

NBL støtter forslag til endringer i merkeforskriften

NBL sendte 14. august høringsvar til Statens næringsmiddeltilsyn på foreslåtte endringer i merkeforskriften. Vi støtter i prinsippet endringsforslagene, men ønsker en dialog om ikrafttredelse. Dette har vi også drøftet i kontaktmøte med SNT.

Tilsetningsstoffer

- Det skal opplyses om bruk av tilsetningsstoffer i uemballert vare, tilsvarende merkeplikten for ferdigpakket vare.

Vi vil anta at når forbrukerne for første gang møter opplysninger om tilsetningsstoffbruk i bl.a. bakervarer, vil mange kunder bli overrasket og usikre. Dette vil innebære en stor kommunikasjonsutfordring for detaljistene. Detaljistene må kunne opplyse litt om hvorfor de bruker tilsetningsstoffer og om mulig helsefare. Man må være vel forberedt den dagen endringene skal tre i kraft. For å kunne ha en fullstendig oversikt over hva som anvendes av tilsetningsstoffer, må underleverandører kunne bistå.

Genmodifisert mat

- Ferdigpakket, genmodifiserte ingredienser/næringsmidler.
 - Skal merkes når det er 1% eller mer genmodifisert materiale i næringsmiddelet/ingrediensen, mot tidligere 2%.
 - Skal merkes når genmodifiserte aroma- og tilsetningsstoffer er brukt.
- Uemballerte, genmodifiserte ingredienser/næringsmidler.

- Opplysninger tilsvarende merking av ferdigpakket vare, skal være tilgjengelig.



Steinar Høie, bedriftsrådgiver mattrygghet.

I dagens situasjon er det de genmodifiserte aroma- og tilsetningsstoffene som vil innebære et vesentlig stykke arbeid og være vanskelig. Vi har da også i høringsvaret gitt klart uttrykk for de vanskelighetene man her vil stå overfor.

Opprinnelsesmerking av frukt, bær og grønnsaker

- Ved frambud av frukt, bær og grønnsaker vil det bli krav om å angi opplysninger om varebetegnelse/sort og opprinnelsessted/land

Hvordan forberede seg på endringene?

Enkeltbedriftene må være forberedt på diverse spørsmål fra forbrukerne. Forbrukerne er opptatt av E-stoffene i maten, og er bekymret for mulige negative konsekvenser av genmodifisering. Nå er det vel sannsynligvis E-stoff deklarerer på uemballert vare som vil kunne skape flest reaksjoner hos kundene i denne omgang.

Det er sannsynligvis fornuftig med en viss koordinering av informasjonsarbeidet. Vi ønsker gjerne tilbakespill på forslag til samordning av innsatsen.

Kontakt: Steinar Høie

Tlf.: 23 08 87 17

E-mail: steinar.hoie@nbl.no

Besøk NBLs internettsider: www.nbl.no

Ekstraordinære forhandlinger på korn

Ny jordbruksavtale skulle gi uendret kornpris. Innføring av ny markedsordning for korn skulle gi lavere importkostnad og bedre kostnadseffektivitet. Forholdene skulle med andre ord ligge til rette for å oppfylle en politisk intensjon om lavere pris for matkorn.

Overraskelsen var derfor stor da vi fikk høre om en dramatisk prisøkning på matkorn.

Fra vår side ble det derfor tatt et initiativ overfor Landbruksministeren for å klargjøre forholdene. Andre aktører har tatt opp forholdene på kraftførsiden.

Resultatet ble ekstraordinære jordbruksforhandlinger og en reduksjon av kornprisen på fire øre pr kilo i gjennomsnitt. Dette skal medføre at norsk matkorn ikke skal ha noen prisøkning som følge av jordbruksoppgjøret.

Når det gjelder importert korn som er en vesentlig innsatsfaktor til norsk melbasert næringsmiddelindustri, står landbruksdepartementet fast på at prisen her er redusert.

De ekstraordinære jordbruksforhandlingene konkluderte også med at Statens Landbruksforvaltning skal overvåke prisdannelsen på matkorn fremover.

Det skal bli interessant å se hvordan dette slår ut i forhold til pris fra de ulike kornhandlerne.

Fra vår side mener vi det er en styrke for forhandlingsinstituttet (Jordbruksforhandlingene) at man er villig til både erkjenne og korrigere tiltak og systemer når disse er i utakt med vedtatt politikk.

Kontakt: Roald Gulbrandsen
Tlf: 23 08 87 13
E-mail: roald.gulbrandsen@nbl.no

Etter- og videreutdanning

På nettsidene til norgesuniversitetet.no, finnes det aktuelle tilbud innen etter- og videreutdanning. Det er en komplett oversikt over hva som finnes av autorisert utdanningsstilbud



i Norge til enhver tid. Dersom bedriftens utdanningsbehov ikke blir dekket gjennom allerede eksisterende tilbud, kan et skjema fylles ut med de behovene en har, dette vil formidles til aktuelle utdanningsinstitusjoner som kan imøtekomme behovet. Et av målene til Norgesuniversitetet er å *vri fokus fra skolens behov til arbeidslivets behov*. Partene i arbeidslivet står bak etableringen av Norgesuniversitetet, som NHO, LO, KS, YS, AF og Akademikerne.

Kontakt: Målfrid Rønnevik
Tlf. 23 08 87 24
E-post: malfrid.ronnevik@nbl.no

MAT 2000 +

NBLs SATSING PÅ FORSKNING OG UTVIKLING

Hvordan møter norske næringsmiddelbedrifter internasjonal konkurranse ?

Næringsmiddelbedriftenes fremtid:

VINN ELLER FORSVINN ?

- ✓ Får vi matvarebutikker uten norske varer?
- ✓ Kompetanseheving - nøkkelen til suksess?

MAT 2000 +

- ✓ Møtestedet der du treffer spisskompetansen.
- ✓ Møtestedet der vi setter fokus på aktuelle temaer for næringsmiddelindustrien

NBL arrangerer Temadag i samarbeid med: Handelshøyskolen BI, SINTEF, Norges Veterinærhøyskole og MAT-FORSK den 24. oktober 2001 kl 1000 til 1700 på Handelshøyskolen BI, Ekeberg.

Målgruppen for temadagen er ledelsen og utviklingsansvarlige i medlemsbedriftene.

Vil du vite mer, ta kontakt med Berit Bull-Gjertsen
Tlf. 23 08 87 11
E-mail: berit.bullgjertsen@nbl.no

Nytt videregående kurs

Opplæringsrådet for næringsmiddel-fag har i sin innstilling til Kirke-, utdanning-, og forskningsdepartementet foreslått at eksisterende videregående kurs 1 (VK1) kjøttfag, baker og konditor, fiskeindustri og industriell næringsmiddelproduksjon blir VK1 Matfag. Det er foreslått at VK1 Matfag skal ha fire fagretninger innen fagene fisk, kjøtt, baker/konditor og industriell produksjon. Innstillingen er i disse dager oppe til vurdering i departementet, og kan trolig iverksettes skoleåret 2003/2004.

Av de endringene som er foreslått er det lagt opp til et enda tettere samarbeid mellom skole og bedrift. På denne måten vil resultatet trolig bli at



det utdannes bedre fagarbeidere. Bransjen trenger fagarbeidere tilpasset sitt behov, ved å samarbeide tett med skolene er dette et skritt i riktig retning. Det er også viktig at bedriftene får kompensasjon for dette arbeidet, derfor jobber NBL aktivt for at lærlingtilskuddene skal økes.

Kontakt: Målfrid Rønnevik
Tlf. 23 08 87 24
E-mail: malfrid.ronnevik@nbl.no

Nytt telefonopplegg i NBL

Noen har kanskje registrert at vi ikke lenger har eget sentralbord i NBL. Fra 1. juli ble denne tjenesten outsourcet til Telenor. Samtidig avvirket vi resepsjonstjenesten som vi har hatt sammen med FHL og KIFF. Bakgrunnen er behovet for kostnadsreduksjon og effektivisering. Så langt ser det ut til å ha gått noenlunde greit. Alle som ringer inn oppfordres til å bruke direktenummeret til vedkommende man ønsker å snakke med. Dersom vedkommende ikke er tilstede, er det mulig å legge igjen beskjed eller be sentralbordet - 23 08 87 00 - om å sette over til en annen medarbeider i NBL. Fint å få tilbakemeldinger om hvordan det virker.

Kontakt: Knut Maroni
Tlf. 23 08 87 03
E-mail: knut.maroni@nbl.no

Informasjon på internett

NBLs internettsider - www.nbl.no - er under stadig utvikling. Nesten daglig legger vi ut aktuell informasjon som kan være nyttig for enkelte eller mange av våre medlemsbedrifter å kjenne til. Fortsatt vil NBL sende ut medlemssirkulære på vanlig måte, men den samme informasjonen vil i økende grad bli lagt ut på internettsidene. Denne måten å informere på er fordelaktig både for

NBLs administrasjon, som etterhvert kan redusere kostnader til papir, kopiering, konvolutter, porto m.m. betydelig. Den er også fordelaktig for bedriftene som blir raskere informert og kan konsentrere seg om den informasjonen som de har nytte av.

En viktig forutsetning for å få størst mulig utbytte av NBLs internettsider er at noen i bedriften får et spesielt ansvar for å sjekke om det er noe nytt av interesse. Det er også viktig at det er noen i bedriften som har noenlunde brukbar oversikt over hva slags informasjon som er tilgjengelig på disse sidene. Foreløpig ligger all informasjon åpen, men fra nyttår tar



vi sikte på også å opprette lukkede sider som bare er tilgjengelig for medlemsbedriftene. På disse sidene vil man finne nyttig informasjon som arbeidsgiver, og sidene vil bli brukt aktivt i forbindelse med tariffoppgjøret til våren. Mer informasjon om disse sidene kommer vi tilbake til.

Kontakt: Knut Maroni
Tlf. 23 08 87 03
E-mail: knut.maroni@nbl.no

Arbeidsmiljøkonferanse

NBL og NNN arrangerer den årlige arbeidsmiljøkonferansen 31. oktober - 1. november. Årets konferanse er lagt til Bergen (Quality Hotel Edvard Grieg like ved Flesland).

Tema for årets konferanse er «Kommunikasjon og samarbeid».

Alle NBLs medlemsbedrifter vil få tilsendt nærmere informasjon om programmet og påmelding en av de nærmeste dagene.

Kontakt: Gunnar T. Jacobsen
Tlf. 23 08 87 15
E-mail: gunnar.t.jacobsen@nbl.no

Temakonferanse i arbeidsgiverpolitiske spørsmål

Næringsmiddelbedriftenes Landsforening inviterer til Temakonferanse i arbeidsgiverpolitiske spørsmål.

Sted: Radisson SAS Atlantic, Stavanger
Tid: 17. og 18. oktober 2001

Dette er en felleskonferanse for Næringsmiddelbedriftenes Landsforening, Kjøttindustriens Fellesforening (KIFF) og Fiskeri- og

Havbruksnærings Landsforening (FHL).

Påmeldingsfrist: 7. september 2001.

Ved spørsmål eller påmelding ta kontakt med: Anita Tønsberg, tlf.: 23 08 87 12, e-mail: anita.tonsberg@nbl.no

Retningslinjer for oppfølging av sykefravær

NHO og LO har i samarbeid laget «kjøreregler» for oppfølging av sykefravær i den enkelte bedrift. Permen kan bestilles ved henvendelse til NHO v/Mette Warme, Postboks 5250 Majorstua, 0303 Oslo. Bruk gjerne telefax: 23 08 80 01 eller e-mail: mette.warme@nho.no

Kontakt: Gunnar T. Jacobsen
Tlf. 23 08 87 15
E-mail: gunnar.t.jacobsen@nbl.no

Utgiver: NÆRINGSMIDDELBEDRIFTENES LANDSFORENING
Redaktør: Knut Maroni

Kongelig bryllupskake!

Tradisjonen tro var det Baker- og Konditorbransjens Landsforening (BKLF) som fikk ansvaret for å lage bryllupskaken til Kronprins Hakon og Mette-Marit Tjessem Høiby. Kaken var en gave fra BKLF, akkurat som da Kong Harald og Dronning Sonja giftet seg.

NBL-Nytt har fått litt fakta fra konditormester Georg Duller, om hva som skal til for å lage en slik kake for å få den rette smaken: 120 kg deig, 8 fl. Rom Bacardy, 2 fl. Grand Marnier, 2 fl. Cognac, 4 liter sukkerlake, 26 kg. marsipan, 4 liter Sorbitol, 32 kg Flormelis, 6 kg. eggehvite, 16 kg. Fondantmasse, 2 kg. hvit gelatine og ca. 8 kg kokt sukkermasse til rosene og pynten og de 430 kakestykkene som ble laget i tillegg til selve kaken!

Produksjonen av kaken gikk som planlagt og fra landbruksministeren har vi fått melding om at den smakte utmerket!

Stor interesse for NM ung konditor

8 deltagere under 22 år konkurrerte om å vinne norgesmeisterskapet for unge konditorer.

Konkurransen fant sted onsdag 29. og torsdag 30. august i Sunnmørshallen i Ålesund. Arrangementet var en del av Matfestivalen i Ålesund.

Konditormester Bernt Lie-Nielsen fra Bergen var hoveddommer. Øvrige dommere var: Konditormester Marit Grayston og Konditormester Olaf Kr. Silsand. Dommerne hadde en meget vanskelig bedømming. Vinnerne ble:

- Nr. 1 Vibeke Andersen,
Råde Bakeri og Konditori A/S, Råde
Nr. 2 Michelle Brandett Tokerud, Pascal Konditori, Oslo
Nr. 3 Evy Sung Husevåg, Baker Hansen A/S, Oslo

Nr. 1 og 2 skal representere Norge i verdensmesterskapet for unge konditorer i Polen høsten 2002.

Etter å ha jobbet i 7 timer, presenterte hver en følgende produkter:

En 3-etasjes kake for ca. 30 personer, en dessertkake, 4 forskjellige typer praliner og minimum 10 stk. av hver, 4 forskjellige marsipanfigurer og 2 stk av hver.

Kontakt: Nina Skjelbred
Tlf. 23 08 87 04
E-mail: nina.skjelbred@baker.no

40 timers grunnopplæring i arbeidsmiljø

NBL arrangerer kurs 8. - 10. oktober og 22. - 23. oktober. Kurset holdes i NHOs lokaler på Majorstuen. Kurset er beregnet på hovedverneombud/verneombud og ledelsen/arbeidsledere.

Påmeldingsfristen er 5. september.

Informasjon og påmeldingsskjema er sendt medlemsbedriftene.

Kontakt: Gunnar T. Jacobsen
Tlf. 23 08 87 15
E-mail: gunnar.t.jacobsen@nbl.no



Næringsmiddelbedriftenes Landsforening

Besøksadresse: Essendropsgate 6 - Postboks 5472 Majorstuen - 0305 Oslo
Telefon: 23 08 87 00 Telefaks NBL: 23 08 87 20 Telefaks BKLF: 23 08 87 10
e-post: firmapost@nbl.no - firmapost@baker.no