

LEIÐ

MIDVIKUDAGUR 26. SEPTEMBER 2018

Heimili



Það tók sautján klukkustundir að matbúa og grilla stærsta grillborgara Íslandssögunnar. Útkoman var tæplega átján kílóa hamborgari sem grindviski grillkóngurinn Alfreð Fannar Björnsson segir þann besta sem hann hefur smakkað. ➔4



IKEA hefur bætt við alls kyns vörum undanfarið sem geta gert lífið í eldhúsinu auðveldara, einfaldara og þægilegra. MYND/EYÞÓR

Allir geta skapað sér draumaeldhús

IKEA vill að allir geti skapað sér sitt eigið draumaeldhús, sama hvernig fólk býr eða hversu mikið það hefur á milli handanna. Á morgun kemur út nýr og glæsilegur eldhúsþæklingur, stútfullur af spennandi möguleikum. ➔2

GLAMOUR

Komið í allar
helstu verslanir



Íslenskt tískutímarit



KUNGSFORS línan nýtir hvern kima í eldhúsinu án þess að taka dýrmætt borðpláss og hentar í öll eldhús.



KUNGSBACKA eldhúsframhliðin hlaut hin virtu alþjóðlegu hönnunarverðlaun Red Dot í flokki vöruhönnunar.



Smáatriði geta gjörbreytt húsgögnum. Leðurhöldur gefa þessum skáp óhefðbundið yfirbragð.



Gott skipulag gerir lífið auðveldara og er mikilvægt á öllu heimilinu, ekki síst í eldhúsinu.

Þegar kemur að þróun vöruúrvals lætur IKEA ekki sitt eftir liggja. Von er á nýjum og glæsilegum eldhúsbæklingi á morgun þar sem hægt er að fá sýnishorn af nýjungum og fjölbreyttu úrvali af eldhússkápum, framhliðum, blöndunar- og heimilistækjum, svo eitthvað sé nefnt," segir Birna Magnea Bogadóttir, sölustjóri í eldhúsideil IKEA. „Í bæklingnum má glögglega sjá að mikil áhersla er lögð á gæði, skipulag og nýtingu á plássi.“

Úrvalið byggt á óskum viðskiptavina

Birna útskýrir að hugmyndafræði IKEA sé að gera daglegt líf þægilegra fyrir sem flesta og því sé úrvalið byggt á kröfum viðskiptavina. „Hvort sem fólk heillast meira af sigildum og rómantískum stíl eða nútímalegu og stílhreinu útliti geta allir fundið eitthvað við sitt hæfi – og á verði sem hentar flestum,“ segir hún. „Eldhús eru ólík og kröfur fólks misjafnar.“ Birna nefnir sem dæmi að bakaraofnar séu ekki sjálf-sagðir í ýmsum löndum, en íslensk matarhefð krefjist þess að eldhúsið sé útbúið góðum ofni. Þess vegna leggi IKEA á Íslandi mikla áherslu á hágæða ofna og fleiri heimilistæki sem fylgi nútímakröfum viðskiptavina. „Þessa dagana bætast einmitt ofnar, örbylgjuofnar og háfar í stíl við eldhúsúrval IKEA,“ segir Birna.



VADHOLMA eldhúshirslurnar færa heimilinu náttúrulegan hlýleika og hefðbundið útlit með hillum úr bæsuðum askspæni og eldhúseyju með viðarborðplötu.

Sniðið að rýminu

„Heimilin eru að breytast, fólk býr í smærra rými og deilir jafnvel plássi, svo að gott skipulag er nauðsynlegt á öllu heimilinu, ekki síst í eldhúsinu,“ segir Birna. „METHOD eldhúslínan er grunnurinn í eldhúsinningu IKEA og er hönnuð til að passa í hvaða eldhús sem er. Bodið er upp á skápa í öllum stærðum, sem gera fólk kleift að sniða eldhúsið að arkitektúr heimilisins. Línan passar bæði í litil og stór eldhús og jafnvel óvenjuga eldhús, eins og þau sem eru byggð undir súð. METHOD línan nýtir ekki bara rýmið vel heldur geta viðskiptavinir valið úr fjölbreyttu úrvali af hurðum og framhliðum, ásamt höldum og hnúðum, til að innrétta eldhúsið fullkomlega eftir sínum smekk,“ segir Birna. „Möguleikarnir eru í raun endalausir og ef fólk vill breyta til síðar þá má einfaldlega skipta um framhliðar á METHOD skápunum eða höldur á framhliðum. Smáatriði geta gjörbreytt eldhúsinu.“

Betra flæði í eldhúsinu

„Í eldhúsbæklingnum má finna snjallar nýjar línur sem færa eldhúsinu betra vinnuflæði, til dæmis opnar hirsleucingar frá TORNVÍKEN, sem veita góða yfirsyn og auðveldu aðgengi. Það bætist líka í úrvali af skipulagsvörum sem eru í anda stóreldhúsa á veitingastöðum,“ segir Birna. „Línan heitir KUNGSFORS

Hvort sem fólk heillast meira af sigildum og rómantískum stíl eða nútímalegu og stílhreinu útliti geta allir fundið eitthvað við sitt hæfi.

og nýtir hvern kima í eldhúsinu, án þess að taka dýrmætt borðpláss. Hún hentar í eldhús af öllum stærðum og einfaldar eldamennskuna til muna.“

Gott fyrir umhverfið og veskið

Fólk er sífellt meðvitaðra um umhverfi sitt og IKEA tekur virkan þátt í að stuðla að sjálfbærara heimilislífi. „IKEA hefur til dæmis byrjað að nota endurunnið hráefni til að hafa jákvæð áhrif á jörðina,“ segir Birna. „Til að mynda eru KUNGSBACKA eldhúsframhliðar úr endurunnum við sem er klæddur plastfilmu úr endurunnum plastflöskum en KUNGSBACKA hlaut á dögnum hin virtu alþjóðlegu hönnunarverðlaun Red Dot. Annað dæmi um vistvænar eldhúsvörur IKEA er fjölbreytt úrval af blöndunartækjum, en öll blöndunartækin eru með búaði sem dregur úr vatnsnotkun um allt að 40% án þess að draga úr þrýstingi,“ segir Birna að lokum. „Það er bæði umhverfisvænna og sparar peninga.“

Fólk er kynningarblað sem býður auglýsendum að kynna vörur og þjónustu í formi viðtala og umfjallana. Í blaðinu er einnig hefðbundið ristjónar-efni. Blaðið fylgir Fréttablaðinu daglega.

Útgefandi: Torg ehf. Abyrgðarmaður: Kristín Þorsteinsdóttir

Umsjónarmann efni: Sólvége Gísladóttir, solveg@frettabladid.is, s. 512 5351 | Elin Albertsdóttir, elin@frettabladid.is, s. 512 5349 | Ragnheiður Tryggvadóttir, ragnhei@frettabladid.is, s. 512 5367 | Oddur Freyr Þorsteinsson, oddurfreyr@frettabladid.is, s. 512 5368 | Brynhildur Björnsdóttir, brynhildur@frettabladid.is, s. 512 5347 | Sigríður Inga Sigurðardóttir, sigridur@frettabladid.is, s. 512 5372 | Starri Freyr Jónsson, starri@frettabladid.is, s. 512 5358 | Þórdís Lilja Gunnarsdóttir, thordisg@frettabladid.is, s. 512 5338

Sólumenn: Amar Magnússon, arnarn@frettabladid.is, s. 512 5442. Atli Bergmann, atli@frettabladid.is, s. 512 5457. Jón Ívar Vilhelmsson, jonivar@frettabladid.is, s. 512 5429.



SÉRVALIÐ GULLAUGA Í UMHVERFISVÆNUM UMBÚÐUM

— KORNAR Í VERSLANIR —



Grilluðu 18 kílóa hamburgara

Það tók 17 tíma að matbúa stærsta grillborgara Íslands. Útkoman var 17,545 kílóa hamburgari sem grindvíski grillkóngurinn Alfreð Fannar Björnsson segir þann besta sem hann hefur smakkað.

Pórdís Lilja Gunnarsdóttir
thordisg@frettabladid.is



Við Atli Kolbeinn Atlason, vinur minn og matreiðslu- maður, fengum þessa hugmynd á þriðjudegi og þar sem Atli lætur verkin tala var strax drifið í að útvega kjöt, hamburgarbrauð og annað hráefni í þennan stærsta grillaða hamburgara landsins," segir Alfreð sem fékk einnig lánað aukagrill frá Weber til verksins.

Hamburgarann var öllu því finasta tjaldað til enda átti útkoman að verða sú girnilegasta og bragðbesta hingað til.

„Við fengum átta kíló af nautahakki með 20 prósentu fituinnihaldi frá Kjötkompani, bættum út í það átta eggjum og 100 grömmum af hveiti til að binda það saman og hnoðuðum í höndum. Við ákváðum að hafa borgarann þrefaldan og krydduðum kjötið með tveimur staukum af kryddinu Grillmeistarinn frá Prima, en alls tók um klukkutíma að grilla buffin á kolagrillunum," útskýrir Alfreð og tveggja manna tak var að snúa



Alfreð og Atli skiptu átta kílóum nautahakks í þrjú risastór buff sem þeir grilluðu á kolagrillum. Tvo stauka af kryddi þurfti á borgarana sem voru tveggja manna tak að snúa við á grillinu, eins og sjá má á umfanginu. Tilbúinn hefði hamburgarinn dugað til að seðja sextiu svanga munna.

stærsta borgara landsins á grillinu.

„Sósan var heimatilbúið lostæti og undir töfrasprotann fóru 1.800 grömm af Hellman's mæjónesi, stór krukka af pikkles, hálfur hótellaukur og hálf krukka af Dijon-sinnepi, allt smakkað til með salti og pipar.“

Þeir Alfreð og Atli grilluðu einnig 3.150 grömm af þykku beikoni, skáru niður tuttugu tómata, fjóra hótellauka, þrjár dósir af súrum girkum og sex potta af Lambhagsalati til að hafa sem meðlæti á þennan tröllaukna grillborgara.

„Gæðabakstur hljóp undir bagga með risastór hamburgabrauðin sem voru bökðu þannig að neðsta brauðið var þyngst og stærst til að bera þyngdina, en svo urðu brauðin léttari eftir því sem þau náguðust toppinn," útskýrir Alfreð, himinsæll með árangurinn.

„Þetta var einn sá allra besta hamburgari sem við Atli höfum smakkað enda var allt hráefni í hæsta gæðaflokki.“

Áhugasamur um eld og grill

Til að tryggja að grillborgarinn yrði örugglega sá stærsti leituðu Alfreð og Atli logandi ljósi að stærsta hamburgara Íslands hingað til og fundu einn staðilegan sem Tommaborgarar steiktu á Kótillettunni árið 2013.

„Af myndum að dæma var okkar borgari miklu stærri enda notuðum við átta kíló af kjöti á móti þremur hjá Tommaborgurum," segir Alfreð sem er menntaður bílamálari en með brennandi áhuga á grillmennsku.

„Mér hefur reyndar verið boðin vinna í eldhúsi en held að ég njóti eldamennskunnar betur sem áhugamáls. Eg hef alltaf haft mikinn áhuga á eldi og fannst alltaf svo gaman í ferðalögum æskunnar með mömmu og pabba þar sem útlegmaturinn var grillaður. Eg keypti mér því reykofn fyrir þremur árum og fór að grúska við að reykja nautarífi, rífið svinakjöt og fleira góðgæti, en þá er allt hægeldað í djúpu grilli," segir Alfreð sem er með fjögur grilli á pallinum og tvö í skúrnum.

„Safnið samanstendur af reykofni, kolagrilli, gasgrilli og rafmagnsgrilli, sem er svipað og gasgrill en gengur fyrir rafmagni. Eg bauð fólk í mat eitt kvöldið og gerði blinda tilraun á bragðmun af þessum mismunandi grillum.



Alfreð er bílamálari og Atli yfirkokkur hjá Dögum á Reykjanesi. Hér halda þeir á gæstum stærsta grillborgara landsins.

Kolagrillið bar af á meðan litill sem enginn munur var á gas- og rafmagnsgrillinu. Sjálfur er ég hrifnastur af kolagrilluðum mat. Það er mikil stemning að grilla á kolum og bragðið er ómótstæðilegt," segir Alfreð sem hefur gert tilraunir með súpur, pottreiti og vöffur á grillinu með góðum árangri.

Sextiu manna hamburgari

Stærsti grillborgari landsins vó 17 kíló og 545 grömm.

„Við settum okkur tuttugu kílóa

viðmið og hefði vel verið hægt að troða í hann meiru en við vildum að hann liti girnilega út, væri ferskur og undur bragðgóður. Ef miðað er við að hver maður borði 300 grömm af hamburgara hefði þessi dugað fyrir sextiu manns, en við vorum einir sem settumst að borði og vorum þó hálsaddir af spenningsi við matreiðsluna. Borgarinn fór þó ekki til spillis, við átum strax þriggja kílóa sneið, okkar skerf daginn eftir og enn eru til afgangar," segir Alfreð sem hefur

trú á að risavaxinn borgarinn eigi eftir að espa menn upp í að toppa þá Atla.

„Sjálfr ætlum við að gera enn betur næsta sumar og toppa okkur sjálfa, ef ekki aðra, með skemmtilegum matarútfærslum. Þetta er svo gaman!“

Hægt er að fylgjast með meistara- tókum Alfreðs á Snapchat undir Allí-tralli og á Instagram undir BBQKongurinn.

BÍLABLAÐ FRÉTTABLAÐSINS

Mest lesna bílablað landsins kemur næst út þriðjudaginn 2. október næstkomandi.

Ritstjóri blaðsins er Finnur Thorlacius sem er bílaáhugamaður af lífi og sál.

Umsjón auglýsinga:

Atli Bergmann • atlib@frettabladid.is • sími 512 5457



FRÉTTABLAÐIÐ SÉRBLÖÐ

Endurskoðun & bókhald

MIÐVIKUDAGUR 26. SEPTEMBER 2018

Kynningar: Stólpi, dk hugbúnaður, Múlalundur



Áreiðanlegt bókhalds- og upplýsingakerfi

Stólpi er sveigjanlegt og traust bókhalds- og upplýsingakerfi. Það veitir gott, heildstætt yfirlit um rekstur og fjárhag fyrirtækja, og heldur vel utan um allt frá daglegri verkefnastöðu starfsmanna yfir í árlegt yfirlit um fjárhagsstöðu rekstrarins. →2

Framhald af forsiðu →

Stólpi samanstandur af fjölmörgum einingum sem vinna saman sem ein heild,“ útskýrir Guðmundur Ingi Hauksson, framkvæmdastjóri Stólpa. „Því er auðvelt að velja kerfiseiningar sem henta flestum atvinnugreinum en vinna saman sem ein heildstæð lausn. Með því hafa stjórnendur ittarlegt yfirlit á einum stað yfir allan sinn rekstur.“

Grunnþarfir og sérlausnir

„Grunnkerfi Stólpa uppfylla einföldustu þarfir fyrirtækja,“ upplýsir Guðmundur um grunnkerfin sem samanstanda af fullblúnu fjárhagskerfi, lánardrottna- og skuldunautakerfi, og sölukerfi. „Sérstaða og styrkleiki Stólpa felst í því að kerfið getur bætt við sig fjölda aukakerfa sem vinna öll saman með grunnkerfunum og er heildarlausn fyrir flestar gerðir fyrirtækja.“

Dæmi um einfaldleika ólíkra kerfiseininga Stólpa er öflugt samspil verkþókhalds, stimpilklukkku, launakerfis og sölukerfis sem vinna saman sem ein heild og gefa nákvæmt yfirlit yfir hvert einasta verk og starfsmann.

„Starfsmenn skrá sína daglegu mætingu í Stólpa og í hvaða verkefnum þeir unnu í yfir daginn. Á sama tíma er skráð hvaða tæki eða efni voru notuð í verkefni, þar sem það á við. Framkvæmdastjóri hefur því á hverjum tíma heildstætt yfirlit yfir hversu mikið hefur verið skráð í hvert verkefni, ásamt yfirliti yfir kostnað, útsöluverð og framlegð verkisins á hverjum tíma,“ útskýrir Guðmundur.

Þegar kemur að því að reikningsfæra verkefni útbýr kerfi Stólpa sölureikning sem senda má viðskiptavinum, með hefðbundnum eða rafrænum hætti.

„Tímaskráningar starfsmanna færast sjálfkrafa í launakerfið sem reiknar laun þeirra í samræmi við vinnuframlag og mætingarreglur. Þannig heldur kerfið utan um hvern starfsmann vinnur dagvinnu eða yfirvinnu en einnig hvort verkkaupi greiði fyrir dagvinnu eða yfirvinnu, þótt slíkt þurfi ekki endilega að fara saman,“ segir Guðmundur um sveigjanlegt kerfi Stólpa sem hentar jafnt stórum sem smáum aðilum.

„Tíma- og verkskráningar starfsmanna geta farið fram eftir fjölmörgum leiðum, allt eftir því hvað passar hverju og einu fyrirtæki. Þær geta til dæmis farið fram með beinni skráningu úr snjallsíma eða með því að skanna stríka-merki á verkbeidni. Möguleikarnir eru margvíslegir, enda eru þarfir fyrirtækja ólíkar og kalla á ólíkra skráningarleiðir. Allt skilar það sér þó að lokum í einu heildstæðu yfirliti yfir reksturinn á hverjum tíma.“

Ódyrt en öflugt kerfi í skýnu

Grunnpakki Stólpa kostar 7.320 krónur á mánuði og er virðisauka-skattur innifalinn. Í grunnpakkanum er þjálfun starfsmanna, hýsing kerfisins, dagleg afritun gagna og sjálfvirkar uppfærslur.

„Við erum stolt af því að þótt kerfið sé öflugt og góður kostur fyrir kröfuharða viðskiptavinum er það ódyrt í samanburði við sambærilegt kerfi,“ segir Guðmundur um Stólpa sem er eitt vinsælasta bókhalds- og upplýsingakerfi landsins og hefur verið í daglegri þróun í yfir þrjátíu ár. „Það gefur okkur kost á að lækka verðið til notenda.“

Greining á daglegum rekstri

Stólpi er Windows-kerfi sem býður notendum upp á fjölmarga möguleika. Einfalt er að færa gögn yfir í Excel til frekari úrvinnslu eða nýta þær fjölmörgu skýrslur sem kerfið býður upp á.

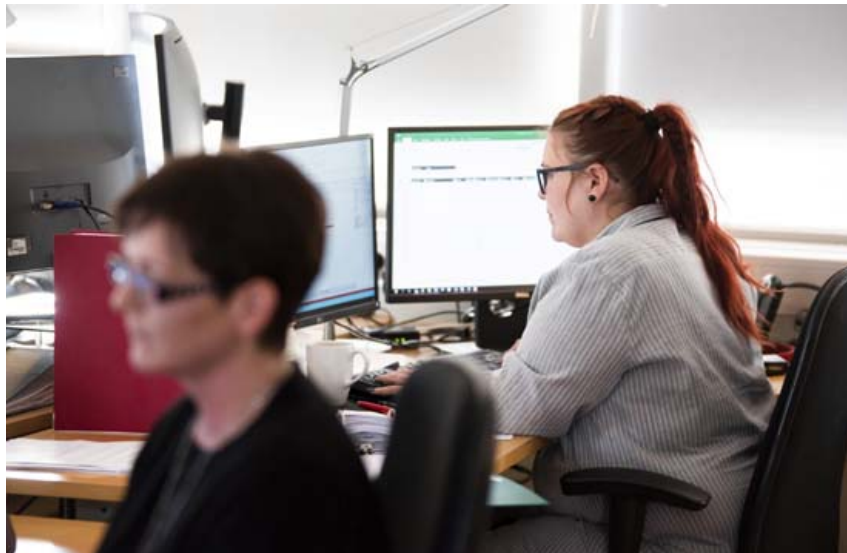
„Sem dæmi um öflugna greining á rekstri má nefna ABC-greiningu Stólpa á viðskiptavinum eða



Hjá Stólpa starfa reyndir forritarar, kerfisfræðingar, viðurkenndir bókarar, rekstrarverkfræðingar og viðskiptasérfræðingar. MYNDIR/SIGTRYGGUR ARI



Hér má sjá sýnishorn af möguleikum með að tengja Stólpa við Power BI.



Öflugt og þrautreynt starfslífið á þjónustuborði Stólpa leysir langflest viðfangsefni viðskiptavina í einu samtali.

vörum. Með henni er einfalt að sjá hvaða viðskiptavinir eða vörur skila mestri framlegð til fyrirtækisins á hverjum tíma,“ útskýrir Guðmundur.

Stólpi býður einnig upp á lífandi tengingar við Power BI, sem er mjög öflugur hugbúnaður frá Microsoft.

„Það gefur hvaða stjórnanda sem er ótæmandi möguleika á að fylgjast myndrænt með daglegum rekstri, hvort sem gögn eru tekin saman í tölulega eða myndræna samantekt. Stjórnandi getur þannig komið sér upp sjálfvirkum stjórn-

borði sem sýnir með einföldum og sjálfvirkum hætti hvernig rekstur hans þróast á hverjum tíma.“

Hróð þróun

Hugbúnaðurinn Stólpi kom fyrst út fyrir rúmum þrjátíu árum. Kerfið hefur verið í stöðugri þróun síðan og er fært líkt með núverandi útgáfu og þeirri sem kom fyrst á markað 1984.

„Stólpi hefur tekið út mikinn þroska sem nýttist ólíkum og sibreytilegum þörfum notenda. Á síðustu árum hefur þróun kerfisins aukist talsvert enda er margt að

„Við erum stolt af því að þótt kerfi Stólpa sé öflugt og góður kostur fyrir kröfuharða viðskiptavinum er það ódyrt í samanburði við sambærilegt kerfi.“

Guðmundur Ingi Hauksson

Helstu kerfiseiningar Stólpa viðskiptahugbúnaðar

- Fjárhagskerfi
- Skuldunautar
- Lánardrottinnar
- Sölukerfi og innheimtukerfi
- Birgðakerfi og pöntunarkerfi
- Tollakerfi
- Verkþókhald og vinnuskýrslur
- Stimpilklukkukerfi
- Launakerfi
- Timabókunarkerfi
- Rafræn innkaup
- Félagakerfi
- Bifreiðakerfi
- Skipakerfi
- Dýralæknakerfi
- Framleiðslukerfi

fyrir að flest sem snýr að bókhalds- og upplýsingakerfum verði með öllu orðið rafrænt og að pappírreikningar í gluggaumsögum heyrir sögunni til.

„Við finnum fyrir því að viðskiptavinir nýta sér í auknum mæli þau rafrænu samskipti sem kerfið býður upp á og sjálfvirkni kerfisins er alltaf að aukast. Á næstu dögum gefum við út nýja dagbók í fjárhagskerfi Stólpa og með henni verður allur innlestur og sjálfvirkar afstemmingar með mun öflugri og sjálfvirkari hætti en áður, sem er gríðarlegur tímasparnaður fyrir bóka.“

Hátt þjónustustig

Öflugt og skilvirk þjónusta er lyklatríðið fyrir viðskiptavinum Stólpa.

„Því höfum við markvisst eftir þjónustu okkar og erum með öflugt starfslífið á þjónustuborði sem leysir langflest viðfangsefni í einu samtali. Við höfum verið einstaklega heppin með starfsfólk enda er valinn maður í hverju sæti og hjá félaginu starfa meðal annars reyndir forritarar, kerfisfræðingar, viðurkenndir bókarar, rekstrarverkfræðingar og viðskiptafræðingar,“ segir Guðmundur um velgengi og góðan árangur Stólpa.

Stólpi er í Borgartúni 28, 4. hæð. Sími 512 4400. Nánari upplýsingar á stolpi.is.



NAV í áskrift

Viðskiptalausnir 1

- ✓ Fjárhagsbókhald
- ✓ Viðskiptavina- og lánardrottnakerfi
- ✓ Innkaupakerfi
- ✓ Sölu- og birgðakerfi
- ✓ Eignakerfi
- ✓ Verkbókhald

Ótakmarkaður fjöldi fyrirtækja
Reglulegar uppfærslur
Enginn stofnkostnaður

Wise sérlausnir:

- ✓ Rafræn VSK skil
- ✓ Rafræn sending reikninga
- ✓ Þjóðskrártenging

kr. **9.900** pr. mán.
án vsk.

Viðskiptalausnir 2

Wise sérlausnir að viðbætti leið 1:

- ✓ Launakerfi
- ✓ Innheimtukerfi
- ✓ Bankasamskiptakerfi
- ✓ Rafræn móttaka reikninga

kr. **17.900** pr. mán.
án vsk.

 Microsoft Azure

 Office 365

Bókhaldskerfi í áskrift

Microsoft Dynamics NAV
er eitt mest selda bókhaldskerfi
landsins og fæst í
mánaðarlegri áskrift.

Fullbúin viðskiptalausn, hýsing og afritun
í Azure skýjaþjónustu Microsoft
ásamt vottuðum sérlausnum Wise
frá kr. 9.900 á mánuði.

Kynntu þér málið á navaskrift.is

Þjóðum einnig Office 365 í áskrift.



wise

Borgartún 26, Reykjavík » Hafnarstræti 93-95, Akureyri
Sími: 545 3200 » wise@wise.is » wise.is

Talnaspekingar hvíta tjaldsins

Kvikmyndin Ghostbusters og sjónvarpsþættirnir Staupasteinn og Breaking Bad eiga það sameiginlegt að þar koma við sögu hnífskarpar talnahetjur sem eru í miklu uppáhaldi hjá áhorfendum.

Brynhildur Björnsdóttir
brynhildur@frettabladid.is



Endurskoðendur eru oft á tíðum mest spennandi og skemmtilegustu persónurnar í sjónvarpi og kvikmyndum. Þeir eru oft útsjónarsamir og klárir að finna óvenjulegar lausnir, hafa þurra og beitta kinnigáfu og sjá það sem öðrum er hulið með því að lesa rétt í aðstæður ekki síður en tölur á blaði. Og nota krafta sína bæði til góðs og illis. Þessir taumlausu talnaspekingar krydda tilveruna svo um munar, þó einkum eftirtaldir.

Í kvikmyndinni Endurskoðandinn (The Accountant) leikur Ben Affleck stærðfræðisnillinginn Christian Wolff sem lætur síðferðis-kennndina ekki stöðva sig í því að sökkva sér í undirheima glæpa og spillingar.

Framleiðendurnir (The Producers) er kvikmynd frá 1968 sem fjallar um óhæfa leikhúsfraðisnillinginn Max Bialystock og félag hans, hinn stressaða og fjölkæfa bókhaldara Leo Bloom, sem óvart leggur fram snilldaráætlun um hvernig væri best að græða á því að setja upp versta söngleik í heimi sem kallast „Springtime for Hitler“ eða „Vorar hjá Hitler“. Söngleikur samnefndur myndinni vann flest

» Endurskoðendur eru oft útsjónarsamir og finna óvenjulegar lausnir auk þess að hafa þurra og beitta kinnigáfu.

Tony-verðlaun sem hafa verið veitt sama verki árið 2001.

Hver man ekki eftir fastasta fastagestinum á Staupasteini, honum Norm sem var heilsað svo fagnandi þegar hann kom enda hrókur alls fagnaðar? Hann var endurskoðandi að atvinnu og hlýtur að hafa verið afskaplega góður í sínu starfi því annars hefði hann verið rekinn fyrir löngu fyrir að hanga svona mikið á barnum.

Rick Moranis fór eftirminnilega með hlutverk endurskoðandans Louis Tully í fyrstu Ghostbusters-myndinni. Hann afrekaði að læsa sig út úr íbúðinni sinni, halda ömurlega leiðinleg parti þar sem hann bauð viðskiptavinum frekar en vinum sínum til að geta skrifað á sig kostnað. Og svo verður hann andsetinn af hyrnum djöflahundi frá annarri vidd sem fleiri endurskoðendur gætu mögulega stáað af þegar einhver kemur korter í miðnætti á skattaskiladag með fullan poka af krumpuðum kvittunum.



Norm, einum ástsælasta endurskoðanda sjónvarpssögunnar, var fagnað eins og þjóðhetju þegar hann steig fæti inn á hverfisbarinn Staupastein.



Endurskoðandinn Louis Tully (Rick Moranis) og sellóleikarinn Dana Barrett (Sigourney Weaver) um það bil sem heljarhundar taka yfir líkama þeirra.

Þó persóna efnafræðikennarans Walters White sé mörgum áhorfendum sjónvarpsþáttanna Breaking Bad minnisstæð eru einnig margir sem telja ferðalag konu hans, Skylar White, gegnum þættina ennþá áhugaverðara. Þessi verndandi móðir, sem er í fyrstu stórlega misboðið vegna hegðunar mannsins síns, sýnir mikið hugvit og útsjónarsemi í að koma illa fengnum gróðanum í farveg.



Skylar White í sjónvarpsþáttaröðinni Breaking Bad beitti ýmsum bókhaldsbrögðum til að hylma yfir ólöglega gjörninga eiginmannsins.

Einblíndu á það sem skiptir máli

Láttu fagfólk vinna verkið á meðan þú sinnir öðru

Við hjá KPMG tökum að okkur að reikna út laun þinna starfsmanna, því launavinnsla er oft viðkvæmur og flókinn þáttur í rekstrinum. Með því að úthýsa launavinnslunni til okkar geta þínir lykilstarfsmenn einbeitt sér að kjarnastarfsemi fyrirtækisins.

Færsla bókhalds, gerð ársreikninga og skattframtala fyrir einstaklinga, einstaklinga með rekstur og fyrirtæki af öllum stærðum og gerðum er einnig hluti af okkar þjónustu.

Kynntu þér málið á kpmg.is eða hafðu samband við Birnu Rannversdóttur í síma 545 6082.

KPMG

