

KJARNAFÆÐI

25 ára



SANNKALLAÐ FJÖLSKYLDUFYRIRTÆKI

- SAGA KJARNAFÆDIS

Bræðurnir Eiður og Hreinn Gunnlaugssynir stofnuðu Kjarnafæði 19. mars 1985. Kjarnafæði hefur frá upphafi verið sannkallað fjölskyldufyrirtæki þar sem eigendur og fjölskyldur þeirra leggja hjarta sitt í starfsemina. Fyrstu árin fór starfsemin fram í litlu húsnæði þar sem þeir bræður unnu ásamt fjölskyldum sínum.

Aðaláherslan í upphafi var á pizzur og hrásalat. Starfseminni óx hratt fiskur um hrygg. Vöxturinn kallaði á stærra húsnæði og í október 1987 flutti fyrirtækið í núverandi húsnæði að Fjölhnisgötu 1 á Akureyri. Árið 1993 festi Kjarnafæði kaup á húsnæði á Svalbarðseyri, byggði það upp og endurbætti og flutti stóran hluta af starfsemi sinni þangað.

Á árunum 2002-2005 stækkaði fyrirtækið á alla kanta, með samstarfi á nýjum sviðum, með kaupum á fyrirtækjum í rekstri og með stofnun nýrra fyrirtækja. Á þessu tímabili urðu til fyrirtækin Norðanfiskur, í samstarfi við HB Granda og Brim, og sósu- og salatgerðin Nonni litli. Kjarnafæði eignaðist einnig hlut í Sláturfélagi Vopnfirðinga og hlut í félagi sem stofnað var um rekstur sláturhúss og kjötvinnslu Sölufélags Austur-Húnavtinga á Blönduósi.

Kjarnafæði er eitt af stærri matvælafyrirtækjum landsins og í stöðugum vexti.

Höfuðáherslur í starfseminni eru á vöruvöndun og gæði framleiðslunnar, og að veita skjóta og góða þjónustu.

Fyrirtækið nýtur þess að hafa á að skipa mjög hæfu starfsfólki og góðum tækjakosti. Sú gæfa hefur fylgt rekstrinum að fyrirtækinu hefur haldist vel á starfsfólki og því hefur mikil þekking og reynsla safnast innan þess á liðnum árum. Um 130 manns starfa hjá Kjarnafæði og hafa margir starfað hjá fyrirtækinu allt frá fyrstu árum þess. Samtals starfa ríflega 200 manns hjá fyrirtækjum í eigu Kjarnafæðis.

Kjarnafæði framleiðir flestar þær afurðir úr íslensku gæðakjöti sem í boði eru á íslenskum neytendamarkaði.

Afurðir úr reyktu og söltuðu kjöti má telja sem sérgrein fyrirtækisins en auk þess framleiðir það fjölda tegunda af kjötvörum, bæði lítið og meira unnum, svo sem pylsur, álegg og búðinga af ýmsu tagi. Kjötiðnaðarmeistarar fyrirtækisins hafa hlotið fjölda verðlauna og viðurkenninga.

Kjarnafæði selur framleiðslu sína um land allt og þjónar miklum fjölda viðskiptavina. Viðskiptavinir fyrirtækisins eru af ýmsum toga og má nefna stórmarkaði, kaupfélög, aðrar verslanir, nokkur bestu veitingahús og veisluþjónustur landsins, sem og stór og smá mötuneyti.





”

VIÐ HÖFUM LAGT
ÁHERSLU Á AÐ
NOTA EINS LÍTIÐ AF
AUKAEFNUM OG
HJÁLPAEFNUM OG
HÆGT ER AÐ KOMAST
AF MEÐ.

FRUMKVÖÐLARNIR

„ÞAÐ SEM VIÐ GERUM, ÞAÐ REYNUM VIÐ AÐ GERA VEL.“

Bræðurnir Eiður og Hreinn Gunnlaugssynir stofnuðu Kjarnafæði til þess einfaldlega að vinna fyrir sér eftir atvinnumissi vegna gjaldþrots þáverandi vinnuveitanda. „Það má segja það, við stóðum uppi atvinnulausir á þrítugsaldri,“ segir Hreinn. Hann hafði þá verið sláturhússtjóri hjá Kaupfélagi Svalbarðseyrar og Eiður hafði lært kjötið og starfaði á því sviði hjá félaginu. „Það var upphafið. Við höfðum enga peninga og byrjuðum þess vegna að gera þetta heima í bílskúr,“ segir Eiður. „Síðan þróast þetta, þannig að við stoppum stutt í bílskúrnum, fáum þá inni hjá Akureyrarbæ í svokölluðum iðngörðum í Fjölvisgötunni.“

Þrátt fyrir hraðan vöxt og starfsemi, fyrst á Akureyri og síðar Svalbarðseyri, Vopnafirði, Blönduósi, Akranesi og Mosfellsbæ hafa bræðurnir þó aldrei beinlínis markað sér stefnu um það hvert þeir vilja fara með fyrirtækið, það hefur einfaldlega þróast. „Þetta hefur aldrei verið neitt þannig planlagt hjá okkur. Það eina sem við hugsuðum var bara að vinna fyrir okkur. Við hugsuðum aldrei lengra fram í tímann en að reyna bara að skapa okkur eitthvað sem við hefðum tekjur af og gætum lifað af. Þetta hefur spilað hægt og bítandi áfram,“ segir Eiður.

GOTT SAMSTARF

„Við gerðumst þátttakendur í slátrun, fyrst á Vopnafirði og höfum átt sérstaklega gott samstarf við bændur. Síðan fórum við vestur á Blönduós þar sem við höfðum átt gott samstarf við Sölufélag Austur-Húnavtinga. Sá háttur hefur verið á að heimamenn stjórna þessu í samstarfi við okkur og þetta samstarf hefur gengið með ágætum, öllum til mikilla hagsbóta,“ segir Eiður.

Norðanfiskur byrjaði eiginlega sem „gæluverkefni“ en er nú starfrækt á Akranesi í samstarfi við HB Granda og Brim. „Við sáum niðri í ÚA (Útgerðarfélagi Akureyringa) á sínum tíma að þar var gnótt af hráefni, sem ekki gekk í útflutning en hægt var að gera meira úr þeim fiski en hafði verið gert fram að því. Við komum með þekkingu frá því sem við vorum að gera í kjötinu, þeir höfðu þekkingu á sjávarafurðum og þetta smell vel saman.“

MARKMIÐIÐ ALLTAF AÐ VANDA SIG

„Það sem við erum að gera, það reynum við að gera vel,“ segir Eiður þegar talið berst að stefnumótun. „Við höfum lagt áherslu á að nota eins lítið af aukaefnum og hjálparefnum og hægt er að komast af með. Það var á tímabili mikill þrýstingur á okkur að bæta ýmsum aukaefnum í matvæli, en við höfum reynt að sneiða hjá því. Við viljum hafa það þannig að ef neytandinn vill kaupa sem hreinasta vöru þá megi hann treysta því að hún sé eins hrein og mögulegt er hjá okkur. Það má segja að þetta hafi verið stefna okkar núna síðari ár,“ segir Eiður.

Eiður segir þetta vera hluta af velgengni fyrirtækisins. „Ég held það. Ég vil trúa því að þetta sé að hluta ástæðan fyrir því að fyrirtækið hefur gengið vel. Við höfum verið íhaldssamir á miklar breytingar, miklar kúvendingar, og viljað vera fastheldnir á gamlar hefðir og ekki viljað örvar og miklar breytingar.“

FÓLKIÐ ER FYRIRTÆKIÐ

Samstarf þeirra bræðra hefur alltaf verið gott og hlutverk þeirra alveg skýr frá upphafi. „Það er bara einn skipstjóri,“ segir Hreinn og á við að þegar allt kemur til alls þurfi að vera einn æðsti stjórnandi. Þeir benda þó á að rekstur fyrirtækisins og velgengni hvíli á fólkinu sjálfu, almennu starfsfólki og svo öfluglu stjórnunarteymi, tíu til fimmtán manns sem halda í sameiningu um stjórnartaumana.

Fyrirtækið hefur átt því láni að fagna að starfsfólk hefur haldið tryggð við það og margir sem þar starfa eru með langan starfsaldur og mikla þekkingu og reynslu. En hver er ástæða þessarar velgengni? „Það er svosem engin uppskrift að því. Fólk er ekki vélar. Maður verður að umgangast það sem fólk, ekki sem vélar,“ svarar Hreinn og Eiður heldur áfram: „Ég held að styrkleiki hjá okkur báðum liggir í því að við höfum báðir unnið á gólfinu. Við þekkjum þessa hefðbundnu gólfvinnu, við skiljum þarfir fólks sem vinnur erfiðisvinnu. Við stöndum ekki með skeiðklukku fyrir aftan fólk.“

Hreinn segir þetta í raun einfalt: „Fólkið er fyrirtækið. Ef við hefðum ekki fólkíð þá væri þetta ekki neitt.“



”

FÓLKIÐ ER FYRIRTÆKIÐ.
EF VIÐ HEFÐUM EKKI
FÓLKIÐ ÞÁ VÆRI ÞETTA
EKKI NEITT.

BJARTSÝNIR Á FRAMTÍÐINA

„Hjá mörgum þessara fyrirtækja sem hafa verið í úrvinnslu á undanförunum 10-15 árum hefur landslagið að mörgu leyti ekki verið gott,“ segir Eiður. „Á meðan allt annað hefur blómstrað í kringum okkur hefur ekki gengið neitt sérstaklega vel í þessum iðnaði og stundum svo komið að maður hefur kviðið næsta degi, næstu misserum, næstu árum. Maður hefur ekki séð út úr því. En einhvern veginn hef ég núna á tilfinningunni að það sé að koma betri tíð hvað þetta varðar. Ég hef trú á að eftir það sem við höfum gengið í gegnum sé fólk farið að sjá að venjulegur íslenskur iðnaður er mannfrekur, við þurfum á honum að halda. Þetta er ekkert hallærislegt, þetta er flott.“

Hreinn bætir við: „Ég upplifi það líka þannig að það sé meiri eftirspurn eftir okkar vörum og þá aðallega frá stofnunum, verslunum og matsölustöðum.“

Eiður á lokaorðið: „Mér finnst vera að koma meiri alhliða stöðugleiki í þetta þannig að ég kvíði ekki framtíðinni. Mér finnst allt vera einhvern veginn bjartara framundan fyrir hönd íslensks iðnaðar.“

GÆÐAMÁL



MATUR ÚR EYJAFIRÐI - LOCAL FOOD

VELDU GÆÐI, VELDU KJARNAFÆÐI!

Það er engin tilviljun að þessi setning, „**veldu gæði, veldu Kjarnafæði**“, er mikið notuð í markaðsstarfi fyrirtækisins. Kjarnafæði hefur sett sér og fylgir eftir mjög ákveðinni stefnu í gæðamálum á öllum sviðum rekstrarins.

- Unnið er eftir virku gæðakerfi og er GÁMES í hávegum haft en auk þess er unnið með gæðakerfi frá Samtökum iðnaðarins og er stefnt að fullri vottun á því.
- Markvisst er stefnt að aukinni hollustu framleiðsluvara fyrirtækisins, unnið er að fækkun aukafna og ofnæmisvalda.
- Fagmennska er í fyrirrúmi og hjá fyrirtækinu starfa vel menntaðir og margverðlaunaðir kjötiðnaðarmenn og -meistarar. Fyrirtækið vinnur eftir ákveðinni sýn í menntun kjötiðnaðarnema og hefur í samvinnu við VMA unnið að endurupptöku kjötiðnaðarnáms á Norðurlandi.
- Kjarnafæði er leiðandi í hönnun og notkun smekklegra og einfaldari umbúða utan um framleiðsluvörur fyrirtækisins. Þar er í senn haft að leiðarljósi að umbúðir séu fallegar og aðlaðandi en um leið að einfalda og minnka það magn af plasti sem notað er í umbúðirnar.
- Vinnuvernd er mjög virk innan fyrirtækisins og hefur öll vinnuaðstaða og öryggi verið vandlega yfirfarið af Vinnueftirlitinu. Hugað er að öllum þáttum í starfsumhverfinu, svo sem lýsingu, hitastigi, ástandi véla og tækja og almennt öllum þeim búnaði sem skiptir máli fyrir öryggi á vinnustaðnum.
- Kjarnafæði er í samstarfi við Moltu um endurvinnslu á sem mestu af lífrænum úrgangi frá fyrirtækinu. Allt annað sorp er markvisst flokkað og endurunnið.



Um nokkurra ára skeið hafa eyfirska matvælafyrirtæki unnið saman að merkilegu verkefni þar sem unnið er að framgangi eyfirskrar matarmenningar í víðum skilningi og er markmiðið að auka hróður hennar sem víðast, innan lands sem erlendis.

Félag var stofnað um þetta verkefni í maí 2006 og heitir það **Matur úr héraði - Local Food**. Lítil og stór fyrirtæki á Eyjafjarðarsvæðinu hafa tekið höndum saman og sameinað þann styrk sem í senn felst í samkeppni og samvinnu. Kjarnafæði er eitt af þeim öflugum og gróskumiklu fyrirtækjum sem hafa tekið virkan þátt í þessu verkefni og verið í forystusveit þess.

Markmið félagsins er að vinna með og vekja athygli á vöru þar sem hráefnið er eyfirska að uppruna eða matseldin eyfirska. Áherslan er á sérstöðu vörumerkja í matvælaframleiðslu, úrvals vöru sem á uppruna sinn í hreinleika og óspilltri náttúru héraðsins. Ánægja og stolt heimamanna yfir vörum sem framleiddar eru á Eyjafjarðarsvæðinu skilar sér í betri vöru og matarmenningu sem eyfirska matvælafyrirtæki geta verið stolt af og boðið heimamönnum og gestum að njóta.



Með öllu þessu sem hér er talið upp og mörgum öðrum þáttum í rekstri fyrirtækisins tryggjum við þau gæði sem við viljum vera þekkt fyrir.



KJARNAFÆÐI OG KLÚBBUR MATREIÐSLUMEISTARA

Kjarnafæði hefur átt gott samstarf við fremstu matreiðslumenn landsins í Klúbbs matreiðslumeistara enda þurfa slíkir meistarar að geta unnið með gæðahráefni til að galdra fram dýrindis rétti. Kjarnafæði er gull samstarfsaðili Klúbbs matreiðslumeistara.

Frá stofnun klúbbsins árið 1972 hefur markmið KM verið að efla fagþekkingu, metnað og samkeppnishæfni íslenskra matreiðslumanna. Það starf hefur haft mikil áhrif á gæði matar á íslenskum veitingastöðum og samkeppnishæfni Íslands sem áfangastaðarmeðvitaðraferðamanna. Klúbbur Matreiðslumeistara stuðlar að umræðu og umfjöllun um mat, matarmenningu og önnur fagtengd málefni.

Klúbburinn stendur fyrir matreiðslukeppnum innanlands, svo sem keppninni um matreiðslumann ársins, fer með alþjóðlegan keppnisrétt og sendir einstaklinga sem skara fram úr í faginu til keppni erlendis, svo og Kokkalandslíðið, sem KM heldur úti og hefur náð eftirtækta verðum árangri í alþjóðlegum keppnum á undanförunum árum. Klúbburinn stendur einnig þétt við bakið á ungviðinu í faginu og heldur úti öflugri starfsemi með Ungkokkum Íslands (UKI), sem er deild innan KM. Einnig var nýlega stofnað KM Norðurland þar sem Norðlendingar koma saman undir merkjum klúbbsins.

KM er vettvangur íslenskra matreiðslumanna í norrænu og alþjóðlegu samstarfi og heldur Norðurlandþing og keppni um Matreiðslumann Norðurlandanna tíunda hvert ár.

Þrátt fyrir að vera lítið félag á KM varaforseta í Norðurlandasamtökum matreiðslumanna, NKF, með 6.000 meðlimi, og forseta Alheimssamtaka matreiðslumanna, WACS, með 8.000.000 meðlimi.



Hafliði Halldórsson
forseti Klúbbs matreiðslumeistara



VEITINGASTAÐIR

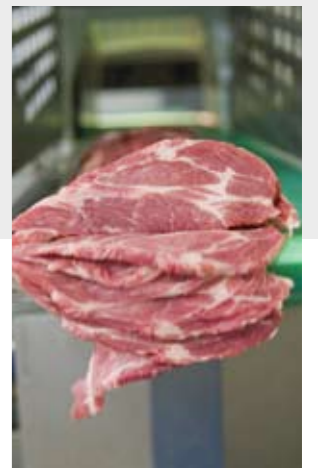
Kjarnafæði þjónustar marga bestu veitingastaði landsins. Mikil þekking og reynsla er til staðar í fyrirtækinu til að uppfylla ýtrustu þarfir og ströngustu kröfur matreiðslumanna.

Kjarnafæði þjónar bæði stórum sem smáum veitingastöðum, frá skyndibitastöðum upp í fínustu veitingahús.

Mörg veitingahús þurfa að fá sérlausnir og Kjarnafæði hefur átt langt og farsælt samstarf við mörg slík veitingahús, svo sem um steikur í ákveðnum stærðum, sérkryddaðar eða sérlegaðar kjötvörur.

Kjarnafæði hefur öflugan laserskurðarvél, sem sker steikur í nákvæmar stærðir eftir óskum viðskiptavina.

Margar af þeim vörum sem eru nú í föstu vöruvali hjá Kjarnafæði hafa verið þróaðar sem stök sérlausn fyrir eitt veitingahús en hentað fyrir aðra og síðar orðið að staðlaðri vöru.



MÖTUNEYTI

Kjarnafæði hefur lengi þjónustað stór sem smá mötuneyti. Mörg stærstu mötuneyti landsins eru viðskiptavinir Kjarnafæðis. Það er engin tilviljun því þessi mötuneyti þurfa mikið magn og fá vöruna afhenta með stuttum fyrirvara. Fyrir þessi mötuneyti er mikilvægt að hafa birgja eins og Kjarnafæði, með mjög mikla framleiðslugetu og getur framleitt og afhent fleiri hundruð kíló af vörum án vandkvæða.

Hið breiða vöruúrval Kjarnafæðis er líka kostur fyrir mötuneytin því þau geta fengið nánast allar kjötvörur á einum stað. Ekki er síður mikilvægt fyrir mötuneyti að Kjarnafæði er með öflugt dreifingarnet sem tryggir að hægt er að senda mikið magn hvert á land sem er með litlum fyrirvara.

Sölumenn Kjarnafæðis eru sérfræðingar í að aðstoða mötuneyti við að finna hagkvæmar lausnir í innkaupum á kjöti, þannig að saman fari verð og gæði.



HOLLUSTAN Í FYRIRRÚMI

Það felur í sér mikla ábyrgð að framleiða matvæli og undan þeirri ábyrgð vill Kjarnafæði ekki skjóta sér í skjóli skyndigróða. Við höfum unnið markvisst að því að bjóða upp á sem hreinastar afurðir, framleiddar úr alvöru kjöti og með sem fæstum aukaefnum. Við höfum fundið að viðskiptavinum okkar fellur þetta vel og líkar þessi „fastheldni“ okkar á gæði.

Þetta er svar okkar við þeirri þróun sem orðið hefur á undanförunum árum og áratugum þar sem sífellt hávæðari kröfur um ódýrari matvæli hafa freistað margra erlendra matvælaframleiðenda til að slaka á gæðakröfum og ná niður verðinu með því að auka notkun aukaefna sem troðið er í matvælin eftir slátrun og vinnslu. Þetta er þróun sem veldur neytendum skaða, eykur ofnæmi, offitu og sjúkdóma af völdum þessara óhollu efna. Íslensk framleiðsla hefur hins vegar staðið fyrir hreinleika og heilnæmi og það er stefna sem við viljum tileinka okkur.



Kjarnafæði vinnur markvisst gegn þessari þróun og er fastheldið á þá stefnu að framleiða góða og hreina vöru þó svo það þýði að stundum kosti hún meira. Gæðin eru þess virði.

KRAKKABÚÐINGUR - BYLTING Í UNNUM KJÖTVÖRUM

Krakkabúðingur er gott dæmi um þá áherslu sem Kjarnafæði leggur á hollustu og gæði þeirrar vöru sem fyrirtækið framleiðir.

Mikil vinna var lögð í vöruþróun krakkabúðingsins til að tryggja að til yrði vara sem foreldrar gætu stoltir boðið börnunum sínum. Með samstarfi við matreiðslufólk í skólamötuneytum, næringarráðgjafa og fleiri varð til vara sem sniðin er að þörfum og áhuga yngstu neytendanna án þess að slegið sé af gæðakröfum um innihald, hreinleika og hollustu afurðarinnar. Krakkabúðingurinn er í reynd bylting í unnum kjötvörum.

Krakkabúðingurinn er miðaður að þörfum barna, er án allra aukaefna og án ofnæmisvalda á borð við egg, mjólk og hveiti. Nítrítsalt og MSG er heldur ekki að finna í krakkabúðingnum, auk þess sem í honum er minni fita en í venjulegum kjötbúðingi. Þetta er því vara sem kemur mjög til móts við sjónarmið um hollari vöru fyrir börnin.

Margir foreldrar kannast við það vandamál að fá börnin til að neyta grænmetis í nægilegu magni með matnum. Krakkabúðingurinn tekur á þessu því í honum eru þrjár tegundir af grænmeti, paprika, gulrætur og spínat. Paprikan er til dæmis mjög rík af B- og C-vítamínum, steinefnum og trefjum, gulrætur innihalda mikið af karótíni, sem er gott fyrir slímhimnur og hefur þýðingu fyrir sjónina, og spínat er ríkt af járni, kalki og A- og C-vítamíni.



FLJÓTLEGIR RÉTTIR

FLJÓTLEGT OG ÞÆGILEGT

Kjarnafæði framleiðir gott úrval af fljótlegum réttum fyrir þá sem kjósa einfalda, þægilega matseld. Þetta eru sívinsælir réttir sem auðvelt er að matreiða og falla að smekk allra.

Sígildir réttir sem alltaf slá í gegn á borðum landsmanna eins og Lasagne, kjöthleifur, svikinn héri með grænmeti og beikonhleifur eru framleiddir fyrir mötuneyti í 2,5 kg og 5 kg gastró-bökkum sem aðeins þarf að bregða í ofn.

Kjarnafæði hefur alltaf haft í heiðri íslenskar matarhefðir og ber framleiðslan þess keim.

Lambakótelettur í raspi er einn ástsælasti réttur þjóðarinnar og ein vinsælasta vara Kjarnafæðis. Frá upphafi hefur verið lagt upp með að halda í hefðbundnar uppskriftir fyrir slíkar vörur og framleiða þær eins og „mæður landsins“ gerðu hér áður fyrr. Lambakótelettur hafa verið lengi á boðstólum fyrir mötuneyti enda margir matráðar ánægðir með að geta boðið upp á svona sígildan mat sem þeir vita að er framleiddur eins og í eldhúsum heima við. Kótelettur voru ekki í boði í smásölupakkningum fyrr en 2005, eftir margar fyrirspurnir frá áhugasömum viðskiptavinum. Viðbrögðin voru hreint út sagt ótrúleg, framleiðslan annaði engan veginn eftirspurninni fyrr en fjárfest var í öflugri búnaði til framleiðslunnar.

En Kjarnafæði framleiðir líka fleiri sígilda rétti í raspi, tilbúna beint á pönnuna, eins og lambalærisneiðar og margar gerðir af snitseli úr hreinum vöðvum.



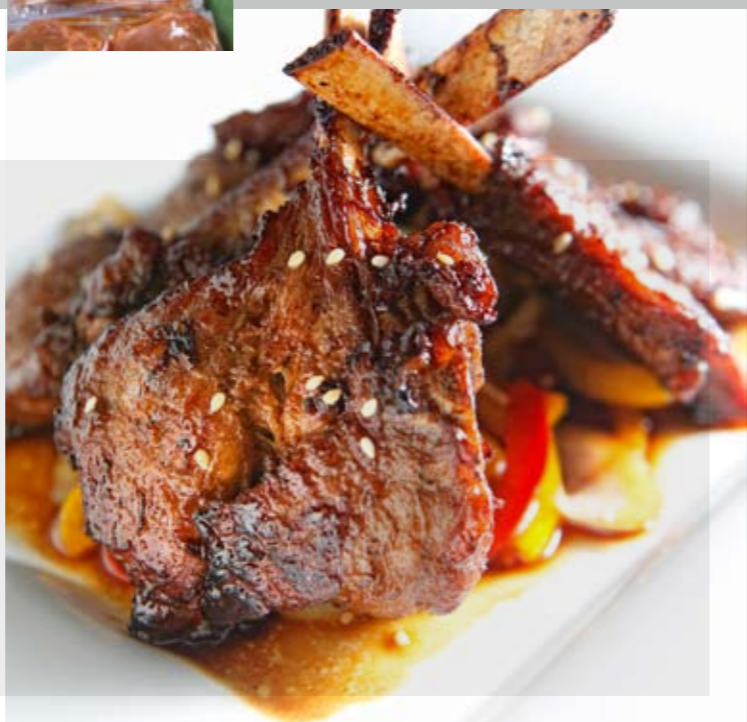
KRYDDLEGIÐ KJÖT

Kryddlegna kjötið frá Kjarnafæði er rómað fyrir bragðgæði enda hefur alltaf verið markmiðið að velja kryddblöndur sem smellpassa við eðli kjöttegundarinnar. Villibráðarkryddaða lambakjötið frá Kjarnafæði var fyrst sett á markað 2004 og hefur æ síðan verið í uppáhaldi hjá íslensku þjóðinni. Kryddblandan var þróuð af Eiði Guðna eins og margar aðrar kryddblöndur. Það er engin tilviljun að Kjarnafæði auglýsir villibráðarkryddaða kjötið sem „bragðið sem Íslendingar elska“.

Mikil viðhorfsbreyting hefur orðið hjá íslenskum matreiðslumeisturum varðandi áherslur í matargerð og er áhrifa og fyrirmynda nú í auknum mæli leitað „heima í héraði“, þar eru sérstaða og yfirburðir gæða íslensks hráefnis nýtt um leið og unnið er með séríslenskar verkunaraðferðir sem færðar eru til nútíma horfs.

Íslenska heiðalambið frá Kjarnafæði er þróað í þessum anda og er algjörlega einstök vara sem hefur slegið í gegn enda fer þar saman tvennt af því besta úr íslenskri náttúru, lambakjötið og kryddjurtir af heiðum landsins. Kryddblandan samanstendur af blóðbergi, birki, bláberjalyngi, aðalbláberjalyngi og eini. Kryddjurtirnar eru frá Blóðbergsgarðinum að Sandi 2 í Aðaldal. Þær eru handtíndar yfir sumarið, þurrkaðar í sérgerðu vinnsluhúsi við heitan blástur og geymdar sérstaklega þar til þær eru tilbúnar til notkunar fyrir kjötmeistara Kjarnafæðis. Kryddjurtaframleiðslan er eins lífræn og hún frekast getur orðið.

Útkoman er hreint út sagt ómótstæðileg.



EYFIRÐINGUR

„Eyfirðingur“ er pylsa með öllu og rauðkáli og fæst þessi dásemd í pylsuvagninum við Sundlaug Akureyrar. Talið er að Eyfirðingurinn eigi rætur hjá Yngva í Hafnarbúðinni á miðjum sjöunda áratug liðinnar aldar.

En „ein með öllu“ er meira en bara „ein með öllu“ því vörumerki Eyfirðinga er að kokteilsósan sé hluti af þeirri samsetningu. Annar eyfirskur siður er að hafa „allt undir“, allt meðlætið fer undir pylsuna. Eyfirðingar borða líka að sjálfsögðu „pylsur“ en ekki „pulsur“.

En hvert svo sem meðlætið er, hvernig sem því er raðað og hvað sem fólk vill kalla pylsurnar þá fer að sjálfsögðu best á því að aðalrétturinn, pylsan sjálf, sé frá Kjarnafæði.

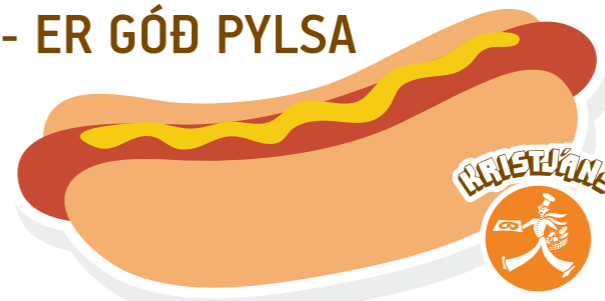
KJARNAFÆÐI PYLSUR - ALLTAF Í SÓKN

Sá siður Íslendinga að fá sér eina með öllu er orðinn rótgróinn en svo bæta sumir um betur og gefa hugmyndafluginu lausan tauminn og til verða útgáfur eins og „Eyfirðingur“. Kjarnafæði pylsur sækja stöðugt í sig veðrið og njóta aukinna vinsælda meðal landans. Pylsurnar frá Kjarnafæði fást nú um land allt, hvort tveggja í verslunum og hjá pylsusólum.

Pylsurnar frá Kjarnafæði eiga það sammerkt að vera bragðmiklar og góðar. Kjarnafæði framleiðir fjölbreytilegt úrval af pylsum, hefðbundnar vínarpylsur sem margir Íslendingar geta ekki verið án en einnig meira framandi tegundir af pylsum að erlendri fyrirmynd. Vinsælastar eru heimilispylsurnar og vínarpylsurnar. Hins vegar hafa pönnu- og grillpysur að erlendri fyrirmynd verið að sækja mikið í sig veðrið. Kjarnafæði framleiðir þrjár tegundir af slíkum pylsum, þýskar Bratwurst, Pólskar og Mexico pylsur.

Allar pylsur frá Kjarnafæði eru mjólkur- og hveitilausar, án eggja og MSG og njóta því mikilla vinsælda meðal fólks með óþol/ofnæmi.

PYLSA Í BRAUÐI FRÁ OKKUR - ER GÓÐ PYLSA



BRAUÐGERÐ KR. JÓNSSONAR & CO.

MARGVERÐLAUNAÐ ÁLEGG

Kjötiðnaðarmenn Kjarnafæðis hafa hlotið fjölmörg verðlaun fyrir áleggið sem fyrirtækið framleiðir og má með sanni telja gæðaálegg á heimsmælikvarða. Áleggið er afgreitt jafnt í neytendapakningum og þægilegum loftskiptum mötuneytispakningum en er auk þess selt í heilu lagi.

Sígilt álegg eins og skinka, hangiálegg, spægipylsa og pepperoni gerir gott brauð að sælgæti og hentar auk þess mjög vel í aðra matreiðslu, til dæmis í brauðrétti, pizzur, pasta og salöt.

Kjötiðnaðarmenn okkar vinna stöðugt að vöruþróun og koma fram með nýjar áleggstegundir sem slá í gegn. Dæmi um það er léttreykt kjúklingaálegg, pizzuskinka og nú síðast ítölsk salamipylsa. Ítalskt salami er skemmtileg viðbót þar sem saman fara framandi áhrif og sígilt salamibragð. Sólpurrkaðir tómatar gefa pylsunni ljúffengan grunntón en hvítlaukur og grófmulinn svartur pipar bæta bragðið enn frekar - sannkölluð sigurblanda.



ALVÖRU PEPPERONI

Kjarnafæði pepperoni hefur verið þekktasta vara Kjarnafæðis og val Íslendinga um árabíl. Mjög er vandað til framleiðslu þess, einungis notað úrvals nauta- og svínakjöt og verkunin eftir kúnstarinnar reglum.

Bragðið af Kjarnafæði pepperoni er margslungið og margir njóta þess best beint úr pakningunni án nokkurs meðlætis. Fyrst nemur tungan nett reykbragð, í kjölfarið kemur krafturinn úr piparblöndunni og að lokum greinir maður áhrifin frá hinum ýmsu kryddtegundum í blöndunni, eftirbragð sem svikur engan. Bon appétit!

Kjarnafæði pepperoni, alvöru pepperoni... af því að það er Kjarnafæði pepperoni.



HANGIKJÖT MEÐ HÁTÍÐARBLÆ

Fátt er eins íslenskt og jafn nátengt hátíðum og hangikjöt. Það er fólki því mikið tilfinningamál að hangikjötið sé gott og bragðist rétt. Kjarnafæði leggur áherslu á gæðin í þessu sambandi eins og á öðrum sviðum framleiðslunnar.

Hangikjöt getur verið misjafnt eftir því hver reykir það og hve lengi. Kjarnafæði býður upp á tvenns konar tegundir af hangikjöti, kofareykt og tvíreykt, sem einnig er nefnt húskarahangikjöt. Kofareykt kjöt er það sem flestir kannast við og borða sem hátíðarmat á jólum sem og á öðrum tímum. Það kom fyrst á markað fyrir jólin 2004 og hafa vinsældir þess aukist ár frá ári, það er hreinlega orðið órjúfanlegur hluti af borðhaldi margra landsmanna.

HANGIKJÖT OG REYKING

Munurinn er í raun einfaldur eins og heiti kjötsins gefur til kynna. Þegar kjöt er tvíreykt er það reykt um það bil tvöfalt lengur en venjulegt hangikjöt.

Tvíreykta húskarahangikjötið er almennt borið fram hrátt enda fullverkað og borðað á svipaðan hátt og hráskinka. Mörgum þykir það gefa sérstaka jólastemningu að eiga uppihangandi tvíreykt læri sem hægt er að skera flís af og skemmta bragðlaukunum. Við tvíreykingu þornar kjötið og geymslupolið eykst þannig að það þolir betur að vera í hita.



ÞORRAMATUR

HEFÐBUNDINN ÍSLENSKUR MATUR

Kjarnafæði er þekkt fyrir að halda á lofti hefðbundnum íslenskum mat og hefur lengi verið í fremstu röð í framleiðslu á sígildum þorramat.

Heitið þorramatur varð reyndar ekki til í íslensku máli fyrr en eftir miðja 20. öldina því fyrr á öldum var þessi matur borðaður allan ársins hring.

Fordómar í garð þorramatsins eru býsna lífseigir og stundum er jafnvel haldið fram að þetta sé ekki annað en samansafn af skemmdum mat. Það er auðvitað fjarri sanni. Súrsun er mjög þróuð varðveisluaðferð og hefur að líkindum verið notuð um eða fljótlega upp úr landnámi. Í raun eykur hún hollustu matvælna því vítamín úr mysu síast inn í þau og sýran verndar ýmis bætiefni. En það er ekki bara súrmeti sem tilheyrir þorramatnum því einnig má finna reyktan, saltaðan og þurrkaðan mat á flestum þorraborðum, til dæmis hangikjöt, saltkjöt og harðfisk.

Undirbúningur fyrir þorravertíðina hjá Kjarnafæði hefst í ágúst en þá er hafist handa við að laga og leggja matinn í súr. Á verkunartímanum þarf að skipta reglulega um mysu enda notast Kjarnafæði eingöngu við ekta skymysu.

Hjá Kjarnafæði hafa alltaf gilt strangar reglur um framleiðslu og meðhöndlun á þorramatnum. Hann skal vera ekta, gerður samkvæmt aldagömlum hefðum og ekkert til sparað. Það er engin tilviljun að þorramaturinn frá Kjarnafæði hefur löngum þótt einstakur, bæði í bragði og gæðum.



NONNI LITLI

Salat- og sósugerðin Nonni litli var stofnuð 2004 og er starfrækt í Mosfellsbæ. Sömu eigendur eru að Kjarnafæði og Nonna litla, ásamt tengdum aðilum. Nonni litli hefur sérhæft sig í að framleiða framúrskarandi meðlæti með öllum mat undir merkjum Kjarnafæðis, sem og eigin vörumerkjum. Eins og aðrar framleiðsluvörur er hægt að fá meðlæti í misstórum skömmtum, allt frá neytendapakningum til stærri pakkninga fyrir veislur, eldhús og mötuneyti.

- **Hrásalat og kartöflusalat er sérstaklega vinsælt með kjöti jafnt og fiski.**
- **Kaldar sósur frá Kjarnafæði þykja frábærar með kjöti, fiski, brauði, kexi og grænmeti.**
- **Brauðsalöt frá Kjarnafæði eru sérstaklega fersk og ljúffeng. Hefðbundnu salötin eru hangikjöts-, rækju-, túnfisk- og skinkusalat, en meðal spennandi nýjunga má nefna roast beef salat, laxa- og rækjusalat og síldarsalöt.**

NORÐANFISKUR

Norðanfiskur var stofnaður á Akureyri 2001 í þeim tilgangi að framleiða og selja vandaðar fiskafurðir innanlands en markaðssvæðið hefur teygst út fyrir landsteinana til meginlands Evrópu. Eigendur þriggja fyrirtækja, Kjarnafæðis, Brims og HB Granda, koma sameiginlega að rekstri og eignarhaldi Norðanfisks. Þekking og reynsla starfsmanna markast því af kröfuhörðum viðskiptavinum innanlands sem utan og má sjá þess glögg merki í vörubrúun og úrvali. Til að standa undir kröfum um vilt og áhugavert framboð framleiðsluvara, gæðaeftirlit og vöruvöndun var framleiðslan flutt í fullkomna aðstöðu á Akranesi. Þar hefur fyrirtækið á að skipa góðu fagfólki á sviði vinnslu og matreiðslu. Kjarnafæði býður upp á mikið úrval af fiski og fiskafurðum frá Norðanfiski. Þessar vörur eru sérstaklega vinsælar í mötuneytum og stóreldhúsum, meðal annars fiskréttir sem eru sérstaklega einfaldir og fljótlegir í matreiðslu.

- **Fiskur, meðal annars frosin ýsa, rauðspretta, rækjur, silungur og lax.**
- **Fiskréttir, meðal annars fiskbitar í raspi, fisklasagne og sjávarréttapaté.**

SAH AFURÐIR

SAH Afurðir ehf. var stofnað 1. janúar 2006. Stofnendur og hluthafar eru Sölufélag Austur-Húnavetninga og Kjarnafæði, ásamt bændum á félagssvæðinu og starfsfólki. Félagið byggir á traustum grunni Sölufélags Austur-Húnavetninga, sem byggði sitt fyrsta sláturhús á Blönduósi 1908. Samfelld starfsemi hefur verið á Blönduósi á þessu sviði frá þeim tíma. Gott samstarf Kjarnafæðis og SAH Afurða byggir á miklu trausti á milli bænda á félagssvæðinu og fyrirtækisins. Sláturhúsið á Blönduósi hefur verið stærsti kjötbirgir Kjarnafæðis frá upphafi, en þar var slátrað yfir 90 þúsund fjár á árinu 2010 auk þess sem félagið er öflugt í nautgripa- og hrossaslátrun.

- **Sviðasultan frá SAH er rómuð fyrir gæði. Hún er margverðlaunuð og er langvinsælasta sviðasulta landsins.**

SLÁTURFÉLAG VOPNFIRÐINGA

Árið 2004 eignaðist Kjarnafæði hlut í Sláturfélagi Vopnfirðinga ásamt bændum af félagssvæðinu. Þar er áratuga hefð fyrir slátrun. Samstarfið hefur gengið sérlega vel og félagið hefur vaxið jafnt og þétt. Aðalstarfsemin snýst um sauðfjárslátrun en þar er einnig slátrað nautgripum og hrossum í litlum mæli.

- **Hin frægu Vopnafjarðarsvið sem Kjarnafæði selur koma frá SV. Kjarnafæði setti þau á markað 2006 og hafa þau ætíð síðan verið val matgæðinga. Sérverkuðu sviðinu frá Vopnafirði eru handverkuð á gamla mátann. Þau eru skoluð í köldu vatni, burstuð og sviðin með kósangasi.**



SAMSTARFSADILAR

KJARNAFÆÐI Á MJÖG GOTT SAMSTARF VIÐ ÝMIS FYRIRTÆKI VARÐANDI HRÁEFNI, VÉLAR, ÁHÖLD, UMBÚÐIR OG MARGT FLEIRA.

Kjarnafæði hefur átt langt og gott samstarf við **Brauðgerð Kristjáns**, sem er eitt elsta bakarí landsins og það stærsta á landsbyggðinni. Brauðgerðin hefur framleitt hamborgarbrauð, pizzubotna og ýmislegt fleira fyrir framleiðslu Kjarnafæðis.

Eimskip Flytjandi er helsti samstarfsaðili Kjarnafæðis varðandi flutninga og sér alfarið um dreifingu í Reykjavík og á Akureyri. Flytjandi rekur öflugasta þjónustunetið í flutningum á Íslandi sem byggist upp af samstarfi Eimskipa og sjálfstæðra flutningafyrirtækja um allt land.

Ekran er eitt af samstarfsfyrirtækjum Kjarnafæðis og er ein öflugasta heildverslun landsins með gríðarlega gott vöruúrval, meðal annars allar framleiðsluvörur Kjarnafæðis. Ekran selur meðal annars matvæli til veitingahúsa, mötuneyta, framleiðslueldhúsa, útgerða og matvælaíðnaðar. Ekran hefur starfsstöðvar bæði í Reykjavík og á Akureyri og hefur yfir að ráða fullkomnum frysti- og kæligeymslum sem tryggir gæði þeirrar vöru sem það höndlar með.

Kjarnafæði hefur keypt bakka, tæki og tól frá Geira ehf. í gegnum árin. **Geiri ehf.** er rótgróið fyrirtæki sem selur ýmiss konar búnað fyrir matvælavinnslu, mötuneyti, veitingahús og fleira.

Ísfugl framleiðir kjúklingaáleggjó góða og fleiri kjúklingarétti fyrir Kjarnafæði. Ísfugl rekur sláturhús, kjötvinnslu og dreifingarstöð fyrir afurðir alifugla.

Íslandsbanki er viðskiptabanki Kjarnafæðis og hefur verið það frá upphafi. Hefur samstarfið ætíð byggst á gagnkvæmu trausti. Hjá Íslandsbanka er kappkostað að viðskiptastjórar þekki rekstur fyrirtækjanna til að geta brugðist faglega við aðstæðum hverju sinni.

Íslensk Ameríska sér Kjarnafæði fyrir kryddi, sósum, raspi og ýmsum íblöndunarefnum. Íslensk Ameríska er ein öflugasta heildverslun landsins, með fjölda þekktra vörumerkja.

Katla framleiðir krydd, kryddblöndur, sósur, brauðrasp og fleira fyrir Kjarnafæði. Fyrirtækið hefur sérhæft sig í framleiðslu og innflutningi á vörum fyrir matvælaíðnað í rúma hálfu öld, ávallt með áherslu á gæðavörur.

Kælismiðjan Frost hefur unnið við uppsetningu á kælum og frystum fyrir Kjarnafæði og þjónustað fyrirtækið í mörg ár. Kælismiðjan Frost hefur verið í fararbroddi í uppbyggingu og þjónustu á kælikerfum fyrir helstu útgerðar- og matvælavinnslufyrirtæki á Íslandi um árabil.

Landflutningar-Samskip sjá um að flytja vörur fyrir Kjarnafæði víða um land. Landflutningar-Samskip er innanlandsdeild Samskipa og rekur þéttriðið flutninganet með skrifstofur í öllum landshlutum og umboðsmenn um land allt.

Kjarnafæði hefur átt gott samstarf við **Matís** um sérfræðiþjónustu. Matís hefur meðal annars séð um geymslupólmælingar á vörum. Fyrirtækið er öflugt þekkingarfyrirtæki sem sinnir fjölbreytilegri starfsemi í matvælaíðnaði, svo sem rannsóknum og nýsköpun.

Multyvac á Íslandi hefur séð Kjarnafæði fyrir þökkunarvélum og umbúðum. Með framúrskarandi tækni og framsæknu þökkunarferli, sem mögulegt er að sérsníða að þörfum Kjarnafæðis, getum við boðið framleiðsluvörur okkar í betri umbúðum.

Nokk ehf. framleiðir og sér Kjarnafæði fyrir kryddi, íblöndunarefnum, raspi, umbúðum og hnífum. Meðal annars framleiðir Nokk hina frægu Einiberjakryddblöndu sem Kjarnafæði notar. Nokk er heildsala sem sérhæfir sig í þjónustu við matvælaíðnaðinn.

Plast, miðar og tæki (PMT) er fyrirtæki sem hefur þjónustað Kjarnafæði. Kjarnafæði hefur meðal annars notað Espera-vogakerfið frá PMT í fjölmörg ár. PMT framleiðir og selur límíða, límbönd, stimpla, stimpilpenna og hefur umboð fyrir margs konar tæki fyrir matvælavinnslu og sölu.

Plastco sér Kjarnafæði fyrir margs konar umbúðum, filmum og pokum. Plastco býður upp á alhliða þökkunarlausnir fyrir matvælaíðnaðinn.

Kjarnafæði hefur átt langt og farsælt samstarf við **Plastprent** um kaup á umbúðum, filmum og pokum. Plastprent er leiðandi fyrirtæki í framleiðslu plastumbúða og plastfilma.

Saltkaup sér Kjarnafæði fyrir umbúðakössum en fyrirtækið er leiðandi í innflutningi og sölu alhliða umbúða fyrir sjávarútveg og matvælavinnslu.

Samhentir VGI er leiðandi fyrirtæki í sölu og framleiðslu á umbúðum, rekstrarvélum og þökkunarvélum fyrir matvælaíðnað, sjávarútveg, iðnað og fleira. Kjarnafæði kaupir meðal annars krydd, sósur og íblöndunarefni af fyrirtækinu.

Sjóvá hefur um árabil veitt Kjarnafæði framúrskarandi þjónustu á öllum sviðum trygginga.

Vörumerking framleiðir lím- og plastmiða fyrir Kjarnafæði. Fyrirtækið er leiðandi í framleiðslu á miðum fyrir matvælaíðnaðinn.

Prif og ræstivörur sér Kjarnafæði fyrir hvers konar efnum og áhöldum til þrifa enda er hreinlæti einn mikilvægasti þátturinn í starfsemi matvælavinnslufyrirtækja.

Landflutningar
SAMSKIP

Kjalarvogur - 104 Reykjavík - Sími 458 8000
www.landflutningar.is

UMBÚÐALAUSNIR FYRIR MATVÆLAÍÐNAÐINN



Plastprent hf.

Fosshálsi 17-25 | 110 Reykjavík | Sími: 580 5800 | Fax: 580 5890 | plastprent@plastprent.is

SALTKAUP H/F

Alhliða umbúðalausnir, salt og íbætiefni fyrir sjávarútveg

Saltkaup hf. • Cuxhavengata 1 • 220 Hafnarfjörður
Sími: 560 4300 • www.saltkaup.is

FROST — Traustur samstarfsaðili

Kælismiðjan Frost ehf.

Fjölningstötu 4b 603 Akureyri Sími 464 9400 Fax 464 9401 frost@frost.is

Lyngási 20 210 Garðabæ Sími 464 9400 Fax 464 9402 www.frost.is

Heildarlausnir fyrir matvælavinnslu:

Kælikerfi.	Frystiklefar.
Kæliklefar.	Loftkælingar.
Lausfrystar.	Plötufrystar.
Brauðunarlinur.	Steikingarlinur.
Mótunarlinur.	Suðulinur.

MULTIVAC
BETTER PACKAGING

Multivac á Íslandi býður upp á mikið úrval af pökkunarvélum, allt frá litlum Vacum- og bakkavélum upp í iðnaðarfilmu- og bakkalokunarvélar, ásamt því að bjóða upp á allt pökkunarefni fyrir okkar vélar.

Multivac á Íslandi er sölu og þjónustu aðili fyrir MR vörumiðalausnir, Weber áleggshnifa, puru/roð flettivélar og Is vélar, Ishida samvalsvogir og gegnumlýsingartæki, PFM flæðipökkunarvélar, Kolbe Bandsagir og hakkavélar, og Bizerba sjálfmerkibúnað og vogir.

Vinsamlegast hafð samband til frekari upplýsinga

Multivac A/S Miðhrauni 14, 210 Garðabæ Sími 554-2100 tölvupóstur magnus.sigurdsson@is.multivac.com veffang multivac.com

Óskum Kjarnaþæði til hamingju með 25 ára farsæld

NOKK ehf

Heildverslun fyrir matvælaíðnaðinn
Sími: 533 5555 - Fax: 533 5556
e-mail: nokk@nokk.is

Ert þú að missa af launauppbót?

Kynntu þér viðbótarlífeyrissparnað á www.islandsbanki.is

Islandsbanki

MATUR ER OKKAR MEGIN

Ekran

EKRAN - HEILDARLAUSN SEM TRYGGIR VÖRUGÆÐI, ÁREIÐANLEIKA OG ÞJÓNUSTU

Ekran er þjónustufyrirtæki sem selur matvæli, hráefni og hjálparefni til veitingahúsa, mötuneyta, framleiðslueldhúsa, útgerða og matvælaíðnaðar. Ekran þjónar um 1.200 ánægðum viðskiptavinum á kröfuhörðum markaði. Við erum með skrifstofur og starfsemi bæði í Reykjavík og á Akureyri og á báðum stöðum höfum við yfir að ráða fullkomnum frysti- og kæligeymslum svo að gæði vörunnar eru tryggð eins og kostur er.

FRÍLAGER EKRUNNAR
Við starfrækjum að auki skipaverslun sem sérhæfir sig í sölu á ótolluðum vörum um borð í erlend skip, sem koma til Íslands, og íslensk skip sem eru á leið úr landi. Frílager getur einnig þjónað skipum sem ekki eru í millilandasiglingum.

HAFÐU SAMBAND OG KYNNTU ÞÉR HVÆÐ VIÐ GETUM GERT FYRIR ÞIG.

Klettagarðar 19 | 104 Reykjavík | Sími 530 8500
Óseyri 3 | 603 Akureyri | Sími 460 0000 | www.ekran.is

WIBERG®

Við óskum Kjarnafæði til hamingju með afmælið




SAMHENTIR
UMBÚÐALAUSNIR

Suðurhrauni 4 • 210 Garðabæ • Furuvellir 3 • 600 Akureyri
Sími: 575 8000 • Fax: 575 8001 • www.samhentir.is

Íslensk framleiðsla

Kjúklingur

á pönnuna, í ofnréttinn, á grillið, í salatið, í pottréttinn og á samlokuna -
endalausir möguleikar!



Reykjavegi 36, Mosfellsbæ Sími: 566 6103, Fax: 566 6762 isfugl@isfugl.is, www.isfugl.is

LAUSNIN ER HJÁ OKKUR!

Allt fyrir framleiðslu, pökkun, vigtun og merkingu.

www.espera.com

ISHIDA
www.ishidajapan.com

ULMA
www.ulmapackaging.com



www.pmt.is

Frá upphafi vega hefur allt álegg frá Kjarnafæði verið sneitt með TREIF DIVIDER áleggshníf og merkt með ESPERA miðavogum.



Prentum á límbönd og framleiðum allar gerðir límíðna

Passion for Food Cutting **TREIF**
www.treif.com

Þú færð límíðana hjá okkur.
Íslensk framleiðsla

pmt

Plast, miðar og tæki ehf. Krókhálsi 1 110 Rvk sími 567 8888 www.pmt.is



CP Kelco
A HUBER COMPANY

case tech

KMC

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Puratos
Reliable partners in innovation

PLANET PAC
THE EXPERIENCE OF CASING

VM MARGARIN

JADICO

DOSSCHE MILLS

AVO
SKANDINAVIA

Solae

CONTITAL
Den sikre vej til god smag

Allt fyrir matvælaíðnaðinn

ÍSAM
www.isam.is

Pökkunarvélar og umbúðir



PLASTCO

Skútuvogi 10C • 104 Reykjavík • Sími: 568 0090 • www.plastco.is

FYRIR ELDHÚSIÐ OG VINNSLUNA

Tæki, innréttingar, áhöld og rekstrarvara fyrir mótuneyti, veitingarstaði, hótél, kjötvinnslur, fiskvinnslur, bakarí og verslanir.

GEIRI
Matvinnslu & veitingavörur



Allar nánari upplýsingar hjá söludeild okkar í síma 511-2030 og á www.geirihf.is

Vel merkt vara vekur alltaf athygli neytandans

Vörumerking
-Vel að merkja-

Bæjarhrauni 24 - Hafnarfirði - Sími 414 2500 - www.vorumerking.is

Traust og góð þjónusta

Hjá SAH Afurðum ehf. er lögð áhersla á trausta og góða þjónustu við slátrun sauðfjár, hrossa, folalda og nautgripa

Getum bætt við okkur slátrun í öllum tegundum

Þökkum farsæl viðskipti



SAH Afurðir ehf.

Húnabraut 39 - 540 Blönduós
Sími: 455 2200 - Fax: 455 2201
Netfang: sah@sahun.is - www.sahun.is

NYPRENT ehf

NÁGRANNAVARSLA EYKUR ÖRYGGI

Nágrannavarsla hefur sannað sig sem einföld og áhrifarík leið til að fækka innbrotum, þjófnumum og skemmdarverkum. Sjóvá vill leggja sitt af mörkum til þess að auka öryggi og hefur í samstarfi við Forvarnahúsið útbúið handbók um nágrannavörslu sem er aðgengileg á sjova.is. Auk þess eru haldin námskeið um uppsetningu nágrannavörslu en frítt er á þau fyrir viðskiptavinum í Stofni.

SÆKTU HANDBÓK UM NÁGRANNAVÖRSLU Á SJOVA.IS

SJÓVÁ

Unnar kjötvörur með Kötlu lausnum eru

hollari afurðir

Nítritskerðir - Saltskerðir - Fituskerðir

Okkar bragð virkar...

EDAL EHF. - KLETTHÁLSI 3,- 110 REYKJVAÍK - SÍMI 567 4422 - e-mail: katla@katla.is

Nýsköpun

Hugmyndir dagsins í dag geta orðið að mikilvægum afurðum eða atvinnu- starfsemi í framtíðinni. Nýsköpun er miklu meira en bara góð hugmynd. Til þess að hugmyndir geti orðið að veruleika þarf að fylgja þeim vel eftir og leggja í þær mikla vinnu.

Matis ohf. er öflugt þekkingarfyrirtæki sem sinnir fjölbreyttu rannsókn- og nýsköpunarstarfi í matvælaíðnaði og líftækni. Hjá Matis starfa margir af helstu sérfræðingum landsins í matvælatekni og líftækni; svo sem matvælafræðingar, efnafræðingar, líffræðingar, verkfræðingar og sjávarútvegsfræðingar. Einnig starfar fjöldi M.Sc.- og Ph.D.- nemenda við rannsóknartengt nám hjá Matis.

Matis ohf. - Vinlandsleið 12 - 113 Reykjavík - Sími 422 50 00 - Fax 422 50 01 - matis@matis.is - www.matis.is

Öll þrif fyrir fyrirtæki, stofnanir og heimili

Allar vörur til ræstinga, áhöld, hreinsiefni, pappír og plast

Frostagötu 4 C 603 Akureyri Símar: 461-5232 / 892-5232 / 865-8114 / 865-2425 (vakt sími allan sólarhringinn) email: thrif@thrif.is / www.thrif.is

Góður kostur - á þvers manns disk!

nordanfiskur

SJÓFLUTNINGAR FYRIR ÍSLENDINGA

Í 95 ÁR



EIMSKIP

yfir hafið og heim