

Íslenskt – gjörið svo vel

LAUGARDAGUR 22. JÚNÍ 2019

Kynningar: Múlalundur, Lifland, Fanntófell, Hilma handverk og hönnun



Sumarsólstöður við Drangaskörð á Ströndum, séð frá Munaðarnesi. FRÉTTABLAÐIÐ/STEFÁN KARLSSON

Íþyngjandi reglur bitna helst á litlum fyrirtækjum

Viðskiptaráð hvetur stjórnvöld til að setja kraft í einföldun regluverks. Harðorður pistill birtist í vikunni á heimasíðu ráðsins en í honum sést að Ísland er eftirbátur annarra landa.

Benedikt Bóas Hinriksson
benediktboas@frettabladid.is



Viðskiptaráð Íslands birti í vikunni pistil sem kallast Regluverk á Íslandi er of íþyngjandi. Þar segir meðal annars að víða sé pottur brotinn í laga- og regluverksumgjörð hér á landi þrátt fyrir að stór hluti þess sé sambærilegur við það sem tíðkast í nágrannalöndunum.

Segir enn fremur að loforð ríkisstjórnarinnar um einfaldara og skilvirkara regluverk hafi verið brotið. „Fögrum fyrirheitum

stjórnvalda hefur þó ekki verið fylgt eftir og markvissar aðgerðir í þágu einföldunar regluverks hafa setið á hakanum,“ segir í pistlinum.

Í pistlinum er bent á að of íþyngjandi reglur leiði til mikils kostnaðar fyrir fyrirtæki, sem hamli samkeppni og skapi aðgangshindranir. Hindranir við markaðssetningu nýrra vara sem hamli þar af leiðandi nýsköpun í atvinnulífinu og virkni markaða. Slíkt sé skaðlegt samkeppnishæfni atvinnulífsins í heild.

Einnig er bent á að kostnaður fyrirtækja við að fylgja reglum bitni helst á smærri fyrirtækjum. Lítil og



Ísland er í 1. sæti yfir mest íþyngjandi regluverkið í sjö atvinnugreinum meðal annars kvikmyndagerð, byggingariðnaði, tölvuþjónustu og flutningum til neytenda.

FRÉTTABLAÐIÐ/
ERNIR

meðalstór fyrirtæki búa yfir minni fjárhagslegum styrk og sérfræðipækkingu til að ráða fram úr þungu og flöknu regluverki. Þá er bent á að reglugerðum var að jafnaði breytt nánast daglega síðustu tíu ár, samanborið við breytingu þriðja hvern dag áratuginn þar á undan.

Skortur á aðgengi er einnig nefnt til sögunar, og einnig eru vísendingar um að íslenskt regluverk sé ekki skilvirkt í alþjóðlegu samhengi. Í árlegri úttekt IMD viðskiptaháskólans á samkeppnishæfni er meðal annars kannað mat stjórnenda á lykilorðum regluverks. Þar kemur Ísland iðulega verr út en hin Norðurlöndin.

Í Vísitölu regluverks í þjónustu, sem OECD hefur tekið saman, kemur Ísland ekki heldur vel út.

Eflitið er til útkomu í einstökum atvinnugreinum er Ísland í 1. sæti yfir mest íþyngjandi regluverkið í sjö atvinnugreinum: Kvikmyndagerð, hljóðupptöku, byggingariðnaði, tölvuþjónustu, frakt, flutningum til neytenda og vörugeymslu. Skorar Viðskiptaráð á stjórnvöld að kortleggja hvað veldur og gera úrbætur.

Ekki er aðeins bent á það sem betur mætti fara heldur komið með góð ráð. „Stærsta tækifærið til úrbóta felst í að vinna ofan af þeirri hvímléiðu hefð að innleiða EES-regluverk með meira íþyngjandi hætti en nauðsynlegt er. Þá ætti að forðast að innleiða séríslensk ákvæði sem leggja meira íþyngjandi skyldur á íslensk fyrirtæki heldur en fyrirtæki í nágrannalönd-

unum búa við,“ segir meðal annars.

Hinn svokallaði „hnappur“ í lögum um ársreikninga er síðan tekinn fyrir. Hnappurinn gefur þeim fyrirtækjum sem falla undir skilgreiningu örfélaga kost á að skila gögnum til Ríkisskattstjóra með einföldum hætti. Bent er á að þegar hann var innleiddur var ákveðið að miða við að íslensk örfyrirtæki séu með þrjá starfsmenn eða færri, en í flestum öðrum ríkjum er miðað við 10 starfsmenn eða færri. Þannig hafi löggjafinn búið til séríslensk viðmið þrátt fyrir að á Íslandi er jafn flókið að reka 10 manna fyrirtæki annars staðar á EES-svæðinu. Ekki er að finna haldbera skýringu á þessum séríslensku örmörkum í greinargerð með frumvarpi laganna.“



POTTAGALDRAR VIÐ GRILLIÐ Í SUMAR



Kebab
kjúklingakrydd

Villijurtir

Eðatsteik-
og grillkrydd

Best á allt

Víkingaolía
fyrir naut
og lamb

Ítalsk
hvíttauksolía

Grísk kryddolía
fyrir kjúkling
og fisk

Piri piri
kryddolía

Með sjálfbærni og mannúð að leiðarljósi • Engin aukaefni • 100% hrein krydd
Uppskrift að góðri matargerð





ÍSLENSKT
gjörir svo vel



Íslensk húsgögn

AGUSTAV



AXIS



RANDM^{ARK}



Vegur íslenskrar húsgagnaframleiðslu hefur vaxið að undanfögnu, enda einkennist hönnun húsgagnanna af listfengi og framsækni og smíði þeirra af fagmennsku. Þegar ný hönnun og gott handverk fara saman tekst að skapa verðmæti. Við erum stolt af því sem er hannað og framleitt hér á landi.

25 ára 1994-2019 **SI** Samtök iðnaðarins

Pang og silki með íslenskri ull

Frumkvöðullinn Hilma Eiðsdóttir Bakken er með meistaraþróu í líftækni. Hún hannar sitt eigið fágæta band og gullfallegar ullarflíkur með heklaðferð úr óvæntum efniviði náttúrunnar.

Mig hafði lengi dreymt um vinnustofu þar sem ég gæti unnið að handverki mínu og hönnun. Ég hef þrjónað síðan ég man eftir mér og lagði mikla útreikninga í að hafa göt í mittinu á kjól sem ég þrjónaði sem unglingur, en þrjónaskapur er stórskemmtileg stærðfræði þegar maður útfærir eigin munstur og uppskriftir," segir Hilma Eiðsdóttir Bakken.

Hilma er þrjónakona með meistaraþróu í líftækni og stofnaði Hilmu – hönnun og handverk árið 2017.

„Ég hafði unnið í fjögur ár við frumrannsóknir í lífvirknisetri Matis á Sauðárkróki þegar faðir minn lést í bílslysi og líf mitt tók u-beygju árið 2016. Við slík áföll endurmetur maður lífið og það sótti á mig hvort ég gæti lifað af því að vera með vinnustofu eins og hjarta mitt þræði. Ég skellti mér því á Brautargengi hjá Nýsköpunarmiðstöð Íslands sem er námskeið fyrir konur með viðskiptahugmynd og lærði að gera viðskiptaáætlun. Í kjölfarið sótti ég um styrk í uppbyggingasjóð SSSNV, sem ég hlaut, og draumurinn rættist," útskýrir Hilma kát.

Fjórar vörulínur

Markmið Hilmu er að vinna sem



Hilma er sú sem hér stendur.

mest með íslenska ull. Úr hugarfylgsnum hennar fæddust fjórar vörulínur sem bera nöfn gyðjanna Vár, Synjar, Lofnar og Bestlu úr norrænni goðafræði.

„Vár eru vélþrjónaðar flíkur settar saman með gimbi. Gimbi er heklaðferð sem á ensku útleiggst „hairpin lace crochet“ og ég vinn meðal annars með endurskinsþræði í peysur, sjól og lenda-skjól því ég vil að við sjáumst og leiðist svo óskaplega ósýnilegt fólk í skammdeginu," segir Hilma.

Lendaskjól eru ekki pils því þau eru ætluð utan yfir buxur og eru fyrir alla, konur og karla.



Flikur Hilmu eru einstakar á allan hátt og úr fágætum efniviði náttúrunnar.

„Lendaskjól má líka nota sem kraga og yfir axlir, en þau þrjóna ég í mismunandi stærðum fyrir mismunandi stórar lendar. Í þeim felst tvöfalt öryggi; þér verður ekki kalt og þú sést örugglega. Skjólín eru úr íslenskri ull og endurskinni, hugsuð fyrir alla sem eru úti í íslensku veðri, hvort sem þeir eru að biða eftir strætó eða á göngu," upplýsir Hilma. Lofn-línan er meira handunnin, meira gimbi og minna þrjón. Vörurnar eru úr meiri lúxusefnum, eins og geitafíðu, kasmír, ull og silki," útskýrir Hilma.

„Undir Bestlu fellur svo ýmislegt eins og bók með þrjónauppskrift-

um sem nú er í vinnslu, námskeið, leiðsögn og mitt eigið þrjónaband."

Sérhannað band

Hilma hannar sitt eigið þrjónaband sem er spunnið í UppSpuna í Rangárvallasýslu.

„Vár-bandið nota ég sjálf en það er spunnið úr 90 prósent íslenskri ull og 10 prósent endurunnu sari-silki. Lofnar-bandið er úr 60 prósent fyrsta flokks lambsull, 20 prósent rósatrefjum og 20 prósent mjólkurprótínatrefjum, sem skilar dásamlegri útkomu. Ég er svo nýbúin að frumsýna MarEik 25 og MarEik 40 í kjölfarið á Þrjónagleði á

Blönduósi um hvítasunnuhelgina. MarEik 40 er 60 prósent íslensk ull og 40 prósent SeaCell™ trefjar. SeaCell™ trefjar eru úr sellulósa úr trjám og þara úr Breiðafirði. MarEik 25 er 75 prósent íslensk ull og 25 prósent SeaCell™. Þá eru fleiri blöndur í vinnslu sem verða vonandi tilbúnar fyrir Handverks-hátíðina í Hrafnagili í ágúst," segir Hilma og greinilegt að meistaraþróan í líftækni nýttist henni vel í handverkinu.

„Ég hef unnið ansi mikið með þara og pang og veit því hvaða jákvæðu eiginleika það hefur þegar kemur að andoxun og bakteríuhamlandi virkni. Vörurnar eiga engan sinn líka en það er einmitt tilgangurinn og ekki til mörg inntök af hverri vöru."

Skoðuðu handverk Hilmu á hilma.is. Vörurnar fást í Eftirlæti á Sauðárkróki, Litlu hönnunar-búðinni í Hafnarfirði og Jöklu á Laugavegi 90.



ÍBÚÐARHÚS - FJÖLNOTAHÚS
KRAFTSPERRUR - SUMARHÚS



ÍSLENSK HÖNNUN OG FRAMLEIÐSLA



SG Hús hefur byggt yfir 1400 timburhús frá árinu 1966 vítt og breytt um landið

Lögð er áhersla á smíði vandaðra timburhúsa sem eru hönnuð og byggð við íslenskar aðstæður. Fjölbreytilegt veðurfarið á Íslandi gerir miklar kröfur um vönduð vinnubrögð og reynsla starfsfólks okkar eykur öryggi og gæði húsa.

ÍBÚÐARHÚS - FJÖLNOTAHÚS - KRAFTSPERRUR - SUMARHÚS



Íslenst
grænmeti

ÞÚ VEIST
HVAÐAN ÞAD
KEMUR

islenst.is



Fóðurverksmiðja Liflands er á Grundartanga.

Íslensk framleiðsla í verksmiðjum Liflands

Lifland rekur í dag tvær verksmiðjur. Á Grundartanga er fóðurverksmiðja fyrirtækisins, þar sem framleitt er kjarnfóður fyrir landbúnað, og í Korngörðum er eina hveitimylla landsins þar sem Lifland framleiðir Kornax hveiti.

Lifland hóf starfsemi sína árið 1917 og hét þá Mjólurfélag Reykjavíkur en nafninu var breytt í Lifland árið 2005. Félagið var stofnað af bændum í Reykjavík og nærsveitum til að annast vinnslu og dreifingu mjólkur í Reykjavík. Jafnframt því hóf félagið að útvega bændum rekstrarvörur til búskapar. Fyrirtækið hefur tekið breytingum í árunna rás en hefur þó ætíð haldið tryggð við íslenskan landbúnað og er enn stór hluti starfseminnar tengdur þjónustu við bændur.

Lifland tók við rekstri Kornax árið 2012 en Kornax hefur verið leiðandi vörumerki á Íslandi til margra ára í mjóli fyrir bæði bakstursiðnaðinn og neytendamarkaðinn þökk sé traustum viðskiptavinum.

Lifland hefur ætíð notað hágæða hráefni við framleiðslu í verksmiðjum sínum og leggur sig fram við að finna besta mögulega hráefni á hverjum tíma enda ráðast gæði vörunnar af gæðum kornsins.

„Við hikum ekki við að skipta um birgja ef við teljum að hráefnið sé ekki af þeim gæðum sem við viljum hafa,“ segir Þórir Haraldsson, forstjóri Liflands.

Íslenskt, já takk

Lifland er eina fyrirtækið á Íslandi sem framleiðir íslenskt hveiti. „Við flytjum inn hráefnin að utan og búum til vöru úr þeim. Við erum að flytja inn nokkrar tegundir af hveitikorni og það er svo malað hérna á Íslandi með hreinni íslenskri raforku. Það er óhætt að segja það að okkar hveiti er unnið með grænni orku,“ segir Þórir.

Hveitiverksmiðja Kornax er



Þórir Haraldsson, forstjóri Liflands. FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON BRINK

35 ára gömul, en fram að því var hveitið flutt inn tilbúið. „Það sem gerir hveitið okkar sérstakt er að við erum að framleiða það með íslenskrari orku. Við teljum okkur vera að búa til mun heilnæmara

hveiti heldur en til dæmis það sem er búið til í Evrópu. Þar er verið að nota raforku sem búin er til með dísilvélum, kjarnorku og kolum,“ útskýrir Þórir.

Þegar kemur að bakstri skiptir

er búið fer það í gegnum mólun og þá brotnar skurnin utan af hveitinu og sterkjan verður eftir sem fint duft. Þetta fer í gegnum fjölda af sigtum þar sem skurnin er sigtuð frá þannig að þetta sem fer í gegnum síðasta sigtið er hvíta hveitið, eða hvíta sterkjan. Síðan tökum við eina tegund og blöndum með annarri tegund til að fá rétta próteinhlutfallið í hveitið og að lokum er því pakkað í annaðhvort neytendaumbúðir eða fyrir bakarana í 25 kg poka,“ útskýrir Þórir.

Gæðafóður með íslenskum hráefnum

Fóðurverksmiðja Liflands er á Grundartanga. Þar er framleitt kjarnfóður fyrir landbúnað. Mikil áhersla er lögð á gæði fódursins og uppfyllir það ströngustu gæðastaðla hvað varðar næringargildi og smitvarnir. Mikíð er lagt upp úr vörubrún og er fódrið í stöðugri endurskoðun þar sem reynt er að bregðast hratt og örugglega við þörfum markaðarins.

„Við bjóðum bændum upp á að taka heysýni og rannsaka fyrir þá hvaða efni vantar í fódrið þeirra og veitum þeim ráðgjöf við val á fódri út frá þeim niðurstöðum.“

Einnig hafa þau reynt að uppfylla nýjar kröfur sem koma með breyttum áherslum í landbúnaði eins og til dæmis þær er varða nautaeildi, en bændur eru í meiri mæli farnir að rækta nautkálfa. „Við höfum þróað heildstæða vörulínu sem sérsniðin er að mismunandi aldurs skeiðum kálfa, allt frá byrjun til loka eldistímans,“ segir Þórir.

A boðstólum eru fjórar vörutegundir: Kálfamúslí ætlað smákálfum meðan verið er að venja þá við kjarnfóður, Alikálfafóður fyrir kálfa 0-3 mánaða, Kálfaþróttur fyrir kálfa frá 3 mánaða aldri og að lokum nýlegasta viðbótin í þessa vörufloðu; Bolabætur sem er fóður ætlað nautum síðustu 8-12 vikur eldistímans.

Bændur sem hafa unnið með þessar lausnir hafa séð mjög góða svörun í sínu eldi og ljóst að hægt er að nýta vaxtargetu íslenskra nautkálfa mun betur en hefur verið gert.

„Við leggjum okkur fram við að nota íslenskt hráefni í fódrið okkar en það sem á vantar er flutt inn en unnið með íslensku vinnuafli, íslensku lofti og íslenskri raforku enda viljum við styðja við íslenskt atvinnulíf í hvívetna.“

máli hvaða hveiti er notað til þess að útkoman verði góð. Hveiti með háu próteininnihaldi hentar vel í brauð en hveiti með lágu próteininnihaldi hentar betur í kökur og kek.

Kornax er með fjórar tegundir af hveiti í neytendapakkingum. Rautt hveiti (í bakstur), blátt hveiti (í brauð og pitsubotna), heilhveiti og rúgmjöl.

„Við framleiðum líka hveiti fyrir bakarar ef þeir hafa sérstakar óskir, til dæmis erum við að framleiða sérstakt hveiti fyrir kexverksmiðjurnar.“

Ferli sem skilar heilnæmu hveiti

Það er margt sem gengur á á bak við tjöldin áður en neytandinn opnar hveitipokann sinn. „Við flytjum hveitikorn inn í skipum, það er síðan sett í tanka til að geyma. Kornnið er síðan flutt að verksmiðjunni okkar og það hreinsað í hreinsivélum. Þegar það

Íslenskar jurtir til matreiðslu

Það er fullt af íslenskum jurtum sem vaxa villtar um landið og hægt er að nýta í matreiðsluna.

Sólrún
Freyja Sen
solrunfreyja@frettabladid.is



Flestir þekkja blóðberg og fjallagrös en það eru ýmsar ætar jurtir sem leynast í runnum og á túnnum. Í leiðbeiningarriti Byggðastofnunar, Nýting villigróðurs, er hægt að finna upplýsingar um hvernig best sé að tína, þurrka og geyma jurtir áður en þær eru notaðar sem krydd.

Í ritinu kemur fram að óæskilegt sé að tína plöntur í að minnsta kosti 50 metra fjarlægð frá vegum, vegna ryks og blýmengunar. Svo er best að halda sig í 5-10 kílómetra fjarlægð frá álverum og annarri stóriðju. Land sem hefur mátt þola tilbúinn áburð eða skordýraeitur telst ekki æskileg jörð til að tína jurtir til matreiðslu.

Ef tína á jurtir á alltaf að finna heilbrigðar og þurrar plöntur. Svo er mikilvægt að hafa náttúruvernd í huga og taka ekki of mikið af jurtinni, svo hún nái að viðhaldast á svæðinu.

Til að þurrka plönturnar eftir tínslu er oftast best að gera það á heitum og dímum stað, svo þegar þær eru orðnar þurrar er best að geyma þær á köldum og þurrum stað í lokuðum glerkrúsum. Ef krúsirnar dögghvást að innan á fyrstu vikunum hafa plönturnar ekki verið nægilega vel þurrkaðar.



Brenninetlur eru illgresi sem má laga te úr fyrir góða heilsu.

Í leiðbeiningarriti Byggðastofnunar eru lýsingar á ætum íslenskum jurtum og hér að neðan er greint frá nokkrum þeirra.

Brenninetla

Stöngull brenninetlu er uppréttur og ferstrendur. Blöðin eru langydd og hvasssagtennt. Blómin eru greinótt hangandi öx. Brenninetlan vex sem illgresi í kringum bæi en það er hægt að búa til te úr henni. Brenninetlan er best þegar hún er nýspróttin og þá er hún skorin af eða slegin með ljá. Þegar hún er tínd er nauðsynlegt að nota hanska.

Kúmen

Kúmen er þekkt krydd sem vex á greinóttum stöngli með ljós-

grænum tvískiptum eða þrískiptum blöðum. Blöðin minna á baldursbrá en bleðlarnir eru breiðari og ekki jafn þröðlaga. Blómin eru hvít og smá og finnast villt á Suðurlandi. Það er hægt að tína kúmen í júlí eða ágúst og þurrka það í bökkum.

Ljónslappi

Ljónslappi vex sem margir, 5-30 sentimetra háir blómstönglar, af marggreindum jarðstöngli. Jurtin hefur lengi verið talin ein besta te- og lækningajurtin sem er hægt að tína í júní eða júlí, annaðhvort í blóma eða á meðan hún er að blómstra áður en jurtin er þurrkuð.



Kúmen finnst villt á Suðurlandi. NORDICPHOTOS/GETTY

Túnfíflar

Á sumrin springur allt út í fíflum eins og þeir sem búa hérlendis vita. Það er hægt að nota þessa jurt til ýmiss konar matargerðar, blöðin er hægt að nota í salöt eða í seyði og það má steikja blómin eða brugga vín úr þeim. Best er að tína fíflana í maí, september eða október. Eins og greint var frá hér að framan ber að varast að tína fífla sem eru nálægt vegum eða á svæðum þar sem jarð-

vegur gæti hafa verið mengaður. Þegar fífillinn er tíndur er best að stinga rótina upp með löngu hnífssblaði eða grannri skóflu og skera rótina frá, 10 sentimetra ofan í moldinni. Svo er best að þrýsta fótinum í holuna til að mynda ekki sár í jarðveginum. Blöð og stöngull eru svo skorin frá rótinni og stök röturhár slitin burt, áður en ræturnar eru þvegnar í köldu, rennandi vatni. Jurtin þurrkast best hengd á þráð.

Gæði og fagmennska í yfir 30 ár

Fanntófell hefur boðið upp á gæða íslenska framleiðslu í yfir 30 ár.

Fyrirtækið var stofnað í Reykholti í Borgarfirði árið 1987.

Framleiðslan fyrstu árin var í 180 fermetra húsnæði í Reykholti. Árið 1990 var ákveðið að flytja fyrirtækið til höfuðborgarsvæðisins til að koma til móts við þarfir viðskiptavina. Fyrst um sinn var fyrirtækið í Kópavogi en flutti árið 1995 upp á Bildshöfða í stærra húsnæði. „Í fyrsta festum við kaup á 1.700 fermetra húsnæði að Gylfahlöt, þar getum við þjónustað viðskiptavinum okkar mun betur og afgreiðslutími er styttri,“ segir Sigurður Bragi Sigurðsson, eigandi Fanntófells.

„Frá upphafi hefur Fanntófell framleitt borðplötur og sólbekki eftir óskum hvers og eins. Sérhæfing okkar er það sem kallast postforming, eða harðplast borðplötur með rúnuðum köntum, svo höfum við þróað eftir því hvað markaðurinn vill. Fyrir fjórum árum fórum við að bjóða upp á laser kanta. Þá eru kantarnir ekki límdir á borðplöturnar heldur bræðum við þá við plötuna,“ segir Sigurður.

Í húsnæði Fanntófells að Gylfahlöt er glæsilegur sýningarsalur og verslun. Þar getur fólk skoðað efnin sem eru í boði og fengið ráðleggingar frá starfsfólki fyrirtækisins sem leggur sig fram um að veita fyrsta flokks þjónustu. „Við sérsníðum eftir óskum hvers og eins. Viðskiptavinirnir geta komið til okkar með hugmyndir og við leiðbeinum þeim um framhaldið. Við sérsníðum til dæmis klósettskilrúm, afgreiðsluborð og fleira fyrir fyrirtæki og stofnanir,

í borðplötum getum við undirlímt vaska og niðurfellt helluborð í flest okkar efna svo dæmi séu nefnd,“ segir Sigurður. Fanntófell er í samstarfi við fyrirtæki í uppsetningarþjónustu, þar starfa 4-6 menn sem mæta til viðskiptavina, mæla og veita ráðgjöf og setja upp borðplötur og innréttingar.

Fanntófell hefur á sínum snærum faglærða og reynslumikla starfsmenn sem eru sérhæfðir í sérsníði og leggja mikinn metnað í verkin. Fyrirtækið starfar með færum arkitektum og hönnuðum sem aðstoða fólk við að gera góðar hugmyndir að veruleika.

Nánari upplýsingar um fyrirtækið eru á vefsíðu þess, fanntofell.is



Sigurður Bragi, eigandi Fanntófells, leggur áherslu á gæðapjónustu. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI



Glæsilegt sýningarrými í Gylfahlöt.



Fanntófell sérsníðar borðplötur eftir máli.



Gæði með tilgang

Hjá Múlalundi vinnustofu SÍBS framleiðum við vandaðar vörur á lager og sérframleiðum vörur sérstaklega fyrir tiltekna kaupendur. Þá tökum við að okkur mjög fjölbreytt verkefni fyrir fyrirtæki og stofnanir víðs vegar um samfélagið til lengri eða skemmri tíma. Öll þessi verkefni skapa störf fyrir fólk með skerta starfsorku auk þess að skila hágæða verki til viðskiptavina. Með viðskiptum við Múlalund ná fyrirtæki að flétta saman daglegri starfsemi og samfélagsverkefnum sem er frábær blanda. Þetta eru ýmist almennar vörur, sérframleiðsluverkefni eða fjölbreytt verk sem þarf að vinna í höndunum, en verkefni til lengri tíma eru sérstaklega mikilvæg,“ segir Sigurður Víktor Úlfarsson, framkvæmdastjóri Múlalundar vinnustofu SÍBS. Þar vinna dugmiklir einstaklingar sem hafa þurft að takast á við fötlun og veikindi, bæði andleg og líkamleg, í kjölfar slyss eða heilsuþrestra.

Umhverfishingnum lokað með nýjum Egla-möppum

Múlalundur framleiðir fjölbreyttar vörur sem notaðar eru víðs vegar um land. Mest er um skrifstofuvörur, svo sem möppur og plastvasa ýmiss konar. Egla-bókhaldsmöppur hafa verið notaðar um allt land í áratugi.

„Við höfum haldið því fram að Egla-möppurnar séu mjög umhverfisvænar, þar sem þær endast í mörg ár og eru notaðar aftur og aftur. Gömlu möppurnar verða að sjálfsögðu til áfram en í haust koma á markaðinn nýjar Egla-möppur sem eru eingöngu úr pappír og pappa og verður því hægt að flokka sem pappír við förgun. Þær verða því í sátt við umhverfið alla leið.“

Fyrirtæki, sjómenn, safnarar og tíu þúsund skólabörn

„Á Múlalundi framleiðum við fjölbreytt úrval vara. Hægt er að fá plastvasa utan um vinyllplötur og við höfum sérhannað sérstaka tösku og plastvasa utan um atvinnuskirteini- og vottanir sem sjómenn þurfa að hafa til taks þegar þeir koma í höfn. Safnarar nýta líka mikið vörur Múlalundar og hægt er að fá plastvasa fyrir penna, spil, myntir, geisladiska og margt fleira. Múlalundur framleiðir einnig klemmuspjöld sem notuð eru víða um samfélagið og um tíu þúsund börn víðsvegar um landið voru með möppur frá Múlalundi í skólatöskunni sinni í vetur,“ upplýsir Sigurður um lítið brot af framleiðslunni.

Múlalundur vinnustofa SÍBS hefur í 60 ár fléttað saman íslenskan iðnað og samfélagslega ábyrgð með eigin framleiðslu og tekið að sér þætti í framleiðslu annarra fyrirtækja. Með því skapast verðmæt tækifæri fyrir fjölbreyttan hóp starfsfólks til að leggja sitt af mörkum til íslensks atvinnulífs og viðskiptavinir fá góðar vörur.



Sigurður Víktor Úlfarsson er framkvæmdastjóri Múlalundar.

100% endurunir plastvasar

Margar af vörum Múlalundar eru framleiddar úr plasti og leggur Sigurður áherslu á að fólk sé vandlætt þegar kemur að kaupum á plastvörum.

„Það er mikilvægt að plastvörurnar uppfylli evrópska staðla um hreinleika, þær séu endingargóðar, sem mest endurunnar og framleiddar sem næst notkunarstað til að lágmarka skaðleg áhrif á umhverfið,“ útskýrir Sigurður.

Plastið sem Múlalundur nýtir í framleiðslu sína uppfyllir öll þessi skilyrði. Það er framleitt í Evrópu og skráð í evrópska gagnagrunna (REACH) sem tryggir gagnsæi innihaldsefna.

„Plastið hefur evrópska vottun

til leikfangagerðar þar sem er gert ráð fyrir að börn stingi því upp í sig. Það tryggir skaðlaust vinnuumhverfi starfsfólks og viðskiptavina,“ segir Sigurður.

Vörur Múlalundar hafa margsannað sig þegar kemur að góðri endingu.

„Plastið sem Múlalundur nýtir mest er 40 til 60 prósent endurunnid en nú er stór hluti svarta og glæra plastsins okkar orðið 100 prósent endurunnid. Stór hluti plastvasanna sem framleiddir eru á Múlalundi eru því úr 100 prósent endurunnu plasti og bæta þannig engu við plastfjall heimsins. Hreint, vottað plast, sem er að stórum hluta endurunnid, framleitt stutt frá notkunarstað, notað

eru seld í 100 prósent endurunnum plastvasa frá Múlalundi til að auka endingu, Andrésar Andar-möppurnar eru þekktar og matseðlar og hótelmöppur Múlalundar eru notuð víða um land. Múlalundur framleiðir einnig fallegar útskriftarmöppur fyrir skóla, minningarbækur fyrir brúðkaup, skirnir og jarðarfarir, gestabækur og margt margt fleira.

Alúð í hverju handtaki

Auk sérframleiðslu tekur Múlalundur að sér ýmiss konar handavinnuverkefni.

„Mörg fyrirtæki kjósa að nýta starfsfólk sitt í annað og fá þá okkur í handavinnuna. Ef þú þarft að raða, klippa, pakka, líma eða hvað sem er, þá erum við í Múlalundi meira en til í tuskið,“ segir Sigurður.

Sem dæmi hefur Stilling og fleiri innflutningsfyrirtæki fengið Múlalund til að líma íslenskar leiðbeiningar og strikamarki á vörur.

„Við brjótum líka öskjur fyrir greiðslukort Valitors sem fara í bankana, brjótum öskjur, vigtum og göngum frá HAP+ brjóstsykrinum frá IceMedico, pökkum fatnaði og merkjum fyrir hönnuði og fataframleiðendur. Þá framleiðum við markpóst fyrir fyrirtæki, þegar þarf að gera eitthvað alveg sérstakt sem þarfnast alúðar og mannskaps. Tvisvar í viku pökkum við ávöxtum fyrir Ávaxtabilinn og við tökum að okkur að plasta vörur, til dæmis bækur, og erum með góðan búnað í það. Margir tengja Múlalund fyrst og fremst við möppur og plastvasa en fjölbreytni verkefna er miklu meiri,“ segir Sigurður.

Einfaldasta samfélagsverkefnið og gott verk

„Hjá Múlalundi fást allar almennar skrifstofuvörur, pappír og ritföng á einum stað.

„Við segjum að þetta sé einfaldasta samfélagsverkefnið, bara að panta og fá vörurnar sendar um allt land daginn eftir,“ segir Sigurður.

Hann segir ánægjulegt að byggja upp sjálfstraust og þrótt fólks með þátttöku á íslenskum vinnumarkaði. „Fólki er mikilvægt að fá að mæta til vinnu, eiga vinnufélaga og vera virkt í samfélaginu.“

Allar upplýsingar má finna á heimasíðunni mulalundur.is og úrval í vefversluninni kemur sannarlega á óvart.

„Eru ekki einhver verkefni sem taka óþarfa tíma á vinnustaðnum? Þá er um að gera að láta Múlalund sjá um þau,“ segir Sigurður að lokum. „Múlalundur er eitt af fjölbreyttri flöru fyrirtækja í íslenskum iðnaði.“



Verkefni Múlalundar eru fjölbreytt og unnin af natni og nákvæmni.



Fallegir matseðlar sem framleiddir eru hjá Múlalundi.

ár eftir ár og loks skilað aftur í endurvinnslu að notkun lokinni, er góður kostur fyrir umhverfið,“ segir Sigurður.

Sérframleitt fyrir viðskiptavinum

Múlalundur sérframleiðir vörur sem eru sérstaklega hannaðar fyrir viðskiptavinum með þeirra útliti, áletrunum eða hönnun. Til dæmis sérhæfða plastvasa, möppur eða fundarbækur með áletrun viðskiptavina. Landakort frá Forlaginu



Umbúðalaust grænmeti í Super1

Super1 hóf í vikunni fyrst íslenskra verslanakeðja, sölu á umbúðalausum grænmeti og ávöxtum í verslun sinni að Faxafeni 14. Er um tilraunaverkefni að ræða og fyrirhugað er að umbreyta grænmetisborðum í öðrum verslunum á sama hátt ef vel gengur. Eru allar vörur í grænmetis- og ávaxtaborði án umbúða, ef frá eru taldar pappírsöskjur undir viðkvæmar vörur, og selt eftir vigt. Verslunin hefur í framhaldinu hætt notkun á plastpokum undir grænmeti og býður þess í stað upp á pappírspoka.

Samkvæmt tilkynningu frá Super1 hafa viðskiptavinir kallað eftir minni plastnotkun og með þessu vill Super1 stuðla að aukinni umhverfisvernd og setja aukna pressu á birgja að huga að minni plastnotkun, en óhætt er að segja að meirihluti plastumbúða undir grænmeti og ávexti sé óþarfur. Einnig er viðbúið að sala eftir vigt minnki matarsóun enda óþarfi að henda heilum pakningum þrátt fyrir að lítill hluti sé skemmdur. Super1 er ný verslanakeðja sem rekur þrjár verslanir á höfuðborgarsvæðinu. Eru verslanirnar reknar í nánú samstarfi við norræna verslunarrisann REMA 1000 sem leggur ríka áherslu á lifrænar vörur, minni matarsóun og umhverfisvernd.



Flestir vilja í tölvunarfræði

Um 10% fjölgun er á umsóknum milli ára í nám í Háskólanum í Reykjavík en ríflega 3.300 umsóknir hafa borist. Flestar umsóknir bárust um grunn nám í tölvunarfræði, eða 450 talsins.

Í fréttatilkynningu frá skólanum segir að reiknað sé með að um 1.500 nemendur hefji nám við háskólann í haust og að enn sé opið fyrir umsóknir um nám í Háskólagrunni HR, iðn- og tæknifræðideild og einstakar brautir í meistaranámi.

Nær 40% fjölgun hefur orðið á umsóknum um diplómanám í iðnfræði, þótt umsóknarfrestur um það sé ekki líðinn. Um 30% fjölgun varð á umsóknum um grunn nám í verkfræðideild háskólans og munar þar mestu um umsóknir um nýtt nám sem veitir MSc-gráðu í verkfræði og BSc-gráðu í tölvunarfræði, en 46 umsóknir bárust um það. Um 20% fjölgun varð einnig á umsóknum um grunn nám í sálfræði.

Tæplega 1.200 umsóknir bárust um meistaranám og er það 13% fjölgun frá árinu áður. Flestar umsóknir, 132, bárust um nám í klínískri sálfræði. 246 umsóknir bárust um fjórar námsbrautir Íslenska orkuháskólans, samanborið við 160 árið áður. Mikil fjölgun varð í erlendum umsóknum um meistaranám í viðskiptadeild, þar með talið MBA, meistaranám í máltækni og byggingarverkfræði. Mikil fjölgun hefur einnig orðið í umsóknum um doktorsnám.

Íslenskt skyr á Ólympíuleikunum

Yoshihide Hata, forstjóri Nippon Ham, sem er eitt stærsta fyrirtæki Japans á sviði ferskra og frosinna matvæla og jafnframt fjórði stærsti kjötframleiðandi heims, heimsótti nýverið Ísland. Hjá fyrirtækinu starfa 30.000 manns og fyrirtækið veltir um 1.400 milljörðum árlega.

Heimsókn hans tengdist undirbúningi framleiðslu og sölu á Ísey Skyri í Japan, en dótturfyrirtæki Nippon Ham, mjólkurfyrirtæki Nippon Luna, gerði framleiðslu

og vörumerkjasamning um Ísey Skeyr við MS á síðasta ári. Nippon Ham tók fyrir á árinu ákvörðun um að gera Ísey Skeyr að sinni aðal heilsuvöru sem er mjög þýðingarmikið fyrir alla markaðssókn sem viðkemur Ísey Skyri þar í landi. Áætlanir gera ráð fyrir að mikill kraftur verði settur í markaðssetninguna og að koma Ísey vel á kortið áður en Ólympíuleikarnir hefjast í Tókýó árið 2020.

Verið er að ljúka byggingu nýrrar verksmiðju í nágrenni



Frá undirritun viljayfirlýsingar um skoðun á frekara samstarfi í Asíu.

Tókýó sem hefur framleiðslu á Ísey Skyri fyrir Japansmarkað á næstu mánuðum. Heimsókn forstjóra Nippon Ham hefur mikla þýðingu fyrir markaðssetningu á Ísey Skyri í Japan, þar sem sterk staða Nippon Ham getur mögulega komið vörunni í allt að 50.000 verslanir í Japan á næstu árum. Innkaupastjórar, fjölmiðlar og neytendur í Japan hafa sýnt skyrinu mikinn áhuga og má segja að umtalsverð eftirvænting sé eftir Ísey Skyri í Japan.



GLÆRT LOK

RAUÐUR BORDI

KOLVETNASKERTA FJÖLSKYLDAN



Þú þekkir hana á rauða borðanum og glæra lokinu

#iseyskyr