



ÅRSRAPPORT

2017

Baker- og Konditorbransjens Landsforening

1.1.2017 - 31.12.2017





Innhold

Forord	4
BKLFs strategiske fokusområder	6
Konkurranser/Baker- og Konditorlandslaget	14
Organisasjon	22
Prosjekter BKLF deltar i	26
Forhold til andre organisasjoner	28
Oversikt over styrer, komiteer og utvalg	30

Forord

Baker- og Konditorbransjens Landsforening har lagt bak seg atter et aktivt år. Bransjeforeningen har jobbet jevnt og trutt med å synliggjøre bransjens næringspolitikk mot politiske myndigheter. Gjennom arbeidet mitt i Faglig råd for Restaurant- og matfag har jeg også arbeidet med å berede grunnen for en bedre fagutdanning innen baker- og konditorfaget. Mye av den synlige aktiviteten kommer imidlertid gjennom profilering og kommunikasjon.

Året startet tidlig med Norgesmesterskap for unge og voksne konditorer som ble avholdt på Lillestrøm. Kvaliteten på konkurransen var høy, og arrangementet fikk fin oppmerksomhet i mediebildet. Videre var BKLF arrangør for fellesprofileringen til bransjen under profilen "Bakeland" – en fin måte å presentere en felles bransje på under SMAK-messen. På vårparten ble også Cerealfagdagen, der BKLF er medarrangør, gjennomført. Mange viktige og relevante temaer ble belyst under overskriften "Bakerbransjen i det grønne skiftet"

I 2017 ble kategorien "Årets Bakst" for første gang med i kåringen av "Det norske måltid". I delfinalen ble tre finalister tatt ut. Arrangementet bidro til fokus på bakst og bakerverer.

BKLF avholdt en meget vellykket fagkonferanse under Landsmøtet i Oslo. Tema som berørte rekruttering, krav til ferdigheter og kunnskaper for nyutdannede og bakefaglige utfordringer ved bruk av norsk korn sto på agendaen sammen med bedriftspresentasjoner.

Men årets begivenhet var definitivt å få oppleve Bakerlandslaget ta sitt første GULL i den internasjonale konkurransen Nordic Bakery & Pastry Cup. Etter 20 år med Landslagssatsing kom den etterlengtede gullmedaljen til Norge. De som deltok på denne begivenheten vil ha minner for resten av livet.

Et spennende år for norsk baker- og konditorbransje!

Gunnar Bakke

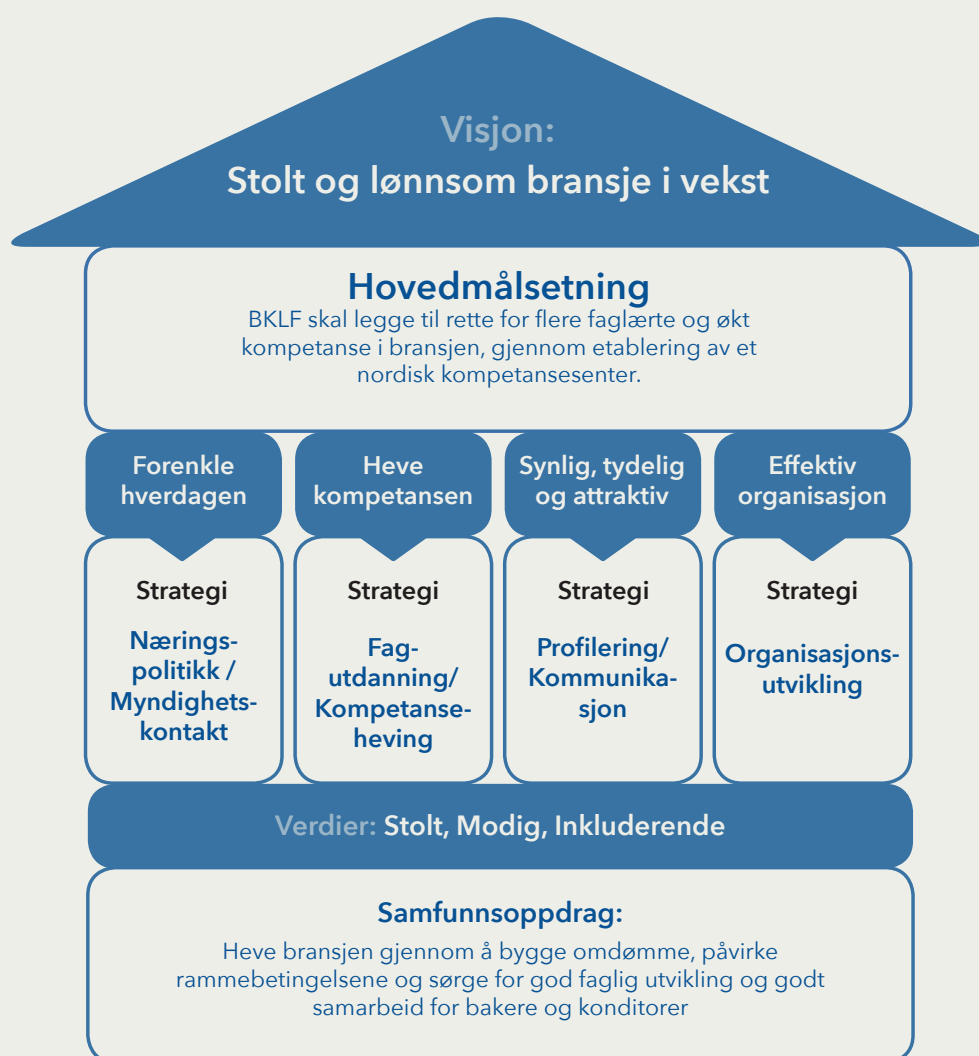
Daglig leder

Baker- og Konditorbransjens Landsforening



BKLFs strategi

Dette er BKLFs strategihus som viser visjon, hovedmål, verdier, samfunnsoppdrag, medlemsløfte og strategiske fokusområder.



STRATEGISKE FOKUSOMRÅDER:

Næringspolitikk og myndighetskontakt

Mål: Forenkle hverdagen

BKLF skal forenkle, effektivisere og tilrettelegge for lønnsom drift for medlemmer.

Særavgifter – Sjokolade og sukkervareavgift

Uten noen form for varsel, konsekvensutredning eller analyse, og uten å konsultere de berørte parter, økte partiene Høyre, Fremskrittspartiet, Venstre og KrF i november særavgiftene på sjokolade og sukkervarer med 83 %. Dette skjedde ved forhandling av statsbudsjettet for 2018. Bedriftene og næringen fikk 5 uker på å omstille seg. BKLF har hatt et tett samarbeid med NHO Mat og Drikke i denne saken, og NHO Mat og Drikke har klaget inn vedtaket som ulovlig statsstøtte til ESA, som er EFTAs overvåkningsorgan. BKLF har i mange år jobbet for å fjerne sjokolade- og sukkervareavgift for konditorier, ved å sette en nedre avgiftsfri grense for sjokolade og sukkervarer på 3000 kg pr. år. Begrunnelsen for dette forslaget er store byråkratiske prosesser, som er ressurskrevende å administrere for både bedrifter og myndigheter. Kostnaden med inndrivelse av avgiften overgår sannsynligvis den inntekten staten tar inn. BKLF deltok i åpen høring om saken i Stortingets finanskomité den 24. oktober 2017 og i næringskomiteén torsdag 26. oktober 2017. For vår bransje ble også avgifts-sjokket et tillitsbrudd i det brede og ambisiøse samarbeidet bransjen har hatt med myndighetene om bedre folkehelse.

Bransjeforeningen BKLF har i løpet av året sluttet seg til det arbeidet som er planlagt gjennom "Grensehandelsalliansen". Effekten av dette arbeidet vil komme tydeligere frem i 2018.

Regionalt verneombud – Arbeids- og sosialdepartementet

BKLF har i samarbeid med NHO Mat og Drikke i flere år arbeidet for å fjerne kravet om å ha regionalt verneombud for bakerbransjen. BKLF har hevdet at denne ordningen kun har vært beregnet for bransjer med en rekke spesielle utfordringer når det gjelder arbeidsmiljø, blant annet bransjer med stor risiko for helseskader og ulykker, samt mange midlertidige arbeidsplasser som øker risikoen for sosial dumping. I tillegg er ordningen utvidet til også å gjelde for næring/virksomheter hvor det er mange arbeidsinnvandrere og utenlandske arbeidstakere. Samtidig er det et virkemiddel for å redusere risikoen for ulykker, skader, helseproblemer og utstøting. BKLF hevder at bakerbransjen ikke kan defineres inn i dette, at vi allerede har en velfungerende verneombudsordning og derfor ikke bør inngå i en regional ordning i tillegg.

I juni 2017 ble BKLF informert om at departementet hadde besluttet å endre forskriftene slik at baker- og konditorutsalg som var registrert under næringskoden "restaurantvirksomhet" ikke lenger skulle omfattes av ordningen med RVO. Endringen skulle tre i kraft fra 1. januar 2018. Etter press fra representanter i Fondsstyret ble endringen sendt ut på høring 13. juli 2017, med frist for å gi uttalelse i september 2017. NHO Mat og Drikke støttet 29. august 2017 departementets forslag.

8. november 2017 møtte NHO Mat og Drikke, etter invitasjon fra Arbeids- og sosialdepartementet, sammen med andre arbeidsgiver- og arbeidstakerorganisasjoner, politisk ledelse i departementet. I møtet ble det uten forvarsel informert om at departementet trekker tilbake sitt opprinnelige forslag. Istedenfor foreslo departementet å regulere konkret hvilke bransjer/virksomheter som skal omfattes av RVO-ordningen, uten nærmere henvisning til en næringsgruppering. Virksomheter som har, eller skal ha, serveringsbevilling eller skjenkebevilling, ble i møtet nevnt som eksempel på en virksomhet som ville bli omfattet av RVO-ordningen med ikrafttredelse fra 1. januar 2018.

Proposjon 141S (2016-2017) Jordbruksoppgjørsoppgjøret 2017

NHO Mat og Drikke sendte inn høringsuttalelse den 24.05.17, der de påpekte nødvendigheten av at prisutviklingen på norske råvarer må bidra til å styrke mat- og drikkenæringens konkurransekraft. Muligheten for å dekke inn en særnorsk kostnadsvekst gjennom å øke prisene i det norske markedet er ikke tilstede for bransjen. Landsforeningen påpekte videre at en ytterligere økning av matkornprisen vil få konsekvenser for en allerede konkurranseutsatt norsk bakerbransje. I en bransje som fra før har betydelig konkurranse fra importerte halv- og helfabrikata, vil det å øke matkornprisen ytterligere være med på å svekke norske bedrifter og arbeidsplasser til fordel for land vi konkurrerer med.

Helse- og Omsorgsdepartementet - Tilslutningsavtale om tilrettelegging for et sunnere kosthold

Den 16. mai 2017 signerte BKLF, på vegne av sine medlemmer, en tilslutningsavtale med myndighetene om tilrettelegging for et sunnere kosthold.

Tilslutningsavtalen innebar at BKLFs medlemsbedrifter skal arbeide med de innsatsområdene som er relevante for dem.

Innsatsområde 1

- Reduksjon av saltinnholdet i næringsmidler, og reduksjon av saltinntaket i befolkningen gjennom saltpartnerskapet.

Innsatsområde 2

- Reduksjon av tilsatt sukker i næringsmidler, og reduksjon av befolkningens inntak av tilsatt sukker.

Innsatsområde 3

- Reduksjon av mettet fett i næringsmidler, og reduksjon av inntaket av mettet fett i befolkningen.

Innsatsområde 4

- Øke befolkningens inntak av frukt og bær, grønnsaker, grove kornprodukter og sjømat, i tråd med beregningsgrunnlag og målsetting i ny Handlingsplan for bedre kosthold (2017-2021)

Saltpartnerskapet

BKLF har deltatt i arbeidsgruppen for Kornvarer i Saltpartnerskapet. Gruppen står samlet bak målet om at hverdagsbrød over tid skal inneholde 0,8g salt / 100g. Arbeidet med dette er godt i gang, og flere av brødene som selges ligger på 0,9g salt og lavere.



BKLF har sammen med Norges frukt- og grønnsaksgrossisters forbund og Sjømat Norge arbeidet med innsatsområde 4. Det er gjennomført 3 workshops under temaet #mergrovtgrøntogblått. Arbeidet har vært svært konstruktivt, og har bidratt til et sterkere samarbeid mellom organisasjonene. Flere prosjekter om det vi skal spise mer av for å oppnå et sunnere kosthold er nå under planlegging.



Smilefjesordningen

På bakgrunn av flere innspill fra medlemsbedrifter sendte NHO Mat og Drikke brev til Mattilsynet den 26.09. 2017 om noen prinsipielle problemstillinger om måten Mattilsynet praktiserer Smilefjesordningen på. Dette gjaldt hvordan Mattilsynet praktiserer Forvaltningslovens § 42 i forbindelse med Smilefjesordningen, som er hjemlet i matloven. Denne har en disposisjonsregel som kan anvendes for å gi unntak når Mattilsynet har gitt en Smilefjesvurdering på feil grunnlag, og bedriften klager på avgjørelsen.



Forslag om overtredelsesgebyr i lover med folkehelseformål

NHO Mat og Drikke leverte inn høringssvar til Helse- og omsorgsdepartementet den 15.09.17, der de ikke gir sin tilslutning til at Mattilsynet gis anledning til å gi overtredelsesgebyr etter lov om matproduksjon og mattrygghet. Det påpekes i høringsuttalelsen at flere bedrifter rapporterer om at tilsynspersonell ikke sjeldent oppfattes å ha mangelfull innsikt i det meget komplekse regelverket de har fått i oppgave å etterleve, og videre at tilsynet ikke har samme oppfatning om identiske spørsmål mellom regionene. Forslaget om å gi Mattilsynet anledning til å skrive ut overtredelsesgebyr med hjemmel i alle bestemmelser der plikter er hjemlet, gir tilsynet en tilnærmet altomfattende rett til å gi gebyrer. Dette kommer i tillegg til at Mattilsynet allerede har en rekke hjemler til å sikre etterlevelse av tilsyn, endog tiltak for den enkelte ansvarliges egen regning.

Tariffoppgjøret 2017

NHO og LO ble i 2017 enige i mellomoppgjør, uten å gå veien om meklings. Det ble gitt et generelt tillegg på kr 0,50 pr. time til ALLE i 2017. I tillegg ble det gitt ytterligere et lavlønns tillegg på kr 1,50,- pr time (totalt kr 2,-) til de bedriftene som var omfattet av overenskomsten og som hadde en gjennomsnittslønn som lå under 90 % av en gjennomsnittlig industriarbeiderlønn.

Fagopplæring/kompetanseheving:

Strategimål: Heve kompetansen

BKLF skal sikre bransjen tilgang på kvalifisert faglært arbeidskraft, og sikre at yrkefolk blir og utvikler seg i bransjen gjennom å skape fagstolthet, identitet og kompetanse.

Samarbeidsrådet for fag- og yrkesopplæring (SRY)

Samarbeidsrådet for fag- og yrkesopplæring (SRY) er det høyeste samarbeidsorganet mellom arbeidslivets parter og myndigheter innen fagutdanningen. Fra juni 2014 og ut rådsperioden er Carl E. Rønneberg nestleder i SRY.

Viktige saker i SRY har vært gjennomgang av tilbudsstrukturen og arbeidet med kvalitet og relevans i fag- og yrkesopplæringen.

Faglig råd for restaurant og matfag (FRRM)

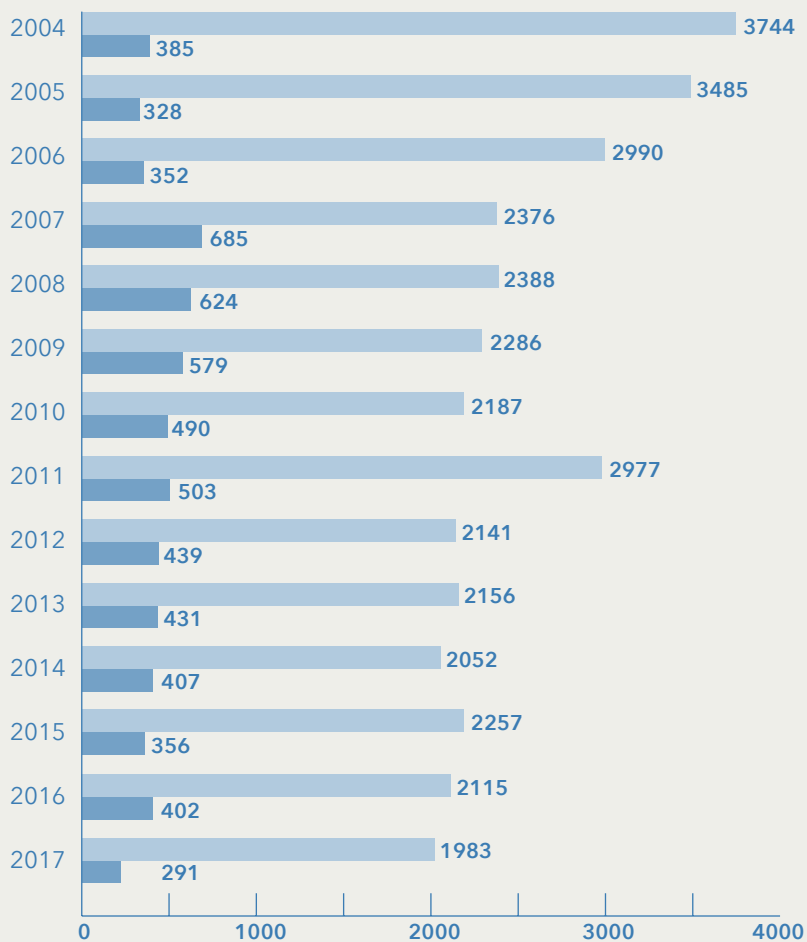
Faglig råd for restaurant- og matfag har ansvar for fagene innen restaurant- og matfagområdet. I reformprosessen og utviklingen av matfagene spiller Faglig råd en viktig rolle. Utdanningsdirektoratet oppnevner, i samråd med partene i arbeidslivet, medlemmer i rådet. NHO Mat og Drikke har to representanter i Faglig råd for restaurant- og matfagene: Gunnar Bakke er nestleder i rådet og Espen Lynghaug er medlem.

NØKKELTALL
UTDANNING:

Søkere til skoleplass etter kurs

● Vg1: Restaurant- og matfag

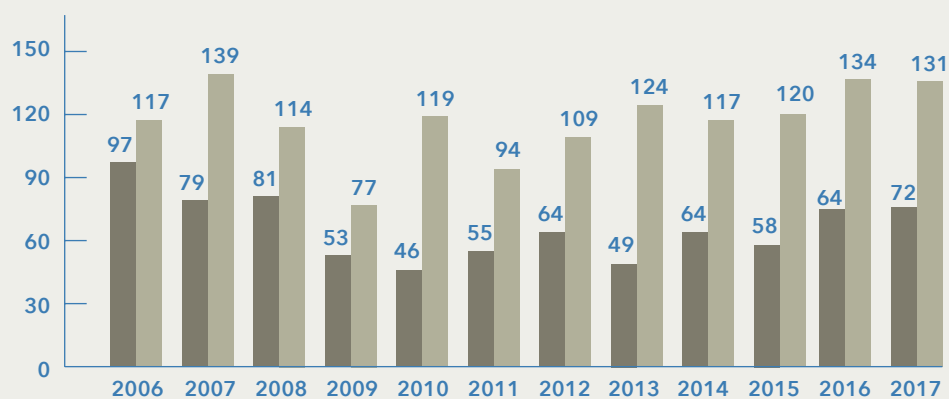
● Vg2: Matfag



Søkere til lærekontrakter

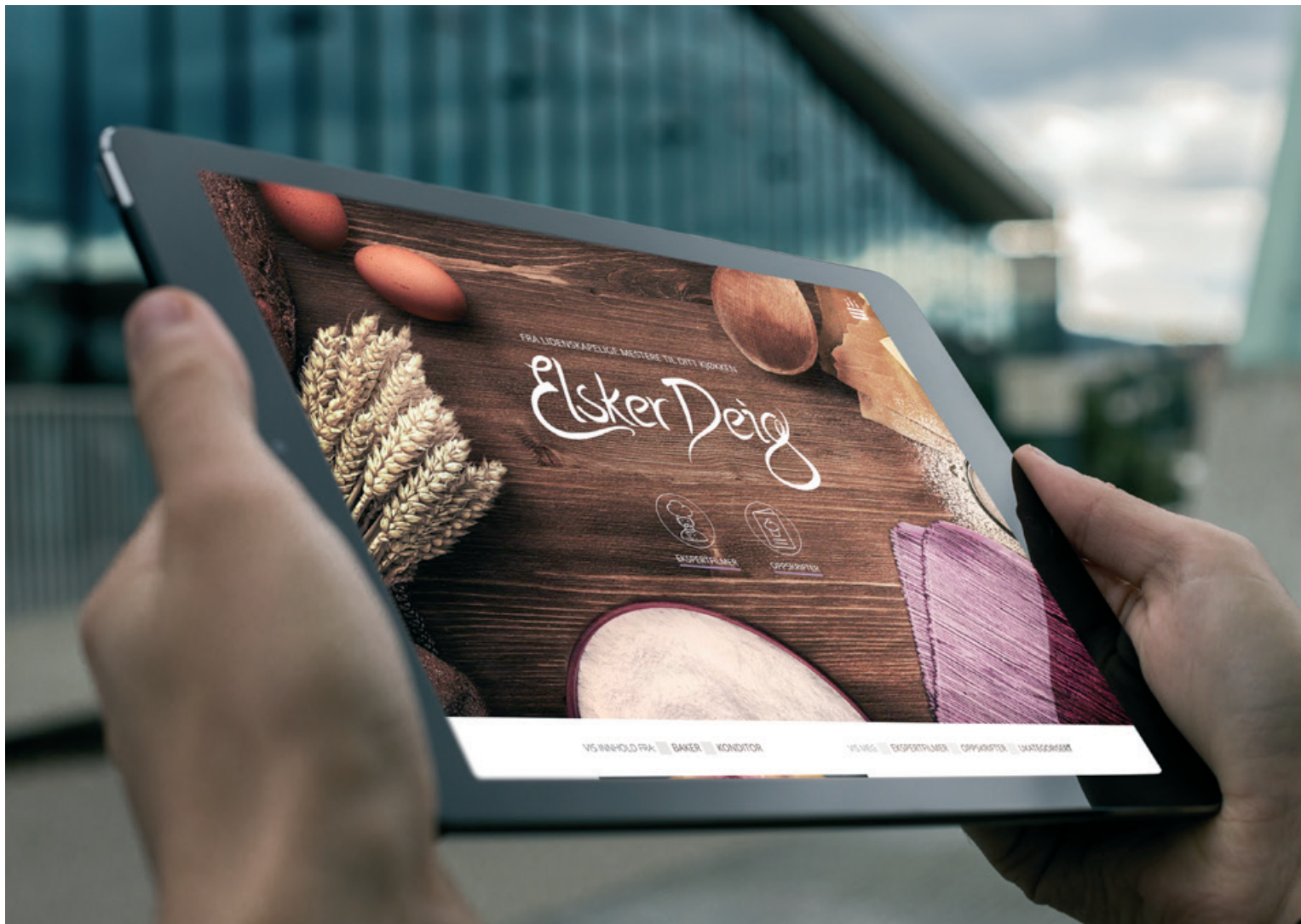
● Bakerfaget

● Konditorfaget



Godkjente lærekontrakter

	2014	2015	2016	2017
Bakerfaget	8	37	34	39
Konditorfaget	124	80	82	86



STRATEGISKE FOKUSOMRÅDER:

Profilering og kommunikasjon

Mål: Synlig, tydelig og attraktiv
BKLF skal være synlig, tydelig og attraktiv på relevante arenaer

Kommunikasjon

BKLFs kommunikasjonsplan dreier seg først og fremst om profilering og kommunikasjon inn mot 10. klassinger og deres foresatte, og omhandler rekruttering og informasjon om baker- og konditorfaget. Bransjeforeningen har en naturlig kommunikasjon inn mot medlemsbedriftene, men også kommunikasjon mot offentlige myndigheter, for å synliggjøre bransjens utfordringer. BKL har også opprettet en forbrukerkommunikasjonskanal (nettside) www.vielskerdeig.no som har til hensikt å spre folkeopplysning, inspirasjon og bakeglede.

Nyhetsbrev

I løpet av 2017 har administrasjonen sendt ut 35 nyhetssaker på nett til BKLFs medlemsbedrifter. Nyhetsbrev sendes elektronisk via e-post.

Nettsiden: www.bakerkonditor.no

På hjemmesiden www.bakerkonditor.no presenteres aktiviteter fra Baker- og Konditorlandslaget (BKL), organisasjonsnytt fra BKLF, og utdanningsmuligheter innen baker- og konditorfaget.

Nettsiden: www.vielskerdeig.no

Baker- og Konditorlandslagets egen forbrukerinspirasjonsside med visning av oppskrifter der sponsorene blir presentert med logoplassering og produktpresentasjoner.

Sosiale medier

BKLF og BKL er representert i sosiale medier som Facebook, Instagram og Twitter.

Baker og Konditor-bladet

Vest Vind Media AS ga i 2017 ut 10 utgaver av bladet Baker og Konditor. Oddbjørn Roksvaag har vært bladets redaktør. Gjennomsnittlig opplaget i 2017 var på ca. 900 eks. av Baker og Konditor. BKLF har kontrakt med Vest Vind Media AS til 31.12.2020.

Nettsiden: www.bakeri.net

Bakeri.net drives som en nyhetskanal for bransjen av Vest Vind Media AS. BKLF har kontrakt med Vest Vind Media AS til 31.12.2020.





Baker- og Konditor- landslaget:



Landslagene hadde følgende utøvere i 2017:

Bakerlandslaget:

Navn	Bedrift
André Løvaas (trener)	Nofima AS
Knut Hammeren	Lantmännen Cerealia AS, Oslo
Trude Beate Brendehaug	W.B Samson AS
Fredrik Lønne	Harmoni Håndverksbakeri AS
Ivar Bakke	Ivar The Cakemaker AS
Erlend Løken Volden	W.B Samson AS
Nikolai Meling	Harmoni Håndverksbakeri AS
Yusuf A. Mohammed	Asker Produkt AS

Konditorlandslaget:

Navn	Bedrift
Vibeke Løseth	Bakehuset AS
Monica Smehagen Enebakk	Bakehuset AS
Tonje Holtungen	Sjokolade Salongen AS
Sunniva Nergård Myhre	Hurtigruten ASA
Vilde Nistad Strandos	Naustdal Dampbakeri AS
Christer Celsco Johnsen	Hotel Quality Expo





Internasjonale konkurranser:

1: Tonje Holtungen i dyp konsentrasjon under Nordic Pastry Cup 2017.

2: Norges dessert fikk kategoriseier under Nordic Pastry Cup 2017.

3: De norske brødene fikk gull i Nordic Bakery Cup 2017.

4: Trude Beate Brendehaug's søtbakst ga kategoriseier i Nordic Bakery Cup 2017.

Nordic Bakery & Pastry Cup 2017

Arrangementet fant sted i Stockholm. Fra Norge stilte følgende utøvere: Fredrik Lønne, Ivar Bakke, Trude Beate Brendehaug, Tonje Holtungen og Vilde Nistad Strandos.

Resultat - Nordic Bakery Cup 2017

1. plass	Norge
2. plass	Danmark
3. plass	Sverige

Resultat - Nordic Pastry Cup 2017

1. plass	Sverige
2. plass	Danmark
3. plass	Norge

Norge vant kategoriene beste kake, beste dessert og beste iskake.



Årets Konditor

Nasjonale konkurranser:

NM Årets Konditor 2017

Konkurransen NM Årets Konditor 2017 ble arrangert under Smak-messen på Lillestrøm 9. februar 2017. Hoveddommer var Ole John Berntsen. Øvrige dommere var Bernt Lie-Nielsen og Cathrine Nilsen.

Resultat - NM Årets Konditor 2017

1. plass	Tonje Holtungen
2. plass	Grégorie Poef
3. plass	Coretin Le Guellec
4. plass	Christer Celsco Johnsen



Årets Ung Konditor

Ung Konditor 2017

Konkurransen Ung Konditor 2017 ble arrangert under Smak-messen på Lillestrøm 9 februar 2017. Hoveddommer var Knut Harald Sørda. Øvrige dommere var Vibeke Løseth og Heidi Kim Bech.

Resultat - Ung Konditor 2017

1. plass	Mani Baadstø
2. plass	Xiao Peng
3. plass	Helene Gyland

1: Tonje Holtungen vant Årets Konditor 2017.

2: Mani Baadstø vant Ung Konditor 2017.

3: Frida Magnussen under arbeid med sin sjokoladeskulptur.

4: Tonje Holtungens vinnerkake.

5: Xiao Peng laget konfekt forkledd som julekuler.

6: Tonje Holtungen i dyp konsentrasjon under montering av sin sjokoladeskulptur.

7: Helene Gyland bivånes av dommerne Heidi Kim Bech og Knut Harald Sørda.

8: Konfekten pirret både øyne og gane.





1: Einar Risvik fra Nofima snakket om cerealbransjens muligheter i det grønne skiftet.

2: Fazer fortalte om sitt grønnsaksbrød som er å finne i grønnsaksdisken, og ikke i brødhylla.

3: Bransjen var godt representert på Cerealfagdagen 2017.

Cerealfagdagen

Cerealfagdagen 2017 ble avviklet den 30. mars. 10 foredragsholdere holdt innlegg om temaet Bakerbransjen i det grønne skiftet. Dette var andre gang fagdagen ble arrangert etter initiativ fra BKLF, i samarbeid med OBK og Nofima AS. Cerealfagdagen 2017 ble avholdt på Næringslivets Hus, og arrangementet ble åpnet av statssekretær Terje Halleland fra Landbruks- og matdepartementet, som redegjorde for jordbruksmeldingens betydning for Cerealbransjen. Videre var programmet slik:

- Cerealbransjens muligheter i det grønne skiftet
- Muligheter med bygg og havre beta-glukan
- Planteprotein i fremtidens matprodukter
- Root veggie breads
- Et klimasmart måltid
- Reduksjon av svinn i bakerbransjen
- Svinn av brød hos forbruker
- Grønn utvikling
- Innovasjon i Cerealbransjen

Innholdet på Cerealfagdagen ble godt mottatt av publikum.



1: Åsbjørg Moland (f.v.), Oddgeir Stannestør og Alfred Kristiansen vant prisene under NM i graut.

2: Gunnar Bakke fra BKLF satt i juryen i NM i graut 2017.

3: Statssekretær Hanne-Maren Blåfjelldal og Gunnar Bakke stod for utdelingen av kategoriprisen Årets Bakst til Røra Bakeri.

NM i graut

For andre gang på rad ble NM i graut arrangert på Dyrskun, og for andre år på rad deltok Gunnar Bakke som jurymedlem i bedømmingen. I 2017 var det 13 dyktige deltakere som konkurrerte om å bli årets grautgrams. Flere av deltakerne deltok med korn fra egen produksjon. NM i graut ble arrangert av Dyrskun sammen med Nofima, Bygdekvinnelaget og melk.no.

Årets Måltid – Kategori Årets Bakst

For første gang er bakst tatt med som kategori i "Det Norske Måltid". Dette ga baker- og konditorbransjen en fin mulighet til å synliggjøre produkter i denne kategorien. Etter delfinalen på Dyrskun, der Gunnar Bakke deltok i juryen, sto følgende finalister igjen:

- Inderøy Skjenning, Røra Bakeri AS, Sør- Trøndelag
- Håndkjevla Rummebrød, Hemsedal Flatbrødbakeri AS, Buskerud
- Ølsprøtt, Melhus Bakeri, Sør Trøndelag

Det ble til slutt Røra Bakeri som vant kategorien "Årets bakst" under finalen av "Det Norske Måltid" i Stavanger. Vinnerproduktet "Skjenning" ble tildelt prisen av statssekretær i Landbruks- og matdepartementet, Hanne-Maren Blåfjelldal og Gunnar Bakke.

Organisasjon og administrative forhold

Strategimål: Effektiv organisasjon

BKLF skal jobbe for en effektiv organisering

BKLFs forhold til regionene

Regionene/laugene holder jevnlig styremøter og regionsmøter. BKLFs administrasjon har kontakt med regionene i tillegg til bedriftsbesøk og deltakelse i møter.

President og daglig leder har deltatt på noen regionsmøter. Det ble avholdt et eget møte med styret i BKLF og lederne i regionene 24. april 2017.

Styret 2017

Styret for BKLF AS og Baker- og Konditorbransjens Landsforening har bestått av:

President:	Axel Brun, Oslo
Styremedlemmer:	Ole John Berntsen, Førde
	Rune Valestrand, Tau
	Øystein Halvorsen, Oslo (til 28.04.17)
	Therese Hansen, Lakselv
	Tor Søreide Sivertsen
	Morten Hals, Oslo
Varamedlemmer:	Åkki Lidi, Kristiansand
	Heidi Helgesen, Trondheim

Styret har avholdt 7 styremøter: 22. februar, 22. mars, 27. april, 27. juni, 22. august, 17. oktober og 12. desember. I 2017 behandlet styret 50 saker.

Styret har behandlet følgende tema:

- Vedtektsendringer
- Styreinnstruks
- Saker til NHO Mat og Drikke
- BKLFs Landsmøte 2017
- BKLFs budsjett 2018
- Styrets årsregnskap/årsberetning for 2017
- Handlingsplaner 2017
- Strategiplaner
- Driftsrapporter
- Vederlagssatser Brødskala'n
- Kontingentmodeller
- Årets Bakeri 2018
- Finansiering av OBK
- Leiekontrakter
- Møterplaner
- Samarbeidsavtale med Nofima
- Nasjonale retningslinjer HACCP i bakerbransjen
- Gjensidig medlemskap laug

BKLFs 68. Landsmøte og fagkonferanse

Landsmøtet 2017 ble avholdt 16. september 2017, på Scandic Vulkan Hotell i Oslo. 120 deltakere var påmeldt til ulike aktiviteter. Landsmøtehelgen ble avviklet med inspirasjonsdag hos Møllerens torsdag 14. september, minimesse hos Idun den 15. september og Fagkonferanse i regi av BKLF den 16. september. På selve landsmøtet deltok 21 stemmeberettigede bedrifter som delegater. Landsmøtet ble avsluttet med festmiddag på Scandic Vulkan Hotell, med dertil utdelinger av premier og hederstegn.

Fagkonferansen, som var godt besøkt, fant sted samme dag, den 16. september 2017 på Scandic Vulkan, og følgende program ble gjennomgått:

- Fylkeskommunens rolle i rekruttering til bransjen
- Opplæringskontorets rolle i rekruttering til bransjen
- Hvilke ferdigheter og fagkunnskap bør nyutdannede bakere og konditorer i Norge ha?
- Paneldebatt om rekruttering og faglig nivå på svenneprøver
- Hvordan øke forbruket av grove kornprodukter med 20% til 2021?
- Hvilke bakefaglige utfordringer står bakeren overfor ved bruk av norsk korn?
- Hvordan få mer norsk matkorn og hvordan merke dette tydelig for forbruker?
- Bedriftspresentasjon Handwerk

Landsmøtemiddagen

Landsmøtemiddagen ble avholdt på Scandic Vulkan. Under festmiddagen takket president Axel Brun av de som gikk ut av Baker- og Konditorlandslaget og styret i BKLF. Gunnar Bakke ga utmerkelser til de som har fullført diplombakerutdanning, og som var til stede på middagen. I tillegg delte presidenten ut følgende utmerkelser på vegne av styret:

Hederstegn til:

- Emmanuel Rang
- Sverre Sætre
- Pascal Dupuy

40-års medaljen til:

- Per Fredriksen
- Jan Viggo Nygård
- Arne Sigbjørn Langeland

Strategiske mål mot 2019

BKLF vil frem mot 2019 arbeide videre med hovedmålet og de strategiske målene for næringspolitikk/myndighetskontakt, fagopplæring/kompetanseheving, profilering/kommunikasjon og organisasjon. Målene er satt for at BKLF skal bidra til å gjøre hverdagen enklere for bedriftene, heve kompetansen i faget, gjøre bransjen synlig, tydelig og attraktiv og for å være en effektiv foretrukket organisasjon.

Emmanuel Rang fra Åpent Bakeri fikk overrakt BKLF hederstegn av president Axel Brun.



Landsmøte 2017





1



2



3



Prosjekter BKLF deltar i

1: Mesterbakerens regionsjef i Oslo, Stein Are Johansen, bruker tavlemøter for å holde en jevn og god informasjonsflyt i hele Mesterbakerensystemet.

2: Nå blir alt i Mesterbakeren merket, slik at det skal være enkelt å finne det man trenger raskt og effektivt.

3: For lagersjef Thomas Halle er merking viktig for en mer effektiv arbeidsflyt.

4: Eksempel på hvordan Mesterbakeren har forenklet informasjonen.

Brødskala'n

BKLF overtok eierskapet og utviklingen av Brødskala'n den 25.04.2016. Gjennom året har det vært jobbet med avtaler og fellesbestemmelser for de nye merkene. De nye merkene vil ha en implementeringstid inntil 31.12.18



Samba-prosjektet - Bedriftsnettverk

Samba-prosjektet ble initiert av BKLF og NNN. Prosjektet er finansiert av Hovedorganisasjonenes Fellestiltak, og ble avsluttet i 2017. Målet er å utvikle gode samarbeidsrelasjoner mellom ledelse og tillitsvalgte, og derigjennom bidra til effektivisering, mer rasjonell drift og bedret lønnsomhet i de deltakende bedriftene. Innføring og opplæring i Lean er et sentralt område i prosjektet. Det er så langt gode resultater å vise til i prosjektet.

Følgende bedrifter er med: Bakeriet AS, Bakehuset Nord-Norge AS, Bakers AS, Drømmeplassen AS, Haugli Bakeri AS, og Mesterbakeren AS. Representanter fra ledelse og tillitsvalgte i bedriftene har deltatt på modulbasert Lean-opplæring og erfaringssamlinger. BKLF og NNN er prosjekteiere.

SamBa - prosjektet

Bedriftsnettverksprosjektet "Jakten på muligheter"

BKLF har fått finansiert et FRAM-prosjekt for 9 bedrifter i bakerbransjen. Målsettingen med dette prosjektet er å utvikle ledere, øke bedriftens lønnsomhet og konkurransekraft, samt gi kompetansetilbud innen bedriftsutvikling. Bedriftene gjennomførte i 2017 flere fellessamlinger og fikk oppfølging av egne bedriftskonsulenter. I tillegg var bedriftene på en studietur til San Fransisco Baking Institute, noe som var veldig lærerikt for de deltagende bedriftene.



Forskningsprosjekter i bransjen der BKLF deltar

"EXPAND" bedre melkvalitet

BKLF signerte 14.10.15 "Letter of intent" som deltaker i prosjektet EXPAND. Prosjektet går i korthet ut på å modernisere foredlingsstrategien slik at de tar i bruk moderne metodikk, og med det kan sørge for at bransjen får tilgang til bedre sorter med bedret mel-kvalitet. Fokus vil spesielt være på en egenskap som hindrer kvalitetsreduksjon gjennom at kornet begynner å spire mens det ennå står på akset. Dette er den største hindring for høykvalitetshvete.

Graminors hveteforedlingsprogram

Prosjektet gjennomføres sammen med Graminor, Norgesmøllene, Strand og Unikorn.

"Nye fiberbaserte emballaseløsninger for ferske bakervarer"

BKLF er prosjektdeltaker i prosjektet "Nye fiberbaserte emballaseløsninger for ferske bakervarer" sammen med Stenqvist AS, Emballasjeforsk, Norgesmøllene, Matvett AS, Nofima AS, PFI og Østlandsforskning AS. Norgesmøllene er prosjektansvarlig for prosjektet, som er et tiltak for å hjelpe baker- og konditorbransjen til å bli en mer bærekraftig bransje.

Forhold til andre organisasjoner



NHO Mat og Drikke og NHO

NHO Mat og Drikke er mat- og drikkenæringens Landsforening. Landsforeningen suppleres med flere bransjeforeninger. BKLF ivaretar de bransjespesifikke sakene.

For øvrig samarbeides det godt med alle fagansvarlige i NHO Mat og Drikke når det gjelder næringspolitikk, mattrygghet, tariffspørsmål, tvistesaker/forhandlingssaker, arbeidsrett, kompetanse/fagopplæring, HMS og andre spørsmål av mer generell art.

Axel Brun har vært representant i NHO Mat og Drikke sitt styre.

NHO Mat og Drikke og BKLF har benyttet NHOs fagekspertise etter behov.



Bako-messen AS, Bakeland

Bako-messen AS, som BKLF eier 40 prosent av, har i 2017 blitt brukt som arrangementsselskap for bransjens arrangementer på SMAK-messen som ble avviklet i februar 2017.

BKLF hadde ansvaret for administrasjon av et felles opplegg under navnet "Bakeland" for bransjen under Smak-messen i Lillestrøm 9.-10. februar 2018. Bransjen profilerte seg på et samlet område på ca. 850 m2 og de fleste aktørene fra bransjen var svært positive til utførelsen. Mange uttrykte ønske om å få til tilsvarende profilering ved anledning.



Opplysningskontoret for brød og korn

BKLF har hatt en eierandel på 37,5% av OBK i 2017. Bakerbransjen har bidratt med 1,5 mill. kr av et totalt budsjett på kr 3,7 mill. til drift av Opplysningskontoret i 2017. BKLF har vært representert i styret og har hatt flere samarbeidsprosjekt med OBK i løpet av året.



Norsk Returkartong AS

BKLF eier 6 B-aksjer i Norsk Returkartong AS. Formål med selskapet er å administrere innsamling og gjenvinning av kartongemballasje, samt hva hermed står i forbindelse. Norsk Returkartong AS sin operative drift utføres av Grønt Punkt Norge AS.



Matvett

BKLF har innledet et samarbeid med Matvett AS om tiltak/prosjekt som kan være med å bidra til informasjon til bransjen med tanke på å redusere brødsvinn i verdikjeden.



Flesland

BKLF samarbeider med Flesland Markedsinformasjon AS slik at statistikk fra bransjen blir markedsført og relevant. Flesland Markedsinformasjon utgir årlig statistikk som viser trendutvikling for hele bakervaremarkedet inklusiv import.



NOFIMA

BKLFs medlemsbedrifter har benyttet seg av Nofima ved deltakelse på kurs, ved samarbeid i bedriftsinterne utviklingsprosjekter og i direkte faglige spørsmål. Gunnar Bakke har vært representant i representantskapet i Stiftelsen For Landbrukets Næringsmiddelforskning. Wenche Aale Hægermark, kommunikasjonsrådgiver i Nofima, har vært med i BKLFs redaksjonsråd for bladet Baker og Konditor og nettsiden Bakeri.net.



NMBU

BKLF har samarbeidet med Nofima og Universitetet for Miljø og Biovitenskap om driften av diplombakerutdanningen. Kontaktpersoner på Nofima og UMB har vært henholdsvis Gunnhild Drabløs og Anne Kjersti Uhlen.

BKLFs internasjonale kontakter



Union of Bakers and Confectioners

BKLF er medlem i Union of Bakers and Confectioners (UIBC). Administrasjon og tillitsvalgte har ikke deltatt på noen av UIBCs arrangement i 2017.



Baker- og Konditorbransjens Landsforening



Nordic Meeting

BKLF deltar årlig på et felles nettverksmøte med bransjeforeningene i Norden. Den 27.-29. august 2017 var Norge vertskap, og president Axel Brun og daglig leder Gunnar Bakke deltok på Nordic Meeting i Bergen, sammen med tilsvarende organisasjoner i Norden. Tema for møtet var oppdatering om hvert lands situasjon, og nærmere samarbeid om kompetanse.

Oversikt over BKLFs æresmedlemmer, komiteer, utvalg og ekstern representasjon m.v. pr. 31.12.2017



Baker- og Konditorbransjens Landsforening

Æresmedlemmer:

Konditormester Otto Geheb, Kristiansand
Disponent Karl-Petter Nordby, Oslo
Bakermester Tore Sigernes, Asker
Bakermester Morten Samson, Oslo
Bakermester Garman Bore, Stord

Komiteer og utvalg:

Valgkomiteen 2016-2017:

Morten Samson (leder)
Vidar Wiik
Bernt Lie Nielsen

Arbeidsgruppen Fagutdanning/ kompetanseheving:

Axel Brun, Ole John Berntsen, Rune Valestrand,
Gunnar Bakke, Heidi Kim Bech, Mette Klever og
Håkon Augestad

BKLF/NHO Mat og Drikkes representant i Faglig råd for restaurant- og matfag:

Gunnar Bakke

Representant i styret til Opplysningskontoret for Brød og Korn AS:

Gunnar Bakke og Axel Brun, med Ole John
Berntsen som vara

Representanter i NHO Mat og Drikkes styre:

Axel Brun, styremedlem

Representant i NHO Mat og Drikkes valgkomite:

Morten Samson, Oslo

Representantskapet i Stiftelsen for landbrukets næringsmiddelforskning:

Gunnar Bakke, BKLF, representant

NHO- Mat og Drikkes forhandlingsutvalg Bakeroverenskomsten:

Gunnar Bakke og Morten Hals

Valgkomiteen WorldSkills Norway:

Gunnar Bakke, leder

Stolt hovedsponsor av:



I over 150 år har all vår drift har vært basert på
det solide håndverket. Vi er fagfolk som kan korn.

Vi finner det beste kornet og bearbeider det
som bare vi kan.



mollerens.no



BEDRE BAKERVARER

med melkesyrebakterier

Mel, vann, gjær og melkesyrebakterier. En fordeigsprosess som vil finne veien til de fleste norske deiger i fremtiden, tror Foodtech.

Fordeig tilsatt melkesyrebakterier er ingen nyvinning, den har vært tilgjengelig i Europa siden starten på 90-tallet. I 90-tallets Polen var det dårlig tilgjengelighet på gjær og andre bakehjelpemidler. Dette gjorde at man måtte utvikle andre metoder for å lage ønsket bakst, og slik ble "Poolish" til. "Poolish" er en fordeig som er ment å gi bedre smak, stabilisere og strukturere deiger. Men i firmaet Biostar i Polen tok man det hele et skritt lenger og tilsatte fordeigen en smaks-katalysator, nemlig melkesyrebakterier. Hos Foodtech kan du få fordeigstanker fra Biostar.

FORDELER MED FORDEIG

En fordeig med melkesyrebakterier hever meget bra, til tross for at man reduserer glutentilsetningen helt eller delvis. Man kan kutte ned på en del av bakehjelpemidlene, noe som er bra for fordøyelsen.

Bakervarene får mer smak og aroma, en sprøere og mer krakelert skorpe, høyere vannbinding, lengre holdbarhet og vi får en bedre opplevd kvalitet på sluttproduktet. Melkesyrebakteriene bidrar til en modning i deigen som gjør at man kan kutte ned på liggetider og få samme smaksutvikling,

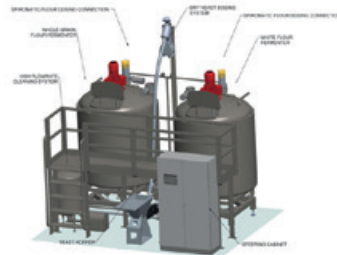
i tillegg blir vannopptaket i deigen bedre.

ØKONOMI OG KOSTNADER

Når det gjelder kostnader vil man kunne spare en del på at man bruker mindre tilsetninger og man får et høyere vannopptak i deigen, men det viktigste er at produktet vil få en høyere opplevd kvalitet hos forbrukeren. Betalingsviljen er tilstede hos forbrukere som får det de etterspør. Vi tror at fokuset på "clean label", naturlighet og matvarer med spesifikke egenskaper vil øke i tiden fremover. Og da vil bakemetoder som denne både bidra til bedre kost og bedre og etterspurte produkter.

PROSESSEN

Prosessen består av mel, vann og gjær samt melkesyrebakterier. Det blandes i en tank og fermenteres på 28 grader i 14 timer, så kjøles det ned til 14 grader og er klar til bruk. Tanken kan så fylles full igjen, så lenge det er igjen 20 prosent fordeig i tanken. I denne delen av prosessen brukes ikke melkesyretilsetning, kun mel, vann og gjær. Så skal tanken vaskes ned og blandingen restartes hver 10. dag.



DE FØRSTE

Kløverbakeriet er de første i Norge til å implementere poolish fra tank i produktene i større målestokk og de har nå bakt i 1 år med denne teknologien.

Svein Tinnen kan fortelle at det har gitt bakeriet målbart bedre bruttomargin på varene. Svein har beregnet at han har redusert bakehjelpemidler med 30%, gjær med 20%. I tillegg har han fått høyere deigutbytte uten at dette har et eksakt måletall.

Bakeriet er storfornøyd etter 1 års drift og er meget fornøyd med beslutningen om å investere i Biostar anlegg. Alle som ønsker å høre mer om Svein Tinnen sine erfaringer, kan ta kontakt med oss for referansebesøk.

VIL DU VITE MER?

☎ 22 08 70 70 | post@foodtech.no

🌐 foodtech.no



TINE INGREDIENS Vi blander oss i det meste ®

TINE Ingrediens gir deg det beste fra naturen. Melk er et av våre viktigste næringsmidler og utgangspunktet for et stort antall produkter. Vi tar melken fra hverandre og setter den sammen til ingredienser med god funksjonalitet og høy næringsverdi. Vi har erfaring og kompetanse, du har markedet og kundene, sammen skaper vi produktene.

