



La Asociación de Chefs de Islandia... bajo la dirección de sus contrapartes Nórdicos, muestra que los Chefs de Islandia han alcanzado un alto nivel internacional tanto en competiciones como en el desenvolvimiento dentro de WACS. En efecto, una pequeña organización de chefs, de uno de los países más pequeños del mundo, ha demostrado durante los últimos años que el valor y la realización no vienen del poder, dinero o influencia, pero que se realizan mano a mano con pasión, educación y lo más importante: la amistad.

Es con la determinación de de compartir estos valores que la Asociación de Chefs de Islandia anuncia su candidatura para postularse para el próximo Directorio Ejecutivo en 2008.

Nuestra Visión... Nosotros creemos en una WACS que es verdaderamente una luz guiadora para los chefs en todo el mundo y quiénes están concienzudamente dedicados a la manifestación de sus miembros. El reto previo a nosotros ahora se enfoca en los grandes puntos de nuestra industria: la próxima generación de chefs deberá convertirse en un punto focal mayor a nuestros esfuerzos dentro de WACS. Así como la dirección podrá facultar y apoyar a los chefs jóvenes para poder aprovechar sus beneficios y para el futuro de la industria. Otros puntos importantes concernientes al acceso a una red de chefs ya existente para lograr miembros nuevos y de la misma forma interconectar a los miembros existentes. Somos partidarios que la accesibilidad a la información y el desarrollo de fuentes para todos los países es crucial.

El equipo... Cada persona del equipo y en su conjunto hemos tenido un gran suceso en lo individual concerniente al trabajo íntegro y ético así como el compromiso con los compañeros culinarios. Cada uno cree que invertir tiempo y energía en la vida de los otros es necesario para el beneficio de la industria. Nos complace persentarlos ahora a ustedes.





Gissur Gudmundsson es nuestro candidato para Presidente

Actualmente es miembro del Directorio de WACS y ha tenido el privilegio y honor de servir como Director Continental para los países de Europa del Norte de WACS desde el 2004. Chef Gudmundsson ha tenido varias posiciones de liderazgo en asociaciones culinarias. En 2000, llegó a ser Presidente de la Asociación Nórdica de Chefs y concluyó su función en la misma en mayo de 2007.

Como Master Chef desde 1989, ha estado involucrado en todos los niveles de la profesión culinaria. Director para la única escuela culinaria en Islandia de 1995 a 1997, luego Director de Promoción para los candidatos islandeses del Bocuse D'Or desde 1999 y ha mantenido una relación estrecha con todos los Equipos Culinarios Nórdicos al igual que con el Equipo de Islandia. También es un juez de competición internacionalmente reconocido.

Además de todo esto, el Chef Gudmundsson ha logrado manejar un restaurantero exitoso. Propietario del Restaurante Geysir en Oslo, Noruega de 1989 a 1993, ahora del Restaurante Tveir Fiskar en el Viejo Muelle de Reykjavik, Islandia, manteniendo sus manos en la cocina en medio de los viajes.

Hilmar B. Jonsson es nuestro candidato para Vicepresidente

Desde 1992 el Chef Hilmar Jonsson ha servido como Chef Corporativo para USA islandes. Previo a 1992 el chef Jonsson trabajó extensivamente con el Directorio de Exportación islandés en el extranjero y durante los 80' y 90' preparó la mayoría de los banquetes ofrecidos por el anterior Presidente de Islandia, Vigdis Finnbogadottir.

El Chef Jonsson también ha sostenido posiciones de liderazgo a través de su carrera como chef. De mayo de 1986 a 1992, fue el presidente de la Asociación de Chefs de Islandia y desde 1987 el "Baille Delege d'Islande" para el club internacional "Chaines des Rotisseurs". Chef Jonsson también es miembro del "Club des Chefs des Chefs"; el único miembro de Islandia.

En 1981 Chef Jonsson, con su esposa Elin, fundaron "Gestgjafinn", la única revista gourmet en Islandia. En 1987 vendieron "Gestgjafinn" para dedicarse más tiempo a su escuela de cocina, Matreidsluskolinn okkar, que la supervisaron por tres años y la vendieron desde entonces.

Chef Jonsson recibió la Orden Honoraria de Servicio por el Presidente de Islandia al igual que el Presidente de Finlandia, Rey de España y Reina de Inglaterra. El también ha recibido la Orden Cordon Rouge, otorgada por la Asociación Nórdica de Chefs, la Orden Cordon Blue Orden otorgada por la Asociación de Chefs de Islandia y la medalla de oro en una competición internacional en Copenhagen, Dinamarca.. Chef Hilmar Jonsson recibió su Certificación como Master Chef en 1969.



Helgi Einarsson es nuestro candidato como Secretario General

Helgi Einarsson is Gerente General para la compañía Dreifing ehf., una de las principales compañías de venta al por mayor y de distribución de productos alimenticios y productos desechables en Islandia. La Distribuidora Dreifing incluye a muchas de las más grandes compañías internacionales de comida de Europa y América, al igual que McCain Canada con una sociedad de más de 35 años. El también es actualmente miembro del directorio del Banco de Carne, una de las principales compañías de carne en el mercado en Islandia

Chef Einarsson fue miembro del directorio de la Asociación de Chefs de Islandia del 2004 al 2007, primero como tesorero y luego como vicepresidente. Estudio en el Culinary Institute of America de 1986 a 1988 y se graduó con honores con un A.O.S. (Miembro en Estudios Ocupacionales) titulación en Artes Culinarias. Trabajo medio tiempo durante sus estudios como externo en el Fountaine Bleu Hilton en Miami Beach y en el Maxim's, el restaurante Westchester Country Club en Rye, NY. Chef Einarsson luego estudio en la Escuela Culinaria de Islandia y otuvó su grado de Master Chef en el 2002.