

# STÓR ELDHÚS

MIÐVIKUDAGUR 8. MAÍ 2013

**Kynningarblað** Eldunartæki, borðbúnaður, matvæli og hreinsiefni.

## Allt til hagkvæmra eldhúsv verka

Á næstu dögum opnar ný og glæsileg Olís-verslun með vörur til hvers kyns eldhúsrækturs auk annarra rekstrarvara. Olís vinnur markvisst að því að bjóða viðskiptavinum sínum hagkvæmar lausnir og frábærar vörur frá traustum birgjum, á samkeppnishæfu verði.

**M**arkmið okkar í Olís eru heildarlausnir fyrir ýmis fyrirtæki og stofnanir, þar með talið í rekstri eldhúsa, mötuneyta og veitingastaða því við viljum auðvelda viðskiptavinum okkar í hvívetna að ná fram hagræðingu í rekstri," segir Eggert Bjarnason, sölu- og þjónusturáðgjafi heildsölu- og rekstrarvörudeildar Olís.

Á allra næstu dögum opnar Olís nýja og glæsilega verslun þar sem eldhúsv verk verða meðal annars í brennidepli og hvers kyns búnaður til þeirra í hávegum hafður. Þar mun lipurt þjónustufólk aðstoða viðskiptavini með til-liti til þarfa hvers og eins.

„Enn hvílir leynd yfir nafni verslunarinnar og verður ekki gefið upp fyrir en búðin verður opnuð með pomp og prakt," útskýrir Eggert leyndardómsfullur á svip.

„Í versluninni verður meðal annars á boðstólum allt sem stór eldhús, mötuneyti og veitingastaðir þarfnast og mikið um gagnlegar nýjungar. Þar má nefna Solid, nýtt Svansvottað þvottaefni í uppþvottavélar, sem kemur í fimm kílógramma umbúðum og er sett í sjálfvirkna sápuskammtara sem Olís setur upp fyrir viðskiptavini sína. Þá bjóðum við nýtt sótthreinsiefni fyrir veitingahús sem ætlað er til hreinsunar og sótthreinsunar á borðum í eldhúsi og veitingasal og er afar handhægt og drjúgt.“

Eggert bætir við að í verslun Olís fáist heildarlína hreinsiefna með Svansvottun og ýmsar aðrar umhverfisvottaðar vörur.

„Sífellt fleiri kjósa umhverfisvænan rekstur í stóreldhúsum og við mætum þeim með grænum lausnum á öllum sviðum.“

Eggert segir allt sem eitt eldhús þarfnast fást í ríkulegu úrvali, af



Bökunarpappír, plastfilmur, bakkar, form og einnota borðbúnaður eru meðal þess sem mun fást í nýju Olís-búðinni.

MYND/STEFÁN



Servíettur, kerti og borðdúkar í stíl og öllum regnbogans litum fást í nýrri eldhúsverslun Olís.

MYND/STEFÁN

bragðs gæðum og á góðu verði í nýju Olís-búðinni.

„Í samstarfi við erlenda birgja vinnum við markvisst að því að bæta vöruúrvalið. Við mætum því þörfum markaðarins með nýjum vörum frá traustum birgjum og þrautreyndum vörumerkjum. Þar má nefna glæsilegar servíettur og kerti, matarfilmur- og pappír, einnota borðbúnað, einnota hlífðarfát og hreinsiefni af öllu tagi.“

Eggert leggur áherslu á að allir séu velkomnir í nýju Olís-búðina.

„Verslunin höfðar til allra, einstaklinga jafnt sem fulltrúa stofnana og fyrirtækja og þeirra sem sjá um innkaup heimilisins.“



Eggert Bjarnason, sölu- og þjónusturáðgjafi, með nýja Svansvottaða Solid-uppþvottaefni og nýtt, öflugt sótthreinsiefni fyrir borð af öllu tagi í eldhús- og veitingarekstri.

MYND/STEFÁN

### HVAÐ SEGJA VIÐSKIPTAVINIR?

Við höfum notað Solid-sápu frá því hún kom fyrst á markað og hún hefur sýnt okkur mikla fjármuni. Solid er miklum mun drýgri en sápan sem var fyrir og notum við einn dunk á hálfum mánuði í stað tveggja á viku áður. Solid þrífur líka mjög vel og jafnvel betur en hin. Þá er þjónusta Olís til fyrirmyndar.

Elva Hjörleifsdóttir, veitingastjóri á Caruso.

Nýja þvottaefnið er algjör bylting og þrífur miklu betur en það gamla. Oft fengum við diska með matarleifum á úr uppþvottavélinni en með Solid kemur leirtauið glansandi hreint úr vélinni. Við finnum líka mikinn mun á því þegar vélin er opnuð að gufan fer ekki í vitin á okkur eins og með gamla efninu. Þá er algjör snilld að þurfa ekki lengur að skammta þvottaefnið í vélna því með Solid er það sjálfvirk. Það allra besta við Solid er þó að sápan er græn og umhverfisvæn. Hún er það besta sem við höfum notað.

Kristín Hjaltadóttir og Sigríður Jósepsdóttir, matráðar í Frystihúsi Samherja Ísland á Dalvík.



Ítrustu kröfur um hreinlæti

Rekstrarvörudeild Olís býður mikið úrval rekstrarvara fyrir matvælavinnslu og veitingahús. Vörurnar eru þaulreyndar við íslenskar aðstæður og þeir sem þekkja þær vita að þeir geta stólað á gæðin.

- Kvoðuhreinsiefni
- Sótthreinsiefni
- Hreingerningaefni á gólf, veggi og aðra harða fleti
- Handsápur, -sótthreinsir og -áburður
- Uppþvottalögur og -gljái
- Hreinlætispappír
- Hreingerningaáhöld og -tæki
- Einnota hlífðarfát og -tæki
- Plastpokar
- Vinnufát og -tæki

Nánari upplýsingar á [olis.is](http://olis.is), í síma 515 1100 eða hjá næsta útibúi Olís.



**REKSTRARVÖRUR**  
Sími 515 1100 | [pontun@olis.is](mailto:pontun@olis.is) | [olis.is](http://olis.is)

# Bakhjarl íslenskrar matvælaframleiðslu

Undanfarin ár hefur Íslensk ameríska verið leiðandi afl í íslenskri matvælaframleiðslu. Fyrirtækið hefur aukið vöruúrvalið og þjónustu sína jafnt og þétt undanfarin ár. Í dag þjónustar fyrirtækið flestar greinar matvælaframleiðslu með vörum sínum og ráðgjöf í vöruþróun.

Íslensk ameríska (Ísam) var stofnað árið 1964 og fagnar því fimmtíu ára afmæli á næsta ári. Fyrirtækið hefur um átta ára skeið rekið svokallaða horeca-deild en nafn hennar er dregið af ensku orðunum hotel, restaurant og catering. Deildin sérhæfir sig, eins og nafnið gefur til kynna, í að útvega aðföng í stóreldhús, veitingahús, kjötvinnslur og kjötbúðir, bakarí, fiskvinnslur og fiskbúðir, auk osta- og ísgerða. Haraldur Pétursson, rekstrarstjóri deildarinnar, segir viðskiptavinahópin stóran og fjölbreyttan enda bjóði fyrirtækið upp á mikið úrval fjölbreyttra vara. „Deildin okkar býður upp á gríðarlega mikið úrval af ýmsu hráefni til matvælaframleiðslu og umbúðir. Við bjóðum upp á mikið úrval af bökunarvörum, marinerinum, kryddi, kjötkrafti og sósum. Einnig

höfum við mikið úrval af bökkum af ýmsum stærðum og gerðum, kaffi, frosnu grænmeti og ávöxtum og niðursodinni vöru, meðal annars frá ORA, en þar erum við líklegast sterkastir.“

Fyrir stuttu hóf Ísam sölu á frábæru sjávarsalti frá breska fyrirtækinu Cornish. „Þetta er mikil gæðavara. Gordon Ramsey og margir þessara þekktu sjónvarpskokka í Bretlandi nota það nú þegar. Sjávarsaltið er unnið á vistvænan hátt í vinnslustöðvum sem standa við hreinar strendur. Vegna hreinleika þess gefur það aukið bragð og fyllingu við matreiðslu miðað við hefðbundið salt. Auk þess þarf ekki að nota eins mikið magn og þegar hefðbundið salt er notað. Þar sem vinnsluáferð saltsins tryggir hreint og náttúrulegt salt án aukaefta varðveitast yfir

sextíu nauðsynleg stein- og snefil-efni í saltinu.“

## Mikil reynsla

Sjö starfsmenn starfa við deildina og eru þeir hoknir af reynslu að vera með lipra og góða þjónustu. Ef pöntun berst fyrir hádegi afgreiðum við hana eftir hádegi á höfuðborgarsvæðinu. Við búum yfir stórum bílafloata sem hefur toppmenn við stýrið. Hér vinna auk þess margir fagmenn með mjög fjölbreyttan bakgrunn. Í hópnum okkar má meðal annars finna bakara, þjón, kjötiðnaðarmenn, matreiðslumenn og fleira gott fólk. Svo fjölbreyttur og góður bakgrunnur á stóran þátt í hversu góða þjónustu við getum veitt ólíkum fyrirtækjum landsins.“

Vegna fjölbreyttrar reynslu

starfsmanna og breiðrar vöru- línú er Ísam í stakk búíð til að veita viðskiptavinum ýmsa tæknilega aðstoð varðandi vöruþróun. „Þá skiptir ekki máli hvort um er að ræða nýja rétti í mótuneytið eða fjöldaframleiðslu á matvöru. Ef viðskiptavinir okkar vilja til dæmis hefja framleiðslu á kjötbollum getum við komið á staðinn og þróað með þeim uppskriftir. Sama á við um brauð, kökur og ýmsa drykki. Þannig getum við enn frekar þjónustað viðskiptavinum okkar og komið með nýjar hugmyndir fyrir þá. Þannig hjálpum við þeim að vaxa og breikka vöruúrval sitt.“



Hjá horeca-deild Ísam starfar fagfólk með fjölbreyttan bakgrunn. Haraldur Pétursson er þriðji frá vinstri.

MYND/PIETUR



Fyrir stuttu hóf Ísam sölu á frábæru sjávarsalti frá breska fyrirtækinu Cornish.

MYND/ÚR EINKASAFNI

# Í eldhúsi Maríu drottningar

Kokkar og aðstoðarfólk þeirra um borð í skemmtiferðaskipum hafa í nógu að snúast og elda ofan í nokkur þúsund manns á hverjum degi. Um borð í Queen Mary 2 ræður þýskur yfirkokkur yfir 150 kökkum sem elda sextán þúsund máltíðir daglega.

Skemmtiferðaskipið RMS Queen Mary 2 var sjósett árið 2004. Skipið var nefnt eftir RMS Queen Mary sem byggt var árið 1936. Þegar skipið var byggt árið 2003 var Queen Mary 2 lengsta, breiðasta og hæsta farþega- skip heims en heldur þeim titli þó ekki lengur. Skipið siglir milli Southampton og New York en fer einnig reglulega í heimsferðir.

Um borð í Queen Mary 2 eru nú eldhús þar sem 150 kokkar búa til sextán þúsund máltíðir daglega og hverja þeirra eftir pöntun. Áttatíu aðrir starfsmenn starfa í eldhúsum, þar á meðal uppvasarar sem þrifa 88 þúsund diska og glös á hverjum degi. Á skipinu er bakarí sem starfar allan sólarhringinn. Þá eru um borð risastór matarbúr og kæligeymslur fyrir ávexti og grænmeti. Þar má líka finna herbergi sem er sérhannað fyrir banana.

Yfirkokkurinn um borð er Klaus Kremer frá Köln í Þýskalandi en hann gengur tuttugu kílómetra á hverjum degi til að fylgjast með því sem er að gerast í eldhúsum skipsins.

Farþegar Queen Mary 2 eru tvö til þrjú þúsund talsins og starfsmenn eru í kringum þúsund frá fimmtíu þjóðlöndum. Því er ljóst að



RMS Queen Mary 2 var lengsta, hæsta og breiðasta farþega- skip veraldar þegar það var byggt árið 2003.

NORDICPHOTOS/GETTY

magn matar sem eldaður er í eldhúsum skipsins er ótrúlegt.

Kremer yfirkokkur leggur mikla áherslu á að elda allt frá grunni. Til dæmis eru ekki notaðar neinar tilbúnar sósur eða grunnar. Þá er á hverjum morgni búinn til kraftur úr beinum frá kvöldinu áður. Á einni viku elda kokkar skipsins 12 tonn af kjöti, 12 tonn af sjávarréttum og 12 tonn af kjúklingi. Kjötið er allt unnið í sérstöku kjötvinnsluherbergi. Í bakaríi skipsins er allt bakað frá grunni og til dæmis eru búin til 800 smjördeighorn daglega og yfir þúsund heil- hveitikökur eða „scones“.

## Stéttaskiptir veitingastaðir

Um borð í Queen Mary 2 eru fimmtán veitingastaðir, fimm sundlaugar, spilavíti, danssalur, leikhús og stjórnskáli. Einnig má þar finna hundabyrgi og vöggustofu. Queen



Kokkur um borð í Queen Mary 2 útbýr nokkra af þeim sextán þúsund réttum sem fara um eldhús skipsins daglega.

Mary 2 er eitt af fáum skipum í heiminum þar sem enn má finna leifar af stéttaskiptingu. Það helgast aðallega af því að aðgangur að veitingastöðum er takmarkaður eftir búsetu farþega á skipinu.

Flestir farþegar snæða í Britt-

annia sem hefur sæti fyrir 1.350. Princess Grill og Queens Grill eru fyrir „fína fólk“ í svitunum og stærri klefum. Kings Court býður upp á hlaðborð með mat frá mismunandi löndum. Todd English veitingahúsið þykir fint en þar þarf

að borga aukalega fyrir matinn. Staðurinn heitir eftir vinsælum bandarískum kokki og réttirnir eru svipaðir þeim sem eru í boði á veitingahúsum Todd English í Boston, New York, Las Vegas, Aspen og Washington DC.



Veisluborð úr hráefni frá Innnes eftir Bocuse D'Or akademíuna.



Hröð þjónusta og góð persónuleg samskipti við viðskiptavini eru markmið okkar hjá Innnes.

MYND/STEFÁN



Klúbbur matreiðslumanna heimsótti Innnes á dögnum. Við það tilefni var Bocuse D'Or akademían fengin til samstarfs og töfuruðu kokkarnir fram ýmsa rétti unna úr hráefni frá Innnes.

MYND/INNYES EHF



# Gott vöruval og lausnir hjá **INNYES**

**Innnes ehf.** er leiðandi innflutnings- og heildsölufyrirtæki á íslenskum markaði með áherslu á hágæða matvörur. Stór hluti vörumerkjanna er markaðsleiðandi í sínum vöruflokki sem gerir Innnes að öflugum valkosti á stóreldhúsa- og veitingahúsamarkaði.

**H**röð þjónusta og góð persónuleg samskipti við viðskiptavini eru markmið okkar hjá Innnes. Við erum eitt teymi og leggjum okkur fram um að vera fremst í flokki á markaðnum,“ segir Leifur Örn Leifsson, framkvæmdastjóri fyrirtækjasviðs hjá innflutnings- og heildsölufyrirtækinu Innnes ehf.

Á fyrirtækjasviði eru um fimmtán manns í beinum samskiptum við viðskiptavini hverju sinni. „Við þjónustum

allt landið og erum meðal annars með starfsstöð á Akureyri sem sinnir Norðurlandi. Sölufulltrúar okkar eru flestir menntaðir og þjálfaðir á sviði matargerðar. Í okkar teymi eru meðal annars matreiðslumenn, matreiðslumeistarar, bakarar, kjötiðnaðarmenn og matvælaíðnfræðingar. Fagmenntunin er því á víðum grunni og sölumenn með víðtæka þekkingu á sínu sviði,“ segir Leifur. „Söluteymi heim-

sækir viðskiptavini daglega, viku- og/eða mánaðarlega eftir því sem við á meðan sölufulltrúar okkar á sölu- og þjónustuborði sinna sölu- og þjónustusímtölum frá viðskiptavinum. Við bjóðum mjög fjölbreytt vöruval og lausnir sem henta flestum viðskiptavinum á stóreldhúsa- og veitingahúsamarkaði. Þar má meðal annars nefna að Innnes er eigandi Selecta á Íslandi, sem er markaðsleiðandi í drykkjarlausnum

## FJÖLBREYTT VÖRUVAL

- Allt fyrir morgunverðarborðið á hótél og gististaði.
- Brauð og kökur í mjög fjölbreyttu vöruúrvali.
- Allt fyrir pitsastaði.
- Ferskt grænmeti í miklu úrvali.
- Kjötvörur í fjölbreyttu úrvali.
- Krydd, bindiefni og sérlausnir fyrir matvælaíðnaðinn.

fyrir vinnustaði. Þá er Innnes til dæmis eina heildsalan sem býður ferskt grænmeti.“

Nánari upplýsingar er að finna á heimasíðu fyrirtækisins: [www.innnes.is](http://www.innnes.is).



INNYES ehf, Fossaleyni 21, 112 Reykjavík | Sími : 530 4000 | [www.innnes.is](http://www.innnes.is)

# Framsækið fyrirtæki í örum vexti

Fyrirtækið **Gott í kroppinn ehf.** framleiðir matvæli úr gæðahráefni og hefur hollustu að leiðarljósi. Vörurnar eru seldar til veitingahúsa, mótuneyta og verslana um land allt.

Fyrirtækið Gott í kroppinn ehf. framleiðir alls kyns matvæli úr gæðahráefni. Það er rekið af Heiðrúnu Sigurðardóttur og Sverri Kristjánssyni í stóru iðnaðareldhúsi að Ásbrú í Reykjanesbæ sem hentar starfsemi mjög vel. Sverrir hefur áratuga reynslu af framleiðslu matvæla ásamt því að hafa starfað sem kokkur á veitingahúsum. „Reksturinn hefur gengið vonum framur og skapað rúmlega fjögur störf nú þegar,“ segir hann.

„Síðla árs 2011 hófum við framleiðslu á nokkrum gerðum af matarbökum (quiche) og humarsúpu. Þá hófum við innflutning á kryddi fyrir stórelldhús sem leiddi síðar til þess að við fórum að framleiða krydd til smásölu í verslunum.

Síðan hefur hver varan á fætur annarri orðið til,“ segir Sverrir. Strax í byrjun náðu Sverrir og Heiðrún samkomulagi við Danco ehf. um sölu og dreifingu til veitingahúsa og mótuneyta. Síðar kom Ekran ehf. einnig inn í sölu til stórelldhúsa. „Þá erum

við í góðu samstarfi við Hagkaup, Fjarðarkaup og Melabúðina varðandi þróun, markaðssetningu og sölu á nýjum vörum en margar verslanir og veitingastaðir á höfuðborgarsvæðinu og landsbyggðinni bjóða upp á vörur frá okkur.“

Markmið fyrirtækisins Gott í kroppinn hefur frá upphafi verið að framleiða vörur gerðar úr gæðahráefni og er hollusta höfð að leiðarljósi þar sem því er viðkomandi. „Viðtökur sýna að það hefur tekist vel og fyrirtækið hefur vaxið frá upphafi. Við erum óhrædd við að fylgja óskum kaupenda um breytingar og viðbætur á vöruflokkum eftir því hver eftirspurnin á markaðnum er hverju sinni. Það nýjasta hjá okkur er framleiðsla á grill-sósum og kryddmarinerungum fyrir sumarið,“ segir Sverrir.

Gott í kroppinn framleiðir meðal annars humarsúpu/sjávarréttsúpu, grænmetis- og kjötlasanja, heitar og kaldar sósur, pitsubotna og margt fleira, auk þess sem fyrirtækið sérframleiðir vörur fyrir nokkur fyrirtæki. „Við



Gott í kroppinn framleiðir meðal annars humarsúpu, grænmetis- og kjötlasanja, heitar og kaldar sósur, pitsubotna og margt fleira. Viðtökur hafa verið vonum framur.



framleiðum einnig franska súkkulaðitertu, eplatertu og hráfæðitertu undir vörumerkinu Matstofan. Toppurinn hjá okkur er svo köldu sósurnar tzaziki, skyr bearnaise og karrý/mangó skyrsósa sem eru allar skráargatsmerktar hágæða hollustuvörur sem hafa náð gríðarlegum vinsældum.“

## Heimsfræg í eldhúsinu

Hollywood-stjörnum er ýmislegt til lista lagt því auk þess að leika, syngja, dansa og keppa í íþróttum eru þær gestrisnar og iðnar við að bjóða Pétri og Páli upp á dýrindis mat. Hér eru nefndar nokkrar stjörnur sem eiga eigið veitingahús.

- Rokkarinn Jon Bon Jovi á veitingahúsið Soul Kitchen þar sem ekkert verð er gefið upp á matseðli og matargestir borga það sem þeir vilja eða geta fyrir máltíðina.
- Pokkagyðjan Eva Longoria býður gestum upp á latín-steikur á veitingastaðnum Beso í Hollywood.
- Leikkonan Sandra Bullock á veitingahúsið Bess Bistro í Austin í Texas. Þar eru eldaðir bragðmiklir kreóla-réttir.
- Rapparinn Jay-Z á tvo klúbba sem einnig eru veitingahús undir nafninu 40/40 í New York og Atlantic City. Þar má iðulega sjá hann sjálfan í félagi við fleiri fræga.
- Söngkonan Gloria Estefan á veitingahúsið Bongos Cuban Café á Miami í Flórída. Þar er framreiddur kúberskur matur í suðrænu andrúmslofti og þegar kvöldar breytist staðurinn í næturklúbb.
- Hjartaknúsarinn Ryan Gosling er stoltur eigandi Tagine, glæsilegs marokkósks veitingahúss í Beverly Hills.
- Körfuboltastjarnan Michael Jordan á þrjú steikhús í New York, Connecticut og Chicago. Þau bera öll nafn eiganda síns, Michael Jordan Steakhouse.
- Söngkonan Gladys and Ron's Chicken and Waffles í Atlanta. Þar er boðið upp á hefðbundinn Suðurríkjamat.
- Íslandsvinurinn og leikstjórinn Quentin Tarantino á kóreska grillstaðinn Do Hwa í New York.
- Hollywood-leikarinn Ashton Kutcher á ítalska veitingastaðinn Dole Enoteca í Atlanta.
- Hollywood-stjarnan Robert Redford er eigandi veitingahússins Zoom í Park City, Utah. Þar fæst hefðbundinn bandarískur matur.
- Söngvarinn Justin Timberlake á tvo staði; ítalska veitingahúsið Destination í New York og grillstaðinn Southern Hospitality.
- Stórleikarinn Robert De Niro er einnig eigandi tveggja veitingastaða í New York. Annað er veitingahúsið Locanda Verde í Greenwich-hótelinu í Tribeca þar sem borinn er fram ítalskur kráarmatur. Hitt er sushi-veitingastaðurinn Nobu.



# Heimurinn féll fyrir nakta kokkinum

Jamie Oliver er einn af ríkustu mönnum Bretlands eftir velgengni sína í sjónvarpseldhúsinu. Velgengni hans hefur verið einstök frá því hann var uppgötvaður árið 1997.

Jamie Oliver lætur útbúa nýtt eldhús fyrir hverja þáttaröð. Þótt oft sé látið að því liggja að hann sé að elda heima hjá sér er ekki svo. Jamie velur yfirleitt eldhús í nokkurs konar sveitastíl fyrir sjónvarps-tökur og bækur. Þar ræður grófleikinn fremur en nýjasta tiska. Í sjónvarpseldhúsi eru þó öll nútímaáhöld við höndina. Stór eyja þar sem sýningin fer fram er nauðsynleg og ofnarnir eru í handhægri hæð. Ferskar kryddjurtir eru mikilvægar í matreiðsluþáttum og setja svip á umhverfið.

Árið 1997 var Jamie Oliver ungur kokkur á veitingastaðnum River Café sem er ákaflega vel metinn og vinsæll staður. Þar réðu ríkjum þekktir kokkar, Ruth Rogers og Rose Gray, og gestir gátu fylgst með kokkunum elda bak við langborð, ekki ósvipað og er í Kolabrautinni í Hörpu. Ári síðar var ungi kokkurinn með villta ljósa hárið uppgötvaður og fenginn til að gera þáttaröðina The Naked Chef. Þar með fór boltinn að rúlla og stjarna varð til.

Fimmtán árum síðar hafði Jamie Oliver gert 23 matreiðsluþáttaraðir fyrir sjónvarp sem sýndar eru í fjörutíu löndum. Hann hefur skrifað fimmtán matreiðslubækur sem hafa verið seldar í meira en þrjátíu milljónum eintaka, hann kemur að tímaritagerð og nafnið hans tengist 38 veitingastöðum um allan heim. Frægðin og atorkusemin hefur gert hann að 501. ríkasta manni í Bretlandi en ónefndur er matreiðsluskóli hans, ýmsar „live“ uppákomur víða um heim og allar vörurnar – bæði eld-



Eldhúsið sem Jamie Oliver notaði í þáttunum 30-Minute Meals.

húsáhöld og matvara sem bera nafnið hans. Þar að auki er hann andlit matvöruhejunnar Sainsbury. Jamie verður 38 ára hinn 27. maí næstkomandi. Hann er orðinn að stórveldi á viðskiptamarkaðnum. Jamie hefur vingast við kóngafólk, stjórnsmálamenn sem aðrar frægar persónur í Bretlandi og víðar. Jamie og eiginkona hans, Jools (Juliette Norton), eiga fjögur börn og fyrirtæki þeirra er talið nokkurra hundræða milljarða virði. Jools starfaði sem fyrirsæta þegar þau kynntust. Hjónin eiga stórt einbýlishús í Primrose Hill og annað hús í Essex.

Jamie heitir fullu nafni James Trevor

Oliver. Hann ólst upp í Claverin í Essex í Englandi þar sem foreldrar hans ráku krá. Hans fyrsta starf á veitingastað var hjá hinum fræga ítalska matreiðslumanni Antonio Carluccio, þar sem ítölsk matreiðsla heillaði hann upp úr skónum. Þar kynntist Jamie leiðbeinanda sínum, Gennari Conaldo. Eftir að hafa starfað hjá Carluccio um tíma flutti hann sig yfir á ítalska veitingahúsið The River Café þar sem BBC uppgötvaði hann.

Margir telja að Jamie færast of mikið í fang en að sama skapi er sagt að hann sé afburðsanjall og afkastamikill maður þótt ekki hafi hann langa skólagöngu að baki.

### Uppáhaldspasta Jools

Þennan pastarétt eldar Jamie oft fyrir konu sína og segir að taki örfáar mínútur að laga. Rétturinn er í miklu uppáhaldi hjá Jools, enda hollur og góður. Uppskriftin er fyrir sex.

#### Ólífuolía

1 rauður laukur, smátt saxaður  
1-2 chilipipar, fræhreinsid og saxið smátt  
1 msk. kanill

Lófafylli af ferskri basilíku, blöðin tekin af stönglum en þeir síðan saxaðir  
2 dósir niðursoðnir plómútómatar (vönduð tegund)

2 dósir (300 g hver) túnfiskur (vönduð tegund)  
Sjávrsalt og nýmalður pipar  
500 g rigatone eða penne pasta  
Safi og borkur af 1-2 sítrónum  
Handfylli af rifnum parmesanosti

Þegar sósan er gerð er ólífuolía sett á þykkbotna pönnu (ef notaður er túnfiskur í olíu þá er gott að nota þá olíu) og laukur, chilipipar, kanill og basilíkustilkarnir settir á meðalheita pönnuna og laukurinn látinn mykjast í 5 mínútur. Þá er sett á fullan hita og tómatar, túnfiskur og salt sett út í. Skerið tómata í sundur með skeið á pönnunni. Látið malla í 20 mínútur og bætið vatni út í ef þarf.

Sjóðið pasta eftir leiðbeiningum á umbúðum og þerrið síðan. Geymið hluta af pastavatninu.

Setjið pastað út í sósunu og bætið basilíkulaufum saman við, ólífuolíu, sítrónusafa og berki ásamt parmesanostinum. Losið um pastað, ef þarf, með örlitlu af soðvatninu.



Stílhrein eldhúsinnrétting hjá ÁTVR.



Afar falleg innrétting á veitingahúsinu Nauthóli.



Innrétting frá Fastus í Dimmuborgum.



Eldhúsið hjá Hjallastefnunni.

# Fastus – gæði og góð ending

Fastus býður upp á gott úrval af eldunartækjum og borðbúnaði frá vönduðum framleiðendum. Reynslumiklir starfsmenn Fastus veita ráðgjöf við val á réttu tækjunum en viðskiptavinir Fastus eru fjölbreyttir; allt frá hótélum og veitingahúsum til skipaútgerða og þvottahúsa.

**P**egar fest eru kaup á atvinnueldhúsi er mikilvægt að velja réttu tólin og tækin. „Gæði og ending tækjanna eru mikilvæg auk þess sem þau þurfa að henta þeirri starfsemi sem fram á að fara á viðkomandi stað. Ekki er gott að keypt séu tæki sem eru mjög flókin nema þess sé þörf,“ segir Örn Guðmundsson, deildarstjóri fyrirtækjasviðs Fastus, en sala á búnaði til atvinnueldhúsa er stór hluti af starfsemi fyrirtækisins. Örn segir einnig mikilvægt að kennsla á tækin fylgi í kjölfar uppsetningar.

Hjá Fastus starfar fjöldi reynslumikilla starfsmanna með ólíkan bakgrunn sem geta aðstoðað og leiðbeint viðskiptavinum við val á tækjum. „Hér starfa meðal annars matreiðslumeistarar og tæknimenn við bæði sölustörf og ráðgjöf sem kemur sér vel fyrir fjölmarga viðskiptavinum okkar. Einnig er hönnun og ráðgjöf í samstarfi við arkitekta, veitingamenn og aðra hönnuði stór hluti af starfi sölumanna Fastus.“

Viðskiptavinir Fastus eru mjög fjölbreyttir og koma úr ólíkum atvinnugreinum, allt frá skipaútgerðum og þvottahúsum til bakaríá og matvælaþyrntækja. „Skólamötuneyti og önnur mótuneyti eru einnig fjölmennur og mikilvægur viðskiptamannahópur hjá okkur sem og hótél og önnur starfsemi tengd ferðaþjónustu,“ upplýsir Örn. „Fastus hefur þó lengstum sérhæft sig í hótél- og veitingageiranum ásamt mótuneytum og atvinnueldhúsum.“ Meðal þeirra fyrirtækja sem nýtt hafa sér þjónustu Fastus má nefna Grillmarkaðinn, Nauthól, Háskólann í Reykjavík, Marina Hótél, ISS, Krydd og kaviar, Rauðku, ÁTVR, Arion banka, Baðhúsið Mývatni, Hörpuna og

Ikea. „Ekki má gleyma heilbrigðisgeiranum en stór hluti starfsemi okkar snýst um að þjóna honum. Þar höfum við á að skipa úrvals starfsfólki eins og annars staðar en í þeirri deild starfa meðal annars hjúkrunarfræðingar, líffræðingur, sjúkrapjálfi, iðjuþjálfari og fleiri sem sérhæfðir eru á þeim markaði,“ segir Örn.

Fastus býður upp á fjölbreytt úrval gæðavara frá leiðandi framleiðendum á sviði eldunartækja. Þar má meðal annars nefna eldhústæki frá Convothem, Hounö, Metos, Ilsa, Wexiödisk, Hobart, Taylor og fleiri aðilum. „Fastus býður einnig upp á fjölbreytt úrval af borðbúnaði frá mörgum birgjum. Þar má nefna fremstan í flokki glasaframleiðandann Arc International og postulín frá RAK og Figgjo, sem eru þekkt gæðamerki, auk þess sem við seljum einnig hnífapör frá ýmsum gæðframleiðendum,“ segir Örn og nefnir að húsögn, innréttingar, þvottavélar og annar búnaður fyrir þvottahús séu einnig mikilvægar söluvörur hjá Fastus. „Eins og sjá má komum við víða við og bjóðum upp á breitt vöruúrval fyrir ólíkar gerðir fyrirtækja.“

Að sögn Arnar er viðgerða- og varahlutaþjónusta Fastus mjög mikilvægur hluti starfsmennar. „Það er mjög mikilvægt að fólk geti treyst slíkrri þjónustu. Við erum í samstarfi við fyrirtækið X-Tækni ehf. sem hefur á að skipa úrvalsmannskap með áratuga reynslu í þjónustu á þessum markaði. Viðskiptavinir okkar eru því í góðum höndum þar.“

Allar nánari upplýsingar um vörur og þjónustu Fastus má nálgast á vef fyrirtækisins, [www.fastus.is](http://www.fastus.is).



Í eldhúsinu á veitingahúsinu Nauthóli.



Starfsmenn fyrirtækjasviðs Fastus geta veitt góð ráð við val á stóreldhúsi.



Stór hluti af starfi BAKO ÍSBERG felst í ráðgjöf til hönnuða, matreiðslumanna, veitingamanna, bakara og annarra fagmanna sem starfa í matvælageiranum. MYND/GVA

# Mesta úrval borðbúnaðar fyrir veitingahús

Hjá **Bako Ísberg** er mesta borðbúnaðurúrval fyrir veitingahúsageirann sem völ er á. Þar fást einnig mest seldu gufusteikingarofnar í heimi, uppþvottavélar, hægsteikingarofnar, kæli- og frystiklefar og margt fleira.

Vöruúrvalið hjá BAKO ÍSBERG ehf. er breitt og framleiðendurnir margir. Mikið úrval er af postulíni frá þekktum framleiðendum, svo sem Villeroy&Boch, Steelite, Ziehr og Brönnum. „Einnig erum við með vönduð hnífapör frá WMF og Pintinox sem og mikið úrval af glervöru frá Libbey. Við erum ákaflega stolt af vöruúrvalinu og er það mjög aðgengilegt í sýningar-sal okkar að Kletthálsi 13,“ segir Guðmundur Kr. Jónsson, framkvæmdastjóri fyrirtækisins.

Eitt sterkasta vörumerki BAKO ÍSBERG er RATIONAL-gufusteikingarofnar. „RATIONAL eru mest seldu gufusteikingarofnar í heiminum og er Ísland þar engin undantekning. Fremstu veitinga-

hús landsins nota slíka ofna og má sem dæmi nefna Bláa lónið, RadissonBlu, Hótel Sögu, Hilton, Hótel Geysi, Grand Hótel, Munnhörpuna og fleiri,“ segir Guðmundur.

Af öðrum vörumerkjum nefnir hann Winterhalter uppþvottavélar, Electrolux eldhústæki, Blanco stálvörur og Alto Shaam hægsteikingarofna, Viessmann kæli- og frystiklefa, Jöni veltipotta, veltipönnur og eldavélar, Northmace vörur fyrir hótellherbergið og margt fleira.

Stór hluti af starfi BAKO ÍSBERG felst í ráðgjöf til hönnuða, matreiðslumanna, veitingamanna, bakara og annarra fagmanna sem starfa í matvælageiranum. „Starfsfólk BAKO ÍS-

BERG hefur á undanförunum 26 árum hannað og sett upp hundruð eldhúsa og veitingarýma þannig að reynslan er gríðarlega mikil.“

Helstu verkefni BAKO ÍSBERG ehf. um þessar mundir eru bakarí og þjónustueldhús Kaffitárs, Salts, nýs veitingastaðar á Egilsstöðum, tæki og innréttingar fyrir Bláa lónið, breytingar á eldhúsi utanríkisráðuneytisins og búnaður í matsal Alcoa á Reyðarfirði svo dæmi séu nefnd.

Þjónustudeild BAKO ÍSBERG er vel mönnuð. Þar starfar rafídnfræðingur og löggiltur rafvirkjameistari ásamt faglærðum rafvirkjum sem sækja reglulega námskeið hjá framleiðendum sem BAKO ÍSBERG ehf. hefur umboð fyrir.

## Uppþvottavélar urðu algengar upp úr 1970

Joel Houghton fékk fyrsta einkaleyfið á uppþvottavél í Bandaríkjunum árið 1830. Vél Houghtons var smíðuð úr tré og handknúin. Vatn sprautaðist á leirtauið meðan því var snúið í hálfgerðri tromlu. Vélin var bæði hægverk og óáreiðanleg.

Árið 1865 fékk L.A. Alexander einkaleyfi á uppþvottavél sem var ekki ósvipuð vél Houghtons. Vél Alexanders var handknúin, en leirtauinu var raðað í grindur. Hvorki vél Houghtons né Alexanders náðu vinsældum.

Árið 1887 fann Josephine Cochrane uppþvottavélina sem nútíma uppþvottavélar eru byggðar á. Vél Josephine var handknúin eins og fyrri vélnar og var frumsýnd á Heimssýningunni í Chicago árið 1893. Josephine var af auðugum ættum, barnabarn Johns Fitch sem fann upp gufubátinn. Sjálf hafði hún aldrei þvegið upp einn einasta disk en hún fann upp vélna þar sem henni fannst þjónustulið hennar rispa postulínið.

Uppþvottavélar með innbyggðum vatnslögnum komu á markaðinn árið 1920. Englendingurinn William Howard Livens fann upp litla uppþvottavél fyrir heimiliseldhús árið 1924 en sú vél var að mörgu leyti eins samsett og uppþvottavélar eru í dag, með opnanlegum hlera að framan, vírgrindum sem leirtauinu var raðað í og vatnsúðara sem snerist. Vél Livens náði þó ekki vinsældum á markaði. Þó var rafknúnu þurrkerfi bætt við árið 1940.

Fyrstu uppþvottavélnar voru frístandandi tæki. Með tilkomu eldhúsbekkja veggja á milli og staðla um vinnuhæð borða og bekkja þróuðust uppþvottavélnar einnig í staðlaðar stærðir og hurfu undir vinnuborðin.

Í kringum árið 1970 voru uppþvottavélar orðnar algengar á heimilum. Heimild: Wikipedia.org



Ill meðferð á spari-stelli Josephine Cochrane varð til þess að hún fann upp uppþvottavél.

## Heildarlausnir fyrir veitingahús, hótél og mötuneyti

– allt frá hreinlætisvörum til fínasta borðbúnaðar

440110 Glös Monte Carlo 19,5cl vínglas

440090 Glös Monte Carlo 26,0cl vínglas

440091 Glös Monte Carlo 32,5cl vínglas

**Rekstrarvörur**  
- vinna með þér

Réttarhálsi 2 • 110 Reykjavík  
Sími: 520 6666 • Fax: 520 6665  
sala@rv.is • www.rv.is

Veitingastaðir

Kaffihús

Barir

Hótel

Bakarí

Verslanir

Mötuneyti

**STÓRELDHÚS**  
FOODSERVICE  
DESIGN  
AND  
SHOPFITTINGS

Við hjá Stórelldhús ehf. sérhæfum okkur í heildarlausnum fyrir hótél, veitingahús, bakarí, bari, kaffihús, skyndibitastaði, mötuneyti og verslanir.

Okkar þjónusta fellst í lausnum fyrir ofangreindan rekstur, getum séð um hönnun, uppsetningu og afgreiðslu alls búnaðar s.s. eldunartækja, kæla, frysta, afgreiðslubúnaðar (heitt og kalt) og húsgagna ásamt fylgihlutum.

Kynnið ykkur  
heimasíðu okkar  
**[www.kitchen.is](http://www.kitchen.is)**  
þar sem hægt er að  
skoða fjöldann allan  
af myndum,  
verkefnum og nokkra  
af okkar birgjum.



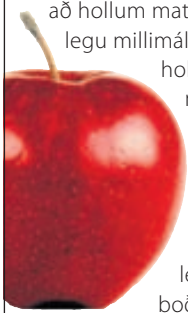
Stórelldhús ehf.  
Tunguhálsi 1  
110 Reykjavík  
Sími 534 3800  
[www.kitchen.is](http://www.kitchen.is)



**ÝTT UNDIR HEILSUSAM-  
LEGRA FÆÐUVAL**

**Smarter lunchrooms** er hreyfing sem var stofnuð af landbúnaðar-ráðuneyti Bandaríkjanna árið 2009 með það að markmiði að hvetja til skólamötuneytisreksturs sem ýtir undir það að nemendur velji heilsusamlegri kost. Markmiðið er að rekstraraðilar mötuneyta fái í hendurnar vitneskju um aðferðir til að bæta fæðuval barna og er allt kapp lagt á að sú vitneskja byggji á vísindalegri þekkingu um atferli manna.

Það að bjóða hollari kost tryggir ekki endilega að börnin velji að borða hann og þarf oft meira til. Rannsóknir hafa til að mynda sýnt að með því að segja börnum að teiknimyndahetjur eða aðrar mikilvægar fyrirmyndir í lífi þeirra borði ávexti og hafa jafnvel mynd af þeim við ávaxtastandinn aukast líkurnar á að þau velji ávexti fram yfir til að mynda franskar. Þá virðist það hafa jákvæð áhrif að gefa matnum skemmtileg nöfn. Bragðeiginleikar og hentugleiki hafa sömuleiðis mikil áhrif á fæðuval en lengi vel hefur aðgengi að óhollum mat sem fljótlegt er að kippa með sér verið meira en að hollum mat og heilsusamlegu millimáli. Ef aðgengi að hollum mat er gott eru meiri líkur á að hún verði fyrir valinu og því er mikilvægt að hafa gott úrval heilsusamlegra matvæla á boðstólum og stilla þeim þannig upp að aðgengi sé með besta móti. Nánari upplýsingar má finna á: [smarterlunchrooms.org](http://smarterlunchrooms.org)



**KVIKMYNDAELDHÚS**

**Ýmsar klassískar** kvikmyndir innihalda ógleymanleg atriði sem gerast í eldhúsi. Í Jurassic Park eftir Steven Spielberg gerist eitt eftirminnilegasta atriði myndarinnar í stóru eldhúsi í garðinum. Börnin tvö, Tim og Lex, eru föst þar inni á meðan smávaxnar en afar svangar og ógnvekjandi risaæðlur reyna að finna þau. Börnin nýta sér aðstæðurnar vel og bjargast að lokum. Eitt af mörgum frábærum atriðum Kill Bill-seríunnar eftir Quentin Tarantino gerist meðal annars í eldhúsi í rólegu úthverfi í Bandaríkjunum. Þangað heimsækir Brúðurin, leikin af Umu Thurman, Vernitu Green sem er svo óheppin að vera efst á dauðalistanum. Eftir slagsmál hitar Vernita sér kaffi í eldhúsinu og íhugar næstu skref, vitandi að byssan hennar er í morgunkornspakkanum. Woody Allen leikur gjarnan veiklundaða karlmenn sem hræðast margt. Í Annie Hall frá 1977 berst hann við lifandi humra í eldhúsinu með misjöfnum árangri. Þeir sleppa undan og hann reynir að lokka einn þeirra undan ísskápnum með smjörsósu og hnetubrótt en án árangurs.



Jurassic Park

**STÓRFRAMLEIÐENDUR MATVÆLA**

**Tíu stærstu** matvælaframleiðendur heims framleiða stóran hluta þeirra matvæla sem við neytum á hverjum degi. Allt frá morgunverði til hádegis- og kvöldverðar auk flestra millibita þar á milli. Fyrirtækin stóru sem um ræðir eru Coca Cola, Pepsico, Mars, Johnson & Johnson, General Mills, Nestlé, Kraft, P & G, Kellogg's og Unilever. Við byrjum daginn á því að fara í sturtu og raka okkur með vörum frá þessum fyrirtækjum. Stór hluti morgunkorns sem við neytum er einnig frá þeim. Kaffisopinn í vinnunni gæti verið framleiddur hjá þeim og ef við skreppum út í hádegisamat og kaupum skyndibita er líklegt að máltíðin eigi rætur að rekja til þeirra. Millibiti dagsins, til dæmis kornstöng, súkkulaði, svaladrykkur eða kex, gæti verið framleiddur hjá risunum. Eftir vinnu skellum við okkur í ræktina og súpum á orkudrykk sem líklegast kemur frá sömu fyrirtækjum. Þegar við eldum kvöldmat notum við oft hráefni frá þeim auk þess sem sum gæludýr heimilisins fá bita úr framleiðslu þeirra. Við endum síðan daginn á því að bursta tennurnar, oftast með tannkremi frá þeim.



**Allt fyrir kælingu & frystingu fyrir veitingamarkaðinn**



Afgreiðslu- & kökukælar



Vinkælar



Vitamix blandarar



Hillur í kæli- & frystiklefa



Hraðkælar & frystar



Klakavélar



Kæli- & frystitæki fyrir veitingamarkaðinn



Stálborð, vaskar, hillur og skápar



Plaststrimlar í kæli- & frystiklefa



Hillukælar



Loftkæling



Kæli- & frystiklefar, kæli & frystikerfi, hurðir & öryggisbúnaður

Rauðagerði 25 · 108 Reykjavík · Sími 440 1800 · [www.kaelitaekni.is](http://www.kaelitaekni.is)



Okkar þekking nýtist þér