

VOX

FÖSTUDAGUR 23. FEBRÚAR 2018

Lífsstíll



Food & fun hefst í næstu viku en hátíðin nýtur sívaxandi vinsælda. Veitingastaðurinn Marshall Restaurant + Bar tekur þátt í fyrsta sinn í ár og ríkir mikil tilhlökkun hjá Leifi Kolbeinssyni og öðrum starfsmönnum. ➔4



MYND/CLÉMENTCE DEMESME

Ísland var ekki nógu stórt fyrir mig

Davíð Örn Hákonarson matreiðslumaður hefur starfað í Danmörku og í París undanfarin tíu ár. Hann verður gestakokkur á Vox á Food and Fun hátíðinni en hann var einmitt lærlingur á þeim stað. Davíð ætlar að elda frumlega rétti. ➔?



LÍNAN

BÆJARLIND 14 - 16 | KÓPAVOGUR | SÍMI 553 7100 | WWW.LINAN.IS | OPIÐ MÁNUDAGA TIL FÖSTUDAGA 11 - 18 LAUGARDAGA 11 - 16

Elin
Albertsdóttir
elin@365.is



Davíð Örn hefur starfað á bestu veitingahúsum í Danmörku. Hann byrjaði fyrst í Nyborg á veitingahúsi sem nefnist Hesselet og er á hóteli með sama nafni. „Ég fór út á sínum tíma vegna þess að mig langaði að læra meira í faginu. Ég var tvítugur og Ísland var ekki nægilega stórt fyrir mig. Langaði að sjá hvernig unnið væri á finum veitingahúsum. Ég tók þátt í Norrænu nemakeppninni og var boðin vinna á Hesselet-hótelinu eftir það. Eigandinn var meðal dómara í keppninni. Þetta er fint strandhótel og miklar kröfur gerðar til matreiðslumanna. Það hefur verið auðvelt fyrir mig að fá vinnu og ég tel að metnaður og skapandi hugsun hafi mikið að segja varðandi það,“ segir Davíð Örn.

„Eftir að hafa verið í Nyborg í ellefu mánuði langaði mig að flytja til Kaupmannahafnar og ég starfaði í stuttan tíma hjá Salti á meðan ég leitaði að vinnu. Draumastadurinn var Michelin-stadurinn Herman í Tivoliinu. Ég fór með umsókn til þeirra en beið í þrjá mánuði eftir að fá vinnuna,“ útskýrir Davíð Örn. „Ég hef alltaf sótt í að gera eitthvað sem er erfitt og krefjandi og langaði að starfa á finum stað. Ég fæ ekkert út úr starfinu ef það reynir ekki á mig. Ég vildi líka læra sem mest. Ég lifi fyrir listina að búa til mat þótt ég vilji ekki kalla sjálfan mig listamann.“

Vildi verða kokkur

Davíð Örn segist alltaf hafa verið ákveðinn í að velja kokkinn. „Ég sagði föður mínum þegar ég var sjö ára að mig langaði til að vera kokkur. Ég var sá eini í bekknum mínum sem valdi alltaf heimilisfræði sem valgrein. Ég sótti í að vera í kringum þá sem elduðu mat, til dæmis ömmu mína. Pabbi er listrænn, bæði húsasmíður og byggingatæknifræðingur, en móðir mín er með fullkomnunaráráttu og ég er blanda af þeim báðum.“

Eftir tvö ár hjá Herman-veitingahúsinu í Kaupmannahöfn langaði Davíð að prófa nýjar slóðir. „Það urðu starfsmannabreytingar á Herman sem voru mér ekki að skapi þannig að ég ákvað að færa mig um set. Ég fékk vinnu á stað sem heitir Grønbech & Churchill og var líka Michelin-staður. Ég byrjaði sem matreiðslumaður og vann mig síðan upp í sous-chef stöðu. Aftur eftir tvö ár langaði mig að breyta til og fékk þá stöðu á einum af þekktustu veitingastöðunum í



„Ég vil hverfa til þess náttúrulega. Það sem ég hef komist næst í matargerðinni er norræn matargerð í bland við Miðjarðarhafsmatreiðslu með mjög persónulegu ívafi þar sem ég nota mismunandi krydd eftir eigin höfði.“

Kaupmannahöfn, Michelin-staðnum Kong Hans Kælder. Þeir misstu stjórnuna á tímabili og endurgerðu staðinn til að vinna hana upp aftur. Ég fékk sous-chef stöðu þar,“ segir Davíð sem hefur náð sér í mikla reynslu eftir að hafa unnið á frábærum veitingahúsum.

Hann gekk þó með þann draum að flytja til New York og opna eigið veitingahús. „Ég var búinn að vinna rosalega mikið og langaði til að vera aðeins meira frjáls. Koma niður á jörðina eftir mikla vinnutörn. Einkalífíð var kannski ekki alveg að gera sig þar sem allur tími minn fór í vinnu. Ég er samvisku-

samur og legg mig allan fram í vinnu. Það skilar sér auðvitað að mörgu leyti en maður má ekki gleyma að lifa,“ segir Davíð. „Um þetta leyti var mér boðið ráðgjafarstarf hjá Stúdentakjallaranum og ég aðstoðaði við að endurgera staðinn og útbúa matseðil.“

Persónuleg matreiðsla

„Leið mín lá einnig til Parísar við ráðgjafarstörf en þar kynntist ég eigandanum á Co. Hann bauð mér vinnu og þar sem mig langaði til að breyta til þáði ég hana. Ég tók mig því upp með hundinn minn og flutti til Parísar. Ég fékk frjálsar hendur til að skapa þann matseðil sem mig langaði til. Á þessum tíma hef ég skapað minn eigin stíl, til dæmis hvernig mat maður eigi að borða. Ég vil hverfa til þess náttúrulega. Það sem ég hef komist næst í matargerðinni er norræn matargerð í bland við Miðjarðarhafsmatreiðslu með mjög persónulegu ívafi þar sem ég nota mismunandi krydd eftir eigin höfði. Ég fer sjálfur lítið út að borða því ég vil ekki verða fyrir áhrifum frá öðrum. Sömuleiðis vil ég að gestirnir fái persónulega upplifun. Ég kem alltaf að borðinu þeirra og útskýri matinn. Um 70%

af réttinum hjá mér er grænmeti. Ég nota dýrt hráefni og vel lifrænt ræktað eða villt dýr.“

Davíð Örn er að hætta á Co og segist vera í millibilsástandi. „Þessi staður er ekki alveg tilbúinn í svona dýra og fina rétti. Hverfið sem hann er í er í uppbyggingu og staðurinn nær ekki til þess fólks sem sækir í finni staði. Ég hætti á staðnum í góðu en mig langar að gera aðra hluti. Það eru nokkrir hlutir í sigtinu en ekkert niðurneglt. Ég er ekkert bundinn við ákveðinn stað þar sem ég er einhleypur og barnlaus,“ segir Davíð og bætir við að allir hlutir séu opnir. „Það skiptir mig engu máli hvar ég er búsettur í heiminum. Eina sem mér finnst nauðsynlegt er að ég fái að njóta mín í starfi. Ég lifi fyrir vinnuna.“

Fljúgandi maurar

Davíð Örn tók þátt í Food and Fun þegar hann var enn að læra á Vox. Hann varð matreiðslunemi ársins árið 2007 og varð síðan í þriðja sæti í norrænu nemakeppninni í Danmörku í kjölfarið. Hann hlakkar mikið til að koma heim og vinna á íslenskum veitingastað. „Ég ætla að bjóða rétti sem hafa staðið upp úr hjá mér, ég vinn með

árstíðabundin hráefni. Ég ætla til dæmis að bjóða kolkrabba sem er borinn fram með mexíkóskum djúpsteiktum maurum og saffrani. Þetta eru fljúgandi maurar sem eru mjög verðmætir og hafa verið borðaðir í Mexíkó í þúsundir ára. Ég verð líka með eðalkavíar og sérstakan kóngasveppaeftrirrétt og annan með skyri sem hefur verið vinsæll hér í Frakklandi. Ég á auðvelt með að tala við fólk og mun útskýra réttina fyrir gestum á Vox. Þetta verður mjög persónulegt,“ segir Davíð Örn. „Fólk fær aðra upplifun af matnum þegar fagmaður segir því frá honum. Þau tengsl eru mér mjög mikilvæg.“

Davíð segist alltaf þurfa að skapa og það skemmtilegasta sem hann gerir sé að elda mat. „Ég gæti aldrei unnið við tölvu allan daginn. Ég þarf að hafa hasar í kringum mig. París er á margan hátt erfið borg. Það er reyndar æðislegt að vera ferðamaður hér en það er flókið að búa hér. Frakkar eru allt öðruvísi en Norðurlandabúar. Parísarbúar eru ekki auðveldasta fólk í heimi en maður lærir að þekja þá. Hér fæst gott hráefni þótt maður þurfi stundum að fara út úr borginni til að finna það en í staðinn fær maður hreinasta gull í hendurnar.“

Fólk er kynningarblað sem býður auglýsendum að kynna vörur og þjónustu í forni viðtala og umfjallana. Í blaðinu er einnig hefðbundnið ritstjórnaræfni. Blaðið fylgir Fréttablaðinu daglega.

Útgefandi:

365 miðlar

Ábyrgðarmaður:

Elmar Hallgrímsson

Umsjónarmenn efnis: Elin Albertsdóttir, elin@frettabladid.is, s. 512 5349 | Ragnheiður Tryggvadóttir, heida@frettabladid.is, s. 512 5367 | Oddur Freyr Þorsteinsson, oddurfreyr@frettabladid.is, s. 512 5368 | Sigríður Inga Sigurðardóttir, sigriduringa@frettabladid.is, s. 512 5372 | Starri Freyr Jónsson, starri@frettabladid.is, s. 512 5358 | Þórdís Lilla Gunnarsdóttir, thordisg@frettabladid.is s. 512 5338

Sólumenn: Atli Bergmann, atli@frettabladid.is, s. 512 5457 | Jón Ívar Vilhelmsson, jonivar@frettabladid.is, s. 512 5429 | Ólafur H. Hákonarson, olafurh@frettabladid.is, s. 512 5433 | Máté Dalmay, mate@frettabladid.is, s. 512 5442,

Ekta Ítölsk veisla á Food & Fun hjá ESSENSIA

Menù MARCO BISTARELLI

Mozzarella di Bufala, crudo di piselli, coppa di testa, capesanta e lime
Buffalo's mozzarella, raw peas, head's capicola, scallop and lime

Risotto, liquirizia, lingua di bue, crema di acciughe
Risotto, licorice, ox tongue, anchovy cream

Baccalà arrostito sulla pelle, gelee di latte di avena, nocciole tostate
Salt cod seared on the skin, oat milk gel, toasted hazelnuts

Collo di maialino morbido croccante, melanzana affumicata, broccoli, caramello speziato
Soft crispy pork neck, smoked aubergine, broccoli, spicy caramel

L'insolito tiramisù
The unusual tiramisù



Hverfisgata 4-6, 101 Reykjavík
Sími: 517-0030 — essensia@essensia.is
Við erum á Hverfisgötu, rétt við Arnarhól.

essensia.is



2018

28.02

04.03



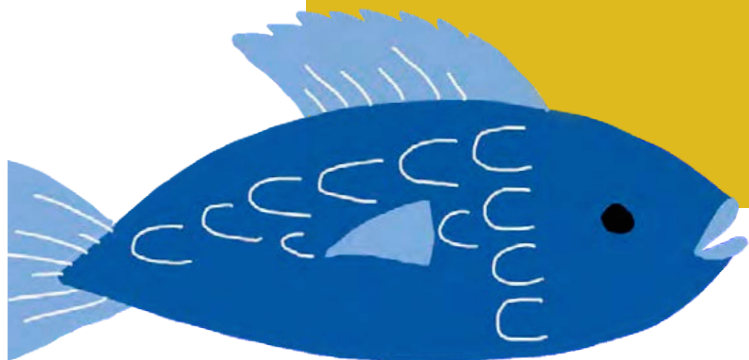
Food & Fun

REYKJAVÍK

RESTAURANTS '18

- Apótek Restaurant / Javier Rodriguez
- Björgarðurinn / Esteban Morales
- Burro / Yun Fuentes
- Essensia / Marco Bistarelli & Lorenzo Fasola Bologna
- Geiri Smart / Jakob Mielcke & Sebastian Kofi
- Grillið / Magnus Ek
- Kitchen & Wine / Michele Di Pietro & Seng Luangrath
- Kolabrautin / Massmiliano & Matteo Cameli
- Kopar / Amandine Chaignot
- Marshall Restaurant + Bar / Carrie Baird & Max MacKissock
- Matarkjallarinn / Robert Rubba
- Mathús Garðabæjar / Eero Vottonen
- Nostra / Jeppe Foldager
- Slippurinn Pop Up Reykjavík / Leif Sørensen
- Sumac / Athanasios Kargatzidis
- Vox / Davíð Örn Hákonarsson

- 🌐 FOODANDFUN.IS
- 📌 [FOODFUNFESTIVAL](#)
- 📷 [FOODANDFUNREYKJAVIK](#)



Reykjavíkurborg

Founding sponsor

ICELANDAIR



ÍSLANDSSTOFA
PROMOTE ICELAND



Sannkölluð veisla á Grandanum

Food & fun hefst í næstu viku en hátíðin nýtur sívaxandi vinsælda. Veitingastaðurinn Marshall Restaurant + Bar tekur þátt í fyrsta sinn í ár og ríkir mikil tilhlökkun meðal starfsmanna.

Starri Freyr
Jónsson

starri@frettabladid.is



Matarhátíðin Food & fun hefst í næstu viku en þetta er sautjándi árið sem hún er haldin við sívaxandi vinsældir innlendra og erlendra gesta. Meðal nýrra veitingastaða sem taka þátt í ár er Marshall Restaurant + Bar sem var opnaður í Marshall húsinu á Grandanum í Reykjavík fyrir tæplega ári.

Staðurinn hefur fengið góðar viðtökur á sínu fyrsta ári en þar ræður ríkjum Leifur Kolbeinsson, oftast kenndur við La Primavera sem var lengi vel eitt vinsælasta veitingahús landsins. Auk þess hefur hann verið viðloðandi Kolabrutina í Hörpu um tíma þótt hann starfi ekki þar dags daglega. „Við opnuðum 22. mars á síðasta ári og verðum því bráðum eins árs. Viðtökurnar hafa verið góðar á þessu fyrsta ári okkar og föstum viðskiptavinum fjölga jafnt og þétt. Hér leggjum við mesta áherslu á Miðjarðarhafselshús og bjóðum alltaf upp á ferskan fisk í hádegi sem nýtur mikilla vinsælda. Á kvöldin bjóðum við síðan upp á fjölbreyttari matseðil við allra hæfi.“

Starfsfólk spennt

Þar sem þetta er fyrsta Food & fun hátíðin sem Marshall Restaurant + Bar tekur þátt í segir Leifur mikla tilhlökkun ríkja meðal starfsfólks. „Við rétt misstum af Food & fun í fyrra og því eru allir hér mjög spenntir enda er hátíðin fyrir okkur einn af hápunktum ársins. Í ár ætlum við að bjóða upp á mjög spennandi gestakokka sem eru þau Carrie Baird og Max MacKissock frá veitingastaðnum Bar Dough sem er í Denver í Bandaríkjunum. Carrie er í hópi efnilegustu matreiðslumanna í Bandaríkjunum í dag og hún ætlar að bjóða upp á sannkallaða veislu ásamt Max sem er eigandi Bar Dough. Í forrétt verður boðið upp á frábæran rauðrófurétt með skyri. Í millirétt fá gestir svart tagliarini með kræklingi og smokkfiski og marokkóskur lambaréttur verður í aðalrétt. Súkkulaði og karamella verður svo í aðalhlutverki í eftirréttinum.“

Alltaf jafn gaman

Þótt þetta sé í fyrsta skiptið sem Marshall Restaurant + Bar tekur þátt er Leifur alls ekki ókunnugur hátíðinni enda starfað lengi í þessum geira. „Ég er svo heppinn að hafa verið með frá upphafi hennar,



„Hér leggjum við mesta áherslu á Miðjarðarhafselshús og bjóðum alltaf upp á ferskan fisk í hádegi sem nýtur mikilla vinsælda,“ segir Leifur Kolbeinsson hjá Marshall Restaurant + Bar.

MYND/EYÞÓR

fyrstu árin með La Primavera, þau síðustu með Kolabrutinni og nú í ár á nýja staðnum. Það er alltaf jafn gaman að taka þátt og maður finnur hvað samstarfsfólkið peppast upp á þessum tíma. Ferskir straumar og vinnubrögð einkenna þessa hátíð og það er alltaf gaman að læra nýja hluti í matargerð. Svo er auðvitað

frábært fyrir gesti að fá að upplifa nýjungar og veit ég til þess að margir fara jafnvel á nokkra veitingastaði meðan á hátíðinni stendur.“

Nýr seðill á næstunni

Þegar hátíðinni lýkur verður boðið upp á nýjan og spennandi matseðil á Marshall Restaurant + Bar segir

Leifur. „Við endurnýjum matseðilinn reglulega og ætlum að bjóða gestum okkar upp á nýja og gómsæta rétti á spennandi matseðli. Ferskur og góður fiskur verður áfram í aðalhlutverki í hádeginu og á kvöldin auk þess sem vinsæli brönsinn okkar verður auðvitað áfram til staðar.“

MARSHALL

Food

&

Fun

Carrie Baird
Bar Dough, Denver USA.



RAUÐRÓFUR

Hráar og þurrkaðar rauðrófur, rauðrófublöð, stökkt kínóa og öskuskýr.

SVART TAGLIARINI

Svart tagliarini, Kalabríu chili, kræklingur, smokkfiskur og appelsínukrydduð sinnepsblöð.

LAMB

Marakkókryddað lambafillet, stökkt tendon, basil, brenndar gulrætur og farro.

SÚKKULAÐI & KARAMELLA

Súkkulaði ganache, súkkulaðiflögur, smjörbúðingur, hesli-hnetukruðerí og ricotta.



Max MacKissock
Bar Dough, Denver USA.

28.2.

til 4.3.

2018

MARSHALLRESTAURANT.IS

Marshallhúsið,
Grandagarði 20, 101 Reykjavík.
Leið 14 (Listabrut).

Opið frá 11:30. Kvöldmatseðill frá 17:30.
Hádegi og bröns 11:30–14:00.
Lokað á mánudögum.

Borðapantanir
í síma 519 7766 og
info@marshallrestaurant.is

RESTAURANT + BAR

28. FEBRÚAR–4. MARS



FOOD & FUN OG DOMINO'S

OFF MENU

Enn eitt árið tekur Domino's þátt í Food & Fun með girnilegri OFF MENU-pizzu sem töfruð var fram af landsliðskokknum Viktori Erni Andréssyni. Við hvetjum þig til að prófa hana á meðan á hátíðinni stendur.

DOMINO'S FOOD & FUN

Nautakjöt, pepperoni, laukur, geitaostur, ostrusveppir, ferskur chili, pikklaður rauðlaukur, trufflumæjó, graslaukur og vorlaukur.

VIKTOR ÖRN ANDRÉSSON

matreiðslumeistari Íslands 2013,
matreiðslumeistari Norðurlanda 2013,
handhafi bronsverðlauna í heimsmeistarakeppninni
Bocuse d'Or 2017 og landsliðskokkur.



Domino's[®]

dominos.is · Domino's app · Sími 58 12345

Food & Fun



Smáauglýsingar

512 5000

Afgreiðsla smáauglýsinga og simi er opinn alla virka daga frá 9-16
Netfang: smaar@frettabladid.is

Bílar & Farartæki



Suzuki fjörgengis utanborðsmótorar Nettir, léttir, sparneytnir, hljóðlátir og áreiðanlegir. Eigum flestar stærðir á lager.

SUZUKI
Skeifunni 17, 108 Reykjavík
Sími: 568 5100
suzukisport@suzuki.is
Suzuki.is / suzukisport.is

**STÓRA
BÍLASALAN**



100% LÁN

FORD Focus Edition. Ágerð 2016, ekinn 27 P.KM, bensín, sjálfskiptur. TILBOÐ 2.280.000. Rnr.159915.



100% LÁN

FORD Focus Titanium. Ágerð 2012, ekinn 83 P.KM, dísel, sjálfskiptur. TILBOÐ 1.480.000. Rnr.159956.



100% LÁN

SKODA Octavia Diesel Combi. Ágerð 2014, ekinn 49 P.KM, beinskíptur. Verð 2.490.000. Rnr.136431..

**STÓRA
BÍLASALAN**



100% LÁN

Range Rover Sport Supercharged. Ágerð 2006, ekinn 123 P.KM. Verð 2.480.000. Rnr.136818.



NÝR BÍLL

KIA Sportage EX+. Dísel, sjálfskiptur. Ný vetrardekk fylgja. Verð 4.990.000. Rnr.136405.

Stóra bílasalan
Kletthálsi 2, 110 Reykjavík
Sími: 5861414
<http://www.stora.is>



Við erum að...
bættu eiga þess á aðstoð
og heil af hollu unda í of baki

VAKA



Öruggir Vinnuvéla-Lyftara og Bifreiðaflutningar á verði fyrir þig.

Vaka
Skútuvoði 8, 104 Reykjavík
Sími: 567 6700
24 tíma þjónusta
<http://www.vakahf.is>

Hjólbarðar

VAKA



NÝJU SAILUN DEKKIN Á FRÁBÆRU VERÐI.

Einnig úrval notaðra dekkja. Tökum notuð uppí ný. Vaka s. 567 6700

Þjónusta

Pípulagnir

Pípulagningameistari getur bætt við sig verkefnum og viðhaldi á ofnakerfum. Uppl. í s. 778 1604

Hreingerningar

Hreingerningabjónusta
Þvegillinn
5 44 44 46

Hreingerningar - Bónun - Bónleysing Flutningsþrif - Þrif eftir iðnaðarmenn thvegillinn. is - Stofnað 1969 Traustir og vanir menn.

VY-ÞRIF EHF.

Öll almenn þrif, fyrir heimili, húsfélög, fyrirtæki ofl. Gerum verðtilboð. S. 512 4010 www.vy.is

Bókhald

Bókhald, VSK, laun, skattskýrslur og stofnun fyrirtækja. Fagleg vinnubrögð á sanngjörnu verði. Bókhald og þjónusta ehf. Sími 511 2930.

Búslóðaflutningar

Ert þú að flytja? Búslóðafl., fyrirtækjafl., pianófl. o.fl. Extra stór bíll. Búslóðalyfta. Flutningaþj. Mikæls. S. 894 4560 www.flytja.is flytja@flytja.is

Húsaviðhald

Pakpappaverk

Eitt besta verðið

S. 778 8322

Rafvirkjun

RAFLAGNIR, DYRASÍMAR. S. 663 0746.

Bjóðum hagstætt verð í töfluskípti. Straumblik ehf. Löggiltur Rafverktaki. straumblik@gmail.com

RAFLAGNIR OG DYRASÍMAKERFI S. 896 6025
Tilboð dyrasímaakerfi, töfluskípti. Löggildur rafverktaki. rafneisti@simnet.is

Keypt & Selt

Óskast keypt

KAUPUM GULL - JÓN & ÓSKAR

Alla virka daga í verslun okkar Laugavegi 61 Jón & Óskar jonogoskar.is s.552-4910

Heilsa

Nudd



TANTRA NUDD
Ekta vigsla í leyndardóma Tantra með Tantra nuddi. Einstæð upplifun fyrir þér, konur og karla. S. 698 8301 www.tantratemple.is

RÁÐNINGAR

Árangur fyrirtækja ræðst af þekkingu, getu og reynslu starfsmanna.

Hver einstök ráðning er mikilvæg fjárfesting og er hagur bæði fyrirtækis og viðkomandi einstaklings að vel takist til.

Intellecta er sjálfstætt þekkingarfyrirtæki stofnað árið 2000. Við vinnum með stjórnendum við að auka árangur, bæta rekstur og efla stjórnun. Ráðgjafar Intellecta hafa sterkan faglegan bakgrunn og viðtæka alþjóðlega reynslu. Þennan grunn notum við í samvinnu við viðskiptavinum til að móta hugmyndir sem skipta máli og í innleiðingu lausna sem skila árangri.

Intellecta ehf. Síðumúla 5 108 Reykjavík 511 1225 intellecta.is

intellecta

HEILSUNUDD

Nuddstofan, opið frá 10-20. S. 561
6254

Húsnæði

Geymsluhúsnæði

GEYMSLUR.IS

SÍMI 555-3464

Suma hluti er betra að geyma.
Geymslur fyrir dánarbúið, allt að 20%
afsláttur. www.geymslur.is

WWW.GEYMSLAEITT.IS
FYRSTI MÁNUÐUR FRÍR

á minna en 7 m2. Ódýrt eftir það. S:
564-6500

Atvinna

Atvinna í boði

VERKAMAÐUR /
BYGGINGARVINNA

Heimaas óskar eftir að ráða
verkamann í byggingarvinnu.

Nánari uppl. í s. 8956820
Guðmundur

heimaas@heimaas.is merkt
"atvinna"



NEMI Í HÚSASMÍÐI

Heimaas óskar eftir að ráða nema
á samning í húsmiði.

Nánari uppl. í s. 8956820
Guðmundur

heimaas@heimaas.is merkt
"atvinna"

SÖLUMENN ÓSKAST.

Óska eftir sölumönnum til að selja
í hús usb lykla sem á er digital bók.
Geta sölumenn auðveldlega haft
margar milljónir eftir skatt. Gengið er í
hús milli kl 12-22 alla daga þegar gott
er veður. Uppl.í s: 776-4111

Atvinna óskast

VANTAR ÞIG SMÍÐI,
MÚRARA, MÁLARA EÐA
ADRA STARFSMENN?

Höfum á skrá menn sem geta
hafið störf með skömmum
fyrirvara.

Proventus starfsmannþjónusta
- proventus.is Sími 551-5000
Netfang proventus@proventus.is

Viðskiptataækifæri

ATVINNUREKSTUR TIL SÖLU.

Þjónustar bæði erlenda ferðamenn
og íslendinga. Góð staðsetning
miðsvæðis í RVK. áhugasamir sendi
nafn, kennitölu og símanúmer á box@
frett.is

Sérfræðingar í
ráðningum

Ánægðir viðskiptavinir eru
okkar besta auglýsing



lind@fastradningar.is
mjoll@fastradningar.is

FAST
Ráðningar

www.fastradningar.is

Tilboð

Snyrti & nuddstofan Smart

Kirkjulundi 19 • 210 Garðabæ



Tilboð

Indverskt höfuð og andlitsnudd,
litun og plokkun á augabrúnir
á aðeins 5.500.-

Verið hjartanlega velkomin.

Tímamantanir í síma 789 3031 & 897 3035, helgasig2@gmail.com
eða á facebook síðu: Facebook.com/snyrti og nuddstofan smart

Til sölu / Þjónusta



SKER Hönnun & Gjafavara



Opnunartími:
Mánudaga-Miðvikudaga frá 12-17
Laugardaga frá 12-15

Langholtiðvegur 126
104 Reykjavík
www.sker.is



Allar tölvuviðgerðir

PC-Mac-Stýrikerfishreinsun
Rykhreinsun-Bilanagreining

Fljót og góð þjónusta

tolvuvinir.is

tölvuverkstæði



Hafðu samband
Sími: 445 0100
Langholtiðvegur 126
104 Rvk.

Skemmtanir



**HAPPY HOUR
ALLA DAGA!!
kl. 16-19**

Cafe
Catalina

Hamraborg 11 • 200 Kópavogur • Sími 554 2166 • www.catalina.is

„Best geymda leyndarmál Kópavogs“

LEIKIR HELGARINNAR:

Laugardagur 24. febrúar

Liverpool - West Ham

kl. 14:50

Sunnudagur 25. febrúar

Man.Utd - Chelsea

kl. 13:55

Man.City - Arsenal

kl. 16:20

Hljómsveitin **Trap** spilar föstudag
og laugardag frá kl. 00:00 - 03:00



Hljómsveitina skipa þeir:

Rúnar Þór - Reynir - Diddi - Örn - Rúnar Villa



Heitur matur í hádeginu alla virka daga • Boltatilboð • Happy hour • Lifandi tónlist allar helgar

Tilkynningar



Reykjavíkurborg
Umhverfis- og skipulagssvið

Pann 15. febrúar 2018 samþykkti Borgarráð Reykjavíkur verkefnislýsingu vegna fyrirhugaðrar breytingar á Aðalskipulagi Reykjavíkur 2010-2030. Áformuð breyting felur í sér lagfæringar og leiðréttingar á afmörkun einstakra landnotkunarsvæða til samræmis við núverandi lóðamörk og notkun viðkomandi lóða.

Með vísan til 1. mgr. 30. gr. er verkefnislýsingin lögð fram til kynningar og umsagnar (sjá reykjavik.is og adalskipulag.is). Óskað er eftir því að athugasemdir við verkefnislýsinguna verði komið á framfæri á netfangið skipulag@reykjavik.is fyrir 22. mars 2018. Þeir sem óska nánari upplýsinga geta snúið sér til umhverfis- og skipulagssviðs Reykjavíkurborgar.

Fyrirhuguð breyting á Aðalskipulagi Reykjavíkur 2010-2030

Iðnaður og önnur landfrek starfsemi

Endurmat á landpörf iðnaðar

Pann 15. febrúar 2018 samþykkti Borgarráð Reykjavíkur verkefnislýsingu vegna fyrirhugaðrar breytingar á Aðalskipulagi Reykjavíkur 2010-2030. Áformuð breyting mun fela í sér endurskoðun á stefnu um einstök atvinnusvæði og verður grundvölluð á heildstæðu mati á landpörf iðnaðar á öllu höfuðborgarsvæðinu.

Með vísan til 1. mgr. 30. gr. og laga nr. 105/2006 um umhverfismat er verkefnislýsingin lögð fram til kynningar og umsagnar (sjá reykjavik.is og adalskipulag.is). Óskað er eftir því að athugasemdir við verkefnislýsinguna verði komið á framfæri á netfangið skipulag@reykjavik.is fyrir 22. mars 2018. Þeir sem óska nánari upplýsinga geta snúið sér til umhverfis- og skipulagssviðs Reykjavíkurborgar.

Umhverfis- og skipulagssvið Reykjavíkurborgar

Borgartúni 12-14, 105 Reykjavík, sími: 411 1111, www.reykjavik.is

Tilkynningar



Mat á umhverfisáhrifum

Ákvörðun um matsskyldu

Skipulagsstofnun hefur tekið ákvörðun um að eftirtaldir framkvæmdir

- **Djúpvogur, Leiti—Eyri og um Hattardalsá, Súðavíkurhreppi**
- **Klakkastöð að Sigtúnum í Öxarfirði, Norðurþingi**
- **Seljalandsheiðarnáma, Rangárþingi eystra**
- **Þingvallavegur milli Þjónustumiðstöðvar og syðri vegamóta við Vallarveg, Bláskógabyggð**
- **Þorláksskógar á Hafnarsandi, Sveitarfélaginu Ölfusi**

skuli ekki háðar mati á umhverfisáhrifum samkvæmt lögum nr. 106/2000. Ákvarðanir liggja frammi hjá Skipulagsstofnun, Borgartúni 7b, Reykjavík og á vef stofnunarinnar www.skipulag.is. Ákvörðun má kæra til úrskurðarnefndar umhverfis- og auðlindamála til 23. mars 2018.

STRÁ



Til hvers að auglýsa ?

Ef þú auglýsir sjálf-/ur eftir starfsmanni eyðir þú verulegum tíma í úrvinnslu innsendra umsókna.

Okkar styrkur er öflugur gagnabanki og yfir tveggja áratuga reynsla við að þjónusta fyrirtæki við leit að starfsmanni.

Sparaðu þér tíma, kostnað og fyrirhöfn - leitaðu aðstoðar fagmanna með langvarandi reynslu af ráðningarmálum.

STRÁ Starfsráðningar ehf. - Suðurlandsbraut 30 - sími 588-3031
stra@stra.is - gudny@stra.is - www.stra.is

Starfsemi STRÁ ehf. býr að aldarfjórðungs reynslu og þekkingu á sviði starfsmanna- og ráðningarmála en stofan hefur unnið fyrir mörg helstu og leiðandi fyrirtæki landsins um árabil.

Rík áhersla er lögð á trúnað varðandi vörslu gagna og upplýsinga bæði gagnvart umsækjendum, sem og vinnuveitendum.

Ánægðir viðskiptavinir til margra ára hafa notið þjónustu STRÁ, en stofan hefur jafnframt umsjón með ráðningum í sérfræði- og stjórnunarstöðum.

www.stra.is

MOSFELLSBÆR

Kynning á verkefnislýsingu:

Breyting á aðalskipulagi Mosfellsbæjar 2011-2030.

Mosfellsbær auglýsir hér með til kynningar verkefnislýsingu, skv. 30. gr. skipulagslaga nr. 123/2010:

Fristundasvæði í suðurhluta Mosfellsbæjar:

Breytingin felst í þéttingu núverandi frístundabyggðar. Um er að ræða 3 svæði í nágrenni við núverandi frístundabyggð vestan Dallands og norðan við Selvatn. Landnotkun breytist úr „Óbyggð svæði (Ó)” í „Svæði fyrir frístundabyggð (F)”. Við þetta breytast yfirlitstöflur í kafla 4.11. fyrir frístundabyggð í greinargerð aðalskipulagsins.

Í verkefnalýsingu kemur lögum samkvæmt fram hvaða áherslur sveitastjórn hefur við skipulagsgerðina, upplýsingar um forsendur og fyrirliggjandi stefnu sem og fyrirhugað skipulagsferli, s.s. kynningu og samráð gagnvart íbúum og öðrum hagsmunaaðilum. Þeir sem vilja kynna sér málið nánar vinsamlegast hafið samband við skipulagsfulltrúa.

Verkefnislýsingin liggur frammi í þjónustuveri Mosfellsbæjar á 2. hæð Þverholts 2, 270 Mosfellsbæ og á heimasíðu bæjarins á slóðinni:

mosfellsbær.is/skipulagsauglysingar

Athugasemdir og ábendingum varðandi lýsinguna má skila til þjónustuversins eða til undirritaðs fyrir 19. mars 2018.

23. febrúar 2018
Skipulagsfulltrúi Mosfellsbæjar
olafur@mof.is

Þverholti 2 • 270 Mosfellsbær
Sími 525 6700 • mos@mof.is • www.mof.is

VIRÐING • JÁKVÆÐNI • FRAMSÆKNI • UMHYGGJA

Ný tækifæri,
nýjar áskoranir!

www.hagvangur.is

HAGVANGUR