

Årets tariffoppgjør nærmer seg slutten

NBL har 18 tariffavtaler med NNN. 14 av disse er ferdigforhandlet direkte eller ved hjelp av meglingsinstitusjonen. Det gjenstår fortsatt fire meglinger som finner sted til høsten. På bryggeri- og mineralvannsoverenskomsten ble det brudd på kravet om at tillitsvalgte skulle ha vetorett på innleie av arbeidskraft. Etter streik i tre dager ble NBL enige med NNN om enkelte mindre justeringer av tekst og økonomiske tillegg og streiken ble avblåst. Denne streiken burde vært unngått!

Transportarbeiderstreiken, hvor kravet om eget tillegg til fagorganiserte ble avvist av HSH, rammet svært mange av NBLs medlemsbedrifter hardt selv om man ikke var part i konflikten. 50 medlemsbedrifter hadde over 4000 permitterte medarbeidere da konflikten ble avsluttet. Vi får kanskje aldri vite hvor store økonomiske tap våre medlemsbedrifter ble påført i denne sammenheng, men at det dreier seg om flere hundre millioner kroner er det liten tvil om.

Jeg har stor forståelse for at alle parter er tjent med å ha sterke organisasjoner som kan ivareta fellesskapets interesser – det må imidlertid være organisasjonenes tilbud til medlemmene som avgjør om man ønsker å være medlem og er villig til å betale medlemskontingent – ikke et ekstra lønnstillegg.



På nåværende tidspunkt er det for tidlig å si noe sikkert om de økonomiske rammene for oppgjøret, men mye tyder på at Norge klarer å opprettholde konkurransekraften i forhold til våre nærmeste han-

delspartnere, deriblant Danmark og Sverige. Målet er imidlertid å styrke den, dvs. få noe lavere lønnsvekst enn disse landene i årene fremover.

En takk til alle i NBLs forhandlingsutvalg for deres aktive deltagelse under forhandlingene.

Adm. direktør Knut Maroni, NBL
Tlf. 23 08 87 03, e-post: knut.maroni@nbl.no

Status tariffoppgjøret 2004

Overenskomster med forhandlingsløsninger:

Hermetikk - Oppgjøret vedtatt.
Tobakk - Oppgjøret vedtatt.
Margarin - Oppgjøret vedtatt.
Flatbrød - Oppgjøret vedtatt.
Idun - Oppgjøret vedtatt.
Konserves - Oppgjøret vedtatt.
Snacks - Oppgjøret vedtatt.
Møller- og forblanderier - Oppgjøret vedtatt.
Sjokolade- og sukkervare - Oppgjøret vedtatt.
Iskrem - avstemningsfrist 25. juni.
Nestlè Norge - avstemningsfrist 25. juni.

Overenskomster med meglingsløsning:

Bryggeri- og mineralvann - megling - konflikt.
Oppgjøret vedtatt.
Fiskemat- og salat - avstemningsfrist 24. juni kl. 1200.
Baker- og konditor - avstemningsfrist 27. august kl. 1200.

Overenskomster som skal til megling:

AS Nopal - megling 28. juni.
O. Kavli AS - megling 11. august.
Rieber & Søn ASA, TORO Næringsmiddelindustri - megling 13. august.
Arcus-Gruppen ASA - megling 23. august.

Vesentlige endringer i merkeforskriften «Forskrift om merking mv av næringsmidler av 21 des. 1993 nr. 1385»

Merkeforskriften, fra 25. november 2004.

Endringene gjelder emballerte produkter og produkter til storhusholdning (restauranter, sykehus, kantiner o.l.)

- ✓ merking av allergener
- ✓ «25 % regelen» for sammensatte ingredienser endres til «2 % regel»
- ✓ andre endringer

Ikrafttredelse vil bli 25. november 2004, samtidig med EU.

Overgangsbestemmelse sier at produkter som er merket i henhold til «gammelt regelverk» før 25. november 2005, kan selges til lageret er tomt.

Bakgrunn

Man ønsker å sikre forbrukers helse og garantere deres rett til informasjon.

Merking av allergener

Liste over allergener, vedlegg IV i Merkeforskriften, skal lyde:

- ✓ *Glutenholdig korn (hvete, rug, bygg, havre, spelt, kamut/ egyptisk hvete eller hybrider av dette) og produkter fremstilt av glutenholdige korn.*
- ✓ *Skalldyr og produkter fremstilt av skalldyr.*
- ✓ *Egg og produkter fremstilt av egg.*
- ✓ *Fisk og produkter fremstilt av fisk.*
- ✓ *Peanøtter og produkter fremstilt av peanøtter.*
- ✓ *Soya og produkter fremstilt av soya.*

- ✓ *Melk og produkter fremstilt av melk (herunder laktose).*
- ✓ *Nøtter (mandel, hasselnøtt, valnøtt, cashewnøtt, pecannøtt, paranøtt, pistasjenøtt, macadamianøtt) og produkter fremstilt av nøtter.*
- ✓ *Selleri og produkter fremstilt av selleri.*
- ✓ *Sennep og produkter fremstilt av sennep.*
- ✓ *Sesamfrø og produkter fremstilt av sesamfrø.*
- ✓ *Sulfitt i konsentrasjoner på 10 mg/kg eller mer eller 10 mg/l uttrykt som SO₂.*



Bedriftsrådgiver
matsikkerhet Steinar
Høie, NBL

«25 % regelen» for sammensatte ingredienser endres til «2 % regel»

Rent konkret innebærer endringen en fjerning av «25 % regelen» og innføring av en «2 % regel». «25 % regelen» sier at det ikke er obligatorisk å merke komponenter i en sammensatt ingrediens når den sammensatte ingrediens utgjør mindre enn 25 % av det ferdige produktet. Endringen vil, med noen få unntak, føre til at samtlige ingredienser må merkes.

Andre

Muligheten til å bruke samlebetegnelse «kandisert frukt» og «grønnsaker» alene er fjernet. Disse må følges av en opplisting av de inngående ingredienser.

Hvordan skal allergimerkingen være?

Alle allergener i et produkt skal stå i ingredienslista. Bruk betegnelse som står i vedlegg IV overfor. Visse kommentarer til noen av ingrediensene på lista følger:

- ✓ **Skalldyr:** Dette omfatter strengt tatt ikke skjell, men skjellallergi er ikke ukjent
- ✓ **Egg:** Omfatter egg fra forskjellige fuglearter
- ✓ **Fisk:** Man behøver ikke bruke begrepet fisk dersom det dreier seg om alminnelig kjente fiskearter som laks, torsk, sild og lignende. Da kan man anvende disse begrepene. Dreier det seg om «eksotiske» fisk, bør man angi at det er fisk
- ✓ **Melk:** Omfatter også melk fra andre dyrearter enn ku
- ✓ **Nøtter:** Bruk begrepene i parentes, navnet på den spesifikke nøttypen
- ✓ **Selleri:** Omfatter nok både stangselleri og sellerirot

Avledete produkter

Når det gjelder avledete produkter, produkter som er fremstilt fra allergenene i vedlegget, bør man være oppmerksom på følgende produktgrupper som kan inneholde allergener:

- ✓ **Prosesshjelpemidler og bærestoffer for slike**
- ✓ **Tilsetningsstoffer og bærestoffer for slike**
- ✓ **Aromaer og bærestoffer for slike**
- ✓ **Vitaminer og bærestoffer for slike**
- ✓ **Krydder og urter og bærestoffer for slike**
- ✓ **Alkoholholdige ingredienser som inneholder mer enn 1,2 volumprosent alkohol**
- ✓ **Sammensatte ingredienser fastsatt i regelverket som utgjør mindre enn 2 % av det ferdige produktet**

Drikker med dre enn 1,2 volumprosent alkohol

Disse er i dag unntatt fra kravet om ingrediensliste. Men etter nytt regelverk må man oppgi stoffer som kan være allergifremkallende i medhold av vedlegget.

Vin, alkoholsterke og aromatiserte drikker m.v.

Det vil bli gjort endringer i forskriften som omhandler slike drikker, som tilsvarende endringene for drikker med mindre enn 1,2 volumprosent alkohol.

Les mer på: www.nbl.no

Kontakt: Steinar Høie,
tlf. 23 08 87 17,
e-post: steinar.hoie@nbl.no

Strengere krav ved sykemeldinger

Endret Folketrygdlov krever sterkere oppfølging av sykemeldte medarbeidere. Både praksis og holdninger må endres.

Dersom ikke opplagte medisinske grunner hindrer den syke i å være på jobb, er nå arbeidsgiver sammen med arbeidstaker pliktig til å prøve å finne arbeidsoppgaver den sykemeldte kan være i stand til å utføre. En kombinasjon av arbeid og sykepenger kan benyttes, denne muligheten skal legen vurdere allerede når han skriver ut sykemelding første gang.

Ideen bak denne lovendringen er erkjennelsen av at, i de fleste tilfeller, er aktivitet bedre enn inaktivitet, med unntak av sykdom som krever absolutt ro. Det er etterhvert stor forståelse for at det er arbeidsplassen som er den viktigste arena for sykefraværsforebyggende arbeid og utprøving av funksjonsevnen. Loven åpner for unntak av krav om aktivitet når det kan dokumenteres at arbeidsrelatert aktivitet på arbeidsplassen ikke kan gjennomføres.

Arbeidsgiver og arbeidstaker skal sammen legge til rette for at arbeidstaker skal kunne prøve seg i jobb, dette skal skje så snart som mulig og senest innen åtte uker etter 1. sykemelding. De skal sammen lage en detaljert oppfølgingsplan der aktuelle oppgaver skisseres. I denne prosessen vil det være naturlig å involvere BHT.

Arbeidstaker er pliktig til å bidra med opplysninger om sin funksjonsevne og samarbeide om en oppfølgingsplan.



Lovendringene legger større ansvar på arbeidsgiver, arbeidstaker og lege. Målet er å få vurdert funksjonsevnen så raskt som mulig for å hindre lange fravær. Det er langtidsfraværet som koster mye og hvor det er svært viktig å sette inn tiltak så tidlig som mulig. Og det er en sammenheng mellom lengden på fraværet og sjansen for å komme tilbake i jobb.

Kan vi her få til en endring av praksis og holdninger vil det være lønnsomt både for samfunnet og den enkelte bedrift. Bedriften vil få arbeidstakeren raskere tilbake i jobb og vi vil alle få større mulighet til å være i aktivitet, selv om arbeidsevnen ikke er 100%. Å være i arbeid er i seg selv helsebringende!

Kontakt: Gunnar Treu Jacobsen,
tlf. 23 08 87 15
e-post: gunnar.t.jacobsen@nbl.no

Krav om HACCP vil gjelde fra 1. januar 2006

Nå er «EUs hygienepakke» endelig vedtatt, ca et år senere enn man trodde. «EUs hygienepakke» består av flere såkalte forordninger som omhandler produksjonshygiene og hygienekontroll gjennom hele verdikjeden. I tillegg omfatter det regelverk om zoonoser, sykdom-mer som kan smitte fra dyr til mennesker. Flere av disse sykdom-mene smitter gjennom maten. Det er inne i denne pakken av regelverk kravet om HACCP ligger. Hele pakken er EØS-relevant. Dette blir altså også regelverk i Norge. Når det er snakk om forordninger, vil disse bli til forskrifter i Norge som vil hjemles i matloven.

Vi hadde regnet med at kravet om HACCP kom til å gjelde fra 2005. Imidlertid tok behandlingen i EU-parlamentet og Rådet lengere tid enn antatt. Kravet om HACCP har det vært enighet om lenge, men det var andre krav i regelverket som medførte lange diskusjoner. EU ville vedta hele hygienepakken samlet.

Nå skal vi begynne å mase på myndighetene, slik at de starter arbeidet med implementeringen. Vi ønsker å ha god tid på arbeidet med et så omfattende regelverk. Alt hygieneregulverket og mer til skal endres. Hygieneforskriften, slik dere kjenner den, vil sannsynligvis bli helt annerledes. Det er i denne prosessen vi skal ta opp krav til temperatur i kjøledisker med mer, som bakerne har vært opptatt av. Kravet om HACCP vil få vesentlige konsekvenser for IK-mat forskriften.

Kontakt: Steinar Høie,
tlf. 23 08 87 17,
e-post: steinar.hoie@nbl.no

Årets Brødchef til personalrestauranten Happy Landing, Telenor-senteret

Det ble en kantine som stakk av med prisen Årets Brødchef. Brødfakta leter etter gode kandidater som er enestående med brød. Alle spisesteder og storhusholdningsbedrifter er med i vurderingen. Happy Landing ble en verdig vinner for året 2003. Prisen ble delt ut av daglig leder i Brødfakta, Tor-Herman Næss.

Et av Norges mest kreative kjøkken

Det er fantasi som står i fokus på personalrestauranten på Fornebu. Hver eneste måned skifter man tema, for at de 1000 gjestene skal bli servert noe nytt og ferskt hele tiden. Det hentes inspirasjon fra Mexico, Japan, Kina, Frankrike, India, Italia, Indonesia, Danmark.

Gourmetkokker bak konsept og gryter

Det holder ikke med fagutdannelse for å få jobb i Telenor Renhold og Kantine, et samarbeidsselskap hvor Telenor og ISS eier halvparten hver. TRK driver vinnerstedet Happy Landing og tre spiserier til på Fornebu. Du må vise at du har ambisjoner og stå på vilje for å bli best på det du holder på med.

Brød og helse i fokus

Tor-Herman Næss påpekte i sin tale til vinneren at Happy Landing legger vekt på det Brødfakta legger vekt på; Mye grovt brød og stor andel frukt og grønnsaker.

10 ferske brødtyper hver dag

For å få stor variasjon av brød, hentes brød fra flere leverandører. Italiensk inspirerte, tradisjonelle norske bakerier, tyrkiske og noen andre innimellom. Det hender også at kjøkkenet setter egne deiger med nøtter, krydder, oljer og spelt.

Brødfakta gratulerer med prisen. Vi fikk se, smake delikatessene og føle gjestfriheten.

Mer om Årets Brødchef på www.brodfakta.no



Daglig leder i Brødfakta, Tor-Herman Næss, deler ut Årets Brødchef prisen, som også kalles «norgesmesterskap i brødserving», til stolte vinnere fra Happy Landing, Telenor-senteret på Fornebu: Harald Birkeland, Rune Skeie og Anita Larsen.

Kontaktperson: Tor-Herman Næss, tlf.: 23 08 87 18, e-post: torherman.nass@baker.no

NBLs internettsider: www.nbl.no



Næringsmiddelbedriftenes Landsforening

Besøksadresse: Essendrupsgate 6 Postboks 5472 Majorstuen 0305 OSLO
Telefon: 23 08 87 00 Telefax NBL: 23 08 87 10 Telefax BKLF: 23 08 87 10
e-post: firmapost@nbl.no · firmapost@baker.no