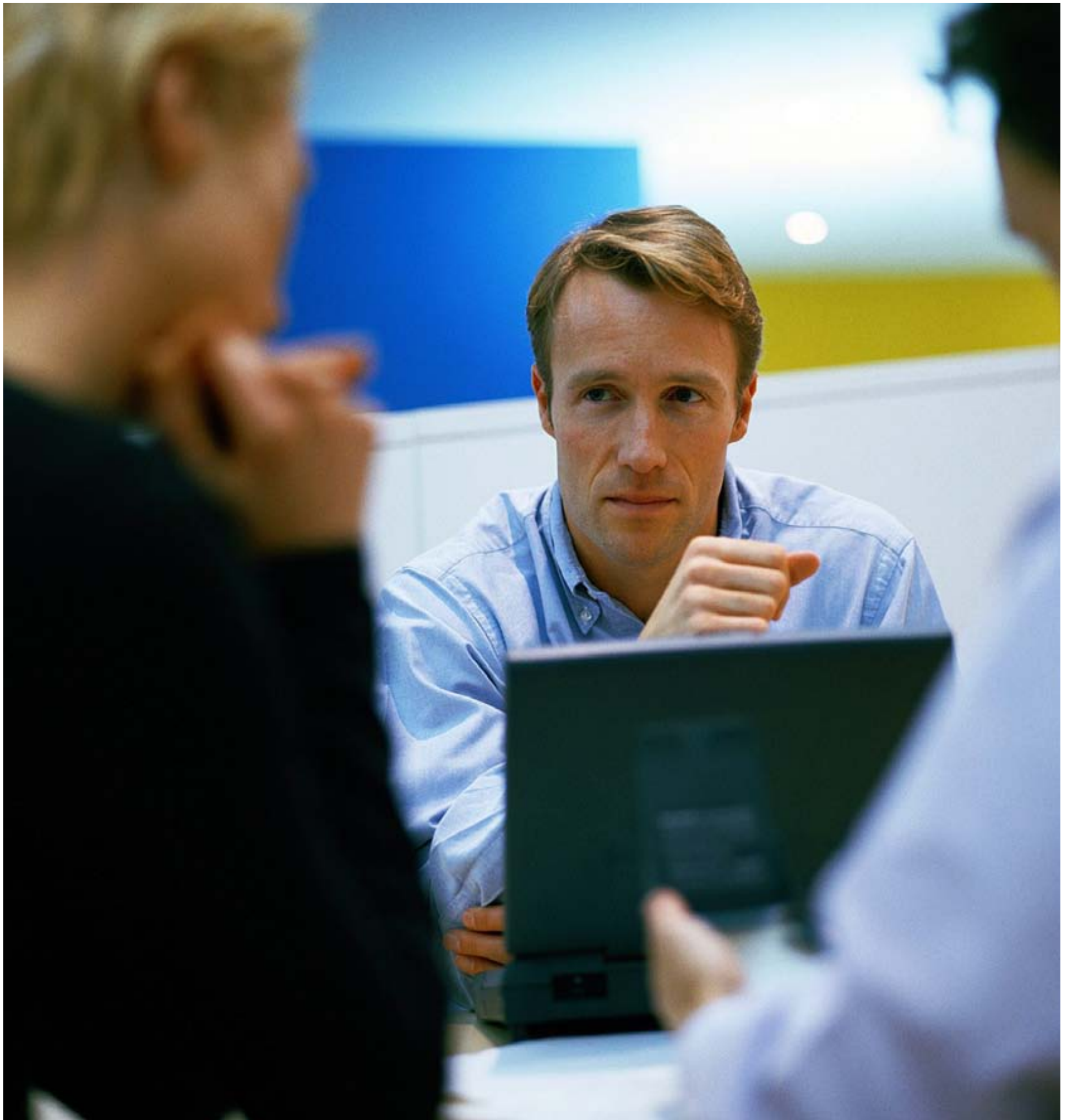


TRYGGINGAR

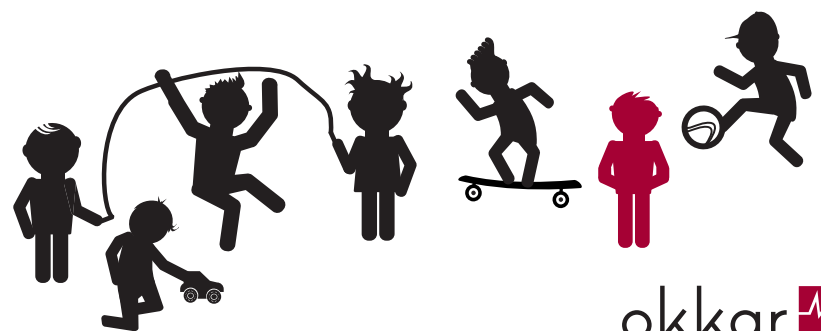
MIÐVIKUDAGUR 23. NÓVEMBER 2011

Kynningarblað Fjölbreyttar lausnir, ráðgjöf, tilboð og persónuleg þjónusta.



Er þitt barn
okkar barn?

OKKAR Framtíð er ný og kærkomin trygging sem snýst um „efin“ í lífi barna okkar og ungmenna og fjárhag þeirra á fullorðinsárum. Allar upplýsingar eru á vefsetrinu okkar.is og þar er unnt að ganga frá tryggingarkaupum með einföldum hætti.



okkar 

nordicp

zebra

**GOTT AÐ VITA**

Sjúkdómatrygging TM felur í sér tryggingavernd vegna veikinda barna. Ef börn vátryggðs frá þriggja mánaða aldri til átján ára greinast með einhvern af þeim sjúkdómum sem bótaskyldir eru greiðast bætur sem nema helmingi vátryggingarfjárhæðarinnar, þó með hámarki sem tilgreint er í skilmálunum.



Mikilvægt er að fólk kynni sér reglur um erfðarétt þegar sótt er um líftryggingu. Þeir sem eru í sambúð njóta ekki sömu réttinda til bóta og þeir sem eru í hjúskap. Í þeim tilfellum þarf að tilnefna sambúðaraðila sérstaklega sem réttthafa.

Sjúkdómatrygging TM nær til þessara sjúkdóma og tilfella:

- **Hjartaáfalls**
- **Kransæðaskurðaðgerðar**
- **Hjartalokuaðgerðar**
- **Skurðaðgerð** á meginslagæð/ósæð
- **Heilaáfalls**
- **Krabbameins**
- **Góðkynja** heilaæxlis
- **MS**
- **MND**
- **Meiriháttar** líffæraflutninga
- **Nýrnabilunar**
- **Alzheimer-sjúkdóms**
- **Parkinsonssjúkdóms**
- **Alvarlegs** brunasárs
- **Útlímamissis**
- **Eyðnismits** af völdum blóðgjafar eða líkamsárásar
- **Heilahimnubólgu** af völdum bakteríusýkingar
- **Heyrnarleysis.**

Algengar vátryggingarfjárhæðir

Í líftryggingu eru 8-12 milljónir króna og í sjúkdómatryggingu 6-8 milljónir króna. Mikilvægt er að fólk íhugi skuldastöðu, framfærslu barna og þess háttar þegar kemur að því að ákvarða vátryggingarfjárhæðir.



„Þrátt fyrir að Líftryggingamiðstöðin sem slík sé með yngstu líftryggingafélögum á markaðnum hefur TM áratugareynslu í ráðgjöf og þjónustu vegna trygginga sem taka á afleiðingum slysa og sjúkdóma,“ segir Vigfús Vigfússon, vörustjóri hjá TM.

MYND/GVA

Líf- og sjúkdómatryggingar

Líf- og sjúkdómatryggingar eru ólíkar í eðli sínu en báðar veita þær þó vernd í kjölfar heilsubrests. Líftrygging greiðir bætur vegna andláts þess sem er líftryggður en sjúkdómatrygging greiðir þeim sem er vátryggður bætur ef hann greinist með ákveðna sjúkdóma sem falla undir trygginguna.

Líftryggingamiðstöðin hf., dótturfélag TM, hefur boðið líf- og sjúkdómatryggingar frá árinu 2003. Starfsfólk TM annast þjónustu vegna þeirra.

„Þrátt fyrir að Líftryggingamiðstöðin sem slík sé með yngstu líftryggingafélögum á markaðnum hefur TM áratugareynslu í ráðgjöf og þjónustu vegna trygginga sem taka á afleiðingum slysa og sjúkdóma,“ segir Vigfús M. Vigfússon, vörustjóri líf- og heilsutrygginga hjá TM. „Líf- og sjúkdómatryggingar eru vaxandi í starfsemi okkar. Í dag skipta þeir einstak-

lingar þúsundum sem njóta slíkrar tryggingaverndar hér.“ En hvað felst í líf- og sjúkdómatryggingu?

„Tryggingarnar eru ólíkar í eðli sínu þó svo að báðar veiti vernd í kjölfar heilsubrests,“ segir Vigfús. „Líftrygging greiðir bætur vegna andláts þess líftryggða eins og nafnið gefur til kynna. Þeir sem njóta þeirra bóta eru erfingjar samkvæmt lögum eða þeir sem sá líftryggði tilnefnir sérstaklega. Sjúkdómatryggingin greiðir hins vegar þeim vátryggða sjálfum bætur greinist hann með einhvern af þeim sjúkdómum, eða

þarf að gangast undir aðgerðir, sem falla undir trygginguna. Í skilmálum tryggingarinnar eru sjúkdómar og tilfelli vandlega skilgreind og er greiningin ein og sér nóg til að bótaréttur myndist; ekki þarf að bíða eftir örorkumati eða sýna fram á launatap vegna sjúkdómsins.“

Þá bendir Vigfús á að bætur úr báðum tryggingum séu greiddar út í einu lagi og eru skattfrjálstar. *Hvaða sjúkdóma nær sjúkdómatryggingin til?*

„Það er til að mynda krabbamein og ýmsir hjarta- og æðasjúkdómar. Tryggingin greiðir bætur vegna hjartaáfalls og heilablóð-

falls svo dæmi séu tekin. Einnig sjúkdóma í miðtaugakerfi eins og MS og MND.“

Í heild innifelur sjúkdómatrygging TM 19 sjúkdóma og tilfelli og eru þeir taldir upp hér annars staðar á síðunni.

„Við ráðleggjum ungu fólki að kaupa svona tryggingar,“ áréttar Vigfús. „Þeim sem eru skuldbarir og hafa ekki áunnid sér réttindi í öðrum bótakerfum. Það er mikilvægt að tryggja sér þessa vátryggingavernd snemma því breytingar á heilsufari á samningstímanum minnka ekki rétt til bóta né hækka iðgjaldið.“

Leiðir til að brúa bilið

Veist þú hvaða rétt þú átt ef þú veikist eða slasast? Í dag ávinnur þú þér rétt í þremur bótakerfum ef þú verður óvinnufær vegna heilsubrests. Í fyrsta lagi má nefna almannatryggingar, þá lífeyrisjóði og í þriðja lagi sjúkrasjóði stéttarféлага. Einnig njóta launþegar tryggingaverndar vegna slysa sem þeir verða við vinnu sína. Þá innifela sumar heimilis- og fjölskyldutryggingar slysatryggingar í frítíma. Þeir sem slasast í umferðarslysum fá bætur á grundvelli skaðabótalaga en þær ráðast meðal annars af tekjum fyrri ára.

Ekki er víst að bætur úr fyrrgreindum bótakerfum mæti

tekjutapi að fullu. TM hvetur alla til að staldra við og kanna hver staða þeirra er ef þeir geta ekki unnið í kjölfar sjúkdóma eða slysa og verða fyrir tekjutapi í kjölfarið. Ráðgjafar TM benda á leiðir til að brúa bilið. Sjúkra- og slysatryggingar TM greiða bætur vegna óvinnufærni, hvort sem hún er tímabundin eða varanleg. Bætur úr þeim tryggingum gætu til dæmis verið vikulegar bætur sem taka við þegar bótagreiðslum úr sjúkrasjóði lýkur auk þess sem bætur greiðast í formi eingreiðslu þegar örorkumat liggur fyrir. Bætur úr sjúkra- og slysatryggingum skerða ekki bótarétt úr öðrum tryggingum eða bótakerfum.



TM hvetur alla til að staldra við og kanna hver staða þeirra er ef þeir geta ekki unnið í kjölfar sjúkdóma eða slysa og verða fyrir tekjutapi í kjölfarið.

HAMBORGARHRYGGUR

MIÐVIKUDAGUR 23. NÓVEMBER 2011

Kynningarblað, Hátíðarmatur, einföld eldamennska, sósur og uppskriftir.

AUGLÝSING

„Það geta ekki allir grísahryggir orðið Nóatúns hamborgarhryggir“

ÓLAFUR JÚLIÚSSON
innkaupastjóri



Nóatúns hamborgarhryggurinn, nú líka léttsaltaður!

Hvenær hófst framleiðsla á Nóatúns hamborgarhrygg?

Nóatúns hamborgarhryggurinn hefur verið framleiddur undir merkjum Nóatúns í nærri þrjú áratugi.

Hefur vinnsluáferð Nóatúns hamborgarhryggsins breyst eitthvað í áranna rás?

Nei og það er ástæða þess hve vel hryggurinn hefur gengið þessa áratugi.

Viðskiptavinir hafa ávallt getað treyst því að fá sömu góðu vöruna ár eftir ár.

Hver framleiðir Nóatúns hamborgarhrygginn?

Eins og undanfarin ár sjá kjötiðnaðarmeistarar Norðlenska á Akureyri um meðhöndlun á hryggnum og notast þeir við þær aðferðir sem Nóatún hefur mótað í gegnum árin.

Hvað er svona gott við Nóatúns hamborgarhrygginn?

Við höfum lagt upp úr því að nota einungis sérvalda hryggi sem eru holdmiklir og vel snyrtir. Einnig höfum við lagt áherslu á að vera alltaf með nýreykta hryggi hverju sinni í búðunum. Það koma nýreyktir hryggir nánast daglega síðustu dagana fyrir jól. Nóatúns hamborgarhryggirnir eru mildir með passlegu reykjarbragði og rýrna lítið við eldun.

Hvers vegna nýtur Nóatúns hamborgarhryggurinn svona mikilla vinsælda?

Fyrir utan gæði hryggsins þá skiptir miklu máli sú góða þjónusta sem fólk fær í kjötbörði Nóatúns.

Á hvaða hátt?

Í kjötbörði Nóatúns njóta viðskiptavinirnir þjónustu fagfólks við val á hamborgarhryggnum. Hægt er að fá hrygginn sagaðan niður eftir sínum óskum og eins er hægt að fá hryggjar-súluna sagaða frá. Að sjálfsgöðu aðstoða kjötmeistarar Nóatúns viðskiptavinina um áætlað magn af kjöti miðað við gestafjölda og veita ráðleggingar um eldun hryggsins.

Er vitað hversu vinsæll Nóatúns hamborgarhryggurinn er?

Já, Nóatúns hamborgarhryggurinn nýtur alveg gríðarlega vinsælda því yfir 80.000 Íslendingar borða árlega Nóatúns hamborgarhrygginn um jól og erum við einstaklega stolt yfir því. Það sýnir hve sterk hefðin er fyrir Nóatúns hamborgarhryggnum í jólahaldi Íslendinga og að Nóatúns hamborgarhryggurinn er meðal sterkustu vörumerkja á Íslandi.

Hvernig er verðið á Nóatúns hamborgarhryggnum?

Við höfum ákveðið að hafa sama verð og í fyrra og því vonumst við til að það mælist vel fyrir hjá viðskiptavinum okkar.

Hvernig bragðast hryggurinn í ár?

Við getum með stolti fullyrt að hamborgarhryggur Nóatúns bragðast jafn vel ef ekki betur en undanfarin ár. Þess ber líka að geta að hamborgarhryggir Nóatúns eru margverðlaunaðir í óháðum bragðkönnunum sem hafa átt sér stað undanfarin ár.

Eru einhverjar nýjungar hjá Nóatúni núna fyrir jólin?

Já nú höfum við komið fram með nýja og spennandi viðbótarútfærslu af Nóatúns hamborgarhryggnum sem er saltminni og því mildari á bragðið fyrir vikið. Þessi ný saltminni hamborgarhryggur er árangur vandaðrar vöruþróunar Nóatúns. Ekki þarf að sjóða hrygginn, aðeins að setja hann beint í ofninn og er því eldamennskan einstaklega auðveld. Íslendingar þurfa að sjálfsgöðu ekki að óttast að fá ekki sinn eina og sanna Nóatúns hamborgarhrygg um jólin því hann verður að sjálfsgöðu áfram á boðstólum.

Uppskrift að Nóatúns hamborgarhrygg

fyrir 8

- 1 Nóatúns hamborgarhryggur, u.þ.b. 3 kg
- 2 dósir tómataþurra (litlar)
- 1 flaska maltöl

Hryggurinn er soðinn rólega í u.þ.b. 50 mín. í vatni, malti og tómataþurru. Þá er hann tekinn úr pottinum og látið renna af honum. Saltminni hryggurinn á ekki að sjóða heldur setja í 170 °C heitan ofn í 95 mín.

Glassering:

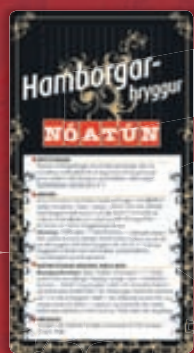
- 1 bolli púðursykur
- ½ bolli tómatsósa
- ½ bolli sætt sinnep
- 1½ bolli rauðvín

Öllu blandað saman og látið krauma í ca. 5 mín. Hryggurinn er síðan penslaður með glasseringunni og settur inn í 200 °C heitan ofn í u.þ.b. 15 mín.

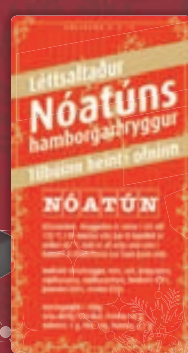
Nóatúns hamborgarhryggurinn

Aðeins það besta um jólin!

Yfir 80 þúsund Íslendingar borða árlega Nóatúns hamborgarhrygg yfir jólin.



Klassískur



Nýtt Léttsaltaður



Þarf ekki að sjóða!

NÓATÚN

Hamraborg - Nóatún 17 - Austurvegur - Hringbraut - Grafarholt

Saltminni og þarf ekki að sjóða

Ferskar kjötvörur framleiða fyrir Hagkaup einstaklega ljúffengan hamborgarhrygg sem er saltminni og auðvelt að elda þar sem ekki þarf að sjóða.

Hamborgarhryggurinn sem seldur er undir merkjum Hagkaupa er framleiddur af Ferskum kjötvörum. Hvað skyldi vera svona sérstakt við þennan hamborgarhrygg? Leifur Þórsson hefur svarið á reiðum höndum.

„Það sem í fyrsta lagi gerir hann sérstakan er að hann er framleiddur með sérstökum aðferðum svo hann er saltminni en aðrir á markaðnum. Þess vegna þarf ekki að sjóða hann eins og venjan er með hamborgarhryggi, heldur er hægt að setja hann beint í skúffu og svo í ofn,“ segir Leifur.

Hann segir best að setja hrygginn í ofnskúffu með smá vatni og elda við 160°C í 90 mínútur. Þá sé gott að taka hann út, pensla með sykurgljáa, hækka hitann í 220°C og setja hamborgarhrygginn aftur inn í um 15 mínútur. Hann getur þess að eftirspurnin eftir hryggnum sé mikil og fari ört vaxandi.

„Í öðru lagi sérveljum við þessa svínahryggi og eru þeir allir íslensk framleiðsla, sögum af þeim hnakkastykkið, sem fer í aðra framleiðslu, en það er gífurlega mikilvægt. Hver hryggur skiptist síðan í tvo til þrjá jafna bita.“

Leifur segir hryggina nýkomna í verslanir en fólk hafi haft samband því það vilji aðeins þennan hrygg. „Oft er þetta fólk sem vill senda vinum og vandamönnum erlendis einmitt þennan hrygg, bæði vegna gæða og þess hvað það er þægilegt að þurfa ekki að sjóða hrygginn heldur skella honum bara beint í ofninn.“



Leifur Þórsson með hamborgarhrygg sem Ferskar kjötvörur framleiða fyrir Hagkaup og hefur notið mikilla vinsælda.

MYND/GVA

„... ekki þarf að sjóða hann eins og venjan er með hamborgarhryggi, heldur er hægt að setja hann beint í skúffu og svo í ofn“

FRAMSÆKIÐ FYRIRTÆKI

Ferskar kjötvörur er framsækið fyrirtæki með allt að 60 starfsmenn.

Ferskar kjötvörur reka meðal annars kjötbörðin í Hagkaupsverslunum sem bera faglegri þjónustu vitni.

Fjölmargar verslanir, veitingahús og einstaklingar eru fastir viðskiptavinir og fer sá hópur stækkandi.

Ferskleiki og góð þjónusta er það sem Ferskar kjötvörur bjóða.

Hjá fyrirtækinu starfa fagmenn að því að öll meðhöndlun sé rétt og örugg.

Vörumerki fyrirtækisins eru mörg og bera faglegri meðhöndlun vitni.

Þrjár góðar með jólasteikinni

Hamborgarhryggur er tvímælalaust orðinn einn vinsælasti hátíðarmatur á Íslandi og sumum finnst hann vera órjúfanlegur hluti jóllanna. Steikina er hægt að útbúa á ýmsa vegu og þar setur góð sósa punktinn yfir i-ið. Meðfylgjandi eru uppskriftir að þremur sósum sem eru hver annarri betri.



Púrtvínssósa

7 dl soð úr potti
40 g hveiti
40 g smjörliki
2 dl púrtvín
1 msk. rauðvínssedik
1 dl rjómi
1 msk. rífsberjahlaup
2 msk. gráðostur

Má sleppa:
svínakjötkraftur

Fleytið og sigtið soð í potti. Látið suðu koma upp. Búið til smjörbollu úr smjörliki og hveiti. Hrærið soðið smám saman út í. Bætið við púrtvíni, ediki, rjóma, hlaupi og osti. Hrærið vel saman. Látið sjóða í nokkrar mínútur. Tilvalið að bragðbæta með svínakjötkrafti.

Sveppasósa

250 g sveppir, niðurskornir
svartur malaður pipar
250 ml rjómi
150 ml kjötsoð
1 msk. Dijon-sinnep
salt og hvítur pipar
eftir smekk

Má sleppa:
40 g hveiti
40 g smjörliki

Brytið niður sveppi og steikið vel upp úr smjöri. Kryddið með svörtum pipar. Blandið rjóma, kjötsoði, sinnepi og sveppum saman í potti. Látið sjóða rólega í allt að hálf tíma. Kryddið til eftir smekk. Hægt er að þykkja sósunu með því að bæta smjörbollu út í.



Kóksósa

1 dl sykurbjúpur (sjá uppskrift fyrir neðan)
2 dl soð
1½ dl Coca Cola
1½ dl rauðvín – má sleppa
2 dl rjómi
pipar eftir smekk

Setjið sykurbjúpur, kók og soð (og rauðvín) saman í pott. Látið suðu koma upp. Lækkið undir og látið malla á vægum hita þar til búið er að sjóða niður um ca helming. Setjið rjóma saman við og sjóðið við væga suðu í allt að tíu mínútur eða þar til sósan er orðin þykk, góð og fallega brún.

Sykurbjúpur, til að smyrja á hamborgarhrygg og nota út í kóksósu

2,5 dl sykur
1 dl rjómi
½ dl vín- eða síderedik
1 dl tómatsósa
½ dl Dijon-sinnep

Bræðið saman sykur og edik. Þegar blandan verður brún er best að bæta tómatsósu, sinnepi og rjóma út í. Hrærið vel saman. Látið malla þar til blanda verður þykk. Takið frá 1 dl af blöndunni og notið í kóksósu. Restin er notuð til að smyrja á hamborgarhrygginn.



Þeir eru glæsilegir og girnilegir hamborgarhryggirnir í Kjötkompaní, eins og sjá má í höndum eigandans Jóns Arnar Stefánssonar og starfsmanns hans, Kristjáns Halls Leifssonar.

MYNDIR/ANTON

FREISTANDI FORRÉTTIR OG HÁTÍÐARSÚPUR

Veisluborð Kjötkompanís er stúfult af girnilegum forrétum og meðlæti með jólamatnum. Af spónamat er í boði unaðsleg humarsúpa, aspássúpa, villisveppasúpa og ungversk gúlassúpa, og í forrétum er úrvalið ómótstæðilegt. Þar má nefna grafið lamb, grafið naut, hreindýrapaté, gæsapaté og sveitapaté, heitreyktar andabringur og grafnar gæsabringur. Sósur og meðlæti Kjötkompanís er margvíslegt, svo sem rauðlaukssulta, Waldorf-salat, jarðarberjasósa, brokkólísalat, piparrótarsósa, bláberja-vinaigrette, rauðvínssósa, soðsósa og villisveppasósa.



Unaðslegt meðlæti fæst í Kjötkompaní, eins og sultur, sósur og salöt.

Himnesk jólaveisla

Það er hægur vandi að halda himneska jólaveislu sem færir bragðlaukana í hæstu hæðir með hamborgarhrygg Kjötkompanís, þar sem fæst allt sem hugsast getur á jólaborðið.

Hamborgarhryggurinn okkar hefur algjöra sérstöðu á markaðnum. Hann er framleiddur eftir uppskrift Kjötkompanís, þar sem dregið er talsvert úr saltmagni í kjöti, en það reykst aðeins lengur í staðinn. Útkoman er einstaklega ljúffengur hamborgarhryggur með örflítið sterkari karakter, en vitaskuld mun hollari kostur en hefðbundnari og saltari hamborgarhryggir,“ segir Jón Örn Stefánsson matreiðslumaður og eigandi sælkeraverslunarinnar Kjötkompaní, sem býður einnig sérlegan hamborgargljáa sem fullkomnar matreiðsluna og er lagður mikill metnaður í.

Jón Örn segir hamborgarhrygg enn vinsælustu jólasteikina á borðum Íslendinga á aðfangadagskvöldi, en að á gamlárskvöld leyfi flestir sér að breyta út af hefðunum og prófa sitthvað nýtt.

„Í kjötborðinu okkar fást jólasteikur í úrvali, eins og jólalambalæri sem við veltum upp úr berjablöndu og ferskum íslenskum kryddjurtum. Þá verðum við með sívinsæla, tvítaðreykta hangikjötið okkar á beini, sem og úrbeinað, en það er fádæma bragðsterkt og ljúffengt á jólaborðið. Flottar nautasteikur eru í úrvali, eins og Wellington-steik, sem er innbökuð nautalund og einkar vinsæll hátíðaréttur um áramót,“ upplýsir Jón Örn sem hefur sannarlega allt á veisluborð jólananna í freistandi úrvali sælkeraborðsins.

„Þótt gaman sé að spreyta sig á jólasósunni eru æ fleiri sem kjósa tilbúnar sósur og meðlæti með jóla-



Kjötkompaní býður upp á ríkulegt úrval forrétta fyrir jólin, eins og grafið lamb, grafið naut og margar tegundir af girnilegu paté.

“Fólk getur komið til okkar fyrir hátíðarnar, keypt jólakostinn eins og hann leggur sig og slegið upp glæsilegri jólaveislu án mikillar fyrirhafnar.”

steikinni, ásamt dýrindis forrétum og ábætisréttum úr borðinu hjá okkur,“ segir Jón Örn og víst að fólk fær allt í jólamatinn frá á til ö í Kjötkompaní.

„Við tökum starf okkar hátíðlega og ávallt skrefinu lengra, reyndir fagmenn eru til þjónustu reiðubúnir og leiðbeina viðskiptavinum um hvaðeina sem lýtur að meðhöndlun hráefnis og eldamennsku jólamatarins. Kjötkompaní er sælkeraverslun með fyrsta flokks hráefni og veislukost sem kætir bragðlaukana. Fólk getur því komið til okkar fyrir hátíðarnar, keypt jólakostinn eins og hann leggur sig og slegið upp glæsilegri jólaveislu án mikillar fyrirhafnar,“ segir Jón Örn í jólaskapi.

Kjötkompaní er í Dalshrauni 13 í Hafnarfirði. Opið er til klukkan 21 á Þorláksmessu og til klukkan 13 á gamlársdag.



SÆLKERADRAUMUR

Hjá Kjötkompaní fæst úrval girnilegra ábætisréttu í fallegum búningi. Þar má nefna skyrtertur, ostakökur, ekta franska súkkulaðimús og súkkulaðibrúku-rjómbombu sem kallast réttilega Sælkeradraumur. Allir eftirréttir eru fagurlega skreyttir og vel útláttnir í huggulegum smellukrúkkum.



VELDU JÓLASTEIKINA AF KOSTGÆFNI

Hagkaups Hamborgarhryggur

- SÉRVALINN AF FAGMÖNNUM ÚR NÝJU HRÁEFNI
- ÞARF EINUNGIS AÐ ELDA Í OFNI
- SALT MINNI

Við viljum vera viss um að hátíðarmaturinn þinn verði óaðfinnanlegur. Þess vegna látum við framleiða sérstakan hrygg samkvæmt ströngum gæðastöðlum Hagkaups. Hann er sérvalinn af fagmönnum til að tryggja hámarks gæði. Við meðhöndlun hryggsins er notast við nýjustu tækni sem tryggir neytendanum einfaldari eldun, því einungis þarf að elda hrygginn í ofni. Þennan hrygg þarf því ekki að sjóða.

Verði þér að góðu



5 STJÖRNUR
AÐ MATI
LANDSLIÐS
MATREIÐSLU-
MEISTARA



ÚRVALIÐ ER HJÁ OKKUR



VILLIBRÁÐ:
RJÚPA
GRÁÖND
SKÓGARDÚFA
FASHANI
AKURHÆNA
LYNGHÆNA
KRÓNHJÖRTUR
GRÁGÆS
VILLISVÍN
HREINDÝR

ÞETTA KLASSÍSKA:
FERSKUR KALKÚNN
SMJÖRSÞRAUTAF KALKÚNASKIP
HANGIKJÖT
ANDABRINGUR
SVÍNARIFJASTEIK
HUMAR
REYKTUR OG GRAFINN LAX
CARPACCIO
PATÉ
PEKING ÖND





ÞÚ FÆRÐ MEIRA Í STOFNI

Með því að sameina tryggingar fjölskyldunnar í Stofni hjá Sjóvá færðu persónulega þjónustu, **betri kjör á tryggingum og ýmis fríðindi**. Að auki fá tjónlausir og **skilvísir viðskiptavinir í Stofni hluta iðgjalda sinna endurgreiddan** í byrjun febrúar ár hvert. Sjóvá er eina íslenska tryggingafélagið sem umbunar viðskiptavinum sínum á þennan hátt.

- Afsláttur af tryggingum
- Stofn endurgreiðsla
- Vegaaðstoð án endurgjalds
- Afsláttur af barnabílstólum
- Frí flutningstrygging innanlands
- Nágrannavarsla
- ... og margt fleira

ÞESS VEGNA ERTU HJÁ SJÓVÁ

SJÓVÁ

STOFN

Þjónustusvæðum Vegaaðstoðar Sjóvár fjölga um allt land

Tryggingafélagið Sjóvá hefur boðið viðskiptavinum sínum í Stofni Vegaaðstoð síðastliðin þrjú ár. Þjónustan er þeim að kostnaðarlausu og nú hefur félagið fjölgað þjónustustöðum um allt land og nær vegþjónustan nú til rúmlega níutíu prósent landsmanna.

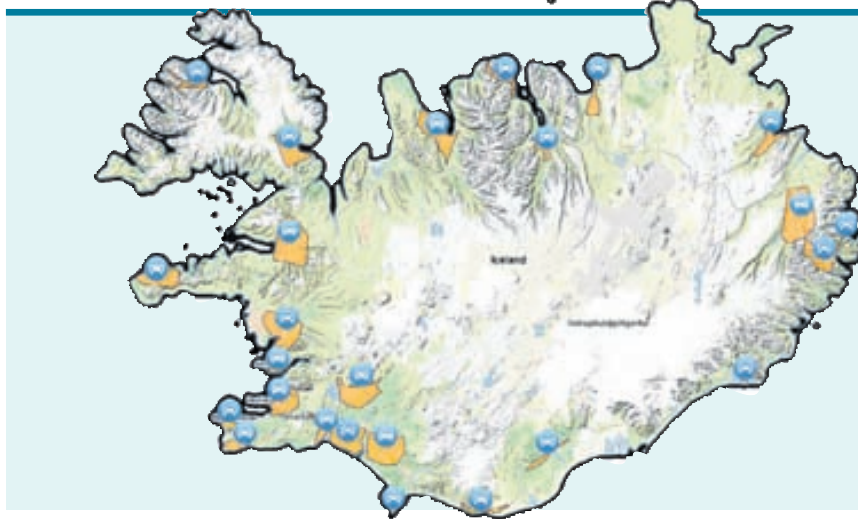
Við hjá Sjóvá þjóðum ekki einungis allar tegundir trygginga fyrir fjölskyldur og atvinnulíf heldur er víðtæk vildarþjónusta innifalin í því að vera með tryggingar fjölskyldunnar hjá Sjóvá,“ segir Sigurjón Andrésson, markaðsstjóri tryggingafélagsins Sjóvá.

Þar á Sigurjón meðal annars við Stofnendurgreiðslu Sjóvá en tryggingafélagið endurgreiðir viðskiptavinum í Stofni hluta iðgjaldanna eftir tjónalaust ár. „En það er margt fleira í boði fyrir viðskiptavinum í Stofni og eitt af því sem hefur vakið mikla ánægju meðal viðskiptavina er Vegaaðstoð Sjóvár,“ segir Sigurjón.

„Við buðum fyrst upp á Vegaaðstoð Sjóvár í samstarfi við FÍB snemma árs 2008. Þá var það tilraunaverkefni til eins árs fyrir viðskiptavinum í Stofni. Verkefnið gekk vonum fram og síðan þá höfum við unnið að því að útvíkka þjónustusvæðið í samstarfi við FÍB. Í haust fjölguðum við þeim svæðum þar sem Vegaaðstoðin býðst og nær þjónustan til rúmlega 90 prósent landsmanna,“ segir Sigurjón.

Vegaaðstoð Sjóvár er viðskiptavinum í Stofni að kostnaðarlausu og geta þeir hringt eftir aðstoð í allt að 20 kílómetra radíus frá hverjum þéttbýliskjarna þar sem þjónustan er í boði. Þjónustan er veitt allan sólahringinn í samstarfi við FÍB og Vöku á höfuðborgarsvæðinu og fjölmarga aðila úti á landi. Aðstoðað er vegna bensín- og rafmagnsleysis ásamt því að aðstoða við dekkjaskipti ef það springur á bílnum.

„Við verðum vör við gífurlega jákvæð viðbrögð frá viðskiptavinum okkar og er þjónustan mikið notuð. Eftir að við fórum af stað með Vegaaðstoðina sömdum við



Sigurjón Andrésson, markaðsstjóri tryggingafélagsins Sjóvá, segir mikinn fjölda viðskiptavina í Stofni nýta sér vegaaðstoðina en þjónustan nær til rúmlega 90 prósent landsmanna.

Í HVERJU FELST ÞJÓNUSTAN?

- **Þjónustan** er gjaldfrjálst fyrir viðskiptavinum Sjóvár í Stofni.
- **Verðir** þú fyrir því að dekk springi eða bíllinn bensín- eða straumlaus geturðu hringt í 440 2222 og fengið aðstoð.
- **Þjónustan** er fyrir viðskiptavinum í Stofni og er í boði mjög víða um land.
- **Viðskiptavinir** í Stofni sem búa utan skilgreinds þjónustusvæðis, geta að sjálfsgöðu nýtt sér þjónustuna innan þjónustusvæða Vegaaðstoðarinnar.

einnig, fyrst tryggingafélaga, við fyrir-tækið Aðstoð og öryggi um aðstoð vegna minni háttar umferðaróhoppa á höfuðborgarsvæðinu. Þeir koma á staðinn og fylla rafrænt út tjónaskýrslu og taka myndir af vettvangi. Skýrslan og myndirnar eru sendar rafrænt til okkar sem flýttir fyrir allri afgreiðslu ökutækjatjóna. Þessi þjónusta hefur mælst vel fyrir, ekki síst hjá lögreglunni. Það er ekki lögbundið hlutverk lögreglunnar að vinna tjónaskýrslur við minni háttar umferðaróhöpp og hún getur þá sinnt meira áriðandi verkefnum,“ útskýrir Sigurjón.

Allar upplýsingar um Vegaaðstoð Sjóvár er að finna á heimasíðu félagsins, www.sjova.is, og hvetur Sigurjón viðskiptavinum til að kynna sér þjónustuna. „Það er hægt að hringja í Vegaaðstoðina allan sólarhringinn alla daga ársins, viðskiptavinum í Stofni að kostnaðarlausu.“



ERTU TRYGGÐUR?

Í flestum tilvikum ertu tryggður að einhverju leyti fyrir slysum og sjúkdómum hjá vinnuveitanda eða opinberum tryggingum. En þær tryggingar eru e.t.v. ekki nægjanlegar og eru það raunar sjaldnast.

Ef þú vilt njóta betri tryggingarverndar að þessu leyti, þá getur þú sjálfur tekið þína eigin tryggingu. Áður en þú tekur slíka tryggingu, skaltu samt athuga hvornig tryggingum þínum er háttað, til dæmis tala við vinnuveitandann þinn um það. Heimild: www.ns.is

INNBUSTRYGGINGAR

Það er ágæt regla áður en þú tekur heimilstryggingu að ganga herbergi úr herbergi og meta verðmæti hluta í hverju herbergi fyrir sig. Við mat þitt á verðmætum þeirra hluta sem þú ætlar að tryggja, skaltu athuga hvað það mundi kosta þig að kaupa nýja í staðinn. Ef þú treystir þér ekki til að meta innbú þitt til eðlilegs verðs, skaltu þú fá aðstoð við það. Eðlilegt er að þú leitir til tryggingafélagsins þíns og biðjir það um að meta innbúið eða benda þér á matsmann. Heimild: www.ns.is





KEMUR ÚT 29. NÓVEMBER

JÓLAGJAFHA HANDBÓKIN

MEÐAL EFNIS Í BLAÐINU: JÓLALJÓSin, KÖKUR OG SÆTINDI, SKRAUT OG FÖNDUR, MATUR OG BORÐHALD JÓLASÍÐUR OG VENJUR

Bókið auglýsingar tímanlega:
Benedikt Freyr Jónsson
S: 512 5411, gsm 823 5055
benediktj@365.is

Ívar Örn Hansen
S: 512 5429, gsm 615 4349
ivarorn@365.is

Sigríður Dagný
S: 512 5462, gsm 823 3344
sigrurdagny@365.is

