



Die Isländische Chefkochvereinigung... Dem Trend ihrer skandinavischen Kollegen folgend, haben isländische Küchenchefs international sowohl bei Kochwettbewerben als auch bei der Beteiligung innerhalb der WACS viel erreicht. In der Tat hat die kleine Kochvereinigung aus einem der kleinsten Länder der Welt in den letzten Jahren gezeigt, dass Wertschätzung und Erfolg nicht aus Macht, Geld und Einfluss erwachsen, sondern Hand in Hand gehen mit Leidenschaft, Fortbildung und, weit wichtiger, mit Freundschaft.

Mit der Entschlossenheit diese Werte zu teilen, kündigt der isländische Chefkochverband seine Kandidatur für den nächsten WACS-Exekutivausschuss im Jahr 2008 an.

Unsere Vision... Wir glauben an eine WACS, die wahrhaftig einen Wegweiser für Köche weltweit darstellt und die gewissenhaft den Stimmen ihrer Mitglieder verpflichtet ist. Die Herausforderung für uns besteht darin, die großen Themen unseres Berufszweiges in den Mittelpunkt zu stellen. Die nächste Generation von Köchen muss eine wichtigere Rolle in unseren Bemühungen innerhalb der WACS spielen. Eine solche Ausrichtung könnte junge Köche bei der Gestaltung ihrer Zukunft helfen und sie ermutigen die gesamte Branche weiter voran zu bringen. Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Verbesserung der bestehenden Zusammenarbeit und Vernetzung der Chefköche untereinander. Zum einen, damit weitreichender agiert werden kann, zum anderen damit neue Mitglieder geworben werden können. Wir sind der Meinung, dass der Zugang zu Informationen und Fortbildungsmöglichkeiten aller Mitgliedsländer entscheidend notwendig für die Weiterentwicklung ist.

Die Mannschaft... Jedes einzelne Teammitglied hatte sowohl großen persönlichen Erfolg in der Verfolgung seiner beruflichen Grundsätze als auch in seiner Einbindung in den Kreis seiner Kollegen. Jeder einzelne ist von der Notwendigkeit überzeugt, zum Wohle unseres Berufszweiges, Zeit und Energie für andere aufzubringen. Wir freuen uns, Ihnen unser Team vorstellen zu dürfen.





Gissur Gudmundsson ist unser Präsidentschaftskandidat.

Als bestehendes Mitglied der WACSFührung hat er das Privileg und die Ehre seit 2004 als Kontinentaldirektor für Europa Nord tätig zu sein und die nordeuropäischen Mitgliedsstaaten der WACS zu vertreten. Davon abgesehen hatte Chefkoch Gudmundsson schon einige Führungspositionen in kulinarischen Vereinigungen inne. Im Jahr 2000 wurde er Präsident der Isländischen Chefkochvereinigung, eine Position, die er bis 2006 bekleidete. Im Jahr 2003 wurde Chefkoch Gudmundsson zum Präsidenten des Nordischen Chefkochverbands gewählt und war in diesem Amt bis Mai 2007 tätig.

Als ein Küchenmeister seit 1989, war er sehr intensiv auf allen Ebenen des kulinarischen Berufs tätig. Von 1995 bis 1997 war Er der Direktor der einzigen kulinarischen Schule Islands und ausserdem Promotion Manager der isländischen Kandidaten für den Bocuse D'Or seit 1999. Er unterhielt stets natürliche und lebendige Verbindungen zur isländischen Nationalmannschaft der Köche und darüber hinaus auch zu den skandinavischen Nationalmannschaften. Davon abgesehen ist er ein international renommierter Wettbewerbsrichter.

Trotz vielen Verpflichtungen ist es Chefkoch Gissur Gudmundsson gelungen, ein erfolgreicher Gastronom zu sein und zu bleiben. Zunächst zwischen 1989 und 1993 als Besitzer des Restaurants Geysir in Oslo und heute als Besitzer des Restaurants Tveir Fiskar im alten Hafen von Reykjavik ist er zwischen seinen Reisen immer wieder in seiner Küche anzutreffen wo er deren kulinarische Ausrichtung bestimmt.

Hilmar B. Jonsson ist unser Kandidat für das Amt des Vizepräsidenten.

Seit 1969 Küchenmeister, ist Chefkoch Hilmar Jonsson seit 1992 als Promotionskoch für isländischen Fisch und Meeresfrüchte der Firma Icelandic® USA, tätig. Vor 1992 arbeitete Chefkoch Jonsson umfassend mit dem isländischen Ministerium für Außenhandel zusammen. Nebenbei richtete er in den 80er und 90er Jahren die meisten Empfänge für den damaligen Präsidenten Islands aus.

Hilmar B. Jonsson bekleidete ebenso führende Positionen in seiner Karriere als Chefkoch. Von Mai 1986 an bis einschließlich 1992 war er Präsident der Isländischen Chefkochvereinigung und seit 1987 der „Baille Delegee d'Islande“ für den internationalen Club „Châines des Rôtisseurs“. Chefkoch Jonsson ist ausserdem Mitglied des Clubs „Chefs des Chefs“, als einziges Mitglied aus Island. 1981 gründete Chefkoch Jonsson zusammen mit seiner Frau Elin die Gourmetzeitschrift Gestgjafinn, die einzige ihrer Art hier auf Island. Später im Jahre 1987 verkauften sie Gestgjafinn, um ihre Zeit ganz und gar ihrer Kochschule, Matreidsluskolinn Okkar, zu widmen, welche sie drei Jahre lang erfolgreich führten, um sie anschliessend zu verkaufen.

Chefkoch Jonsson erhielt die Honorable Service Order, nicht nur vom isländischen Präsidenten sondern auch vom Präsidenten Finnlands, dem König Spaniens und der Queen aus England. Abgesehen davon ist er Träger des Cordon Rouge, verliehen vom Nordischen Chefkochverband, des Cordon Bleu, verliehen von der Isländischen Chefkochvereinigung und einer Goldmedaille im internationalen Kochwettbewerb in Kopenhagen, Dänemark.



Helgi Einarsson ist unser Kandidat für das Amt des Generalsekretärs.

Helgi Einarsson ist Generalmanager des Unternehmens Dreifing ehf., einem der führenden Großhändler Islands für Lebensmittel und Restaurantbedarf. Dreifings Lieferanten umfassen viele der größten internationalen Lebensmittelkonzerne Europas und Amerikas, zum Beispiel McCain Canada, mit welchen Dreifing eine fast 35jährige Geschäftspartnerschaft verbindet. Helgi Einarsson ist momentan Vorstandsmitglied von Meat Bank, einem der wichtigsten Fleischvertreiber auf dem isländischen Markt.

Chefkoch Einarsson war Vorstandsmitglied der Isländischen Chefkochvereinigung von 2004 bis 2007, zunächst als Kassenwart, dann als Vizepräsident. Von 1986 bis 1988 besuchte er das kulinarische Institut von Amerika und graduierte summa cum laude mit dem Abschluss A.O.S. (Associate in Occupational Studies) in den kulinarischen Künsten. Während seiner Studien arbeitete er als Praktikant im Fontaine Bleu Hilton in Miami Beach und im Maxim's, dem Westchester Country Club's Restaurant in Rye, NY. Chefkoch Einarsson besuchte anschliessend die kulinarische Schule Islands und schloss als Küchenmeister 2002 ab.