- og mest notuðu eldunarferla þína.



**Communicates** þörf þína fyrir að vita hvað gerist í eldunarferlinu og upplýsir þig stöðugt um hvað ofninn er að gera, hvað hann hefur gert og hvað hann mun gera.

VÖRUHÚS VEITINGAMANNINS

BAKO ÍSBERG

BAKO ISBERG ehf • Höfðabakki 9 • 110 Reykjavík • s 595 6200  
 pontun@bakoisberg.is • [www.bakoisberg.is](http://www.bakoisberg.is)

# Viðhaldsfrí stækkun á hótélum og veitingahúsum

Gluggar og garðhús hf. sérhæfa sig í viðhaldsfríum skálum og viðbyggingum sem henta sérlega vel fyrir fyrir hótél og veitingahús. Þetta er ódýr og hagkvæm stækkun.

Gluggar og garðhús hf. bjóða upp á hentuga lausn á stækkun húsa án mikillar fyrirhafnar. „Við smíðum viðbyggingar og skála fyrir ferðapjónustufyrirtæki og þessi rými eru vinsæl sem setustofur eða veitingastofur. Við sérsmíðum að ósk hvers og eins viðskiptavinar og afhendingarfrestur er aðeins um þrjú mánuðir,“ segir Valgeir Hallvarðsson, framkvæmdastjóri Glugga og garðhúsa, en fyrirtækið er þekkt fyrir vönduð og góð vinnubrögð.

„Um er að ræða ódýra og mjög

hagkvæma stækkun, sem er góð viðbót við eldra húsnæði. Við höfum smíðað marga stóra og mjög flotta skála og má þar t.d. nefna skála við Hótel Reyhlið, Hótel Hvolsvöll, Systrakaffi á Kirkjubæjarklaustri og Bakarið í Stykkishólmi,“ segir Valgeir. „Einnig má nefna mjög fallegan skála við veitingastað Frosts og funa í Hveragerði, en hann var valinn annað besta verkefnið í heiminum árin 2014-2015 af hráefnisframleiðanda Glugga og garðhúsa hf.“

Gluggar og garðhús hf. er röt-

gróid fyrirtæki en það var stofnað árið 1984. „Við búum yfir meira en þrjátíu ára reynslu á þessu sviði. Við notum einungis viðhaldsfrítt hágæðaeefni við smíðina. Þetta eru fullkomnar viðbyggingar sem uppfylla alla staðla um einangrun og eru eins og hverjar aðrar viðbyggingar, nema bjartari og fljótlegri í byggingu.“

Valgeir segir mikilvægt að nota viðhaldsfrítt efni hér á landi en þannig sé hægt að spara stórfé til lengri tíma lítið. „Elstu skálarnir okkar, sem eru frá árinu 1984, eru

**VERSLUNARTÆKNI**  
www.verslun.is

Allt hjá okkur



Sýningarsalur við Dragháls

## ALLT FYRIR ATVINNUELDHÚSIÐ



Allt hjá okkur



**VERSLUNARTÆKNI**  
www.verslun.is

Draghálsi 4 - 110 Reykjavík  
Sími: 535 1300  
Fax: 5351305 - verslun@verslun.is

TAKTIK 4850#

gæði - þekking - þjónusta

TURBOCHEF SOTA - TURBOCHEF TORNADO 2 - TURBOCHEF HIGHHBATCH 2  
TURBOCHEF ENCORE - TURBOCHEF FÆRIBANDAOFNAR  
TURBOCHEF FIRE PIZZAOFN - TURBOCHEF i3 & i5 TOUCH

## TURBOCHEF OFNAR

Kynntu þér úrval  
TurboChef ofna hjá okkur

FÁÐU TILBOÐ

**pmt**  
PLAST, MIÐAR & TÆKI



Krókhálsi 1 | 110 Reykjavík | s. 567 8888 | www.pmt.is

## Ertu stjörnum prýddur?

Stjörnuflokkun Vakans veitir glistöðum samkeppnisforskot og gerir glistaði á Íslandi samanburðarhæfa á heimsvísu.

VAKINN – gæði, fagmennska og umhverfisvitund í íslenskrri ferðapjónustu.



VELDU VAKANN  
www.vakinn.is

FERDA  
MÁLA  
STOFA  
ICELANDIC  
TOURIST  
BOARD



# Úrval rekstrarvara fyrir hótél, gistiheimili og veitingahús

Hótél og veitingahús eru sístækkandi viðskiptahópur hjá Rekstrarlandi, dótturfyrirtæki Olís.

Þessi markaður fer ört stækandi með tilkomu aukins ferðamannafjölda, enda er maður að jafnaði að heimsækja nýja tilvonandi viðskiptavinum í hverri viku,“ segir Guðrún Bergmann en hún og Jón Berg Torfason eru sölu- og þjónustufulltrúar á fyrirtækjasviði Olís/Rekstrarlands.

„Við þjónustum veitingahús, stærri og minni hótél og gistiheimili um allt land,“ segir Jón Berg og bætir við að Olís/Rekstrarland sé með öflugt dreifikerfi um allt land. „Viðskiptavinir okkar þurfa því ekki að liggja sjálfir með stóran lager þar sem við erum með útibú og þjónustu í öllum helstu þéttbýliskjörnum landsins sem sjá viðskiptavinum fyrir ýmsum rekstrarvörum auk ráðgjafar og fjölþættrar þjónustu.“

#### Þjónusta, gæði og gott verð

Guðrún segir viðskiptavinum Olís/Rekstrarlands helst kunna að meta þekkingu en ekki síst þjónustulund starfsfólksins. „Fólk gerir miklar kröfur um góða þjónustu og vill fá vörur afhentar fljótt og vel. Við höfum kappkostað að bjóða upp á bestu þjónustu sem völ er á en leggjum einnig áherslu á gæði og gott verð,“ segir hún.

#### Umboð fyrir Nilfisk og Gram

Í dag er Olís umboðsaðili fyrir Nilfisk og Gram atvinnutæki. Nilfisk þekkja líklega flestir en Gram er einn fremsti kæli- og frystitækjaframleiðandi í heimi að sögn Jóns Bergs. „Jón Berg þekkir mjög vel til,“ segir Guðrún. „Ég hef staðgóða þekkingu á markaðnum og veit flest sem vita þarf um gólfþvottavagna, moppukerfi, hótélvagna, ryksugur, gólfþvottavélur og annan búnað fyrir hótél og veitingastaði,“ segir Jón Berg glaðlega.

#### Gæðavörur frá heimspektum birgjum

Olís/Rekstrarland er með góða samninga við heimspektta birgja. „Belgíska fyrirtækið Ascolia er hótélvagnabirginn okkar en það er með hágæða vagna og lausnir fyrir þvottahús. Frá Vegware fáum við mikið af einnota vörum sem framleiddar eru úr lifrænum hráefnum sem eru orðnar mjög vinsælar um allan heim og svo er Vermop okkar stærsti birgir í hótél- og gólfþvottavögnum og moppukerfum,“ lýsir Jón Berg.

Guðrún nefnir einnig hið rótgróna danska fyrirtæki Abena sem starfar í 60 löndum víðsvegar um heiminn. „Fyrirtækið er með lausnir fyrir hótélherbergið, til dæmis einnota línu af snyrtivörum sem koma í 20 ml eða 30 ml umbúðum og auk þess alla aukahluti sem þarf inn á hótélherbergið, til dæmis inniskó, sloppa, skóhorn, einnota poka, pappír, hreinsiefni, servíettur, kert og margt margt fleira,“ segir Guðrún og bætir við að hún sérpanti mikið fyrir sína viðskiptavinum. „Það er mikið um að stærri viðskiptavinir láti sérpanta og merkja servíettur, kaffimál, inniskó og fleira með sínu eigin lógói.“

Annar stór birgir sem Olís/Rekstrarland á viðskipti við er bandaríska fyrirtækið Kimberly Clark sem á að baki yfir 130 ára sögu og starfar í 175 löndum víðsvegar um heiminn. „Þaðan fáum við hágæða pappír og hreinlætisvörur fyrir hótél og veitingastaði. Kimberly Clark er þekkt fyrir fallega hönnun og einfaldleika þegar kemur að skömmturum, hvort sem er í stáli eða plasti, fyrir eldhús, salerni eða herbergin,“ lýsir Guðrún og bendir einnig á að Olís þjónusti hótél og veitingastaði með kósangas og arinkubba.



Guðrún Bergmann og Jón Berg Torfason eru sölufulltrúar hjá Olís/Rekstrarlandi. Þau leggja metnað sinn í að þjónusta viðskiptavinum sína sem allra best. MYND/STEFÁN



Olís/Rekstrarland býður upp á rekstrarvörur af öllu tagi.

Að lokum nefnir Jón Berg breska efnavörufurframleiðandann Evans. „Það er rótgróið fyrirtæki sem er heimspekt fyrir hágæða hreinsiefni sem eru mikið notuð á hótélum og veitingastöðum um allan heim,“ segir hann og bendir

einnig á að Olís/Rekstrarland geri þrifaplön og hreinlætisáætlanir fyrir viðskiptavinum þeim að kostnaðarlausu.

**Áhersla á umhverfisvottun**  
Þau Guðrún og Jón Berg segja Olís/

Leggjum mikla áherslu á vistvæna og umhverfisvottaða vöru.

Rekstrarland leggja mikla áherslu á vistvæna og umhverfisvottaða vöru. „Ferðamenn eru afar meðvitaðir um umhverfismál og gera kröfu um að hótél og veitingastaðir séu það líka,“ segir Jón Berg en í kjölfarið hafa fyrirtækin sóst í æ meiri mæli eftir umhverfisvottuðum vörum en þar er ekki komið að tónum kofanum hjá Olís/Rekstrarlandi enda eru fyrirtækin leiðandi þegar kemur að vottun af öllu tagi. „Við erum með vörur sem eru vottaðar með Norræna Svaninum, Evrópublóminu, Bláa englinum og Bláa kransinum en allt eru þetta þekktar vottanir,“ segir Guðrún og segir fólk velkomið að vera í sambandi við sig og Jón Berg.

Nánari upplýsingar má finna á rekstrarland.is og olis.is.



## Magnaðar Nilfisk ryksugur

Nilfisk ryksugurnar fyrir hótél og veitingahús eru hljóðlátar, léttar í meðförum og búnar fjölda aukahluta sem auðveldar alla vinnu. Hepa loftsiurnar tryggja betri loftgæði. Með Nilfisk er auðveldara að þrífa og þær eru svo hljóðlátar að gestirnir verða varla varir við þær.



Rekstrarland er hluti af Olís

# Konur fjölmenna í kokkinn

Sprenging hefur orðið í námi í matreiðslu og nemendur aldrei fleiri, að sögn Ragnars Wessman. Íslenska eldhúsið hefur aldrei verið vinsælla.

Veitingastöðum hefur fjölgað ört í takt við vaxandi straum ferðamanna til landsins og flóran aldrei verið fjölbreyttari. Þetta kallar á fleira starfsfólk í greininni og mikill áhugi er á að læra matreiðslu.

„Það hefur orðið algjör sprenging og það gleðilegasta er að nú sækja konur í námið, svo kynjaskiptingin er að verða jafnari. Stéttin var ofboðslega karllæg og það þekktist ekki að kvenmaður færi í þetta nám, svo undarlegt sem það nú er. Árið 1945 fékk fyrsta konan lögleg réttindi í matreiðslu en hún fór ekki í gegnum námið heldur fór í raunhæfimat. Í dag þykir eðlilegt að stúlkur jafnt sem piltar sækji í þetta nám,“ segir Ragnar, sem er matreiðslumeistari að mennt og hefur kennt fagið í átján ár.

Nám í matreiðslu sem lýkur með sveinsprófi tekur fjögur ár, þar af þrjú ár á námssamningi á veitingahúsi eða hóteli sem hefur leyfi til að taka nema. „Margir hafa spurt sig hvers vegna námið sé þetta langt en líkt og í öðrum iðngreinum þarf margslungna hæfni sem þarf að æfa aftur og aftur til að ná góðri færni,“ útskýrir Ragnar.

## Gestir í áskrift

Veitingastaðamenningin hefur breyst síðustu áratugina og segir Ragnar umhverfið nú allt annað en þegar hann tók sín fyrstu skref í faginu.

„Þá voru fáein veitingahús í Reykjavík og þau höfðu gestina svo gott sem í áskrift, þeir komu hvort sem er. Samkeppnin var ekki mikil og sölumennskan passíf. Það var stór viðburður að fara út að borða og fólk klæddi sig upp í því tilefni. Það var heldur ekki fjárhagslega á allra færi að fara út að borða og þurfti fólk að hafa töluvert fyrir því að leyfa sér slíkan munað. Nú til dags er vissulega viðburður að fara út að borða en fólk klæðir sig ekki lengur upp á og það eru miklu fleiri sem geta leyft sér það.“



Ragnar hefur kennt matreiðslu í 18 ár. MYND/VILHELM

## Undir áhrifum Helgu Sigurðardóttur

Að sögn Ragnars var matreiðsla á veitingahúsum lengst af undir áhrifum frá franskri og danskri matargerð. „Slík matreiðsla þótti sú allra finasta en það hefur eðlilega þróast. Um tíma var svokallaður bræðingur eða „fusion“ eldhús vinsælt en það byggist á að bræða saman matarstrauma nokkurra menningarheima og búa til eitthvað nýtt.“

Stéttin var ofboðslega karllæg og það þekktist ekki að kvenmaður færi í þetta nám. Nú þykir eðlilegt að stúlkur jafnt sem piltar sækji í námið.

Skandinavísk matreiðsla setti einnig svip sinn á veitingahúsin og segja má að hún sé undanfari íslenska eldhússins sem er vinsælt núna. „Straumar koma og hverfa aftur og sumir skilja eitthvað eftir sig,“ segir Ragnar en í kringum hrunið tóku veitingahús nýja stefnu og leituðu aftur í íslensku ræturnar.

„Það varð bylting í því sem við köllum íslenskt eldhús með hugmyndafræði sem á rætur að rekja

til „slow-food“ hreyfingarinnar. Það varð viðhorfsbreyting á meðal matreiðslufólks. Þessi matreiðsla snýst um að vinna með matvæli úr héraði og maturinn á að vera sem náttúrulegastur. Segja má að íslensk matargerð sem slík hafi birst í bók eftir Helgu Sigurðardóttur, Matur og drykkur. Við höfum meðal annars notað þá bók til að umskapa hefðbundna, íslenska rétti og færa þá til nútímans.“

## Geiri – Fyrsti kostur fagmannsins

Geiri ehf., er þjónustufyrirtæki fyrir hótél og veitingahús, matvælavinnslur, skóla og mótuneyti.

„Við bjóðum upp á heildarlausnir fyrir þessar stofnanir. Við erum með allt frá minnstu áhöldum yfir í stór tæki og vélar fyrir matreiðslumenn, kjötvinnslumenn, bakara og aðra fagaðila,“ segir Ólafur Kristjánsson hjá Geira. Þá nefnir hann einnig borðbúnað, innréttingar og húsgögn sem hafa verið stór liður hjá fyrirtækinu í gegnum tíðina. „Við erum með húsgögn fyrir veitingahús, bari og ráðstefnusali, og bjóðum upp á innréttingar og húsgögn fyrir hótél af öllum stærðum.“

Einnig ber þess að geta að Geiri ehf. býður ekki einungis upp á lausnir fyrir hótél og veitingahús heldur einnig tæki og úrlausnir fyrir heilbrigðisstofnanir, rannsóknarstofur og efnalaugar.

## Viðskiptavinir í fyrrúmi

„Við erum framsækjandi og metnaðarfullt fyrirtæki sem einblínir á þarfir viðskiptavina,“ segir Ólafur.

„Markmið okkar er að vera fyrsti



Þeir Sigurður Skúli Bårdarson og Ólafur Kristjánsson hjá Geira við hluta af þeim tækjum og tólum sem Geiri ehf. býður upp á. MYND/ANTON BRINK

valkostur fagmannsins og því er fagleg, hröð og góð þjónusta okkar keppikefli, ásamt því að sjá um uppsetningar og viðgerðarþjónustu á okkar tækjum,“ upplýsir hann.

## Yfir 30 ára reynsla

Geiri ehf. var stofnað árið 1984 og

starfsmenn fyrirtækisins hafa allir starfað í fjölda ára hjá fyrirtækinu. „Þeir hafa því mikla þekkingu á þeim vörum sem fyrirtækið hefur upp á að bjóða og mikla reynslu af möguleikum þeirra og virkni. Þá eru þeir ávallt með augun opin gagnvart nýjungum og þörfum viðskiptavinarins,“ segir Ólafur.



Hard Rock Café Reykjavík keypti eldhústæki frá Geira fyrir nýja staðinn sem var opnaður í Lækjargötu fyrir skömmu. Þar má finna allt það flottasta.

# HÓTEL OG GISTIHEIMILI!

REYNSLA - ÞEKKING - FAGMENNSKA

Hafðu samband við söluráðgjafa okkar.



**VÖNDUÐ HANDKLÆÐASETT**  
Hótelhvítt 450 gsm.

**HÓTELDÝNUR  
OG HÓTEL RÚM**



**AUKARÚM**



Útdregið 90 x200 cm.

**SÆNGUR OG KODDAR  
MIKIÐ ÚRVAL**



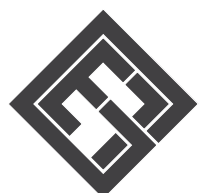
**BAÐSLOPPAR**  
100% bómull.



Satin Striped Policotton  
**SÆNGURFÖT**



**LÖK OG  
DÝNUHLÍFAR**



**GER**

# Glaumbær breytti unga fólkinu

Þegar Bítlæðið var allsráðandi í heiminum á sjöunda áratugnum skemmti unga fólkið sér í veitingahúsinu Glaumbæ. Þar var bæði veitingahús og skemmtistaður en Glaumbær var vel staðsettur að Frikirkjuvegi 7. Staðurinn var opnaður 1961 og varð strax mjög vinsæll. Þarna spiluðu vinsælustu hljómsveitirnar og útlendir gestir komu og trúðu upp. Hljómsveit Finns Eydals var húshljómsveit um tíma og síðan

tók kvartett Péturs Östlund við. Sigurbjörn Eiríksson rak Glaumbæ á bestu árum staðarins en eftir að staðurinn brann árið 1971 setti hann upp veitingastaðinn Klúbbinn í Borgartúni. Svo mikil aðsókn var að Glaumbæ að langar biðraðir voru að jafnaði fyrir utan staðinn.

Í Glaumbæ var veitingahús fyrir sækera þar sem boðnar voru steikur að amerískum hætti. Ólafur Laufdal var vinsæll barþjónn í Glaumbæ og Hljómar var vin-

sælasta hljómsveitin. Talið er að mörg hjónabönd hafi orðið til í Glaumbæ.

Þegar Glaumbær brann árið 1971 missti hljómsveitin Náttúra hljóðfæri sín en þá hafði Hárið, vinsæl sýning, verið sýnd um skeið í húsinu. Hljómsveitin lék Náttúra lék undir.

Tíska unga fólksins breyttist mikið á þessum tíma þegar hipparnir voru að koma fram á sjónarsviðið. Ungu fólkið gerði uppreisn.



Hljómar léku oft fyrir dansi í Glaumbæ þar sem stuðið var.



## Graskerssúpa með peru

1 lítið grasker (butternut squash)  
3 msk. ósaltað smjör  
1 laukur saxaður  
2 hvítlauksgeirar  
2 tsk. rifin engiferrót  
1 msk. karriduft  
1 tsk. salt  
4 bollar kjúklingasoð  
2 þroskaðar perur, afhýddar, kjarnhreinsaðar og skornar í teninga  
½ bolli matreiðslurjómi

Hitið ofninn í 190 gráður. Leggið bökunarpappír á plötu. Skerið graskerið í tvennt og skafið fræin úr. Leggið helmingana á bökunarplötuna, skorna hliðin niður. Bakið í ofninum þar til mjúkt eða í 45 mínútur. Mokið innan úr hýðinu í skál.

Bræðið smjör í stórum potti. Setjið lauk, hvítlauk, engifer, karrí og salt í pottinn og hrærið þar til laukurinn er orðinn mjúkur. Hellið kjúklingasoðinu út í og látið suðuna koma upp. Hrærið perurnar og graskersmaukið út í og látið malla þar til perurnar eru mjúkar.

Hellið súpunni í blandarann en fyllið hann ekki nema að hálfu. Leggið viskustykki yfir lokið á blandaranum og púlspeytið súpana þar til hún er orðin silkimjúk. Hellið þá aftur í pottinn, hellið matreiðslurjómanum út í og hitið. Berið fram með góðu brauði. [www.allrecipes.com](http://www.allrecipes.com)



# JÖKLAR

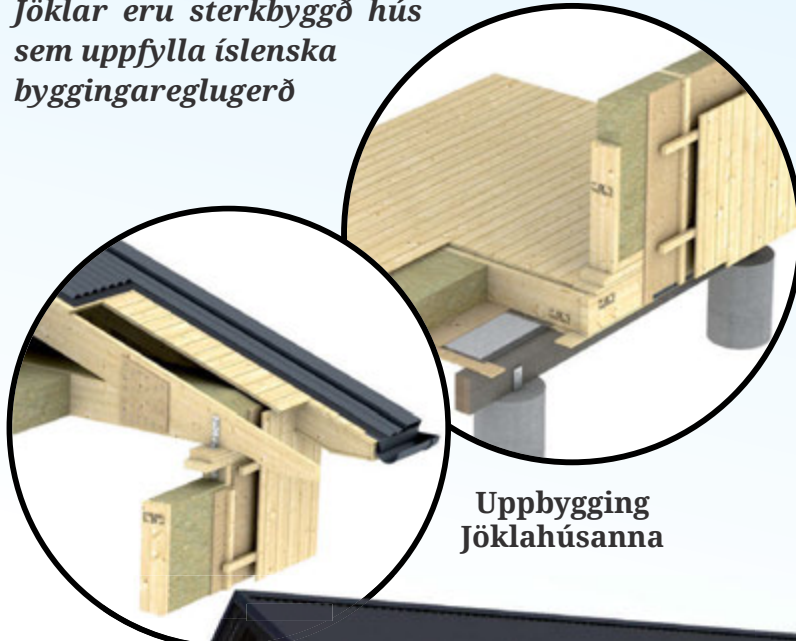
Upplifun á Íslandi

## Vönduð starfsmannahús Sveigjanleg í stærð

Jöklar henta afar vel sem starfsmannahús. Rýmið er hægt að skipuleggja að vild, bæði m.t.t. stærðar og fyrirkomulags. Fjöldi herbergja eins og passar – húsin raðast auðveldlega saman.

Gluggum og hurðum er hægt að breyta, fækka og fjölga. Auðvelt er að aðlaga húsin að þörfum hvers og eins (t.d. hjónaherbergi eða einstakingsherbergi) Hægt er að fá starfsmannahúsin með burst þaki eða einhalla þaki.

**Jöklar eru sterkbyggð hús sem uppfylla íslenska byggingareglugerð**



Uppbygging Jöklahúsanna

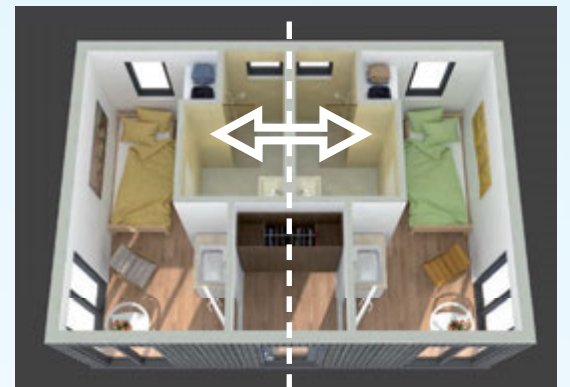
## ÍSLENSK HÚS - SÉRHOÖNNUÐ FYRIR ÍSLENSKA FERÐAÞJÓNUSTU

Forsniðin einingahús Fljótleg í uppsetningu

### JÖKLAR - STARFSMANNAHÚS



NÝTT



Dæmi um starfsmannahús  
Stærð 30fm  
Verð kr. 2.495.000,- + vsk\*  
Hægt er að raða húsum saman og fjölga herbergjum eins og hentar.

\*Húsin afhendast ósamsett m.v. skilalýsinguna: „Tilbúin að utan – fókheld að innan“



STYRKUR - HAGKVÆMNI - HÖNNUN

Landshús - Sími 553 1550 - [landshus@landshus.is](mailto:landshus@landshus.is) - [www.landshus.is](http://www.landshus.is)



LANDSHÚS