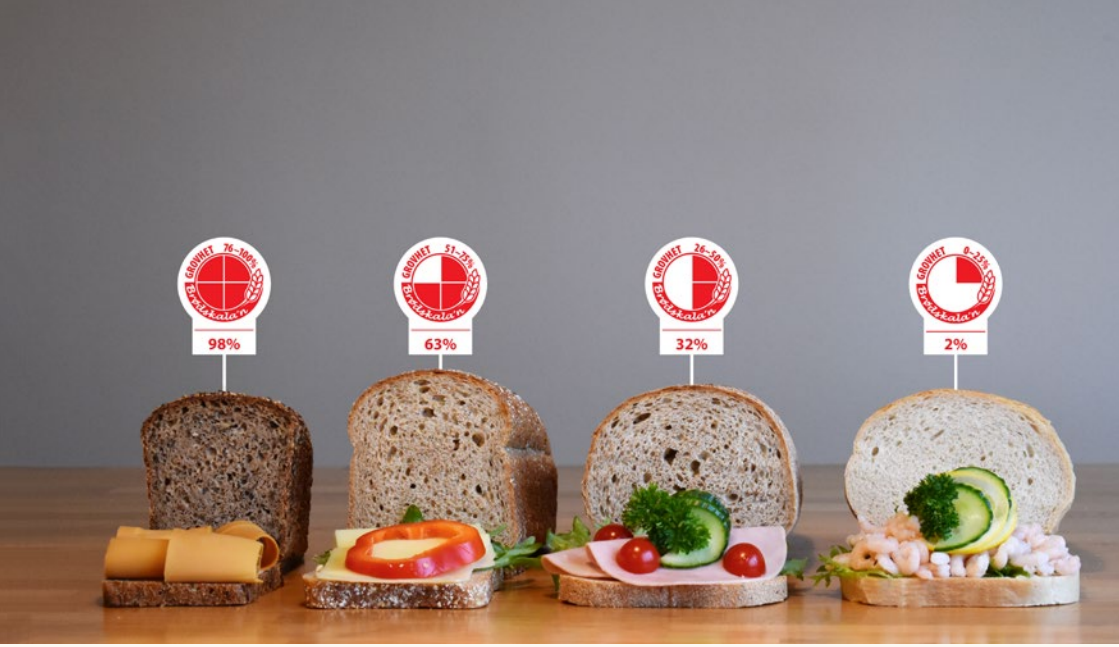
FAGLIG FELLESKAP
VI SAMLER OG HEVER BRANSJEN

MEDLEMSFORDELER | BEDRIFTSMEDLEM

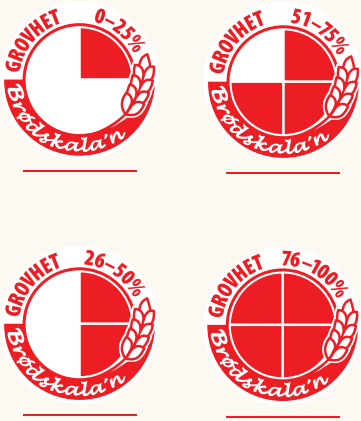


GRATIS BRUK AV BRØDSKALA`N PÅ ALL EMBALLASJE

Merkebrukere som er bedrifs-medlemmer i BKLF får gratis bruk av brødskalamerket på all emballasje og presentasjon.

Merkebrukere som ikke er medlem betaler et årlig vederlag fra kr 10 000 – kr 150 000.

Bruk av merket krever signert avtale mellom merkebruker og merkeeier.



GRATIS FAGBLAD

Som bedriftsmedlem i BKLF får du gratis abonnement på bransjebladet Baker&Konditor. Dette flotte fagbladet informerer, engasjerer og inspirerer folk som jobber i bransjen vår.

Bladet inneholder både praktisk stoff som oppskrifter, ideer og kommentar til utvikling, trender og utfordringer som bransjen står overfor.

Du finner også stoff fra gjesteskribenter i ulike fagmiljøer som står vår bransje nær.

BAKER- OG
KONDITORAKADEMIET

KOMPETANSE TIL MEDLEMMER

Kompetanse er viktig for å skape de beste forutsetningene for lønnsom drift.

Som bedriftsmedlem i BKLF får du tilbud å delta på en rekke kurs og tilgang til kompetansenettverk. BKLF bidrar med å søke ekstern finansiering slik at medlemmer får tilgang til rimeligere og relevante kurs og fagnettverk som kan bidra til kompetanseheving. BKLF står bak etableringen av Diplombakerutdanningen, et prosjekt som gjennomføres i samarbeid med NMBU og Nofima.

Les mer om våre kurs på
www.bakerkonditor.no

OPPLÆRINGSKONTOR

Rekruttering og opplæring i bedrift er helt nødvendig om faget skal leve videre.

Som bedriftsmedlem i BKLF får du rabatt på deltakelse i bransjens opplæringskontor som utelukkende jobber med baker- og konditorutdanning. Gjennom en samarbeidsavtale med opplæringskontoret får du tilgang til flinke lærlinger, kunnskap om opplæring i bedrift og støtte underveis i læretiden som faglig leder og daglig leder.

BAKER- OG KONDITORUTDANNINGEN I NORGE

BKLF samarbeider om å styrke utdanningsløpet til bakere og konditorer i Norge slik at lærlinger som kommer ut i bedrift har mer relevant fagkunnskap når de starter som lærling.

BKLF har god oversikt over utdanningssystemet for yrkesfag ved å være representert i Faglig Råd for Restaurant og Matfag, over lærlingeordningen gjennom Opplæringskontoret og nettverket bland svennenemdene. I tillegg jobber BKLF for mulig videreutdanning gjennom Diplombakerutdannelsen som gir 5 universitetspoeng.

Som medlem får du alltid siste informasjon om utviklingen i utdanningsløpet.

KONTAKTPUNKT FOR AKTØRER I INN OG UTLAND

BKLF har et nasjonalt og internasjonalt kontaktnett som gir informasjon og kunnskap om bransjen. Dette får du som bedrifts-medlem nytte av.

Som bedriftsmedlem i BKLF får du tilgang til dette kontaktnettet. Dette gir muligheter for utveksling og kompetansebygging. I tillegg jobber BKLF inn mot offentlige instanser og myndigheter for å påpeke og koordinere bransjens synspunkter og holdninger.

SAMLER OG HEVER BRANSJEN

BKLF arrangerer årlig en rekke arrangement som du som bedriftsmedlem blir invitert på. Det er viktig å bygge gode møteplasser slik at kunnskap og relasjonsbygging kan skapes på tvers av verdikjeden.

Det er viktig for BKLF å bygge gode møteplasser for bransjen slik at kunnskap og relasjonsbygging kan skapes på tvers av verdikjeden.

Baker- og Konditorkonferansen og Cerealfagdagen er begge viktige møtearenaer for bransjen. Her møtes forskere, myndigheter og media i tillegg til alle andre som jobber i bransjen.

BYGGER OMDØMME FOR HELE BRANSJEN

BKLF samarbeider med flere aktører for å bygge positivt omdømme for bransjen.

BKLF står bak satsingen på et norsk baker- og konditorlandslag som over flere år nå har vunnet i internasjonale konkurranser.

BKLF bidrar gjennom signering av intensjonsavtalen å nå myndighetenes mål om et sunnere kosthold med mindre salt og sukker og mer grove kornprodukter.

BKLF bidrar også med informasjon og tiltak for at medlemsbedriftene kan jobbe med økt fokus på matsvinn.

POLITISK PÅVIRKNING

BKLF jobber systematisk med politisk påvirkning på viktige næringspolitiske saker i bransjen.

1. Forenkle og avbyråkratisere offentlige krav om rapportering og statistikk for småbedrifter.

2. Stille krav om merking av opprinnelsesland på importerte bakervarer.

3. Søke om prosjektmidler for å styrke kunnskapen og inspirasjonen hos bakerne til å øke bruken av norsk matmel.

4. Øke lærlingetilskuddet og/eller fjerne arbeidsgiveravgift på lærlinger.

KONTINGENTMODELL FRA 2023

Minimumskontingent: kr 5 000,– | **Maksimumkontignent**: kr 150 000,–

Som beregningsgrunnlag menes sum lønn, bonus, honorar mv. i fjor for arbeid utført i Norge. Arbeidsgiveravgift, samt lønn til lærlinger og arbeid utført i utlandet skal holdes utenfor. Enkeltpersonsforetak skal ta med personinntekt. Grunnlaget kan hentes fra A-ordningen ved bestilling A06 - avstemmings-informasjon. A-ordningen kvitterer med rapport A07 – avstemming som inneholder data som skal rapporteres.

LEVEL 1.	**LEVEL 2.**	**LEVEL 3.**	**LEVEL 4.**
Nedre grense 1	Nedre grense 5 000 001	Nedre grense 10 000 001	Nedre grense 20 000 001
Øvre grense 5 000 000	Øvre grense 10 000 000	Øvre grense 20 000 000	Øvre grense Maks kontingent
Promillesats 3,5	Promillesats 2,5	Promillesats 1,5	Promillesats 1,0

For andre selskap i samme konsern med næringskode 10.710 Produksjon av brød og ferske konditorvarer, 10.720 Produksjon av kavring, kjeks og konserverte konditorvarer eller 47.241 Butikkhandel med bakervarer og konditorvarer som er registrert som egne rettssubjekt med felles eierskap hvor hovedaksjonær kontrollerer 2/3 del av aksjene eller mer, vil beregningsgrunnlaget for kontingenten kunne beregnes som et felles bedriftsmedlemskap for hele konsernet hvor den totale lønn i alle selskapene inngår.

STEMMERETT FRA 2023

Kontingent fra kr 5 000 – kr 25 000	5 stemmer
Kontingent fra kr 25 001 – kr 50 000	6 stemmer
Kontingent fra kr 50 001 – kr 75 000	7 stemmer
Kontingent fra kr 75 001 – kr 100 000	8 stemmer
Kontingent fra kr 100 001 – kr 125 000	9 stemmer
Kontingent fra kr 125 001 – kr 150 000	10 stemmer

Baker- og Konditorbransjens Landsforening

Baker- og Konditorbransjens Landsforening
Middelthunsgt. 27
0368 Oslo

Tlf.: 932 61 050
e-mail: solveig@bakerkonditor.no

www.bakerkonditor.no

Følg oss på facebook og Instgram