

VIÐBURÐIR

MÍÐVIKUDAGUR 31. MAÍ 2017

Viðburðir



Ingunn Huld Sævarsdóttir flautuleikari heldur tónleika í sal Listaháskóla Íslands.

viðburðir →4



Embla Andradóttir, sonardóttir Sigríðar, bíður spennu eftir því að kakan verði borin á borð en hún hjálpaði að skreyta hana.

Uppáhald barnabarnanna

Barnabörn Sigríðar Bjarkar Bragadóttur halda mikið upp á bananarúllutertu ömmu sinnar og óska eftir hennií eftirrétt í hvert sinn sem þau koma í heimsókn. →2

Sólveig Gísladóttir
solveig@365.is



Þessi bananarúlluterta er einkenniseftirréttur þegar barnabörnin koma í heimsókn. Þau elska þessa köku og eru varla komin inn úr dyrunum þegar þau spyrja hvort ég hafi bakað hana í eftirrétt,“ segir Sigríður sem er eigandi Salt eldhúss. Hún bætir þó við að kakan sé einnig mjög vinsæl hjá fullorðna fólkinu. „Kakan er bökuð í stórri ofnskúffu og ég fæ níu góðar sneiðar út úr henni. Oftast leyfi ég börnunum að skreyta og þá verður hún þínu ofskreytt, en mjög flott.“

Sigrún gefur uppskrift að bananarúllutertunni en einnig að thai salati með nautasneiðum sem er í upphaldi hjá henni og maninum hennar þessa dagana. „Salatið er fljótlegt og við gerum það þegar okkur langar í eitthvað

Framhald á síðu 2 →

Framhald af forsiðu →

mjög djúsi en höfum ekki mikinn tíma. Ein steik er nóg ef við gerum salatið bara fyrir okkur tvö enda mjög hollt að borða fullt af grænmeti með kjötinu.“



2 tsk. lyftiduft
3 msk. kakó
4 bananar
4 dl rjómi
20 g súkkulaði, saxað eða rífið gróft
Sítrónusafi til að kreista yfir bananana

Bananarúlluterta

Fyrir 8

Hér kemur smellur! Þessi er sú alvinsælasta hjá okkur í Salti og kakan sem öllum líkar, á öllum aldri.

4 egg
160 g sykur
65 g kartöflumjöl

Hitið ofninn í 250°C, 220 á blástur. Þeytið egg og sykur mjög vel saman eða þar til það er létt og loftmikið. Blandið kartöflumjöl, lyftidufti og kakói saman og sigtið út í eggjamassann, blandið varlega saman með sleikju. Setjið bökunarappír í ofnskúffu, smyrjið pappírinn með matarolíu. Hellið



Hágæða amerísk heilsurúm sem auðvelt er að elska

Sofðu rótt í alla nótt

rekkjan

HEILSURÚM



Byggðu umhverfisvænt hús -úr krosslímdu tré

Af hverju krosslímt tré?

- Umhverfisvæn og sjálfbær framleiðsla
- Léttari en steypa
- Frábær einangrun
- Engar kuldbryr sem bjóða heim raka og myglu
- Mjög fljótlegt að reisa
- Einstakir burðareiginleikar
- Jarðskjálftþol eins og best getur orðið
- Þynnri veggir - meira innra rými
- Notalegt og heilsusamlegt innra umhverfi

IDEX

Smíðjuvegi 3 - 200 Kópavogur - Sími 412 1700
idex@idex.is - www.idex.is

Byggðu til framtíðar með lausnum frá IDEX



Nýjar vörur frá ENDURANCE

Útsöluaðilar:

Útilíf - Kringlunni - Smáralind • Sportver Akureyri • Toppmenn & Sport Akureyri K Sport Keflavík • Nína Akranesi • Sportbær Selfossi • Axel Ó Vestmannaeyjum

Dreifingaraðili: DanSport ehf. Hægt að sjá vörur á **dansport.is**



Sigríður Björk Bragadóttir í eldhúsinu heima þar sem hún verður ófáum stundum.
MYND/GVA

deiginu í formið og bakið kökuna í miðjum ofni í 4-5 mín. Setjið örk af bökunarappír á borðið, stráið svolitlum sykri á hann. Hvolfið kökunnar á pappírinn, látið kólna smástund og flettið pappírnum síðan varlega af. Ef það reynist erfitt að ná pappírnum af er ráð að setja rakt viskustykki ofan á í smástund og fletta kökunnar af pappírnum með hnífi. Látið kökuna kólna.

Þeytið rjómann, takið smávegis frá til að skreyta með. Stappið þrjá banana og blandið saman við rjómann sem fer í fyllinguna. Smyrjið bananarjómanum á kökuna og rúllið henni upp. Sprautið eða setjið rjóma ofan á rúlluna með skeið og skreytið með bananasneiðum. Kreistið sítrónusafa yfir bananana svo þeir verði ekki brúnir. Stráið súkkulaði ofan á. Líka er fallett að skreyta með jarðarberjum og bræddu súkkulaði.

Spennandi thai salat með nautasneiðum

Fyrir 4

Hér er kominn tilvalinn helgarrettur, létt og ljúffengt salat. Fallett að setja þetta salat frekar á fat en djúpa skál því þannig nýtur það sín best. Hér er samsetningin frekar einföld en gjarnan má bæta konfektómötum og kjarnhreinsuðum agúrkum í ef vill.

2 góðar sneiðar nautakjöt, annaðhvort rib-eye eða sirloinsneiðar (400-500 g samtals)

2 msk. olía

1 poki salat, helst blandað með nokkrum tegundum af salati

1 stór gulrót eða 2 minni

3 vorlaurar

8 radísur, sneiddar fint

Hnefayfylli mynta, söxuð

4 msk. kasjúhnetur, ristaðar á pönnu í örtililli olíu



Thai salat með nautasneiðum, ferskt, létt og hollt.

Hitið olíu á pönnu og steikið nautasneiðarnar þar til þær verða miðlungssteiktar, munið að salta og pipra. Munið að láta kjötið bíða í 15 mínútur eftir að það hefur verið steikt svo safinn haldist í því þegar það er skorið. Skolið salatið og þerrið og setjið á stórt fat. Afhyðið gulrótina og skerðið í þunna strimla eftir endilöngu með kartöfluflysjara. Skáskerið vorlaurkinn í þunnar sneiðar. Setjið gulrætur, vorlaur og radísur ofan á salatið. Skerið nautasneiðarnar í u.þ.b. 1 cm þykkar sneiðar og radið fallega ofan á grænmetið. Bætið saxaðri myntu og kasjúhnetum ofan á og dreypið að síðustu salatsósuni yfir.

» Tilvalinn helgarrettur, létt og ljúffengt salat.

Salatsósa

1 hvítlauksgeiri, saxaður gróft

1 ferskur chilipipar, sneiddur

2 tsk. hrásykur

2 msk. fiskisósa

2 limónur, safinn af þeim

Setjið hvítlauk og chilipipar í mortél og maukið vel. Setjið allt annað hráefni út í og blandið vel saman. Smakkið til, sósan á að vera sæt/sölt með súrum keim.

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

Útgefandi:
365 miðlar

Ábyrgðarmaður:
Svanur Valgeirsson

Umsjónarmenn efnis: Elin Albertsdóttir, elin@365.is, s. 512 5349 | Ragnheiður Tryggvadóttir, heida@365.is, s. 512 5367 | Sólvéig Gísladóttir, solveig@365.is, s. 512 5351 | Sigríður Inga Sigurðardóttir, sigridur@365.is, s. 512 5372 | Starri Frey Jónsson, starri@365.is, s. 512 5358 | Vera Einarsdóttir, vera@365.is, s. 512 5357

Sölumenn: Atli Bergmann, atlib@365.is, s. 512 5457 | Jóhann Waage, johanna@365.is, s. 512 5439 | Jón Ívar Vilhelmsson, jonivar@365.is, s. 512 5429 | Ólafur H. Hákonarson, olafurh@365.is, s. 512 5433

ESTÉE LAUDER

Estée Lauder kaupaukinn þinn í Lyfju Lágsmúla og Smáratorgi dagana 31. maí - 7. júní.

Glæsilegur kaupauki* fylgir ef keyptar eru tvær eða fleiri vörur frá Estée Lauder.

*á meðan birgðir endast.

**20% afsláttur
af öllum Estée Lauder
vörum 31. maí - 3. júní**



Kaupaukinn inniheldur:

- Perfectly Clean Multi-Action Hydrating Toning Lotion - Andlitsvatn, 30ml.
- Advanced Night Repair - viðgerðardropa, 7ml
- Advanced Night Repair Eye - Augnkrem, 5ml
- DayWear Advanced Multi-Protection Anti-Oxidant Creme - Dagkrem, 15ml
- The Illuminator Radiant Perfecting Primer + Finisher - Farðagrunn, 15ml
- Little Black Primer - Augnháraprimer, 2,8ml
- Pure Color Envy Sculpting Gloss - varagloss, 4,6ml
- Falllega snyrtibuddu

Petta verða skrítnir tónleikar

Ingunn Huld Sævarsdóttir söngvaskáld heldur tónleika í sal Listaháskóla Íslands, Sölvhólgötu, í kvöld klukkan 20. Tónleikarnir eru hluti af mastersnámi hennar við tónlistardeild LHÍ.

Ragnheiður
Tryggvadóttir
heida@365.is



Lögin sem ég flyt í kvöld eru á því stigi að geta þróast í ýmsar áttir. Þau eru hrá og ég kemst að því í kvöld hvort mig langi til að vinna þau áfram og gefa þau út með haustinu, eða geri eitthvað alveg nýtt til að útsetja. Þetta verða skrítnir tónleikar en þeir snúast um að sjá, eða heyra, vinnuna meðan hún er enn í ferli.“ útskýrir Ingunn Huld Sævarsdóttir en hún heldur tónleika í sal LHÍ við Sölvhólgötu í kvöld. Tónleikarnir eru hluti af mastersnámi hennar við tónlistardeild skólans.

„Ég er búin með eitt ár af tveimur í námi sem kallast Sköpun, miðlun og frumkvöðlastarf. Í náminu var ég meðal annars í lagasmíðum og setti mér það verkefni fyrir að flytja efnid úr þeim kúrsi í vor. Ég er því að flytja lögin í fyrsta skipti. Reyndar slæðast þrjú eldri lög með og eitt þeirra hefur aldrei verið flutt áður.“

Ingunn gaf út plötuna Fjúk fyrir tveimur árum og innihélt hún ellefu frumsamin lög og texta. Beðin um að lýsa tónlist sinni vefst

Ingunni tunga um tönn og segir erfitt að flokka eigið efni.

„Kannski má kalla það sem ég hef gefið út þjóðlagapopp. Ég tók hins vegar aldrei meðvitaða ákvörðun um að búa til þjóðlagapopp. Útgangspunkturinn hjá mér við tónsmíðar eru yfirleitt textarnir og í skólanum fékk ég góða kennslu í öðruvisi tækni við textagerð en ég hef notað áður. Stundum dettur mér eitthvað í hug við dagleg störf en ég er að reyna að gera meira af því að setjast gagnert niður til að semja. Þetta er auðvitað bara vinna og maður er aldrei fullkomlega ánægður með það sem maður er að gera, það er alltaf eitthvað sem manni finnst mega breyta. Það er ekki auðvelt að ákveða hvar endapunkturinn á að vera en nauðsynlegt. Ég vinn einnig mikið út frá spuna og lögin eru að mótast í dálítinn tíma. Í kvöld stefni ég til dæmis á að enda tónleikana á lagi sem verður til á staðnum,“ segir Ingunn.

„Ég hlusta á alls konar tónlist, popp, djass og alls konar og get ekki sagt að ég aðhyllist neina ákveðna stefnu. Oftast er ég þó að hlusta eftir textunum, þeir grípa mig oftast á undan tónlistinni sjálfri.“



Ingunn Huld Sævarsdóttir flytur afrakstur kúrs í lagasmíðum við Listaháskóla Íslands í kvöld. „Þetta verða skrítnir tónleikar en þeir snúast um að sjá, eða heyra, vinnuna meðan hún er enn í ferli.“ MYND/EYÞÓR

Ingunn er tónmenntakennari og hefur undanfarin sjö ár kennt í grunnskóla. Meðfram náminu við LHÍ kennir hún á þverflautu. Hún lauk námi frá Tónlistarskóla FÍH

í djassöng á sínum tíma, spilar á þverflautu en segist „glamra“ á önnur hljóðfæri. „Ég glamra á píanó og gítar og ukulele, nóg til að semja á þessi hljóðfæri. Ég spila til

dæmis undir hjá sjálfri mér á píanó og gítar í kvöld og verð því ein á sviðinu. Það er smá stressandi en gaman,“ segir Ingunn. Tónleikarnir hefjast klukkan 20.

NÝTT FRÁ GERRY WEBER - RÓMANTÍSKT OG TÖFRANDI GLÆSILEGAR SUMARYFIRHAFNIR



SUMARYFIRHAFNIR **20% AFSLÁTTUR**

SUMARMARKAÐUR
Í FULLUM GANGI
HJÁ LAXDAL LAUGAVEGI
50%-60%-70% afslættir

BERNHARD
LAXDAL 

NÝ GLÆSILEG VERSLUN
SKIPHOLTI 29B

Laugavegi 63 • Skipholt 29b • Sími 551 4422 • www.laxdal.is

Úlfarsfell 1000

Vorkvöld í Reykjavík – skemmtiganga á Úlfarsfell

Ferðafélag Íslands boðar til skemmtigöngu
á Úlfarsfell í kvöld, miðvikudaginn 31. maí kl. 18

Fí heiðrar nokkra göngugarpa sem gengið hafa fleirihundruð sinnum
á Úlfarsfell. Einn göngugarpur úr grasrótastarfi FÍ gengur í 1000
skiptið á Úlfarsfell í þessari göngu.

Borgarstjóri Reykjavíkurborgar og framkvæmdastjóri FÍ
skrifa undir samkomulag um aðkomu FÍ að uppbyggingu
á göngustígum í Úlfarsfelli.

Landhelgisgæslan kemur með neyðarsendi
sem settur verður upp á Úlfarsfell fyrir göngufólk.

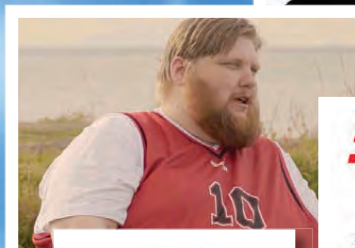
Hinir einu sönnu Stuðmenn stíga á svið og spila nokkur lög á tindi
Úlfarsfells. Bjartmar Guðlaugsson og Valdimar taka lagið
að ógleymdum fjallakór FÍ.

Hápunktur ferðarinnar verður þegar Ragnar Bjarnason
(Raggi Bjarna) stígur á svið og syngur vorkvöld í Reykjavík.

Gönguferðin tekur 2–3 klst.
Mætið vel búin og í góðum gönguskóm.

Skemmtigöngustjórar:
Tómas Guðbjartsson
Páll Guðmundsson

**Pátttaka
er ókeypis
Allir velkomnir**



Styrktaraðilar:



STUNDIN



Ferðafélag Íslands er 90 ára á árinu
Skráðu þig inn – drífðu þig út – það er aldrei of seint



Hátíð á Patreksfirði

Skjaldborg, hátíð íslenskra heimildarmynda, hefst á föstudaginn 4. júní. Þetta er í tólfta skiptið sem hátíðin er haldin en þar eru nýjar íslenskar heimildarmyndir frumsýndar auk þess sem kvikmyndagerðarfólki og áhugafólki um heimildarmyndir gefst tækifæri til að hittast og bera saman bækur sínar.

Aðstandendur hátíðarinnar hafa löngum sýnt heimildarmyndir sem annars kæmu varla fyrir augu almennings, bæði óruttar myndir og einnig í fullri lengd og efnistökin eru svo sannarlega fjölbreytt og skemmtileg.

Meðal fjölbreyttra viðfangsefna sem myndirnar fjalla um má nefna lífið á Vopnafirði, heimaæðingar og líf Herðisar Þorvaldsdóttur leikkonu. Diddi, eini heimilislausni maðurinn í Keflavík, kemur líka við sögu, FC Kareoki, sem er elsta starfandi mýrarboltalið Íslands og Sveinn, sem hefur séð um bensínafgreiðsluna á Innri-Múla í næstum 50 ár en er verið að loka núna.

Í lok hátíðarinnar verða veitt bæði áhorfendaverðlaun fyrir bestu heimildarmyndina og dómnefndarverðlaun en þau eru veitt í fyrsta skipti í ár.

Armband á hátíðina veitir aðgang að sjávarréttaveislu, plökkfiskboði kvenfélagsins, dansballi og í sundlaugina. Sala armbanda fer fram í Skjaldborgarbíói og kostar það 7.000 kr.

Nánari upplýsingar á skjaldborg.com.



Ebba Guðný og morgunmat barna

Ísumar verður Borgarbókasafnið í Sólheimum með fjölskyldumorgna annan hvern fimmtudag klukkan 10-11 og er skemmtileg dagskrá fram undan. Í fyrramálið verður fyrsti viðburðurinn en þá mun Ebba Guðný koma í heimsókn og fræða foreldra um hollan og góðan morgunmat fyrir börn. Ebba Guðný er mörgum að góðu kunn fyrir bækur og matreiðsluþætti þar sem hollustan er í fyrirrúmi. Í sumar er meðal annars fyrirhugað að halda sögustund um lestur skemmtilegra sagna fyrir litlu krílin, ræða um barnabókavíðgerðir en margir eiga lúna bók sem þarf smá yfirhalningu, halda fræðsluerindi um hagnýtan fróðleik fyrir foreldra og búa til lista verk sem henta vel litlum höndum.

Nánari upplýsingar má fá á vefnum borgarbokasafn.is.

Gott að hafa í huga á ferðalagi

Það getur verið tímafrekt að komast í gegnum innritun á flugstöðvum. Ágætt er að undirbúa sig vel áður en lagt er af stað. Fólk gleymir að setja sig inn í þær reglur sem gilda við innritun og þá getur allt tekið lengri tíma. Ferðamenn þurfa að vera með á hreinu hvernig ferðatösku má vera með og að hún sé ekki of þung. Þetta segja yfirmenn á Kastrup við vefútgáfu Jyllands Posten. Áður en farið er út á flugvöll er best að aðgæta frá hvaða brottfararsal (terminal) flugið er. Ef taskan fer í innritun er ágætt ráð að merkja hana með áberandi slaufu svo hægt sé að þekkja hana strax og hún kemur á bandinu.

Mörg flugfélög bjóða upp á innritun á netinu. Það getur sparað mikinn tíma að vera búinn að tékka sig inn og velja sæti fyrir brottför. Reyndið að forðast að sitja nálægt snyrtingu, þar getur verið mikill umgangur. Athugið vel hvað þarf að taka af sér og upp úr töskum í öryggisleit. Takið af ykkur belti og skó áður en röðin kemur að ykkur. Þá þarf alltaf að taka upp tölvur og myndavélar. Kynnið ykkur reglur öryggisleitar fyrir brottför. Ekki má hafa skæri, hníf eða vökva á sér. Ef eingöngu er um handfarangur að ræða skal fara vel yfir hvað er í töskunni af snyrtivörum og reglur um slíkan varning.



D O H O P
Anywhere. Simple.

FÖSTUDAGA KL.19:45

MARGFALT SKEMMTILEGRI

1817 | 365.IS | **365**

Heimilið

Barnavörur



VAGNSTYKKI, KERRUSTYKKI OG SKIPTITASKA

Verð frá kr. 99.900. Frír aukahlutapakki að verðmæti kr. 27.880 fylgir fyrirfram póntuðum vöngum út maí. Barnið Okkar Hlíðasmára 4, 201 Kóp. Barnidokkar.is

Tómstundir & Ferðir

Fyrir veiðimenn



Barnavöðlur í St. 20-35 7.900 kr, St 36-42, 8.900 kr, 4 litir í boði Belti og poki fylgir hverjum vöðlum Verð 7.900 kr Besta verðið !! Veiðiportið Grandagarði 3 552-9940

GÓÐIR MADKAR

Til sölu! Silungs og Laxa. Margra ára reynsla. S. 692 5133

Húsnæði

Sumarbústaðir



Einbýlishús - sumarhús úr hágæðaharðfuru. Kynnið ykkur úrvalið. Gott verð.

Upplýsingar hjá ghalldor@simnet.is

Geymsluhúsnæði

WWW.GEYMSLAEITT.IS
FYRSTI MÁNUÐUR FRÍR

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

GEYMSLUR.IS
SÍMI 555-3464

Þarftu þitt pláss? Við erum með nóg af því. Allt að 20% afsláttur. www.geymslur.is

Atvinna

Atvinna í boði

BÍLSTJÓRI ÓSKAST

Hraustur, reyklus og reglusamur. Föst verkefni og vinna á sendibílastöð. Sniðugt sumarstarf fyrir strák/mann sem vill kynna sendibílaakstri. Getur líka verið framtíðarstarf. skutlari@gmail.com

GINGER

KVÖLD- OG HELGARVINNA.

Ginger í Reykjavík óskar eftir hressu starfsfólki í kvöld og helgarvinnu. Ef þú ert orðinn 18 ára, reyklus og vilt vinna á góðum og skemmtilegum stað sendu þá ferilskrá á brynja@ginger.is

BÍLSTJÓRI ÓSKAST

Morgunhress óskast í hlutastarf 3-6 daga í viku eftir samkomulagi þar með talið önnur hver helgi. Vinnutími ca 6.30-9.30. skutlari@gmail.com

Fasteignir



Kristján Baldursson hdl.
Löggiltur fasteignasali og leigumálarí 867-3040

Guðbjörg G. Sveinbjörnsdóttir
Sölusjón, Viðskiptar.
Légg, fasteigna-, fyrirtækis- og skipasali, leigumálarí. S. 899-5949

FANNAFOLD 180, PARHÚS
OPIÐ HÚS MIÐVIKUDAGINN 31. MAÍ KL. 17.30-18.00

Rúmgott og bjart 4ra herbergja 160,5fm.parhús með bílskúr í Fannafold í Grafarvog. Skjólsgóð verönd fyrir framan húsið. Herbergi hússins eru öll rúmgóð. Fallegur sérgarður sem var hannaður af landslagsarkitekt og er með fjölbreyttum gróðri og í góðri rækt. Húsið hefur fengið gott viðhald í gengum árin af íbúum þess. Verð 64,9 millj.

Trausti fasteignasala, trausti@trausti.is, s.546-5050, Vegmúla 4, 108 Reykjavík



Skeifan fasteignasala

Eysteinn Sigurðsson / Löggiltur fasteignasali
Þórir Hallgrímsson / hdl. Löggiltur fasteignasali

Þjóttusel 6

Opið hús í dag 31. maí frá kl. 18-18.30



Einstaklega vel staðsett 320,5 fm. hús innst í botnlanga með tveimur útleigubúðum og stórum tvöföldum bílskúr við Þjóttusel í Reykjavík. Lóðin sem er tæplega 1.000 fm. er einstaklega falleg, stundur hátt og er með fjölbreyttum gróðri. Friðlýst grágrýtissvæði er rétt við húsið. Efri hæðin er alveg sér en lokað var fyrir stiga á milli hæða og rýmin því algerlega aðskilin og neðri hæðin er því hentug til útleigu. Auðvelt væri að koma fyrirkomulagi í fyrra horf. Neðri hæðin skiptist í tvöfaldan bílskúr og tvær íbúðir sem eru báðar leigðar út. Samtals er í húsinu 6-7 svefnherbergi, 3 eldhús, 4 salerni og 3 geymslur.

Skeifan fasteignasala / Suðurlandsbraut 46
108 Reykjavík / Sími 568 5556 / skeifan@skeifan.is

Atvinna

Húsvörður óskast

Húsfélagin Bólstaðarhlíð 41-45 vilja ráða húsvörð - í hlutastarf (50%) auk nokkurra aukaverka eftir nánara samkomulagi en í húsunum eru 68 íbúðir fyrir íbúa 60 ára og eldri. Verkefni húsvörðar eru almenn þrif á sameign, umhirða um sameign, lóð og bílastæði auk minniháttar viðhalds og endurbóta.

Íbúð er til afnota fyrir húsvörð sem hluti af starfskjörum. Húsvörður þarf að vera snyrtilegur, laghentur og útsjónarsamur og hafa auga fyrir því sem betur má fara.

Skriflegar umsóknir berist:

Eignaumsjón hf. Suðurlandsbraut 30, 108 Reykjavík eða starfsumsokn@eignaumsjon.is

Umsóknarfrestur er til og með 10. júní 2017.



Tilkynningar

Heit laug við Langasand á Akranesi



Akraneskaupstaður óskar eftir tilboði í uppsteypu á laugarmannvirki við Langasand á Akranesi ásamt tilheyrandi jarðvinnu og frágangi.

Helstu magntölur:

| | |
|------------|--------|
| Steypa | 150 m3 |
| Mótafletir | 400 m2 |
| Grjótvörn | 750 m3 |

Verklök eru 20. nóvember 2017. Útboðsgögn eru afhent á stafrænu formi með því að senda tölvupóst á netfangið akranes.utbod@mannvit.is, með ósk þar um, þar sem fram kemur nafn, netfang og símanúmer bjóðanda.

Tilboð verða opnuð í ráðhúsi Akranesbæjar, Stillholti 16-18, Akranesi, fimmtudaginn 15. júní 2017 kl. 11:00.

Sviðsstjóri Skipulags- og umhverfissviðs

RÁÐNINGAR

Starfsmenn eru lykill að árangri allra fyrirtækja.

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 víðtæka 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