

# FÖRENINGSNYTT

Nyhetsbrev för FCSI Nordic

1 2 3 4 2015

## HÄLSNING FRÅN STYRELSEN

Ett spännande år har fallit och vi ser fram emot ett förhoppningsvis än mer spännande –2016!

Under året har tre stycken medlemsmöten hållits samt ett årsmöte. 2015 års första medlemsmöte hölls i Stockholm den 19 februari, temat var akustik, brand och tillgänglighet i storkök. Årsmötet i april var beläget i PS Matsal på Södermalm där bl. a nya styrelsemedlemmar röstades in, priser för flest CEU-poäng delades ut och en fenomenal trerättersmiddag tillagades av medlemmarna (med viss kockhjälp) på kvällen. På septembermötet var temat "fine dining" och deltagarna fick lyssna på tre intressanta föreläsningar inom ämnet, mötet avslutades med en fin(e) middag på restaurang Luzette i Stockholm. Avslutningsvis träffades medlemmarna i Sollentuna i november för ett medlemsmöte om BIM inom vår bransch, mer om det mötet i det här nyhetsbrevet.

Styrelsen ser i nuläget över möjligheten för certifiering/utbildning för FCSI Nordic's konsultmedlemmar, vi planerar att genomföra en workshop tillsammans med medlemmarna under årsmötet i vår. Se till att boka in datumet (14 april), kallelse kommer ut vid ett senare tillfälle. Vi tycker det är viktigt för vår bransch att diskutera hur statusen för vårt yrke kan höjas och vi ser gärna att *Ni* är med och påverkar åt rätt riktning!

Gastronord går av stapeln den 26-29 april på Älvsjömessan, vi har beslutat att FCSI Nordic inte ställer ut i en monter det här året. Istället lägger vi extra fokus och resurser på medlemsnytta genom utredning kring certifiering/utbildning.

*Mvh, Styrelsen FCSI Nordic*



Avlopp vid en höj- och sänkbar bänk

## BESIKTNINGSMANNEN HAR ORDET

Vid besiktningar är det ofta fel på avlopp från kylmöbler, värmerier och storköksmaskiner eller så kan de saknas helt.

Därför tycker jag att dessa avlopp inte ska ligga med i rörentreprenaden utan i stället ligga med i storköksentreprenaden. Storköksentreprenören vet bäst hur dessa rör ska vara och hur de kan fästas upp så det blir fritt på golvet för rengöring. Avlopp från diskådor i höj- och sänkbara bänkar blir det också ofta fel på. Lägga alltid en golvbrunn under dessa diskådor för då blir det enkelt att släppa avloppsroret över golvbrunnen.

*Björn Weslien, FCSI Emeritus/Besiktningsman*

## MEDLEMSMÖTE 4 2015-11-19

Vi i styrelsen vill tacka alla som kom och bidrog till att vi fick en trevlig eftermiddag och kväll tillsammans. Jag fick äran att organisera medlemsmöte 3 med ett ganska hett ämne som heter BIM. För att beröra så många som möjligt så kontaktade jag föreläsare ur tre olika grupper, alla med BIM som gemensam nämnare.

-**Steve Carlson** från USA, som startade tidigt med att investera i program och uppbyggnad av bibliotek åt sin konsultfirma.

-**Roberto Assi** från Schweiz, som kommer från tillverkarsidan och talade om EAME's arbete och svårigheterna kring att hitta en gemensam standard.

-**Luca Salomoni** från Italien, tillverkare och säljare av programvara för BIM-projektering riktad åt vår bransch.



Det blev en del samtal och onlinemöten för att få ihop ett så förstäellig presentation som möjligt samt att samordna alla resor och boende för deltagarna som kom från världens alla hörn (det kändes som det i alla fall). Onsdag och fredag kväll tog jag ut föreläsarna på en sightseeing och middag för att prata om/utvärdera vårt medlemsmöte och höra lite hur det fungerar i deras länder. För det första så kunde ingen av dem förstå att vi var så många och att så många var kökskonsulter, jag berättade historien om SKBF och att vi var ännu fler där och vilket hästjobb många har gjort för vi ska bli FCSI, framför allt Peggie Ulle som de känner till.

I det stora hela så tyckte de att vi har en unik grund att bygga vidare på. Man vart väldigt stolt som ordförande av att höra alla lovord, gratulationer och lyckönskningar från ganska stora aktörer i branschen.

Nu går vi vidare mot ett spännande nytt år där vi hoppas att ni medlemmar ska komma med tips och önskemål om utbildning mm inom BIM.

**Milan Milovanovic, FCSI Professional**

## KALENDER FÖR FCSI NORDIC 2016

### Medlemsmöte 1

Datum 2016-02-11  
Tema Ventilation och  
belysning i stökök  
Stockholm

### Årsmöte

Datum 2016-04-14  
Tema Utbildning/Certifiering  
med workshop  
Stockholm

### Medlemsmöte 2

Datum 2016-09-08  
Tema ej fastställt  
Oslo

### Medlemsmöte 3

Datum 2016-11-17  
Tema ej fastställt  
Plats ej bestämd

## KALENDER FÖR FCSI EAME 2016

## FCSI EAME STYRELSEMÖTE



Jag är precis hemkommen från FCSI EAME styrelsemöte hos ACO i Rendsburg, Tyskland

Det var ganska dramatiskt då FCSI UK/Irland sagt upp sitt medlemskap i FCSI EAME i juni i år, och nu ville de dra tillbaka det på detta möte.

Så vi fick rösta om det och det blir så att den grenen av FCSI inte kommer vara medlemmar efter nyår.

Styrelsen bad dem att omorganisera sig och presentera ett nytt koncept i en ny ansökan om medlemskap.

Sen gick mycket tid åt att planera nästa världsmöte där vi har två kandidater som vill organisera detta, Istanbul & Manchester.

Vi får se hur det blir med Manchester nu när UK har dragit sig tillbaka. I samband med mötet fick vi även utbildning i matavfallskvarnar, fettavskiljare och övrigt avfall förknippat med vår bransch, väldigt värdefullt!! Tackar ACO Germany för allt ni ställt upp med.

**Milan Milovanovic, FCSI Professional**

## ”CHEF” - EN FILM OM KOCKYRKET

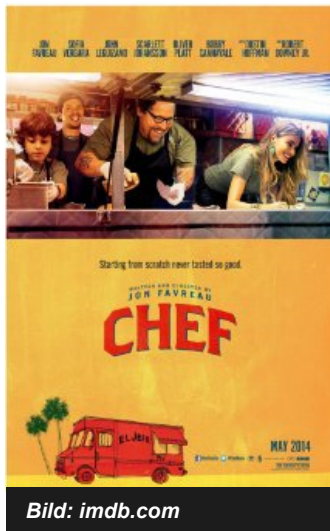


Bild: imdb.com



Filmen Chef handlar om kocken Carl Casper spelad av Jon Favreau. Carl är köksmästare på en restaurang där han i jakten på bra recensioner blir hindrad av restaurangägaren, spelad av Dustin Hoffman, att laga den maten han vill. Restaurangägaren vill att han ska laga en beprövad meny medan Carl vill testa något nytt. Efter en mindre bra recension och problem med tekniken och sociala medier blir Carl tvungen att sluta som köksmästare. Efter påtryckningar från olika håll och Carls behov av en nytändning bestämmer Carl sig för att börja med foodtruckverksamhet. Med på resan som leder längs USA:s vägar följer Carls gamla kollega och Carls tioåriga son.

Filmen skildrar en nuförtiden vanlig familjesituation och den alltmer förekommande inverkan från sociala medier i våra liv. Filmen visar även hur klimatet kan vara i en restaurang där jakten på bra recensioner är en stor del av vardagen. Relationen mellan köksmästare och ägare är trovärdigt skildrat.

Jon Favreau som även står för regi och manus har lyckats väl med mat och köksscenerna där man efter filmen blir sugen att ställa sig i köket och tillreda något man gillar!

**Jonas Eriksson, FCSI Associate och f.d. yrkesverksam kock**

## FCSI NORDIC

I FCSI samlas en mängd olika kompetenser inom olika kompetenser av typen Storkökskonsult, Restaurangkonsult, Managementkonsulter och andra kategorier som verkar inom Hospitalitybranschen. Nätverket är stort.

Vi har företagsmedlemmar som verkar inom hela bredden inom hospitalitetsområdet vilket innebär t ex Storkökstillverkare eller leverantörer av restaurangutrustning men även andra kategorier av företag.

Det betyder att vi har den samlade kompetensen för alla tänkbara projekt som handlar om mat och dryck i värdskapets tecken. Våra medlemmar kan hjälpa dig med att rita kök, lager, café, sjukhuskök eller skolkök, eller göra logistikutredningar, hitta rätt operatör för Er konferensverksamhet eller hjälpa Er med en upphandling av storkök eller en restaurangoperatör.

För våra medlemmar erbjuder vi kompetenshöjning genom medlemsmöten, nätverk med kollegor och leverantörer, möjlighet till samarbete i olika projekt. Allt i syfte att få nöjda kunder och att leverera projekten till god kvalitet. Genom FCSI finns möjlighet till internationella uppdrag och dela erfarenheter över gränserna. För utländska kunder kan vår webb underlätta att hitta nordisk kompetens.

**We Share, We Support, We Inspire**

### Kontakta oss

Besök oss på vår webbplats:  
[www.fcsi.org](http://www.fcsi.org)

Frågor:  
[nordic@fcsi.org](mailto:nordic@fcsi.org)

