

ÍSLENSK FRAMLEIÐSLA

Kynningarblað

LAUGARDAGUR 15. JÚNÍ 2013



Íslenskt hráefni

Von er á nýrri vöru-
línu frá Varma í júní.
Vörur Varma eru al-
farið framleiddar hér
á landi úr íslensku
gæðahráefni á borð
við ull, lamsull og
mökkaskinn.

SÍÐA 3

Leiðandi í nýsköpun

Á hverju ári markaðs-
setur Mjólkursam-
salan fjölda nýjunga.
Fyrirtækið sækir
hugmyndir til útlanda
og til hugarflugs
innan húss.

SÍÐA 5

Bragðgóðar nýjungar

Ora kynnir nýja línu af
fiskréttum, nýjar súpur
og nýtt paté í sumar.
Útflutningur skipar
æ stærri sess í rekstri
fyrirtækisins.

SÍÐA 4

Nýtt og ljúffengt gæðakex í sumar

Landsmenn geta gætt sér á nýju gæðakexi frá Frón í sumar. Nýja kexið ber nafnið Bitinn og fæst með þremur gómsætum bragðtegundum. Kexin frá Frón hafa fylgt landsmönnum í tæplega 90 ár.

Kexverksmiðjan Frón fór ótrouðnar slóðir þegar hún setti nýja kextegund sína á markað. Nýja kexið ber nafnið Bitinn og fæst í þremur ljúffengum bragðtegundum. Jóhannes Baldursson, framleiðslustjóri Fróns, segir nýju afurðirnar þrjár vera afrakstur vöruþróunarstarfs síðustu mánuði. „Við munum bjóða upp á þrjár nýjar og spennandi bragðtegundir undir nafninu Bitinn. Um er að ræða súkkulaðibitakökur með salthnetum, súkkulaðibitakökur með dödlum og súkkulaðibitakökur með trönuberjum.“

Bragðtegundirnar eru vissulega óvenjulegar hér á landi að sögn Jóhannesar en ekki hefur áður verið boðið upp á kex með dödlum, salthnetum og trönuberjum hérlendis. „Þetta kex hefur komið mjög vel út í prófunum hjá okkur og er íslenskt gæðakex sem er algjört sælgæti og ætti að höfða til allra aldurs hópa, jafnt yngri sem eldri. Við leggjum ávallt áherslu á að nota aðeins fyrsta flokks hráefni í vörur okkar og má meðal annars nefna að við erum með eka súkkulaðidropa í Bitanum og að sjálfsgöðu fyrsta flokks döðlum, trönuberjum og salthnetum.“

Stöðug vöruþróun er í gangi hjá Frón að sögn Jóhannesar og munu enn fleiri nýjungar líta dagsins ljós seinna á árinu sem fyrirtækið hlakkar til að kynna fyrir Íslendingum.

Rótgróid fyrirtæki

Kexverksmiðjan Frón var stofnuð 12. júní árið 1926. Fyrstu húsakynni verksmiðjunnar voru í húsi Betaníu við Laufásveg. Nokkrum árum eftir að starfsemi hófst var verksmiðjan flutt að Grettisgötu 16. Árið 1936 flutti verksmiðjan í eigið húsnæði að Skúlagötu 28 og með flutningunum urðu töluverð þáttaskil í rekstrinum. Upp frá því ári var framleiðslan að jafnaði alltaf yfir 100 tonn af kexi á ári.

„Kexið frá Frón á sér marga dygga aðdáendur hérlendis. Árlega renna um 700 tonn af ljúffengum kexi úr ofnum okkar ofan í maga landsmanna. Matarkexið á þar heiðursseti þar sem það hefur verið með frá upphafi og var fyrsta íslenska kextegundin á sínum tíma. Þá hefur Mjólurkexið átt sinn sess á borðum Íslendinga í yfir fimmtíu ár. Íslendingar neyta árlega um 260 tonna af þessu ljúffengum kexi eða tæpra 22 þúsund kílóa á mánuði! Það á sér greinilega stað í hjarta Íslendinga því enn ekkert árleg sala á Mjólurkexinu.“

Frón hefur nánast eingöngu framleitt fyrir heimamarkað en undanfarin ár hefur verið framleitt Skipskex (Skipskex) fyrir Færeyinga sem er þeirra Mjólurkex.



„Við leggjum ávallt áherslu á að nota aðeins fyrsta flokks hráefni í vörur,“ segir Jóhannes Baldursson, framleiðslustjóri Fróns.

MYNDVALLI

Stöðugar umbætur í framleiðslu

Marel er í dag markaðsleiðtogi á heimsvísu í þróun og framleiðslu á háþrúðum búnaði og kerfum til vinnslu á fiski, kjöti og kjúklingi.



Bakgrunnur starfsmanna er fjölbreyttur og þar starfa t.d. rafvirkjar, vélvirkjar, stálsmiðir, málmsuðumenn, rennismiðir, rafeindavirkjar, vélstjórar, trésmiðir, ófaglærðir, nesar og tæknifræðingar.



Af ríflega 4.000 starfsmönnum Marel starfa um 1.400 manns í framleiðslueiningum Marel og þar af um 200 í einingunni á Íslandi.

Framleiðsla Marel fer fram í 16 framleiðslueiningum sem staðsettar eru í Evrópu, Norður- og Suður-Ameríku og Asíu. Þær eru jafn ólíkar og þær eru margar þegar kemur að fjölda starfsmanna og uppbyggingu en eiga allar sameiginlegt að framleiða endavörur fyrir viðskiptavinum Marel. Af ríflega 4.000 starfsmönnum Marel starfa um 1.400 manns í framleiðslueiningum Marel og þar af um 200 í einingunni á Íslandi.

Undanfarin ár hefur sameiginleg hugsun fyrir allar framleiðslueiningar og framtíðarsýn Marel verið mótuð. Sýnin byggir á traustum grunni og áratuga reynslu í framleiðslu fyrir matvælaíðnaðinn. Stefna Marel er að innleiða MMS (Marel Manufacturing System) sem hefur til hliðsjónar straumlínustjórnun (e. lean), nýsköpun í ferlum og stöðugar umbætur. Leiðarljósið er skjóttari ferlar sem skila viðskiptavinum meiri gæðum og lægri kostnaði.

Innleiðing á sellufyrirkomulagi er ein stærsta breytingin sem gerð hefur verið í framleiðslueiningum Marel. Það þýðir að framleiðsluferlið er brotið upp og komið er á flæði með þverfaglegum teymlum sem búa til endavörur fyrir viðskiptavinum. Marel hyggst ganga enn lengra og mynda lið sem sjá um framleiðsluferlið sjálf, allt frá hráefni til lokavöru. Það er áskorun sem mun taka tíma að hrinta í framkvæmd en framtíðarsýnin er skýr og stýrir ákvörðunum sem teknar eru frá degi til dags.

Á Íslandi hefur Marel unnið með teymi og sellur í mörg ár. Stöðugar umbætur og aukið flæði hafa einnig verið í fókusi markmiðið er alltaf að gera aðeins betur. Bakgrunnur starfsmanna er fjölbreyttur og þar starfa t.d. rafvirkjar, vélvirkjar, stálsmiðir, málmsuðumenn, rennismiðir, rafeindavirkjar, vélstjórar, trésmiðir, ófaglærðir, nesar og tæknifræðingar.

Það er áskorun fyrir Marel og atvinnulífið í heild að byggja upp öflugt iðn- og tæknimenntað fólk til framtíðar. Til að leggja sitt af mörkum hefur Marel sett á laggirnar Framleiðsluskóla Marel til að hvetja og styrkja starfsmenn sína til frekara náms og gefa þeim færi á að efla starfshæfni sína.



Von er á nýrri vörulínu frá Varma í júní. Í henni eru nærri fimmtíu vörunúmer og eru þetta að mestu smávörur á borð við vettlinga, húfur, ennisbönd og trefla úr íslenski ull og lambsull.

Íslenskt hráefni, íslensk framleiðsla

Varma – the warmth of Iceland er íslenskt vörumerki. Vörur þess eru alfarið framleiddar hér á landi og úr íslensku gæðahráefni á borð við ull, lambsull og mokkaaskinn. Hróður Varma hefur borist víða enda hefur útflutningur á vörum fyrirtækisins stórukist síðustu ár. Von er á nýrri vörulínu frá Varma í júní.

Vörurnar frá Varma eru klassískar og fallegar og eru alfarið framleiddar hérlandis með áherslu á íslenskt hráefni,“ segir Birgitta Ásgrímsdóttir, sölu- og markaðsstjóri hjá vörumerkinu Varma. Undir merkjum þess er boðið upp á mikið úrval af ullarsmávöru eins og húfum, treflum, sjólum, vettlingum og ennisböndum. „Einnig bjóðum við upp á klassískar flíkur úr íslenski ull og má þar til dæmis nefna slár með handprjónuðum kraga og síða þæfða jakka. Við erum líka með mikið úrval af vörum úr íslensku lambskinni, klassískar mokkalúffur og mokkaínskó,“ upplýsir Birgitta.

Mokkalína Siggú Heimis

Varma hefur átt í samstarfi við íslenska hönnuði. Til dæmis stendur Laufey Jónsdóttir fatahönnuður að baki fatalínunni Blik en í henni eru fallegar og stílhreinar prjónaflíkur. Þá hefur Sigríður Heimisdóttir iðnhönnuður hannað nútímalega mokkalínu undir merkjum Varma.

Í nýju línunni frá Siggú Heimis sameinast íslensk hönnun, hugvit, handbragð, hráefni og framleiðsla, þannig að úr verður glæsileg vörulína úr íslensku mokkaaskinni. „Við hönnun og þróun vörulínunnar var lögð áhersla á gæði og virðingu fyrir hráefninu og að mokkaaskinnið fengi að njóta sín sem best í vörunni,“ segir Birgitta en um er að ræða vörur eins og vesti, trefla, húfur, lúffur, veski og töskur, auk lítillar heimilislínu.

„Við viljum beina sjónum okkar í auknum mæli að mokkaörum því gætur eru mjög vannýtt hráefni en um 90% af þeim er flutt úr landi. Við viljum nýta þetta hráefni betur og selja sem fullbúna vöru bæði hér heima og erlendis,“ segir Birgitta. Varma hefur framleitt mokka-



„Það verður meiri litagleði í vörunum í ár en verið hefur og erum við núna að bjóða upp á vörur og mynstur í skærum og sumarlegum litum samhliða okkar fallegu náttúrulegu sauðalítum,“ segir Birgitta, sem er hér ásamt samstarfskonu sinni, Puru Jónasardóttur sölufulltrúa.

MYND/GVA

vörur í um 20 ár og nýtir til þess íslensku lambagæruna sem er framleidd alfarið hér á landi.

Ný vörulína í júní

Umfang Varma er þó nokkurt. Það er með starfsstöðvar á þremur stöðum á landinu, á Norðurlandi, Suðurlandi og á höfuðborgarsvæðinu. Þar starfa um fimmtíu manns í dag og fram-

leiðslan hefur aukist mikið. Bæði er framleitt undir eigin vörumerki og í sérframleiðslu fyrir aðra íslenska hönnuði og vörumerki eins og Cintamani, Farmers Market, Geysi Shops, Munda, Vík Prjónsdóttur, Júniform og Spaksmannspjarir.

„Stóran hluta af vörum Varma tekur ferðamaðurinn með sér heim úr fríunni en Íslendingar eru

alltaf að læra betur og betur að meta þessa íslensku framleiðslu, enda fátt sem hentar betur á ferðalögum, í útilegum eða á rölti um bæjarhátíðirnar þegar veðrið er ekki upp á sitt besta eða þegar sest er niður við varðeldinn á kvöldin,“ segir Birgitta.

Von er á nýrri vörulínu frá Varma í júní. Í henni eru nærri fimmtíu vörunúmer og eru þetta

að mestu smávörur á borð við vettlinga, húfur, ennisbönd og trefla úr íslenski ull og lambsull. „Það verður meiri litagleði í vörunum í ár en verið hefur og erum við núna að bjóða upp á vörur og mynstur í skærum og sumarlegum litum samhliða okkar fallegu náttúrulegu sauðalítum,“ segir Birgitta.

Nánari upplýsingar um Varma er að finna á www.varma.is.

Bragðgóðar nýjungar í sumar

Ora kynnir um þessar mundir fjölmargar nýjar og spennandi vörur. Ný lína af ljúffengum fiskréttum er komin í verlanir sem fyrirtækið ætlar einnig að markaðssetja erlendis. Nýjar súpur og paté verða einnig á boðstólum í sumar auk eldri og vinsælli rétta. Útflutningur skipar æ stærri sess í rekstri fyrirtækisins.

Vörurnar frá Ora hafa fylgt Íslendingum í rúm 60 ár og eru fyrir löngu orðnar órjúfanlegur hluti af matarhefð landsmanna. Þótt fyrirtækið framleiði margar klassískar matvörur heldur það sífellt áfram að þróa nýjar og spennandi vörur. Um helgina koma á markað fjórir nýir og ljúffengir fiskréttir sem Leifur Þórsson, framkvæmdastjóri fyrirtækisins, segir að eigi vafalaust eftir að falla landsmönnum vel í geð. „Um er að ræða frosna fiskrétti. Bakkanum er einungis stungið inn í ofn í 25-30 mínútur og bragðmikill og góður réttur er tilbúinn. Þetta er einföld, þægileg og gómsæt lausn fyrir landann.“ Réttirnir fjórir eru ýsa í karrí, karfi í lime-kóríander, þorskur í hvítlaukspipar og silungur í kryddblöndu. Þremur réttanna fylgja svo grjón og

grænmeti. „Þessi réttir munu fást í öllum betri matvöruverslunum hérlendis.“ Nýju fiskréttirnir eru markaðssettir undir vörumerkinu Iceland's Finest en Ora hyggst markaðssetja réttina og selja erlendis í ár. Leifur segir fyrirtækið ekki hafa einblínt á sölu tilbúinna rétta áður, en stefnan sé tekin á að vaxa mjög á því sviði næstu árin, ekki síst með útflutningi.

Nýjar súpur og sósur

Ora hefur líka sett á markað tvær nýjar súpur, fiskisúpu og humarsúpu. Um er að ræða frosna vöru og inniheldur hver pakki tvo 200 gramma poka. „Pokinn er tekinn úr frysti og settur í sjóðandi vatn í 10-12 mínútur. Fiskisúpan inniheldur rækjur og fisk en humarsúpan inniheldur dýrindis humarsoð sem við framleiðum sjálf úr humri, hvítvíni, koníaki, rjóma og smjöri, alveg eins og á fínasta veitingastað. Við stefnum svo að því að setja fleiri súpur á markað síðar á árinu.“ Fyrir í vetur hóf Ora sölu á þremur tegundum af súpum í dós sem hafa að sögn Leifs hefur verið vel tekið. Súpurnar sem um ræðir eru gúllasúpa, mexíkósk kjúklingasúpa og íslensk kjötsúpa.

Í sumar geta landsmenn einnig gætt sér á nýrri vörulínu frá Ora sem inniheldur þrjár tegundir af paté. „Við seljum þrjár tegundir af paté undir merkjum Iceland's Finest en þær



Leifur Þórsson, framkvæmdastjóri Ora, og Sigurður Halldórsson framleiðslustjóri með nokkrar af nýju vörum Ora.

MYND/GVA

eru einnig hugsaðar til útflutnings. Um er að ræða laxapaté, silungapaté og sjávarréttapaté. Þau innihalda engin bindiefni eða viðbætt vatn og koma í 100 gramma glösum.“

Af öðrum nýlegum og spennandi vörum frá Ora nefnir Leifur köldu grillsósurnar frá Hrefnu Sætran sem fást í fjórum skemmtilegum bragðtegundum. Ora mun

auk þess setja fljótlega á markað piparostasósu og kjúklingasósu sem fara vel með ýmsu kjötmoti. „Við settum einnig nýlega á markað þrjár tegundir af þurrkrafti og einnig röstí-kartöflur en þær koma átta saman frosnar í pakka.“

Svo eru tilbúna réttirnar okkar sívinsælir, til dæmis Ora kjötbollur í brúnni sósu, fiskibollur í karrísósu og kjúklingaboll-

ur í drekasósu og súrsætri sósu.“ Leifur segir útflutning skipa æ stærri sess í rekstri Ora, þá helst á hrogn- og fiskafurðum. „Erlendi markaðurinn er ekki síður mikilvægur en sá innlendi. Íslendingar fá þó alltaf að njóta fyrst þeirra nýjunga sem við setjum á markað og þeir munu áfram fá að njóta spennandi nýjunga frá okkur næstu árin.“



Matargerð ein æðsta listgreinin

Kokkur og ferðalangur hittust í Listaháskóla Íslands. Saman ákváðu þeir að ferðast um Ísland, ganga milli fjalls og fjöru, éta það sem úti frýs og leþja dauðann úr skel. Afraksturinn varð lostæt matvara úr náttúru Íslands og dýrmætur fróðleikur sem nýtast mun kynslóðum framtíðar um aldir alda.

Við köllum þetta góðgresi því við viljum hafa áhrif á hugarfar fólks sem kallar þessar jurtir vanalega illgresi. Þær eru nefnilega bráðhollar og bragðgóðar matjurtir og eru því réttnefnt góðgresi,“ segir Viktor Pétur Hannesson, sem í vikunni lagði upp í ferð til Stöðvarfjarðar í félagi við Bjarka Þór Sólmundsson.

Þeir vinir kynntust í Listaháskólanum og ákváðu að ferðast um Ísland, ganga á milli fjalls og fjöru og gera tilraunir með íslenskar jurtir í myndlist og matargerð.

„Matargerð er ein af æðstu listgreinum því sá sem matreiðir skapar eitthvað gómsætt og setur andann í efnið. Þeir sem eru tilfinninganæmir skynja svo greinilega ef þeim sem matreiðir líður vel því þá verður maturinn gómsætur en líði honum illa er hægt að skynja sorg og að ást vantar í matinn,“ segir Viktor sem með Bjarka verður með bækistöð í húsi sínu á Stöðvarfirði sem hann nefndi Gígjukot eftir unnustu sinni. „Við Bjarki erum báðir listamenn með mataráhuga en Bjarki er lærdur kokkur og vanur alls kyns galdrabrögðum í eldhúsinu. Í sumar verðum við á ferðalagi til að safna jurtum í ljúffenga matvöru og verðum fyrir innblæstri frá gömlum uppskriftum sem við setjum í okkar búning.“

Þeir félagar hyggjast einnig nálgast íslenskt góðgresi á myndlistarlegan hátt, taka jurtir til hliðar og safna í sarpinn til að eiga kjarngóðan efnivið í bók. Þeir stefna einnig á myndlistarsýningu með markaði og veislu



Fardagamat er gott ofan á brauð, sem meðlæti og ofan á pitsu. Maukið byggir á gamalli hefð þegar vinnufólk fluttist búferlum á fardögum í sjöundu viku sumars. Um svipað leyti byrjar njólinn að spretta en áður var hann kallaður fardagakál og fluttur inn sem bjargvættur gegn skyrbjúg. MYND/BJARKI ÞÓR SÓLMUNDSSON

í haust og leita nú að hentugu galleríi sem vill hýsa hana.

„Við söfnum gömlum uppskriftum og fróðleik frá fólki sem við hittum á ferðalagi því það er nauðsynlegt að miðla honum áfram. Kynslóðin sem áður bjó við krappari kjör og þurfi að nýta það sem landið gaf er smám saman að hverfa svo það er nú eða aldrei að safna saman vöskum þeirra á einn stað,“ segir Viktor.

Hann segir margt hafa komið þeim Bjarka á óvart á ferðalaginu.

„Ísland er matarkista og nóg að bíta og brenna í náttúrunni. Mýmargt er forvitnilegt, eins og hvernig bóndi nokkur notaði hvönn sem rotvörn í bjúgnagerð og annar slæddi vatn til að fá úr því lítinn silung



Bjarki og Viktor á Fardagafögnum sem þeir héldu á nýliðnum fardögum. Í sumar skipuleggur Viktor hátíðina Polar í samstarfi við Maður er manns gaman á Stöðvarfirði helgina 12.-14. júlí. Þeir félagar munu svo ferðast um Austfirði og halda markaði á bæjarhátíðum. MYND/GJGA SARA H. BJÖRNSSON

sem nýtist ekki til sölu en er góður og mikill matur,“ nefnir Viktor sem dæmi.

Góðgresi byggir verkefni sitt að mestu á frjálsum framlögum, hvort sem þau eru í peningum, vöruskiptum eða vinnu. Tekið er á móti frjálsum framlögum á www.godgresi.is og ef einhver lumar á uppskrift í anda Góðgresis er fólk hvatt til að senda þær í gegnum heimasíðuna þar sem þær verða birtar undir nafni höfundar.

„Við Bjarki erum ekki matvandar held-

ur miklir sælkerar og forvitnir að prófa og smakka á nýjum jurtum. Allt sem við höfum framleitt úr íslensku góðgresi smakkast dásamlega og við notum ekki jurtir til matargerðar nema þær séu ljúffengar. Það er ótrúlegt hvað hægt er að matreiða úr jurtum og þegar ástin er sett í verkið gerast alltaf góðir hlutir.“

Hægt er að komast í tæri við Góðgresi á bæjarhátíðum eystra í sumar og velkomið að hafa samband og panta á godgresi.is.



Björn S. Gunnarsson, vöruþróunarstjóri MS, og Ólafur Unnarsson, matvælafræðingur í vöruþróun MS.

MYND/ANTON

MS - leiðandi í nýsköpun og vöruþróun

Á hverju ári markaðssetur Mjólkursamsalan fjölda nýjunga sem yfirleitt er vel tekið af neytendum, enda reynir Mjólkursamsalan ávallt að mæta óskum neytenda um hollar og góðar vörur. Að sögn Björns S. Gunnarssonar, vöruþróunarstjóra MS, fær fyrirtækið oft hugmyndir um nýjungar frá neytendum, en einnig sækir fyrirtækið hugmyndir til útlanda og til hugarflugs innanhúss.

Margar af nýjungum Mjólkursamsölnnar hafa slegið í gegn undanfarin ár. Þar má nefna Hleðslu en í hana er nýtt ostamysa sem áður fór til spillis. Einnig má nefna gríska jógúrt, ostana Óðals Tind, Ljótan og Dala-Auði, auk margvíslegra nýjunga og umbóta innan hefðbundinna vörflokka eins og jógúrts, skyr, smjörvara og osta.

Að mati Björns og Ólafs Unnarssonar, matvælafræðings í vöruþróun MS, eru Íslendingar mjög opnir fyrir nýjungum en jafnframt kröfuharðir neytendur. Það geri starfið í vöruþróuninni að mikilli en skemmtilegri áskorun.

Skyr.is í nýjan búning

Eitt af stærri verkefnum síðasta árs var að setja Skyr.is í nýjan búning. „Við það tækifæri voru gerðar lítilsháttar en mikilvægar breytingar á vörunni sem gerði okkur kleift að draga úr sykri í skyrinu um 10-15 prósent,“ segir Ólafur.

Þetta er í samræmi við áherslumál MS undanfarin misseri, að auka framboð sykurmínni mjólkurvara og draga úr sykri í þeim vörum sem fyrir eru á markaði.

„Sýrðar bragðbættar afurðir eins og skyr þurfa einhverja sætu til að milda súra bragðið og lyfta undir ávaxtabragð,“ segir Björn. „Því miður dugar sætan í ávöxtunum sjálfum ekki til ein og sér og því þarf líka að bæta við sykri eða öðrum sætugjöfum. Undanfarin ár höfum við unnið markvisst að því að draga úr notkun sykurs eins og hægt er án þess að bæta við sætuefnum. Skyr.is er dæmi um það.“

Einnig voru gerðar breytingar í Skyr.is drykk og hann kynntur undir skráargatsmerkinu, norrænu hollustumerki fyrir þær matvörur sem teljast hollastar í sínum flokki.

Laktósafrí mjólk og súkkulaðimjólk

Nú í lok maí markaðssetti MS laktósafría mjólk en úr henni er búið að fjarlægja allan laktósa, eða

mjólkursykur, úr vörunni svo hún hentar þeim sem hafa mjólkursykursóþol. „Þessi vara var nokkuð flókin í þróun og tók það okkur á annað ár að lenda henni með fullnægjandi hætti. En við erum mjög ánægð með útkomuna,“ segir Ólafur. „Þessari vöru hefur verið mjög vel tekið á markaði,“ bætir Björn við. „Margir neytendur hafa endurnýjað kynnin við mjólk og ekki fundið til neinna óþæginda.“

Fyrir á þessu ári kom fersk súkkulaðimjólk á markað og hefur hún einnig hlotið góðar viðtökur. Sú vara er nokkuð lík Kókómjólk en er ekki geymslupólin á sama hátt. „Kókómjólkinn er sannarlega ein af okkar allra sterkustu vörum, en árangur Súkkulaðimjólkur er athyglisverður. Það er eins og fólk hafi verið að bíða eftir ferskri slíkri mjólk,“ segir Björn.

Að lokum benda Björn og Ólafur á að góðan árangur í vöruþróun hjá MS sé ekki síst að þakka öflugum fagfólki á öllum starfsstöðvum fyrirtækisins. Enn fremur séu eigendur fyrirtækisins, sem eru kúabændur í landinu, alltaf mjög áhugasamir um vöruþróun og nýjungar og styðji vel við bakið á starfsfólki fyrirtækisins þegar kemur að fjárfestingum í nýsköpun og vöruþróun.



— NÝTT ÚTLIT —
NÝJAR BRAGÐTEGUNDIR



NÚ ER DJÆF GÆÐAÍSINN KOMINN Í NÝJAR UMBÚÐIR. HVER ER ÞINN UPPÁHALDS DJÆF?



emmessis

Umhverfisvernd og mannréttindi

Að baki hverjum kaffibolla liggur löng leið. Hvert skref í ferlinu skiptir máli, samkvæmt Stefáni U. Wernerssyni, framleiðslustjóra hjá Te & kaffi, en þar er vandvirkni í fyrirrúmi á hverjum stað. Kaffið er smakkað við brennsluofninn og starfsfólkið á kaffihúsunum stundar nám við kaffibarþjónaskóla.

Stefán U. Wernersson, framleiðslustjóri hjá Te & kaffi, segir vandvirkni skipta höfuðmáli í kaffiframleiðslu. „Við erum auðvitað fyrst og fremst með gott starfsfólk sem hefur verið lengi í geiranum og þekkir kaffi. Brennslumeistarinn okkar varð til dæmis í öðru sæti í heimsmeistarakeppni kaffismakkara fyrir nokkrum árum,“ segir Stefán. „Auk þess erum við í nánú samstarfi við aðilana sem við kaupum kaffið af og þar eru gæðin í fyrirrúmi.“

Kaffinu er skipt í gæðaflokka eftir að baunirnar hafa verið tíndar af trjánum, líft og gert er með ávexti. „Fallegustu baunirnar eru settar í háa gæðaflokka og þær sem eru litlar og ekki jafnfallegar eru settar í aðra flokka,“ útskýrir Stefán.

Te & kaffi kaupir kaffi álls staðar að úr heiminum. „Kaffi er í rauninni mjög svipað og vín, að því leyti að kaffi sem kemur frá mismunandi svæðum hefur sinn eigin bragðeiginleika,“ segir Stefán. „Við bjóðum viðskiptavinum okkar bæði að kaupa kaffibaunirnar hreinar frá upprunalandi sínu í verslunum okkar, en svo búum við líka til okkar eigin kaffiblöndur. Þær eru vinsælar á almennum markaði og fást til dæmis í matvöruverslunum. Þegar kemur að kaffiblöndun skiptir reynslan höfuðmáli. Við erum stöðugt að smakka kaffið í ferlinu.“

Samfélagsleg ábyrgð

Te & kaffi leggur áherslu á umhverfis- og mannréttindamál í framleiðslu sinni. Fyrr á árinu fékk fyrirtækið vottunina „fyrsta lífræna kaffibrennsla Íslands“, en til að fá slíka vottun þarf að standast strangar gæða-

kröfur. Te & kaffi er eina kaffibrennslan á Íslandi sem má framleiða lífrænt kaffi og jafnframt sú eina sem má framleiða Fair-trade-vottað kaffi.

Fyrirtækið skartar auk þess vottunum frá Utz, Rainforest Alliance og Unicef. „Við vitum hversu mikilvægt er að vera ábyrgðarfullur og stunda sanngjörn viðskipti og erum tilbúin til að borga aðeins meira fyrir kaffið til þess að vera viss um að allir fái sinn bita af kökunni. Okkur finnst mikilvægt að stunda viðskipti í gegnsæju og rekjanlegu umhverfi,“ segir Stefán. „Við erum líka í samstarfi við Unicef, kaupum inn kaffi í gegnum Rainforest Alliance og seljum það til fyrirtækja í gegnum Unicef og styrkjum þannig samtökin. Ég tel það mjög mikilvægt í dag fyrir öll fyrirtæki að leggja sitt af mörkum til samfélagsins.“ Fyrirtækið hefur styrkt Unicef um 15 milljónir frá árinu 2008.

Allir verða að vanda sig

Allir starfsmenn á kaffihúsunum fara í gegnum kaffibarþjónaskóla. „Upplifun viðskiptavinarins er í höndum kaffibarþjónsins. Hann er síðasti hlekkurinn í keðjunni. Ef hann kann ekki að hella upp á góðan espresso þá er vandvirkni okkar í framleiðsluferlinu til einskis,“ segir Stefán. „Hvert skref skiptir máli: Allt frá ræktun til kaffibollans. Því verða allir að vanda sig til þess að viðskiptavinurinn fái gott kaffi.“

Kaffibrennslan

„Við kaupum aðeins kaffi úr hæsta gæðaflokki. Baunirnar koma til landsins græn-



„Við kaupum aðeins kaffi úr hæsta gæðaflokki. Baunirnar koma til landsins grænar og fara í gegnum ofninn hjá okkur,“ segir Stefán U. Wernersson, framleiðslustjóri hjá Te & kaffi. MYND/GVA

ar, svokallaðar hrábaunir, og fara í gegnum ofninn hjá okkur,“ segir Stefán og bætir við að bragðeiginleikar kaffibaunanna ákvarðast í ofninum. „Þegar maður ljósristar kaffi finnur maður frekar ávaxtakeim og eiginleika baunanna en þegar maður ristar kaffið meira þá kemur ákveðin dýpt í kaffið.“

Te & kaffi ristar kaffibaunir daglega, frá morgni til kvölds. Kaffibrennsluofninn er af fullkomnustu gerð blástursofns sem hitaður er með gasi. Aðferðin sem notast er við skilnar kaffibaunum í hæsta gæðaflokki, en hún kallast „Slow roast“ eða „hæg ristun“ og er

notuð um allan heim í kaffibrennslum sem leggja mikla áherslu á gæði. Ofninn er tölvustýrður. „Nákvæmnin er slík að við getum ábyrgt að hver kaffitegund er alltaf eins. Ef viðskiptavinurinn er sérstaklega hrifinn getur hann verið viss um að fá það sama úr næsta poka,“ útskýrir Stefán.

Kaffibrennarinn er búinn svokölluðum eftirbrennara sem brennir reykinn sem myndast við kaffiristun og eyðir öllu efni og lykt sem er mjög umhverfisvænt. Kaffibrennslan hjá Te & kaffi skilar því engri mengun út í andrúmsloftið.



NÝSKÖPUN SPRETTUR ÚR SAMSTARFI

Marel er alþjóðlegt fyrirtæki þar sem vinna rúmlega 4.000 starfsmenn og er í hópi stærstu útflutningsfyrirtækja landsins. Fyrirtækið er í fararbroddi á heimsvísu í þróun og framleiðslu á háþrúðum búnaði og kerfum til vinnslu á fiski, kjöti og kjúklingi.

Marel byggir framleiðslu sína á traustum grunni. Hjá fyrirtækinu starfar saman reynslumikill hópur fólks með fjölbreytta iðn- og tækniþekkingu. Sameinaðir kraftar starfsmanna hafa skilað samfélaginu auknum verðmætum.

marel30
1983 - 2013

www.marel.is

marel



Tölvuleikurinn The Moogies frá Plain Vanilla.

EFNILEG ATVINNUGREIN

Tölvuleikjaiðnaðurinn er ung og vaxandi atvinnugrein hérlendis. Fyrstu fyrirtækin sem komu nálægt tölvuleikjagerð voru stofnuð fyrir aldamótin 2000 en undanfarin ár hefur orðið mikill vöxtur í greininni hérlendis. Árið 2009 stofnuðu tíu fyrirtæki Samtök leikjaframleiðanda (IGI) en þeim var ætlað að veita leikjaframleiðendum stuðning og margvíslega þjónustu. Í dag eru níu fyrirtæki í samtökunum. Velta þeirra nam tæplega tíu milljörðum árið 2011 og hjá þeim störfuðu 620 starfsmenn. Það er talsverður vöxtur frá árinu 2009 þegar veltan nam 6,7 milljörðum og þar störfuðu 280 starfsmenn. Mikil bjartsýni ríkir um frekari vöxt í greininni næstu árin og má áætla 10-12% vöxt í veltu næstu árin hérlendis. Erlendis er búist við 7,2% vexti á næsta ári. Meðal þekktra tölvuleikjafyrirtækja má nefna CCP, Betware, Clara, Plain Vanilla, Gogogic og MindGames.



Nachos-flögur hitaðar í ofni eru afar

FERSK SALSASÓSA

Íslenskt grænmeti fer vel í framandi matargerð. Nachos-flögur með ferski salsasósu eru til dæmis hressandi nasl á ljúfum sumarkvöldum. Það sem þarf í salsa er:

- 2 vorlaukar, smátt skornir
- 4 tómatar, fræhreinsaðir og skornir í bita
- 3 paprikur, rauð, gul og græn, fræhreinsaðar og skornar í litla bita
- 4 msk. fersk steinselja, helst með flötum blöðum
- 60 ml ólífuolía
- Safi úr einni límónu

Blandið öllu vel saman og kryddið með salti og pipar. Sumir nota ferskt kóriander í stað steinselju. Einnig má nota rauðlauk í stað vorlauks og eldþipar (chili) ef óskað er eftir sterkari bragði.

Setjið flögurnar í eldfast form, stráðið rifnum mozzarellaosti yfir. Setjið undir grill í um það bil tvær mínútur eða þar til osturinn er bráðnaður. Berið fram með fersku salsa. Það má breyta til og setja eldað nautahakk eða kjúkling út á flögurnar áður en þetta er sett í ofninn.

HEIMALAGAÐ GRÆNT PESTÓ

Yfirleitt gengur vel að rækta basilíku á sumrin en þó ekki utandyra. Plantan er viðkvæm. Ef hún er á björtum stað og vel er hugsað um hana verður hún ræktarleg. Lús getur myndast á plöntunni og því er nauðsynlegt að fylgjast vel með henni. Græn og ljúffeng blöðin má síðan nota í heimagerð pestó sem er

einstaklega gott.

Hér kemur uppskrift.

- 1 ½ dl fersk basilíka
- ¼ tsk. salt
- ½ tsk. nýmalaður pipar
- 1 hvítlausrif
- 2 msk. furuhnetur
- 1 dl ólífuolía
- 1 ½ dl rifinn parmesanostur

Blandið öllum þurr-efnum saman í mat-

vinnsluvél og setjið síðan olíuna smátt og smátt saman við þar til maukið er mátulega þykkt. Bragðbætið með salti og pipar eftir því sem þurfa þykir.

Nýlagað pestó er gott út í spagettí eða annað pasta en einnig ofan á brauð með alls kyns osti.



ÍSLANDSKEK

ilmandi

KEX

smiðjan

ljúffengt

GLEÐILEGAN
17. JÚNÍ!

Verum stolt af íslenskri framleiðslu.

VELJUM ÍSLENSKT

www.kexsmidjan.is

www.facebook.com/Kexsmidjan