

FÖRENINGSNYTT

Nyhetsbrev för FCSI Nordic

1 2 3 4 2016

HÄLSNING FRÅN STYRELSEN

Sommaren har inte helt lämnat oss än, hoppas ni har haft en skön semester de flesta av er!

Våren var en relativt intensiv med Gastronommässan i Älvsjö och årsmöte för branschföreningen. Håkan Sjöström och Hans Magnusson återvaldes på två år som kassör respektive ledamot jämte sittande Milan Milovanovic, Egil Johansen och Johan Öberg Larsson.

Martin Lindstaf och Linda Larsson återvaldes till suppleanter bredvid sittande Peggie Ulle. Årsmötesprotokoll finns att läsa på hemsidan.

Förslaget över de nya stadgarna för FCSI Nordic godkändes av medlemmarna på mötet, de finns upplagda på hemsidan.

Den 8 September är det dags för årets andra medlemsmöte, vilket kommer att hållas i Oslo. Det är första gången ett FCSI Nordicismöte hålls i Norge vilket känns kul, temat är då följdaktligen "Norsk mat, kultur og storkjøkken". Inbjudan och anmälan skickade ut till er tidigare i somras, hoppas många av er kommer till Norges vackra huvudstad.

Medlemsmöte 3 hålls i November, tanken är att arbeta vidare med temat Utbildning/Certifiering på det mötet. Viktigt ämne alltså, vi vill gärna ha så mycket medverkan från er medlemmar som möjligt!

Mvh, Styrelsen FCSI Nordic

BESIKTNINGSMANNEN HAR ORDET

Vid besiktning kan man ofta konstatera att vi inte bygger våra storkök så att energiförbrukningen kan hållas nere. T. ex. så är det mycket vanligt att man använder el-ström för att torka bort tövatten! Jag tror vi behöver bli mycket bättre på att förklara för våra uppdragsgivare att köken måste bli mycket mer "energismarta". Trenden som alla pratar om idag är "energismart mat", så det är dags att börja planera för "energismarta storkök".

Nästan alla vi i branschen vet vad som behöver göras, t.ex att byta ut spisen med gjutjärnshällar till en induktionsspis (den har 90% bättre verkningsgrad). Så ta upp diskussion med Era beställare och förklara för dem att hålla ner energiförbrukningen idag ger en stor vinst för både miljön och ekonomin! Läs gärna artikeln i nästa AMA-nytt så får nu fler exempel.

Björn Weslien, FCSI Emeritus/Besiktningsman

BYGGKERAMIKRÅDET HAR TAGIT FRAM RIKTLINJER FÖR PLATTSÄTT- NING I STORKÖK.



Riktlinjerna omfattar egenskaper, funktion, arbetsutförande, behörighet för plattläggare samt drift och underhåll för keramiska plattor, både för vägg och golv och för om- respektive nybyggnad.

Riktlinjerna som går att hitta på Byggkeramikrådets hemsida www.bkr.se vänder sig framförallt till byggherrar, konstruktörer, projektörer, entreprenörer, leverantörer och arkitekter.

Vi i FCSI har varit remissinstans vid framtagandet av riktlinjerna och vid Byggkeramikrådets storköksseminarium där de presenterades för branschen, föredrog Peggie Ulle från Storköksbyrån och gick igenom projektering av storkök idag med inriktning mot keramiska plattor.

Johan Öberg Larsson, FCSI Professional

GASTRONORD & VINORDIC 2016



Årets mässa hölls mellan 26-29 april och hade 360 utställare från 21 länder och över 20.000 besök.

Många från vår branschförening, konsult- såsom företagsmedlemmar, närvarade och en hel del verkade överens om att det var en bra mässa i år. Nästa gastronord hålls i Stockholm 24-27 april -2018. För mer information besök www.gastronord.se

Hans Magnusson, FCSI Professional

KALENDER FÖR FCSI NORDIC 2016

Medlemsmöte 1

Datum 2016-02-11
Tema Ventilation, ergonomi
och belysning i storkök
Stockholm

Årsmöte

Datum 2016-04-14
Tema Utbildning och design
Stockholm

Medlemsmöte 2

Datum 2016-09-08
Tema Norsk mat, kultur och
storkök
Oslo

Medlemsmöte 3

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

KALENDER FÖR FCSI EAME 2016

ÅRSMÖTE 2016-04-14

Mötesdeltagarna samlades på Moderna museets lunchmatsal för sedvanligt branschmingel. Efter maten gick deltagarna till dagens vackra mötessal, beläget i biblioteket Svensk form intill museet. Protokoll från årsmötet finns att läsa på FCSI.org.

Prisutdelning för mest insamlade CEU-poäng 2015 delades ut, grattis till Anette och Beata från Kreativa storkök som samlade flest poäng, tätt följda av Camilla från Storköksbyrån och Anders från Kökspennan. Bra jobbat!

Efter det formella årsmötet enligt dagordning höll Lars Lindstaf en föreläsning kring arbetet med utbildning/certifiering för medlemmar. Mer information finns i artikeln nedan.

Med lite kaffe och bulle i magarna fick deltagarna en intressant guidad tur i moderna museet. Årsmötet avslutades med matlagning och en god middag på restaurang Hjärta.

Hans Magnusson, FCSI Professional

CERTIFIERINGS- OCH UTBILDNINGSTEGE

I FCSI Nordic finns en av styrelsen utsedd arbetsgrupp som under en tid har arbetat med se över möjligheten att inom föreningen tillämpa en relevant certifiering av medlemmarna. Gruppen består av Lars Lindstaf och Peggie Ulle. Lars tog på årsmötet 14 april ordet och informerade om bakgrund, syftet med certifieringen samt det arbete som ligger framför oss.

Det är ett digert arbete som ligger framför oss för att ro iland med detta, och det är väldigt viktigt att det sker med transparens och medlemmarnas delaktighet.

Syftet med certifieringen är:

- Att höja statusen på professionen Storkökskonsult med näraliggande verksamheter/Food Service Consultant i allmänhet.
- Att höja statusen på FCSI Nordic medlemmar i synnerhet - i branschen och gentemot medlemmarnas kunder.
- Att tydliggöra för branschen/kunderna att det innebär ett mervärde att anlita FCSI Nordic certifierade medlemmar genom att dessa har de kunskaper som erfordras för att genomföra deras uppdrag.
- Att säkerställa för branschen/kunderna att man - om man anlitar en FCSI Nordic certifierad medlem - kan vara säker på att dessa har en viss minimikunskap som erfordras för att genomföra ett uppdrag.
- Att höja kvalitén på Storkökskonsulternas projekt och öka värdet för kunderna genom att säkerställa en viss miniminivå på de kunskaper som krävs för att uppnå de olika certifieringsnivåerna.
- Att bredda marknaden för medlemmarna genom att fånga upp behov och erbjuda utbildningar mot nya marknadssegment och/eller teknikområden.
- Att göra det attraktivt att vara medlem i FCSI Nordic genom de möjligheter det ger att vidareutbilda sig mot högre certifieringsnivåer och nya marknadssegment.
- Att erbjuda incitament för att ständigt vidareutbilda sig.
- Att locka yngre yrkesverksamma och studerande att bli medlemmar i FCSI Nordic.

Martin Lindstaf, FCSI Professional

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

nordic@fcsi.org

