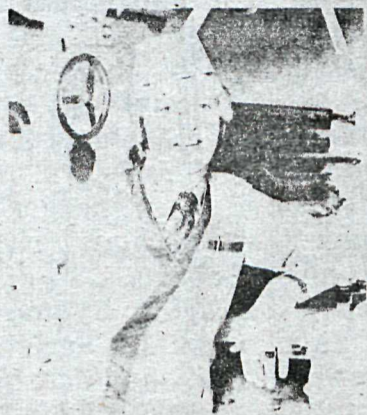


Sambandið stofnsetur nýja kexverksmiðju

Stefnt að fjölbreyttu úrvali

Um þessar myndir eru að koma á markaðinn í kaupfélagsbúðum og öðrum matvöruverslunum um land allt þrjár nýjar tegundir af kexi. Þetta kex er fyrsta framleiðsla nýrrar kexverksmiðju. Kexverksmiðjunnar Holtis sem tekið hefur til starfa á vegum sambandsins í hinum nýju húsakynnum þess í Holtagörðum. Vélarnar í verksmiðjunna voru keyptar frá Írlandi og komu til landsins á síðasta ári. Það tók hálfan þriðja mánuð að setja vélarnar niður og undanfarið hefur verið unnið að prófun vélasamstæðunnar, en rækilega þurfti að reyna öll tæki og allar uppskriftir, áður en fyrsta framleiðslan var send á markaðinn.



Verksmiðjustjórinn í kexverksmiðjunni Holti, Órnólfur Ólafsson.

Sýning Styrktarfélagis vangefinna að Kjarvalsstöðum 18.-27. mars

„Viljinn í verki“

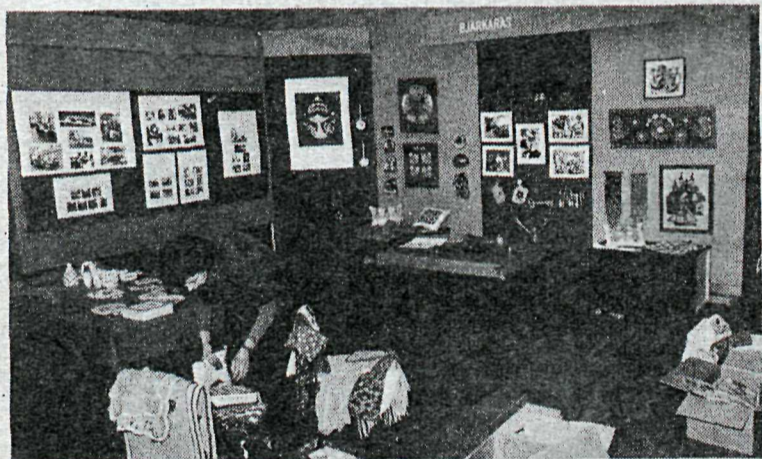
Dagana 18.-27. mars verður haldin sýning að Kjarvalsstöðum, sem hlotið hefur nafnið „Viljinn í verki“. Tilgangur sýningarinnar er að sýna þróun á málefnum vangefinna í máli og myndum, vinnu vistfólks á heimilum vangefinna og kynna að öðru leyti málefnið, sem ekki virðist vanþörf á.

Að sýningunni standa öll heimili vangefinna í landinu svo og Óskjuhlíðarskóli, Þroskaþjálfaskóli Íslands og Landssamtökin Þroskahjálp.

málefnið og sýndar kvikmyndir, innlendar og erlendar. Þá munu ýmsir listamenn koma fram meðan á sýningunni stendur.

Þetta er fyrsta sýning sinnar tegundar hér á landi og er því von þeirra sem vinna að málefnum vangefinna og standa að þessari sýningu að hún vekji athygli sýningargesta og vekji þá umfram allt til umhugsunar um þessi mál.

Í afmælisnefndinni eiga sæti: Halldóra Sigurgeirsdóttir, formaður, Gréta Bachmann, Hrefna Haraldsdóttir, Hörður



Munir unnir af vistfólki í Bjarkarási (Ljósmynd: —eik)

Sýning þessi er haldin í tilefni 20 ára afmælis Styrktarfélagis vangefinna í Reykjavík, en það var stofnað 23. mars 1958 og var fyrsta félag, er stofnað var í landinu til styrktar vangefnum.

Innan félagsins hefur starfað afmælisnefnd, sem m.a. hefur haft það verkefni að undirbúa þessa sýningu. Vard hún sam-mála um að nota skyldi afmælis-árið til kynningar á málefnum meðal almennings.

Auk sýningar á vinnu vangefinna verða kynntar bækur um

Sigþórsson og Tómas Sturlaugsson.

Mikill fjöldi fólks hefur starfað með nefndinni að uppsetningu sýningarinnar, foreldrar, starfs-fólk stofnana og annað áhugafólk.

Hönnuður sýningarinnar er Gunnar Barnason, leiktjaldamálari.

Sýningin verður opin frá kl. 17:00 til kl. 22:00 nú á laugardaginn og síðan alla daga frá kl. 14:00 til kl. 22:00, nema páskadag frá kl. 15:00 til 22:00 og lokað verður á föstudaginn langa.

Félag áhugamanna um heimspeki Fyrirlestur í Lögbergi

Félag áhugamanna um heimspeki gengst fyrir fyrirlestri í Lögbergi, húsi Lagadeildar H.Í., sunnudaginn 19. mars kl. 14.30.

Frummælandi er dr. Arnór Hannibalsson og reifar efnið: „Fyrirbærafraði og raunhyggja“ Fundurinn er öllum opin.



Unnið að þökkun á kexinu.

(Ljósmynd: —eik)

metrar að lengd, málaður í hólf og gólf, og er afar snyrtilegt um að litast.

Öðru megin í salnum er heljarlangur bakarofn, hvorki meira né minna en 56 metrar að lengd og tekur það u.þ.b. 7-8 mínútur frá því að deigið fer í vélsamstæðuna og þar til kökurnar eru pakk-aðar. Þarna eru lögð 400 kíló af deigi í einu í stórra þar til gerðri hrærvél. Allt frá því að deiginu er komið í vélina og þar til kemur að þökkun er um sjálfvirka starfsemi að ræða. Fyrst er sléttað úr deiginu síðan mótaðar kökurnar, þá fara þær í bakarofninn og þaðan á heljarlangt færiband til kælingar áður en kemur að þökkun.

Það var danskur kexverksmiðjustjóri sem aðstoðaði við uppbyggingu verksmiðjunnar, Georg Engstrup, en hann hefur starfað sem kexverksmiðjustjóri hjá FDB í Danmörku í 40 ár. Hann kvaddist vera mjög ánægður

með kexið sem hér er nú framleitt í þessum vélum.

Stjórnandi verksmiðjunnar er Órnólfur Ólafsson bakara-meistari, en hann hefur verið bæði í Írlandi og Danmörku til að kynna sér þessa starfsemi. Við framleiðsluna vinna nú 12 manns og er starfsliðið að sögn Órnólfs óðum að ná fullum tökum á öllum stigum framleiðslunnar.

Miðað við 6-7 stunda vinnudag er áætlað að í verksmiðjunni verði bökun um 2 tonn af kexi á dag.

Nú þegar eru framleiddar þrjár tegundir af kexi eins og áður segir, en þær eru vanillukex, mjólkurkex og kornkex. En ætlunin er að bæta við þremur nýjum tegundum á næstunni og koma með samtals sex tegundir af kexi á markaðinn á þessu ári. Hinar þrjár tegundirnar verða væntanlega kremkex, súkkuláðihúðað kornkex og hafrakex.

—IGG

Áskorun frá Verkamanna-sambandi Íslands Gerið ráðningarsamning

Af gefnu tilefni vill Verkamannasamband Íslands minna allt verkafólk, sem vinnur við fiskvinnslu, á það ákvæði gr. 16.1.1. í samningnum VMSÍ við samtök atvinnurekenda, að frá og með 1. mars s.l. fjölgaði kauptryggingardögum um einn og eru þeir nú 5 í hverri viku, þ.e. full vinnuvika.

Þá vill VMSÍ skora mjög eindregið á allt verkafólk í fiskvinnslu að nota þann rétt, sem samningar veita til þess að gera ráðningarsamning og losna á þann hátt m.a. við erfðeika í sambandi við atvinnuleysisbætur, en samkvæmt ákvörðun stjórnar atvinnuleysisstrygginga-sjóðs ber ekki að greiða atvinnuleysisbætur fyrir þá daga sem viðkomandi hefði átt rétt á launum samkvæmt kauptryggingarsamningi.

ÚTI ER VETUR — HJÁ OKKUR ER VOR

Mynta Mura Depla Smæra

Við bjóðum BLÓMALÍNURNAR frá HAGA í nýjum og fjölbreyttari búningi.



Sýningar á laugardag frá kl. 1-6

eldhúsinnréttingum og sunnudag

HAGI HF

Glerárgötu 26 Akureyri sími 96 21507 Suðurlandsbraut 6 Reykjavík sími 91 84585

ÞJÓÐVILJINN



81333