

Matvælaeiðnaður á Íslandi

KYNNINGARBLAÐ

LAUGARDAGUR 24. apríl 2021

Kynningar: Foss Distillery, Skólamatur, Emmessís, Bændasamtök Íslands, John Lindsay heildsala, The Icelandic Wildlife Fund



Jakob S. Bjarnason framkvæmdastjóri og Freyr Sigurðarson framleiðslustjóri Foss Distillery hafa þurft að feta nýjar slóðir þegar áfengissala dróst saman vegna COVID. FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

Frá brennivíni yfir í húðvörur

Forsvarsmenn Foss Distillery sem framleiðir meðal annars líkjörana Björk og Birki hafa þurft að leita á ný mið vegna samdráttar á tímum COVID. Þeir hafa farið í samstarf við önnur fyrirtæki um að þróa vörur úr etanóli. **2**

Foss Distillery er vinnframléiðandi sem fram að COVID byggði afkomu sína á framleiðslu áfengis. Þegar ferðamönnum fækkaði vegna ástandsins í heiminum dróst sala áfengis verulega saman en Jakob S. Bjarnason framkvæmdastjóri hjá Foss Distillery segir að þau hjá fyrirtækinu hafi þá tekið til sinna ráða.

„Við færðum okkur frá því að framleiða eigin vörur yfir í að framleiða vörur fyrir aðra. Við höfum þróað vörurnar með samstarfsaðilum og framleitt þær en höfum látið samstarfsaðilana sjá um markaðshlutann. Þannig höfum við brugðist við okkar samdrætti,“ segir Jakob.

„Við höfum meðal annars verið að framleiða hreinsivökva fyrir Ásthildi Gunnlaugsdóttur hjá Mist & Co.“

Vörurnar sem Foss Distillery framleiðir fyrir Mist & Co eru tvenns konar, það er Deep Clean sem djúphreinsar förðunarbústa og Daily sem er aðeins mýkri og hugsáður til að hreinsa förðunarbústa eftir hverja notkun. Ásthildur sagði einmitt frá þessari nýju hreinsivörulínu í viðtali við Fréttablaðið fyrr í mánuðinum, en þar segist hún hafa prófað 80 mismunandi formúlur áður en hún fann þá réttu.

Frá víni yfir í spritt

Vörurnar sem Foss Distillery hefur verið að framleiða eru úr etanóli. Etanól er vinandi en framleiðslumöguleikarnir eru fjölbreyttir.

„Etanólið er þeirrar náttúru að úr því má vinna fleira en áfenga drykki og um leið og COVID-19 skrúfaði fyrir eftirspurnina í brennivinsframleiðslu varð sprenging í eftirspurn á sótt-hreinsispritti. Þannig að við fórum í það að þróa handspritt,“ segir Jakob.

Munurinn á handsprittinu sem Foss Distillery framleiðir og hefðbundnu handspritti er að Foss blandar ilm kjarnaolium saman við etanólið sem áður var grunnurinn í vodkanum. Jakob fór síðan í samstarf við þær Írisi Gunnarsdóttur og Ingu Kristjánsdóttur hjá Mulier Fortis sem dreifa handsprittinu undir merkinu Númer eitt.

Jakob nefnir að Foss Distillery hafi einnig farið í samstarf við Rekstrarvörur og þróað með þeim yfirborðshreinsi og framleiddi einnig fyrir RV sjúkráðs-spritt og fleiri vörur.

„Það er ekki gott að nota handsprittið sem yfirborðshreinsi þar sem það er olía í því,“ útskýrir hann og tekur fram að þó sprittið innihaldi etanól líkt og áfengi sé það alls ekki drykkjarhæft.

Vinna etanól úr mjólk

„Við höfum verið í samstarfi við Mjólkursamsöluna og Kaupfélag Skagfirðinga um framleiðslu á etanóli úr mjólkursykri sem kemur frá ostamysu. En það er verið að setja upp verksmíðu og undirbúa framleiðslu á etanóli á Saudárkróki,“ segir Jakob.

Hægt verður að framleiða um eina og hálf milljón lítra af etanóli á ári úr þessari ostamysu. Hún verður í fyrstu að mestu seld öðrum fyrirtækjum til iðnaðarnota. Nú gefst í fyrsta sinn á Íslandi möguleiki á að þróa og framleiða hundrað prósent íslenskar vörur úr hráefni sem er framleitt á Íslandi, ekki innflutt eins og staðreyndin er í dag.

„Mjólkursamsalan byrjaði að vinna að verkefninu árið 2015 og það hefur auk okkar verið unnið í samstarfi við Matis, Háskólann á Akureyri og danska tækniháskólann DTU. Við vorum í raun lykilaðili í þróun á þessari lausn. Við keyrðum alla rannsóknar- og þróunarvinnuna hér hjá okkur. Tilraunaverksmiðjan er hér í hús-



Björk og Birkir hafa verið lykilvörur Foss Distillery en fyrirtækið er reiðubúið að hefja aftur framleiðslu að fullu þegar ferðamennirnir snúa aftur.



Foss Distillery framleiðir ýmsar vörur úr etanóli.

næði Foss Distillery, segir Jakob.

Jakob segir að þrátt fyrir að áfengisframleiðslan hafi dregist saman séu þau hjá Foss Distillery tilbúin að hefja aftur framleiðslu á fullu þegar ferðamennirnir fara að koma aftur. Fyrirtækið fjárfesti nýlega í auknum sjálfvirkniþúnaði í þökkun þannig að ekkert er því til fyrirstöðu að auka áfengisframleiðsluna á ný þegar eftirspurnin eykst.

” Við erum búin að vélvæða okkur svo framleiðslumöguleikar Foss Distillery eru miklu meiri í dag en þeir voru áður.



Vodka og brennivín frá Foss Distillery eru kennd við vörumerkið Helvíti.

„Við erum búin að vélvæða okkur svo framleiðslumöguleikar Foss Distillery eru miklu meiri í dag en þeir voru áður, fyrir COVID,“ segir Jakob og er þokkalega bjartsýnn á framtíðina.

Lykilvörur Foss Distillery eru líkjörarnir Björk og Birkir sem byggja báðir á íslensku birki. Foss Distillery framleiðir einnig vodka og brennivín kennd við vörumerkið Helvíti.

„Við framleiðum líka Olafsson ginið, fyrir Eyland Spirits, en það hlaut tvö gullverðlaun síðasta sumar,“ segir Jakob.

„Við höfum alveg framleiðslugetu til að bæta við nýjum vörum samhliða vinnframléiðslu. Það eru miklir möguleikar í framleiðslu etanóltengdra vara. Ef einhver þarna úti er að spá og spekulera í nýjum vörum þá má alltaf hafa samband.“



BÆNDURNIR OKKAR
sem við þekkjum og treystum



KJÚKLINGUR OG KALKÚNN FRÁ ÍSFUGLI ER REKJANLEGUR TIL BÓNDA



Kíktu í heimsókn til Ísfuglsbónda!



Endurspeglar frískleika sumarsólarinnar

Þó svo páskahretið sé enn að stríða okkur víðast hvar á landinu þá lýgur dagatalið ekki. Á sumardaginn fyrsta kom sumarísinn frá Emmessis í verslanir og má með sanni segja að isinn slái sífellt meira í gegn með hverju árinu.

Sumarísinn frá Emmessis er í senn suðrænn og seiðandi með frískandi mangósósu og kókos til að yfa upp sumarið í neytendum. Súkkulaðibitararnir gefa svo hið fullkomna bit með suðrænu sveiflunni. „Sumarísinn okkar er í hugum margra forboði sumars og því víðeigandi að hann komi í verslanir á sumardaginn fyrsta. Sumarís Emmessis kom fyrst á markað fyrir sumarið 2013 og var þá búið að verja löngum tíma í þróun á uppskriftinni. Bragð og gæði eru alltaf númer eitt, tvö og þrjú í allri matvælaþróun hjá Emmessis og Sumarísinn er þar engin undantekning. Bragðið endurspeglar að sama skapi frískleikann og gleðina sem fylgja sumarsólinni. Við erum stöðugt að uppfæra og fínþússa bragðið og satt best að segja held ég að sumarísinn hafi aldrei verið jafngóður og nú í ár,“ segir Pálmi Jónsson, framkvæmdastjóri Emmessis.

Ísar með orðspor

Emmessis er eitt allra þekktasta ísframleiðslufyrirtæki á Íslandi og alls ekki að ástæðulausu enda hefur isinn frá Emmessis verið á milli tannanna hjá Íslendingum allt frá upphafi sjöunda áratugarins. Ísinn hjá Emmessis er ávallt framleiddur með gæði og bragði í fyrirrúmi og á fyrirtækið hefur unnið af vinsælustu ístegundum



Pálmi Jónsson, framkvæmdastjóri hjá Emmessis, segir að Sumarísinn sé langvinsælastur á sínu heimili á sumrin. FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON BRINK.



Sumarísinn er exótískur og seiðandi með mangó, kókos og súkkulaðibitum. Hin fullkomna blanda í sumar.

þjóðarinnar. „Hnetutoppurinn er og hefur klárlega verið vinsælastur hjá okkur í marga áratugi en Hnetutoppur kom fyrst á markað á þjóðhátíðardaginn árið 1968. Hnetutoppur í boxi kom svo sterkur inn á markað í fyrria í tilefni 60 ára afmæli Emmessis og hefur síðan þá deilt titlinum „vinsælasti isinn“ ásamt Hnetutoppnum sjálfum. Svo er Ísblómið alltaf klassískt á eftirréttaborðum Íslendinga,“ segir Pálmi.

Að sögn Pálma hefur Sumarísinn allajafna verið einn mest seldi isinn hjá Emmessis yfir sumartímann. „Þetta er tvímælaust langvinsælasti isinn á mínu heimili á sumrin. Ég er mjög stoltur af Sumarís Emmessis. Hann er algert ævintýri frá upphafi til enda og það er einmitt þannig sem góður is á að vera.“

Sumarísinn frá Emmessis er nú fánlegur í flestum matvöruverslunum á landinu.

Fyrstu frosnu réttirnir

Stundum er þægilegt að geta gripið í frosinn rétt, þó enginn sé kannski sérlega stoltur af því vali. Í dag erum við von því að geta gripið í þessa rétti í hvaða búð sem er, en þeir hefðu kannski aldrei komið til sögunnar ef ekki hefði verið fyrir fjall af kalkúnaafgöngum.

oddurreyfr@frettabladid.is

Hvort sem það er vegna skorts á tíma, fyrirhyggju, orku eða hæfni í eldhúsinu geta frosnir réttir oft komið að góðu gagni. Frosnir réttir litu dagsins ljós um miðbik 20. aldar og slógu í gegn með vel heppnaðri auglýsingaherferð sem tengdi þá við það nýjasta og heitasta í afþreyingu, sjónvarpið.



Það var matvælafyrirtækið Swanson sem átti heiðurinn af því að frosnir réttir slógu í gegn. FRÉTTABLAÐIÐ/GETTY

» Fyrstu sjónvarpskvöldverðirnir frá Swanson voru lausn við vandamáli sem fyrirtækið glímdi við. Það sat uppi með 235 tonn af kalkúnaafgöngum eftir Þakkargjörðarhátíð.

sem fyrirtækið glímdi við. Það sat uppi með 235 tonn af kalkúnaafgöngum eftir Þakkargjörðarhátíð og leitaði því til starfsmanna sinn og óskaði eftir hugmyndum um hvað ætti eiginlega að gera við allt þetta kjöt. Ein sagan segir að einn þeirra, Gerry Thomas, hafi séð hólfada álbakka notaða af flugfélaginu Pan American Airways og kynnt hugmyndina fyrir Swanson-bræðrum, en samkvæmt annarri útgáfu fundu bræðurnir upp á þessu sjálfir.

Hver sem átti hugmyndina varð niðurstaðan sú að Swanson pakkaði kalkúni, maisbrauðfyllingu, baunum og sætum kartöflum á álbakka og auglýstu þá sem sjónvarpsrétti sem var hægt að elda á 25 mínútum. Betty Cronin, bakteríufræðingur Swanson-fyrirtækisins, lék líka mikilvægt hlutverk, en hún tryggði að innihald réttanna gæti hitnað jafnt og að þeir væru bragðgóðir.

Það er ekki alveg ljóst hver fann upp á frosnum réttum en yfirleitt eru þeir eignaðir Swanson-bræðrunum, Gilbert og Clark, sem ráku bandaríska matvælafyrirtækið Swanson. Clarence Birdseye átti líka sinn þátt í uppfinningunni, en árið 1923 þróaði hann aðferð til að pakka ferskum mat og snöggfrysta hann. Árið 1949 voru Albert og Meyer Bernstein svo byrjaðir að selja frosna rétti á hölfudum álbökkum á svæðinu kringum Pittsburgh í Pennsylvaníu, en það var auglýsingaherferð Swanson-fyrirtækisins, sem markaðssetti frosna rétti sem „sjónvarpskvöldverði“ eða „TV dinner“ sem varð til þess að frosnir réttir slógu í gegn í Bandaríkjunum. Þaðan hafa þeir svo breiðst út til annarra landa.

35 milljón réttir á tveimur árum
Réttirnir slógu strax í gegn og fyrsta árið seldust 10 milljón réttir og það næsta 25 milljón réttir á 98 sent stykkið. Sjónvarpið var að breiðast hratt út á sama tíma og sífellt fleiri konur fóru út á vinnu-markaðinn. Sjónvarpskvöldverðir hittu því á hárrétt augnablik í sögunni og svöruðu nýrri eftirspurn eftir fljótlegum, ódýrum og þægilegum réttum, sem tryggði velgengi þeirra.

Með árunum hafa frosnir réttir svo þróast í takt við þarfir neytenda og vinsældir þeirra hafa vaxið stöðugt. Í dag er hægt að fá allar mögulegar máltíðir í frosinni útgáfu og frosnar máltíðir fást í öllum búðum.

Stóra kalkúnakjötfjallið

Fyrstu sjónvarpskvöldverðirnir frá Swanson voru lausn við vandamáli



LÁTTU ÞAD GANGA

iSqueeze

TURMERIC DRYKKIRNIR

- Vinna gegn bólgum í líkamanum
- Styrkja ónæmiskerfið
- Stuðla að betra kólesteróljafnvægi
- eru andoxandi
- Auka virkni lífrarinnar sem stuðlar að bættri hreinsun

GÆÐI Í HVERJUM DROPA

TORO - líka fyrir stórelldhús

TORO-vörur eru einstaklega vinsælar til matargerðar enda afbragðskostur í holla og gómsæta máltíð. Þær innihalda hvorki pálmaolíu né MSG og hafa auk þess langt geymsluþol og lágt kolefnisspor.

„Vinsældir og úrval stórelldhúsvara TORO hefur farið sífellt vaxandi á undanföllum árum og nú er einnig hægt að panta TORO hjá Garra,“ segir Andrea Björnsdóttir, markaðsstjóri hjá heildsölu John Lindsay sem hefur haft umboð fyrir TORO á Íslandi í meira en hálfa öld.

„Íslendingar tóku strax ástföstri við þessar vönduðu, norsku vörur. TORO hefur í yfir sextíu ár sérhæft sig í ljúffengum súpum úr hágæða frostþurrkuðu hráefni og á síðustu áratugum hefur orðið mikil vöruþróun hjá TORO, en margar sígildar vörur eiga sér fastan sess hjá neytendum og eru ómissandi í matargerðina,“ segir Andrea.



Hágæða hráefni TORO er frostþurrkað sem veldur lágmarks kolefnisspori.

Saltlitlar og án MSG og pálmaolíu
TORO er jafnframt afar vinsælt gæðahráefni í stórelldhúsum Norðurlandanna. Helstu vörflokkar TORO fyrir stórelldhús og matvælaframleiðslu eru súpur,

sósus, grýtur og kraftar í fljótandi, þurru eða deigformi (e. paste).

„TORO bætti fljótlega við gómsætum sósnum og pottréttum fyrir heimilin en líka fyrir stórelldhús og matvælaframleiðendur, og nú fram-



TORO er þekkt fyrir góða bragðið.

leiðir TORO einnig krafta og jurtir í olíu. Miðað við sambærilegar vörur innihalda TORO-vörurnar lítið salt, þær innihalda enga pálmaolíu eða MSG og eru flestar án rotvarnarefna því vegna frostþurrkunar er líftími þeirra langur,“ upplýsir Andrea.

Kolefnisspor TORO í lágmarki
TORO gerir fyrirtækjum og stofnunum auðveldara fyrir að velja vörur með lágt kolefnisspor.

„Árið 2019 hóf TORO samstarf við sænsku rannsóknarstofnunina RISE, til að mæla kolefnisspor allra TORO-vara og fá þær jarðamerkið ef kolefnisspor þeirra er lágt samkvæmt viðmiðum Sameinuðu þjóðanna, sem er undir 0,8 kg CO₂e,“ upplýsir Andrea.

Við útreikning kolefnisspors er miðað við innihald, flutninga, umbúðir og allt ferli framleiðslunnar.

„Til að halda kolefnisspori í lágmarki eru kostir frostþurrkunar ótvíræðir. Til dæmis er ekkert óþarfa vatn í flutningum og er hráefnum safnað á uppskerutíma. Allt skilar það löngum líftíma og minni matarsóun,“ segir Andrea.

John Lindsay heildsala er í Klettagörðum 23. Sími 533 2600. Sjá nánar á lindsay.is

Starfa í þágu matvælaframleiðslu á Íslandi

Bændasamtök Íslands eru leiðandi afl í upplýstri umræðu um landbúnað og vilja tryggja framsækni og framþróun innan atvinnugreinarinnar með þekkingu, þróun og rannsóknum.

„Breytingar krefjast hugrekksis, þekkingar, staðfestu, lipurðar og skipulags. Þær krefjast einnig virðingar og skilnings á því sem gert hefur verið áður og því sem gert hefur verið vel,“ segir Vigdís Häsler, framkvæmdastjóri Bændasamtaka Íslands.

Hún segir samtökin standa á tímamótum.

„Við stefnum áfram ótrauð að einföldun á umfangsmiklu félagskerfi bænda, með það að markmiði að öðlast aukinn slagkraft innan samtakanna, auka skilvirkni, efla samráð og ná fram betri sérhæfingu starfsfólks.“

Mikilvægt að tryggja fæðuöryggi
Bændasamtökin ætla sér að auka sýnileika og ásýnd landbúnaðarins með fræðslu og vera leiðandi afl í upplýstri umræðu um landbúnað.

„Styrkleiki íslensks landbúnaðar og íslenskrar matvælaframleiðslu felst í gæðunum og tækifærunum sem liggja í því að geta framleitt búvörur við góð skilyrði. Hér á



Vigdís Häsler, framkvæmdastjóri Bændasamtaka Íslands, segir samtökin stefna að áframhaldandi einföldun á umfangsmiklu félagskerfi bænda.

FRÉTTABLAÐIÐ/
ERNIR

Eftirlit með matvælaframleiðslu er öflugt á Íslandi og í gildi framsækin löggjöf um aðbúnað og velferð dýra.

vinnu við kynningarherferð sem er ætlað að sýna fram á sérstöðu íslenskrar framleiðslu með gæðavitund og umhverfismál í huga.

„Við stefnum á að efla rannsóknir, nýsköpun og menntun á sviði landbúnaðar í samstarfi við menntastofnanir, MAST og MATÍS og fá til liðs við okkur nýja félagsmenn sem eru framarlega á sviði nýsköpunar og hátækni í landbúnaði og matvælaframleiðslu. Þannig náum við að efla tengingu við grasrótina, auka fjölbreytni matvælaframleiðenda og þetta raðir og tengsl bænda og þeirra sem stunda matvælaframleiðslu. Bændasamtök Íslands vilja tryggja framsækni og framþróun innan atvinnugreinarinnar,“ segir Vigdís.

Bændasamtök Íslands eru í Bændahöllinni, Hótel Sögu, Hagatorgi 1. Sími 563 0300. Nánar á bondi.is

landi getum við státað okkur af því að framleiða hreinar vörur og er keppikefli allra sem starfa innan greinarinnar að framleiða gæðavörur. Eftirlit með matvælaframleiðslu er öflugt hér á landi og á Íslandi er í gildi mjög framsækin löggjöf um aðbúnað og velferð dýra,“ upplýsir Vigdís.

Ísland sé matvælaframleiðslu-land þar sem framleiðslan byggir á

landbúnaði, fiskveiðum og fiskeldi. Landbúnaðarframleiðslan skiptist í garðyrkju (grænmeti), jarðrækt (fóður og olíu) og búfjárrækt (kjöt, mjólk og egg).

„Vandi okkar er þó sá að framleiðslan er mjög háð innfluttum aðföngum, sérstaklega eldsneyti og áburði. Til að tryggja fæðuöryggi þjóðarinnar þurfa stjórnvöld að skapa hér umhverfi sem

tryggir að rekstrargrundvöllur sé til staðar fyrir matvælaframleiðendur,“ segir Vigdís.

Efla tengingu við grasrótina

Til viðbótar blasa nýjar áskoranir við matvælaframleiðendur, þar sem framleiðendur þurfa að bregðast við aukinni eftirspurn og breyttum umhverfisþáttum. Af því tilefni hafa Bændasamtökin hafið

Við gerum meira fyrir stórelldhús!

Vörumerki Unilever eru komin í dreifingu hjá Ekrunni

CARTE DOR

Lipton

MAIZENA

Knorr

HELLMANN'S
EST. 1913

Skoðu ný vörumerki Unilever á www.ekran.is/unilever

Ekran

Gefandi að þjónusta leik- og grunnskólanemendur

Skólamat er fjölskyldufyrirtæki sem sérhæfir sig í framleiðslu og framreiðslu á ferskum og hollum máltíðum fyrir nemendur og starfsfólk í leik- og grunnskólum.

Fyrirtækið er í eigu Axels Jónssonar matreiðslumanns. Saga Skólamatar nær aftur til ársins 1990 þegar Axel fór að velta fyrir sér hvernig mætti bjóða upp á heitar skólamáltíðir í grunnskólum. Hugmyndin fékk að malla í hugarum allt þar til árið 1999 þegar hugmyndin var tilbúin til framkvæmdar. Fyrst um sinn var fyrirtækið rekið sem hluti af almennri veislubjónustu en árið 2007 var Skólamat ehf. stofnað og ákveðið var að einblína nær eingöngu á matreiðslu fyrir leik- og grunnskóla.

Segja má að ákvörðunin hafi verið mikið gæfuspör, en fyrirtækið hefur vaxið jafnt og þétt og nú þjónustar fyrirtækið rúmlega 50 mótuneyti í níu sveitarfélögum. Börn Axels, þau Fanný og Jón, hafa tekið við stjórn fyrirtækisins í samstarfi við alla 150 starfsmenn þess.

Hollar og ferskar máltíðir

Á dæmigerðum degi útbúa starfsmenn Skólamatar hádegismáltíðir fyrir tæpla 13.000 nemendur og um 5.000 skammta af morgun- og síðdegishressingum.

„Á hverjum degi bjóðum við upp á tvo aðalrétti, þar af er annar ávallt vegan. Meðlætisbar er með úrvali af fersku grænmeti og ávöxtum og við leggjum mikla áherslu á það að útbúa hollar og ferskar máltíðir úr hágæða hráefni,“ segir Jón Guðni Þórarinsson, yfirmatreiðslumaður Skólamatar.

„Fyrirtækið þarf að sjálfsögðu að fullnægja ströngum kröfum um



Jón Guðni Þórarinsson yfirmatreiðslumaður og Jón Axelsson framkvæmdastjóri Skólamatar. FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON

heilnæmi og næringarinnihald máltíðanna en vitaskuld verður maturinn jafnframt að vera ljúffengur og góður. Þessu til viðbótar býður fyrirtækið upp á sérfaði fyrir þá nemendur sem til dæmis vegna læknisfræðilegra- eða trúarlegra ástæðna geta ekki neytt matar af matseðli dagsins.“

Jón Guðni, sem tók við starfi yfirmatreiðslumanns hjá Skólamat í febrúar síðastliðnum, segir að ákveðins misskilnings gæti hjá þeim sem þekki ekki nægilega vel til fyrirtækisins og haldi að maturinn sé allur eldaður á einum stað og síðan dreift út í skólana. Hið rétta er að máltíðirnar eru undirbúnar í miðlægu eldhúsi í Reykjanesbæ. Starfsfólk Skólamatar sem starfar í skólumótuneytum sér hins vegar um lokaeldun í skólunum sjálfum, rétt áður en matartíminn hefst. „Þannig náum við

að tryggja bæði að gæði og bragð matarins haldi sér sem best.“

Helmingi minni matarsóun

Umhverfismál eru fyrirtækinu ofarlega í huga og Skólamat hefur í langan tíma kappkostað að hámarka nýtingu hráefna og lágmarka matarsóun. Með samstilltu átaki allra starfsmanna hefur tekist að minnka matarsóun fyrirtækisins um meira en helming á fimm árum.

„Áskorunin er alltaf sú að finna þessa finu línu sem tryggir nægan mat fyrir okkar viðskiptavinum en á sama tíma að lágmarka þann mat sem ekki er neytt og endar í ruslinu. Við höfum náð mjög góðum árangri í því að lágmarka matarsóun meðal annars með því að skrá nákvæmlega hjá okkur á hverjum degi áætlaðan fjölda þeirra sem munu borða og

það magn af mat sem var neytt, vigta matarafganga og sjá þannig nákvæmlega hversu mikið af matarafgöngum verður á hverjum disk.

Auk þessa er mikilvægt að bjóða starfsfólki okkar upp á fræðslu og þjálfun í því hvernig best sé að bera fram mat til að lágmarka sóun. Við höfum til dæmis lært í gegnum tíðina að nemendur borða mismikið af grænmeti og ávöxtum, allt eftir því hvernig það er niðurskorið,“ segir Jón Axelsson framkvæmdarstjóri Skólamatar.

Hreinskilnir nemendur

Viðskiptavinir Skólamatar eru að stærstum hluta nemendur á aldrinum 2 ára til 16 ára. Jón segir að það sé virkilega gefandi að fá að þjónusta þennan hóp. „Nemendur eru alltaf óhræddir við að tjá sína skoðun, þau láta okkur hiklaust

vita ef þeim líkar ekki eitthvað sem við erum að gera, en líka þegar þau eru ánægð með okkur og matinn. Þannig höfum við fengið margar frábærar hugmyndir frá nemendum bæði hvað varðar rétti til að bæta á matseðilinn en líka varðandi atriði eins og að birta innihaldslýsingar og næringarútreikning á hverri máltíð á heimasíðunni okkar.

Við getum öll verið stolt af þeirri kynslóð sem er að vaxa úr grasi. Heilt yfir eru þetta mjög ábyrgir neytendur sem láta ekki bjóða sér hvað sem er og ætlast til þess að fyrirtæki sýni samfélagslega ábyrgð og sinni til dæmis umhverfismálum af heilum hug. Skólamat er því stöðugt að leita leiða til þess að bæta þjónustu sína við viðskiptavinum. Ábendingar frá nemendum og foreldrum eru einn mikilvægasti þátturinn í þeirri vegferð.“

Fjölskyldan í fyrirrúmi

Jón segir Skólamat starfa samkvæmt þremur gildum. „Gildi Skólamatar eru jákvæðni, fjölskylda og virðing og við hjá Skólamat hugum að þessum gildum í allri okkar starfsemi. Skólamat er fjölskyldufyrirtæki í grunninn og við vinnum fyrir fjölskyldur. Við leggjum mikla áherslu á að skapa fjölskylduvænt umhverfi fyrir starfsfólk okkar og innan fyrirtækisins ríkir fjölskyldumening. Við berum virðingum hvern fyrir öðru, okkar viðskiptavinum og því starfi sem við innum af hendi og nálgumst öll verkefni með jákvæðni að leiðarljósi. Við trúum því að öll vandamál sé auðleysanlegri með jákvæðu hugarfari.“

Hægt er að hafa samband við Skólamat á: skolamat.is

Kynna Íslendinga fyrir töfrum tempeh

Vegangerðin er nýtt íslenskt frumkvöðlafyrirtæki sem vinnur að því að þróa matvörur án dýrafurða og úr íslenskum hráefnum. Fyrsta varan sem er væntanleg er svokallað tempeh, unnið úr íslensku byggi, en hefðbundið tempeh er gerjuð sojaafurð sem á uppruna sinn að rekja til Indónesíu og hefur lengi notið mikilla vinsælda meðal grænmetisæta um allan heim.

hjordiserna@frettabladid.is

Kristján Thors er einn stofnenda Vegangerðarinnar en hann er með matreiðslugráðu frá Le Cordon Bleu í Bandaríkjunum auk þess sem hann er stjórnmaðlafræðingur.

„Ég er frumkvöðull í matargerð og vinn þessa stundina við að koma Vegangerðinni á laggirnar. Vegangerðin ætlar að búa til grænan íslenskan mat án dýrafurða og með eins miklu íslensku hráefni og við getum.“

Tækniblogg og brauðtertur

Að baki Vegangerðinni stendur þéttur þriggja manna hópur. „Við erum þrjú saman í Vegangerðinni að vinna að sjálfbærum mat og eru hinir félagar mínir systkinin Atli Stefán og Áslaug Ellen Yngvadóttir. Við Atli eigum okkur langa sögu og kynntumst fyrst í spjallherbergi í tölvuleiknum Starcraft.

Við unnum svo saman hjá Vodafone í mörg ár við að tengja fólk við þráðlaust Internet. Þar stofnuðum við saman tæknibloggið Simon.is sem er hlaðvarpið Tæknivarpið í dag. Við Atli gerðum einnig frum-



Kristján segir bæði einfalt og skemmtilegt að matreiða með tempeh.



Tempeh er þétt og bragðgott.

legustu brauðtertú ársins 2019 saman.“

Hvaðan kom þessi hugmynd? „Gerjun á matvæluum hefur alltaf heillað mig en hugmyndin að Vegangerðinni kviknaði í göngu-túrum okkar Atla Stefáns, eða walkies eins og við köllum það.



Tempeh, líkt og frænka þess tófu, er tilvalið í marga ólíka rétti.

Ég hafði heyrt af tempeh sumarið 2019 frá vini mínum Davíð Jónssyni sem býr til Kaupmannahöfn. Davíð hafði þá verið að framleiða tempeh fyrir fina danska veitingastaði. Ég skellti mér til hans í lærdómsferð og fékk að kynna verklaginu hjá Davíð.

Ég kom heim og kynnti Atla fyrir tempeh. Við sáum fljótt að þetta væri eitthvað sem hægt væri að gera á Íslandi. Við fórum í mikla rannsóknarvinnu að finna hvaða hráefni væri hægt að finna á Íslandi sem við gætum notast við. Við tókum þátt í Gullegginu 2019 þar sem við komumst áfram í topp 10 og vorum val fólksins það ár.“

Hvernig datt ykkur í hug að nota bygg?

„Bygg er eitt af þeim kolvetnisríku hráefnum sem henta tempehgerð og sem er framleitt hér á Íslandi. Við viljum nota sem mest af íslenskum grunnmatvörum við framleiðslu til þess að ná niður umhverfisspori okkar.“

Hvernig er þetta ferli, að búa til tempeh frá grunni?

„Þú tekur eitthvað kolvetnaríkt eins og baunir, bygg og kornmeti og syður það niður þar til það er orðið mjúkt. Það er svo kælt þangað til það er öruggt að bæta við sérstökum sveppagrómum sem eru ábyrg fyrir gerjuninni. Svo er blöndunni komið fyrir í bökkum í hitastýrðu umhverfi og er leyft að gerjast í um tvo sólarhringa. Þá er blandan búin að þéttast þökk sé sveppunum og er orðin mun meðferilegri hleifur.“

Hvernig viðtökur hafið þið fengið?

„Við erum búnir að vera prófa tempeh nýlega í svokölluðum betaprófunum og leyfðum fólk að smakka núna í apríl og verðum með annað betapróf í maí. Tempeh úr byggi er þétt og skemmtileg matvara sem er auðvelt að elda. Fólk finnur byggbragðið og

hleifurinn minnir smá á brauð. Viðtökurnar voru mjög góðar og við fengum fullt af myndum af tilbúnum réttum sendar til okkar á samfélagsmiðlum. Fólk finnst frábært að fá að smakka ferska matvöru sem hentar grænkerum sem er framleidd hér á Íslandi.“

Eruð þið sjálfgrænmetisætur?

„Við Atli borðum allt en Áslaug Ellen er grænmetisæta sem leyfir sér stundum fisk. Okkar ástríða liggur í því að framleiða góðan mat með eins litlu umhverfisspori og hægt er. Grænmetis- og veganmataræði eru með mun minna umhverfisspor en hefðbundið mataræði.“

Hvenær mun verða hægt að kaupa svona í búðum?

„Við erum enn að þróa vöruna og koma rekstrinum af stað þessa dagana. Við stefnum á að vera komin með tempeh í matvöruverslanir í sumar. Tempeh hentar mjög vel fyrir grillun og er ein vinsælasta uppskriftin BBQ tempeh-rif.“

Eruð þið með einhverjar aðrar vörur í vinnslu?

„Það er hægt að búa til tempeh úr alls konar baunum og blanda þeim saman til að búa skemmtilegar blöndur. Við erum einnig að horfa til kryddlaga og tilbúinna rétta með tempeh. Við köllum eftir framleiðendum sem vilja búa til baunir fyrir okkur hér á landi!“

Áhugasöm geta fylgst með starfsemi Vegangerðarinnar á heimasíðunni: vegangerdin.is og á Instagram undir: Vegangerðin

Helspor sjókvíaeldisins

Eldislax alinn í sjókvíum er ekki umhverfisvæn matvara og sleppifiskur úr eldi skaðar villta laxastofna með erfðablöndun. Eldislax drepst í stórum stíl í sjókvíum því hann þolir illa aðbúnaðinn og kviarnar geta haft mjög skaðleg og víðtæk umhverfisáhrif.

Hvorki „sjálfbær“ né „umhverfisvæn“. Norski sjókvíaeldisrisinn Mowi neyddist á dögunum til þess að fjarlægja þessi orð af umbúðum eldislax sem seldur er í Bandaríkjunum því þessar merkingar töldust „falskar, misvísandi og blekkjandi“ eins og það var orðað í sátt í málaferlum á hendur fyrirtækinu. Að auki borgað fyrirtækið 1,3 milljónir dollara, eða sem nemur 169 milljónum króna, til að forða sér frá dómsmáli. Fyrirtækið kaus að semja og hætta þegar í stað að merkja umbúðirnar utan um þessa framleiðslu því það vissi sem er, eldislax alinn í sjókvíum er ekki sjálfbær eða umhverfisvæn matvara.

Skelfilegur dýravelferðarvandi Sjókvíaeldi á fiski er eina dýrpróteinframleiðslan á iðnaðarskala sem skaðar villta stofna með erfðablöndun og mögulegum, óafturkræfum afleiðingum. Ástæðan er einföld. Ólíkt búdyrahaldi á landi byggist eldi í sjó á villtum dýrategundum en ekki húsdýrum sem hafa verið með mannkyni í aldir eða árpúsund. Þessum fisktegundum hefur verið breytt



Eldislax í sjókví í Berufirði. Að jafnaði er um helmingur eldislaxa í sjókví vanskapaður, heyrnarlaus eða nær ekki fullum þroska vegna þeirra aðstæðna sem þeir lifa við þau tvö ár sem þeir eru hafðir í sjó. MYND/ÓSKARPÁLLSVEINSSON

á síðustu áratugum með því sem ræktendur kalla kynbætur. Eldislax vex til dæmis miklu hraðar og verður þyngri en villtur lax. Þeir eiginleikar gefa af sér meiri hagnað fyrir eigendur sjókvíaeldisfyrirtækjanna en eru hins vegar verulega hættulegir villtum stofnum sem hafa aðlagast umhverfi sínu og aðstæðum með mörg þúsund ára náttúruvali. Að fá DNA úr eldisdýri getur kollvarpað þeirri þróunarsögu.

Aðbúnaður í eldi í sjó hentar svo þessum „kynbættu“ framleiðsluvænu villtu tegundum afar mismunandi. Sumum mun verr

en öðrum, sem birtist í mikilli vanlíðan og háu dauðahlutfalli eldisdýra.

Þetta á til dæmis við um lax, sem drepst í stórum stíl í sjókvíum því hann þolir illa aðbúnaðinn þar. Að jafnaði er um helmingur allra eldislaxa í sjókví vanskapaður, heyrnarlaus eða nær ekki fullum þroska vegna þeirra aðstæðna sem eldislax þarf að lifa við þau tvö ár sem hann er hafður í sjó.

Dýravelferðarvandi sjókvíaeldisidnaðarins er á slíkum skala að ræktendur spendýra og alifugla kæmust aldrei upp með álíka starfshætti.

Dauði utan sjókvíanna líka

En vandamál þessa iðnaðar eru miklu fleiri. Sjókvíaeldi hefur líka í för með sér dauða alls kyns dýra utan sjókvíanna. Sníkjudýr og sjúkdómar streyma óhindrað út úr netapokunum með ómurlegum afleiðingum. Botndýralíf þurrkast út undir kvíunum því þar safnast þykkt lag af úrgangi og rotnandi fódurleifum. Í þessu setlagi, sem getur verið margra metra þykkt, safnast svo upp leifar af lyfjum og eitri sem er notað við framleiðsluna og í sumum tilfellum líka kopar sem fyrirtækin nota til að húða netmöskvana og spara sér

þannig þrif á þeim (koparinn er ásetuvörn gagnvart gróðri og skeldýrum).

Kopar eyðist ekki af sjálfu sér í náttúrunni og hleðst upp í umhverfinu með miklum skaða fyrir lífríkið. Hér við land hafa bæði Arnarlax og Arctic Sea Farm orðið uppvis að því að nota koparhúðuð net í sjókvíum þrátt fyrir að það sé skýrt brot á starfsleyfi þeirra.

Sníkjudýrin úr sjókvíunum, laxa- og fiskilús, er svo sérlega skeinuhætt ungvíði villtra laxastofna, urriða og sjóbleikju. Rannsóknir frá Noregi sýna að villt laxaseiði stráfalla ef þau lenda í lúsageri frá sjókvíum á leiðinni til fæðustöðva sinna í hafinu. Sjókvíaeldi við Noreg á stóran þátt í því að á undanförunum áratugum hefur villtum laxi sem skilar sér í norskar ár úr sjó fækkað um meira en helming.

Þessi iðnaður skilur þannig víða eftir sig djúp og skaðleg spor. Við hjá Íslenska náttúruverndar-sjóðnum – The Icelandic Wildlife Fund höfum kallað þau helspor sjókvíaeldisins. Það er ótrúleg tímasekkja að þessi starfsemi sé enn að fá leyfi til að breiða úr sér í fjöllum landsins. Sjókvíaeldi er ekki boðleg aðferð við matvælaframleiðslu.

Við bendum þeim sem hafa áhuga á að kynna sér þessi mál betur á heimasíðu okkar iwfi.is og síðu okkar á Facebook.

Vefnámskeið fyrir smáframleiðendur matvæla

www.namskeid.matis.is



Námskeið í boði:

- Leyfismál, gæðahandbók og stofnun fyrirtækja
- Örverur á kjöti
- Slátrun og kjötmat
- Söltun og reyking
- Umbúðamerkingar matvæla og pökkun
- Hráverkun og pylsugerð
- Sögun, úrbeining og marinerung

STÓRAR EININGAR FYRIR STÓRELDHÚS OG MATVÆLAÐNAÐ



3 kg
10 kg
15 kg



John Lindsay hf. | lindsay@lindsay.is | S: 533 2600

SUMARTILBOÐ

PAVLOVA
1.950 KR.-



Tilboð gildir frá 22. apríl til 2. maí



mánudaga-föstudaga 7.30 - 17.30
laugardaga 8.00 - 16.00
sunnudaga 9.00 - 16.00

Austurströnd 14 • Hringbraut 35

www.bjornsbakari.is



ÞRIÐJUDAGA
KL. 20.00


MATUR & HEIMILI
með Sjöfn Þórðar

MATUR OG HEIMILI

MEÐ SJÖFN ÞÓRÐAR

Lifandi þáttur um matargerð í bland við innanhússarkitektúr, hönnun og fjölbreyttan lífsstíl. Í þáttunum heimsækir Sjöfn heimili, kaffi- og veitingahús og eldhús matgæðinga, sælkerá- og matarbloggara, fær innsýn í heimili og staði viðkomandi og kynnist matarmenningu hvers og eins. Sjöfn heimsækir jafnframt heimili ólíkra einstaklinga, kynnist persónulegum stíl þeirra og hönnun.

Matur og Heimili er á dagskrá þriðjudaga klukkan 20.00.



HRINGBRAUT

 BONUS

