

FÖRENINGSNYTT

Nyhetsbrev för FCSI Nordic

1 2 3 4 2016

HÄLSNING FRÅN STYRELSEN

Det fjärde året som Nordens avdelning inom FCSI globala organisation har precis avslutats. De nya stadgarna klubbades igenom på årsmötet i april och gäller sedan dess, ta gärna en titt på dem och förhållningsreglerna på FCSI.org om ni inte gjort det!

Styrelsens arbete fortgår med våra respektive ansvarsområden, extra fokus kommer ligga på *utbildning* och *marknadsföring* under kommande år. Under medlemsmöte 3 i november vara temat utbildning/certifiering för storkökskonsulter. Det var bra uppslutning på mötet både från konsult- och företagsmedlemmar. Mötet med tillhörande grupparbeten resulterade i minnesanteckningar vilka bifogas det här nyhetsbrevet.

December är en stressig månad för de flesta och det är flera medlemmar som har svårt att hinna sammanfatta sina CEU-poäng för gångna året. Styrelsen har därför valt att skjuta på inskick av konsulter erhållna CEU för 2016 till februari. På årsmötet i april kommer priser delas ut till de konsulter som erhölet flest CEU för det gångna året.

Nytt år, nya tag!

Mvh, Styrelsen FCSI Nordic

BESIKTNINGSMANNEN HAR ORDET

Många beskrivningar innehåller uttryck som inte är kalkylerbara eller som kan tydas på olika sätt. Det som inte är kalkylerbart gäller inte entreprenören. Beskrivningen ska ange vad som ska levereras och hur det ska utföras.

Exempel från beskrivningar på uttryck, som inte borde förekomma:

Entreprenören ska utföra **erforderlig** service.
Till disklådor ska kulventil **lätt** vridbart handvred medlevereras.
Demonterbar sockel ska **tätas** mot golv.
Kraftig tålig pistolduschhandtag.
All rostfri plåt ska vara i **ljuddämpat** utförande.
Noggrann tätning mellan inredningsenheter.
Lätt demonterbar för rengöring.
Antal ben på bänkar ska minimeras.

Björn Weslien, FCSI Emeritus/Besiktningsman

MEDLEMSMÖTE 2 2016-09-08

Tidlig på våren 2016 bestemte styret at medlemsmøte nr. 2 skal arrangeres i Oslo.

Undertegnede påtok seg oppgaven med å arrangere begivenheten med støtte fra det øvrige styret. Tanken var å gjøre noe helt annerledes, og gi våre svenske medlemmer muligheten til å oppleve det eksotiske og spennende nabolandet de ga slipp på i 1905.



Intresserade åhörare i Oslo

Det spennende med dette var å se hvor mange personer vi kunne forvente å se på et møte som innebar en lang reise for de fleste deltakerne. Kunne man håpe på en 15 – 20 deltakere?

Med stor glede kunne vi se at påmeldingene kom inn fra første utlysning av møtet. Og med en liten påminnelse etter ferien hadde vi på plass 31 medlemmer og 5 ikke medlemmer. Med så mange påmeldte kjente arrangøren på press og forventning.

I samarbeid med Hotel Scandic Vulcan og Norsk Kulinarisk Akademi fikk vi på plass innkvartering, møtelokaler og matservering.

I møtet fikk vi en presentasjon av nytt Norsk medlem; Rustfrie Bergh AS som også ønsker å presentere seg for det Svenske markedet. Hobart Norge, Electrolux Norge og BFSN den Norske bransjeforeningen for storkjøkkenleverandører gjorde alle en innsats for å fortelle om Norsk storkjøkkenbransje.

Peggie Ulle ga oss en oppdatering på framdrift i arbeidet med utdanning og sertifisering.

Etter møtet kommer det sosiale samværet som alle venter på. Det er da man treffes, snakker og gir rom for opplevelser.

De fleste ble med på en byvandring som startet med maxi-taxi til Det Kongelige slott. Her kan man se utover Oslo sentrum. I samlet flokk gikk vi ned mot sentrum og det berømte Aker Brygge, her fant alle seg en god plass og det hele gikk i oppløsning.

Men alle var på plass tilbake på hotellet presis til den annonserte Champagnen med Kanapé. Kveldens middag ble servert i kokketeatret til Norsk Kulinarisk Akademi. De hadde på forhånd fått vite at det skulle serveres det beste av sesongens norske råvarer. De var varslet om at gjestene var en elite av matkjennere.

KALENDER FÖR FCSI NORDIC 2017

Medlemsmöte 1

Datum prel 2017-02-16
Tema enl senare besked
Plats enl senare besked

Årsmöte

Datum prel 2017-04-20
Tema enl senare besked
Plats enl senare besked

Medlemsmöte 2

Datum prel 2017-09-07
Tema enl senare besked
Plats enl senare besked

Medlemsmöte 3

Datum prel 2017-11-16
Tema enl senare besked
Plats enl senare besked

KALENDER FÖR FCSI EAME 2017

EAME Conference
6-9 april
Wien

Vi kan trygt i at det ble en vellykket aften med et utsøkt måltid av mat og drikke. Den gode stemningen holdt seg til oppvasken var ferdig og lysene skulle slukkes. Det var nok noen som skulle ønske de hadde booket et litt senere fly morgenen etter.

Håper vi kan gjøre dette i Oslo også ved en senere anledning...



Kvällssittning

Egil Johansen, FCSI Professional

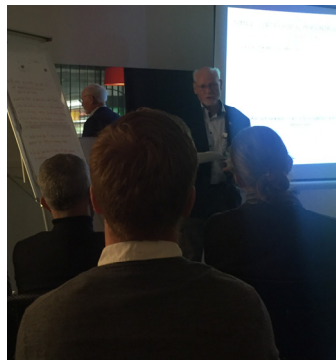
MEDLEMSMÖTE 3 2016-11-17



Genomgång av köket



Mårten Wallén föreläser



Redovisning av grupparbeten

Mötet inleddes med lunch på Villa Wera. Tack för bra mat!

Andreas Hedlund visade oss rundt i köket och berättade om konseptet för verksamheten. Interessant att se hur "kulinariet" på denna höga nivå angriper opplæg for lunchservering, utan att göra allt från grunden som annars är något av tidens trend just nu. Föreläsningen av Mårten Wallén från Svensk brand- och säkerhetscertifiering beskrev terminologi kring, och struktur för, olika typer av certifiering, certifikat, och akkreditering. Detta blev en naturlig förberedelse inför den workshop som senere genomfördes gällande förslag till certifiering och kompetensstege for FCSI Nordics medlemmar.

Man kan konstatera att det finns olika typer og nivåer av certifiering. Allt från att använda sig av akkrediterade certifieringsorgan vid 3:e parts-certifieringar till interna 1-parts-certifieringar. For FCSI Nordic sida kan man ställa sig frågan om kravställarens del i en ev 3:e parts-certifiering. Är det t ex rimligt att ha 3:e parts-certifiering som målsättning i nuläget?

Inför workshopen angående certifiering av storkökskonsulter delades medlemmarna in i 6 st olika grupper som sedan fick diskutera 2 av 4 olika teman i 2 omgångar. (Anteckningar finns sammanställda i bilaga)

Sammanfattningsvis kan noteras att målsättning og ambition är hög, men det förefaller kräva ett omfattande förberedande arbete med en rad grundläggande val att ta ställning till för att få till en certifiering med hög kvalitet.

Tobias Berglin, FCSI Senior Associate

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

