



ÅRSRAPPORT

2015

Baker- og Konditorbransjens Landsforening

1.1.2015 - 31.12.2015



Innhold

Forord	Side 4
BKLFs strategi	Side 6
- Næringspolitikk og myndighetskontakt	Side 7
- Fagutdanning og kompetanseheving	Side 11
- Profilerings og kommunikasjon	Side 17
Baker- og Konditorlandslaget	Side 18
Organisasjon og administrative forhold	Side 22
Prosjekter BKLf deltar i	Side 25
Forhold til andre organisasjoner	Side 26
Oversikt over styrer, komiteer og utvalg	Side 28

Forord

Året 2015 har på mange måter vært et taktskifte i BKLF. Styret gjennomførte, etter en medlemsundersøkelse, en grundig strategiprosess som gjennomgikk bransjeforeningen sitt nåværende ståsted, vurderte sterke og svake sider, muligheter og trusler, samt staket ut en ny kurs med visjon, hovedmål og en tydeligere strategi for BKLF. Første halvår har gått med til å gjennomføre denne prosessen internt, og da Landsmøtet enstemmig sluttet seg til strategien i september, har resten av året gått med til å gjennomføre tiltak som ligger i handlingsplan for de ulike strategiene. Dette arbeidet er kommet godt i gang og vil fortsette for fullt ut i 2016.

Parallelt med arbeidet med ny strategiplan er det også utarbeidet en ny kommunikasjonsplattform som tydeliggjør målgrupper og budskap. BKLF har som resultat av dette fått opp nye hjemmesider både for Baker- og Konditorlandslaget, BKLF og egen hjemmeside om utdanning og kompetanse, da 10. klassinger og deres foresatte er en viktig målgruppe for bransjeforeningen med tanke på rekruttering til faget.

Kompetanse har også vært et nøkkelord gjennom hele 2015. BKLF gjennomførte totalt seks fagkonferanser fra Tromsø til Oslo der til sammen 190 personer deltok. BKLF etablerte også bedriftsnettverket SAMBA sammen med NNN som har som formål å øke lønnsomheten i bedriftene gjennom effektivisering, mer rasjonell drift og bedre samarbeidsrelasjoner mellom ledelse og tillitsvalgte.

Året har også vært preget av stort fokus på profilering og kommunikasjon. Baker- og Konditorlandslaget deltok i fem internasjonale konkurranser som blant annet resulterte i gullmedalje i «Dessert of the Year» i Birmingham av konditor Knut Harald Sørdal.

Også Landsmøte 2015 var en viktig arena for god utveksling av informasjon, sosiale relasjoner og presentasjon av de nye planene til BKLF.

Mye av året har også gått med til planlegging av bransjens "Framsnakkingsprosjekt" hvor formålet er å øke forbruket av grove brød og forbedre informasjon om alle de helsefordelene som finnes ved å spise grovt brød.

Gjennom året 2015 har aktivitetsnivået i bransjeforeningen blitt betydelig økt.

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

Nedre avgift for sjokolade- og sukkervareavgift for bakeri- og konditorbransjen

BKLF har jobbet mye med å få synliggjort behovet for å fjerne denne særnorske avgiften for vår bransje. Det har vært avholdt møter med statsråder, statssekretærer og stortingspolitikere for å legge frem saken. BKLF har deltatt i høring både i Stortingets finanskomité og næringskomité. Det er også sendt flere brev og henvendelser til myndighetene om denne avgiften. Vi har fått opplyst om at saken nå ligger hos Finansdepartementet som har tatt denne inn i regjeringens "Forenklingsprosjekt".

Den nye matinformasjonsforskriften fra EU

BKLF ønsker nasjonal bestemmelse for det nye internasjonale regelverket for mat som ble vedtatt i desember 2014. Grunnen til dette har vært å skape et mest mulig fleksibelt system for uemballerte produkter som bakeriene har mange av i sine utsalg. BKLF/NHO Mat og drikke avholdt møte med Mattilsynet den 03.02.15 hvor disse synspunktene ble fremlagt.

Flere land i Europa har gjort dette, blant annet vårt naboland Sverige. Mattilsynet har ikke ønsket dette og BKLF har derfor løftet dette opp på politisk nivå. Saken ble deretter tatt opp politisk. Saken ble blant annet tatt opp med stortingsrepresentant Line Henriette Hjemdal (KrF) i møte hos Baker Hansen AS i september. Hjemdal stilte deretter spørsmål til statsråd Bent Høie i spørretimen den 07.10.15 som svarte i brev av 20.10.15 at han oppfatter forordningen som nødvendig fleksibel, og så foreløpig ikke behov for å innføre egne nasjonale bestemmelser. Saken er derfor foreløpig lagt til side.

Jordbruksoppgjøret 2015

I 2015 ble det inngått avtale mellom Norges Bondelag og Staten. Norsk Bonde- og Småbrukarlag valgte å bryte forhandlingene. Avtalen hadde en ramme på 400 millioner kroner, som var 310 millioner mer enn regjeringens tilbud.

For verdikjeden matkorn var økningen i målpris mathvete på 10 øre pr kg av særlig interesse. En stor del av prisøkningen på råvaren blir kompensert ved at prisnedskrivningen på korn ble økt med 8,3 øre pr kg, og at tilskudd til matkorn ble økt med 1 øre pr kg.

Markedsordningene

Markedsbalanseringsutvalget har gjennomgått dagens system for regulering av råvaremarkedene i jordbruket.

NHO Mat og Drikke mener at markedsbalansering skal være konkurransenøytral, transparent og gi forutsigbarhet. I den videre prosessen blir det viktig å videreutvikle ordningene og skape trygghet og tillit blant aktørene.

Forenkling og avbyråkratisering for små og mellomstore bedrifter

Dette gjelder mange bedrifter også utenfor vår bransje. Det har i møter med stortingsrepresentanter og regjeringsapparat blitt presentert forslag til rapporteringskrav som bør fjernes. BKLF har jobbet med å vise til konkrete eksempler som kan brukes som eksempler. Vi har fått opplyst at Regjeringen jobber med et «Forenklingsprosjekt» der ulike ordninger blir vurdert fjernet.

Økt tilskudd for å ta inn lærlinger

Regjeringen gjennomførte for andre gang en økning i lærlingtilskuddet på kr 2 500. Dermed har tilskuddet til bedriftene økt med kr 10 000 under denne Regjeringen.

Fjerne ordninger med regionale verneombud for bakeriutsalg

BKLF har jobbet med denne saken med bakgrunn i henvendelse fra flere av våre medlemmer. NHO har i tidligere høringsbrev meddelt at ordningen bør avvikles. BKLF og NHO Mat og Drikke hadde et møte med statssekretær Kristian Dahlberg Hauge den 08.10.15 hvor man fikk legge frem den urimelighet som er ved å pålegge en utvidelse av ordningen. BKLF er av den oppfatning at ordningen var ment å være en snever unntaksordning for bransjer med omfattende arbeidsmiljøutfordringer. Det ble sendt inn en omfattende høringsuttalelse til Regjeringen fra BKLF og NHO Mat og Drikke i etterkant av møte den 20.10.15. Regjeringen er nå inne i en evalueringsfase for ordningen, og det er knyttet en viss spenning til om ordningen vil bli avviklet eller endret. Dagens regjeringspartier var imot ordningen da den ble innført.

Øvrig politisk kontakt

BKLF har jobbet systematisk med kontakt mot Stortingets finanskomité og næringskomité. Det har vært tatt initiativ til bedriftsbesøk for å presentere baker- og konditorbransjens utfordringer. Embetsverket i næringsdepartementet har selv tatt initiativ til møte hos Baker Hansen den 21.10.15 og embetsverket i Landbruksdirektoratet har vært i møte med BKLF og Mesterbakeren AS den 11.12.15.



1 Stortingsrepresentant Line Henriette Hjemdal (Krf) på bedriftsbesøk hos Baker Hansen AS.

2 BKLF har jobbet politisk med synliggjøring av behovet for å fjerne sjokolade- og sukkervareavgiften i bransjen.

Arbeidsgiverservice og tarifforhandlinger:

Tariffoppgjøret

Tariffrevisjonen i 2015 var et mellomoppgjør og det ble således ført forhandlinger mellom LO og NHO på sentralt nivå med hjemmel i den enkelte overenskomst.

Resultat

Oppgjøret ble vedtatt den 21. april og resultatet ble kr 0,- pr time i generelt tillegg og kr 1,75 pr time i et såkalt lavlønns tillegg til de overenskomstområder som ligger under 90 prosent av gjennomsnittet for industrien, hvilket tilsvarer drøye kr 388 000, pr år.

Når det gjelder Handel og Kontor og Butikkoverenskomsten ble resultatet av mellomoppgjør mellom LO og NHO at alle medarbeidere som er omfattet av Butikkoverenskomsten fikk regulert sin personlige lønn med kr 1,75 per time, gjeldende fra 1. april 2015.

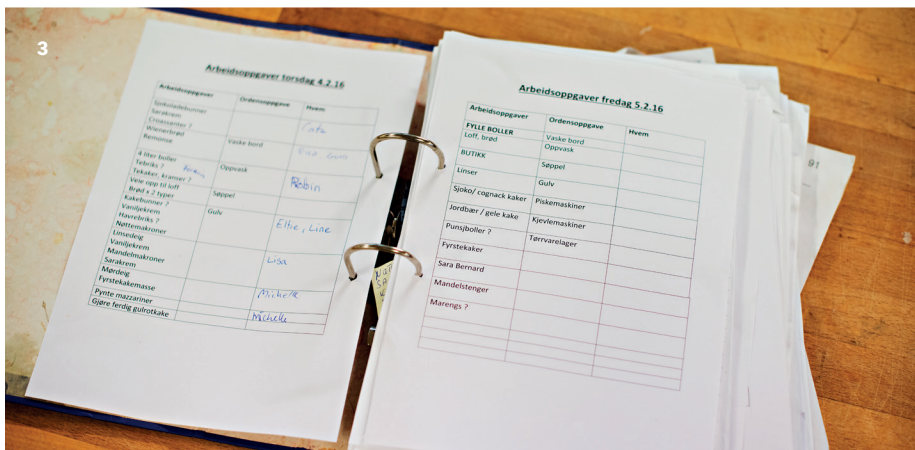
Arbeidsrett og HMS

I 2015 håndterte arbeidsrettsadvokatene om lag 1 000 store og små saker fra medlemsbedriftene. Det legges vekt på å være tilgjengelig når medlemsbedriftene trenger råd og bistand, og at det gis rask respons på alle henvendelser i tråd med «serviceerklæringen» til NHO Mat og Drikke.

NHO Mat og Drikke deltar aktivt i NHO-fellesskapets ulike fora for gjennomføring av arbeidslivspolitikken. I 2015 var det ekstra fokus på forslaget om å modernisere arbeidsmiljøloven. Landsforeningens advokater holder kurs og konferanser og publiserer artikler for å bidra til at medlemsbedriftene er best mulig informert om aktuelle saker.

Sykefravær

Det er ikke kommet tall for sykefraværspersent i 2015 på grunn av omleggingen til a-ordningen 01.01.2015. Arbeid med å digitalisere maler og verktøy har pågått i 2015. Resultatet skal forenkle medlemmenes hverdag.



Fagopplæring og kompetanseheving

1-4 Fagopplæring og kompetanseheving har stått sentralt i 2015. Her noen glimt fra Sørumsand vgs.

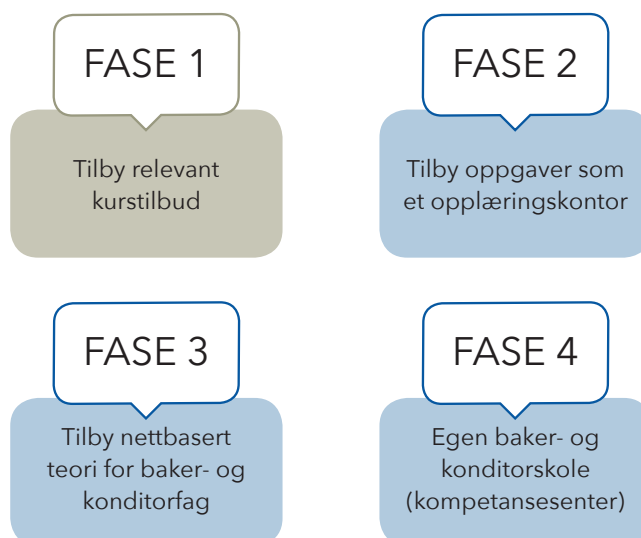
Mål: Heve kompetansen

Samarbeidsrådet for fag- og yrkesopplæring (SRY)

Samarbeidsrådet for fag- og yrkesopplæringen, SRY, er den høyeste samarbeidsorganet mellom arbeidslivets parter og myndigheter innen fagutdanningen. Carl E. Rønneberg ble oppnevnt av NHO for inneværende fireårsperiode, og ble valgt til leder av rådet for de to første årene. Fra juni 2014 og ut rådsperioden er Carl E. Rønneberg nestleder i SRY.

Viktige saker i SRY og de Faglige rådene i år har vært å få på plass en profesjonell karriereveileder, gjennomgang av tilbudsstrukturen, og arbeidet med kvalitet og relevans i fag- og yrkesopplæringen.

BKLF har laget en handlingsplan for kompetanseutvikling som innebærer å tilby relevante kurs, utvikle et nasjonalt opplæringskontor, utvikle nettkurs for privatister og utvikling av nye lærebøker. Dette kan danne innholdet i et fremtidig kompetansesenter for baker- og konditorbransjen.



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. Rådsperioden er fra 2012 til 2016, og i de fleste rådene bytter leder og nestleder plass midt i perioden.

NHO Mat og Drikke har to representanter i Faglig råd for restaurant- og matfagene. Espen Lynghaug er nestleder i rådet og Gunnar Bakke er medlem.

FEED-konferansen 2015

Konferansen gikk av stabelen 12. november i NHO bygget, Majorstuen. 118 deltakere fra næringsliv, opplæringskontorer, skoler og myndigheter deltok. Gunnar Bakke i BKLF hadde innlegg og deltok i debatt under tema: Hvordan vil ny teknologi og økt konkurranse påvirke bedriftens kompetansebehov. Arrangør av konferansen var NHO Mat og Drikke og NNN.

Regionale fagkonferanser

BKLF har i 2015 avholdt seks regionale fagkonferanser plassert i hele landet hvor 188 personer har deltatt.

Konferanse	Deltakere
Fagkonferanse Tromsø	10
Fagkonferanse Trondheim	4
Fagkonferanse Bergen	8
Faglærerkonferanse Stavanger	41
Fagkonferanse Stavanger	115
Fagkonferanse Oslo	10

1 Angela Stelander fra Karmsund vgs. og Per Kullerud fra Tangen vgs. snakket om hvordan de lykkes med sin opplæring under Faglærerkonferansen 2015.

2 Bakehuset Bakers vant matbransjens kompetansepris 2015 for utmerket innsats – særlig for sin bedriftsinterne opplæring. HR-sjef Hilde Melfald og konserttillitsvalgt Ingunn Ekremsæther mottok prisen.

3 Espen Lynghaug fortalte på Faglærerkonferansen 2015 om faglig råd sin anbefaling til å splitte matfagene.

4 Det har i løpet av året blitt arrangert regionale fagkonferanser. Her et bilde fra Trondheim.





Yrkesfag 2020

Den 13. august 2015 ble det signert et felles politikkdokument mellom LO og NHO for fag- og yrkesopplæringen. Et treårig prosjekt mellom seks landsforeninger i NHO er startet opp der målsettingen er å sikre medlemmenes behov for fagkompetanse. Carl E. Rønneberg er prosjektleder og Espen Lynghaug deltar i prosjektet. Prosjektet skal bidra konkret til:

- Flere lærebedrifter
- Bedre lærebedrifter
- Større partinnflytelse
- Flere ungdommer og voksne som velger og gjennomfører yrkesfag
- Bedre karrieremuligheter i yrkesfagene

Diplombakerutdanning

15 personer deltok på Diplombakerutdanningen som startet 10. november 2015. NMBU/Nofima er ansvarlige for kursene i samarbeid med BKLf. Det er totalt 41 som har gjennomført Diplombakerutdanning siden oppstart.

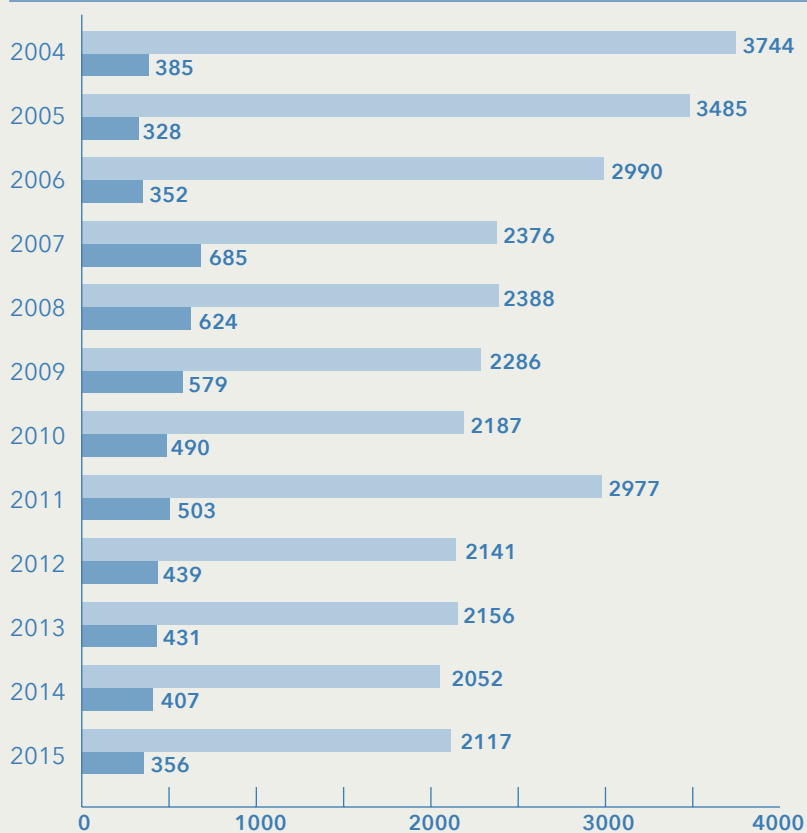
1 15 personer deltok på Diplombakerkurset på Nofima, som startet 10. november 2015.

NØKKELTALL UTDANNING:

Søkere til skoleplass etter kurs

● Vg1: Restaurant- og matfag

● Vg2: Matfag



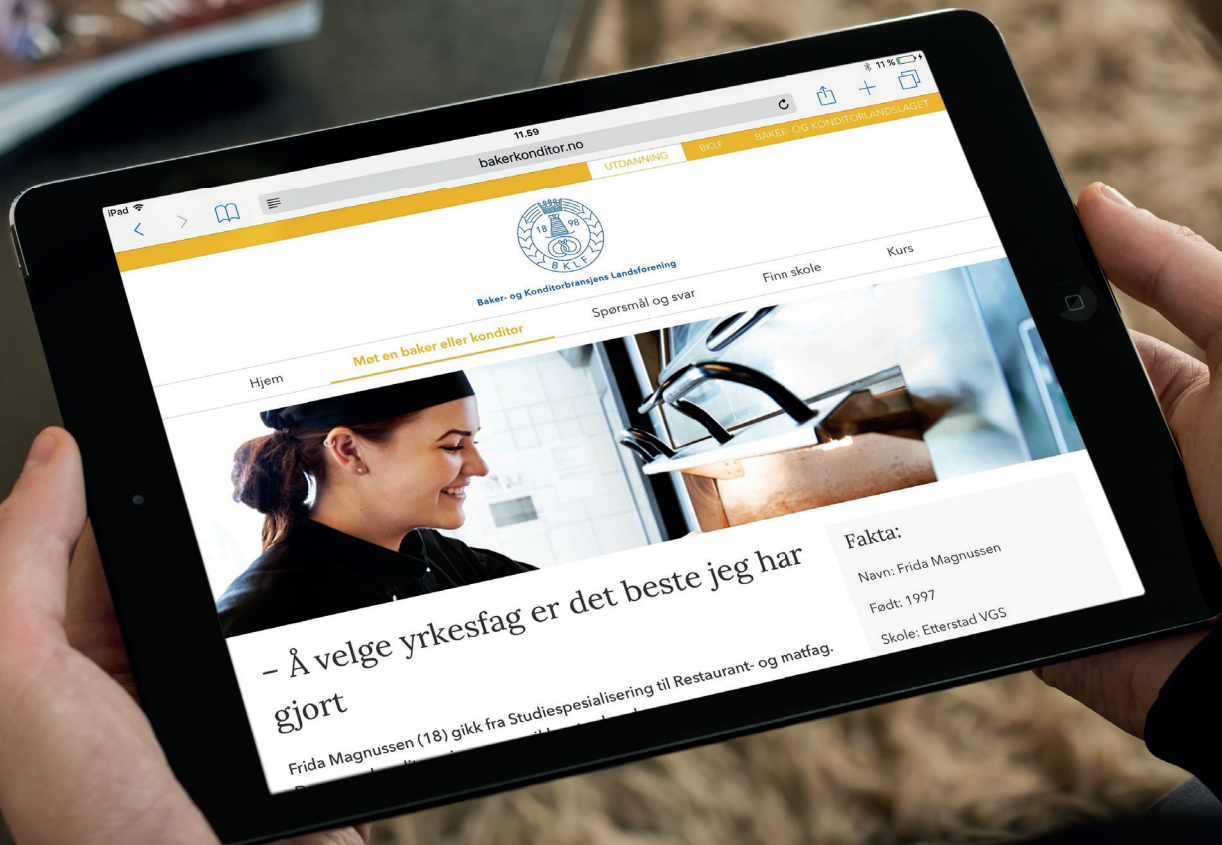
Søkere til lærekontrakter

● Bakerfaget

● Konditorfaget



Løpende lærekontrakter	2014	2015
Bakerfaget	58	37
Konditorfaget	124	80



STRATEGISKE FOKUSOMRÅDER:

Profilering og kommunikasjon

Mål: Synlig, tydelig og attraktiv

Styret gjennomførte etter en medlemsundersøkelse en grundig strategiprosess som gjennomgikk bransjeforeningen sitt nåværende ståsted, vurderte sterke og svake sider, muligheter og trusler, samt staket ut en ny kurs med visjon, hovedmål og en tydeligere strategi for BKLF. Det ble i 2015 vedtatt en ny strategiplan for 2015 – 2018 og utarbeidet en ny kommunikasjonsplattform.



Nettsiden: www.bakerkonditor.no

I løpet av 2015 har administrasjonen sendt ut 63 nyhetsaker/brev på nett og papir til BKLFs medlemsbedrifter. Nyhetsbrev sendes elektronisk via e-post. 2015 har vært året der BKLF er kommet over i den digitale hverdagen. Det er etablert tre nye hjemmesider. Baker- og Konditorlandslaget, BKLF og Utdanning. I tillegg er det startet opp en side med forbrukerinspirasjon og bakeglede.

Baker & Konditor-bladet

Vest Vind Media AS ga i 2015 ut bladet Baker & Konditor. Oddbjørn Roksvaag har vært bladets redaktør. 10 nummer ble gitt ut. Gjennomsnittlig opplag i 2015 var på ca. 1250 eks. av Baker og Konditor. Kontrakten med Vest Vind Media AS varer til 31.12.2017.

Nettsiden: www.bakeri.net

«Bakeri.net» drives av Vest Vind Media AS. BKLF-info legges ut på Bakeri.net. Kontrakten med Vest Vind Media AS varer til 31.12.2017.

Baker- og Konditorlandslaget



Landslagene har gjennomført 25 oppdrag og profileringsaktiviteter i 2015. Landslaget har prioritert litt mer tid på trening og konkurranser enn forutgående år.

Landslagene hadde pr. 31.12.2015 følgende medlemmer:

Bakerlandslaget:

Navn	Bedrift
Knut Hammeren (coach)	Lantmännen Cerealia AS, Oslo
Thomas Valand	Godt Brød AS, Stavanger
Øyvind S. Hansen	Melkerampa, Tine BA
Amund Skrutvold	Bakehuset AS
Erlend Løken Volden	W.B Samson AS
Nikolai Meling	Colonialen AS

Konditorlandslaget:

Navn	Bedrift
Monica Smehagen Enebakk	Bakehuset AS
Vibeke Løseth	Pals AS
Bernhard Azinger (coach)	Tine BA
Knut Harald Sørđal	Idun Industri AS
Hege A. Høgstø	Vaaland Dampbakeri og Conditori AS
Cathrine Nilsen	Dromedar Kaffebær AS/ Søte fristelser
Marte Fikse Krystad	Engø Gård AS





- 1 Nikolai Meling og Erlend Løken Volden under Nordic Bakery Cup.
- 2 Kate Kippersund vant Årets kake.
- 3 Det norske bidraget fikk 2. plass under Nordic Pastry Cup.
- 4 Dommer Heidi Beck under bedømmingen under Årets kake.

Nasjonale konkurranser:

Årets kake 2015

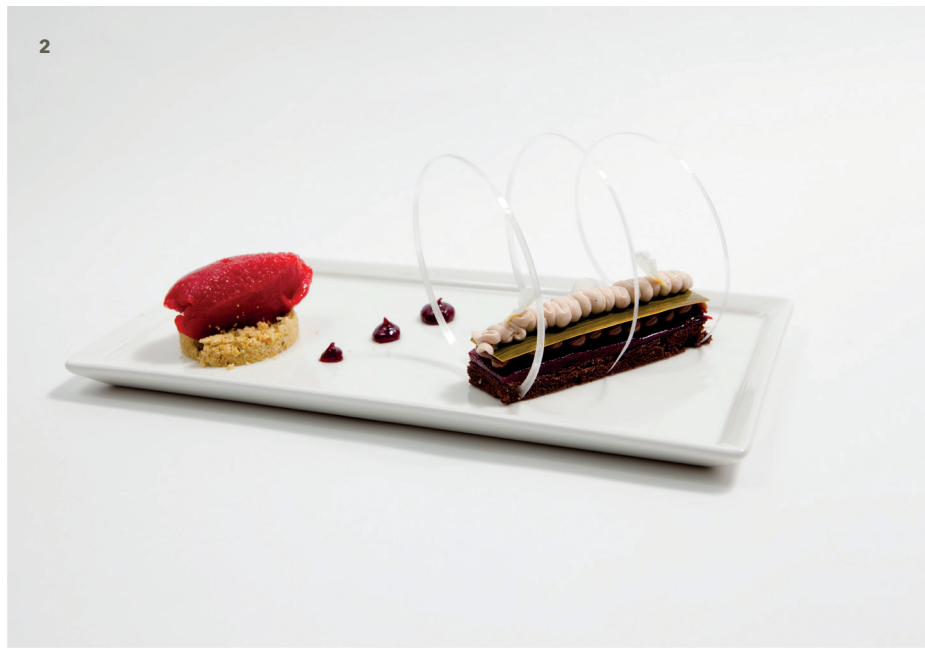
Konkurransen Årets kake 2015 ble arrangert av BKLFF i samarbeid med Pals og Tine. Finalen ble gjennomført i Stavanger i forbindelse med BKLFFs Landsmøte. Hoveddommer var Sverre Sætre, og øvrige dommere var Heidi Beck og Bernt Lie Nilsen.



Årets Kake 2015

Resultat - Årets kake 2015

1. plass	Kate Kippersrud
2. plass	Dominik Zyngiel
3. plass	Tatiana Liapochkina
4. plass	Christer Celso Johnsen



- 1 Knut Harald Sørdal slo alle i Dessert of the year.
- 2 Produkt som holdt til gull for Knut Harald Sørdal i Dessert of the year.
- 3 Full fokus på detaljene under Nordic Pastry Cup 2015 der Norge kom på 2. plass.
- 4 Monica Smedhagen Enebakk og Vibeke Løseth i arbeid under Nordic Pastry Cup 2015.
- 5 Marte Krystad kom på 5. plass med denne i World Chocolate Masters 2015.
- 6 Hege A. Høgstø og Cathrine Nilsen i dyp konsentrasjon under IBA - UIBC - Cup «Confectioners».

Internasjonale konkurranser:

Dessert of the year (DOTY)

Birmingham, Storbritannia
Januar 2015

- **Knut Harald Sørdal, 1. plass (Gull)**
 - **Marte Krystad, 7. plass**
- Winner of The Nadall Trophy



World Chocolate Masters 2015 Scandinavian Preselection

Copenhagen, Denmark
Mars 2015

- **Marte Krystad, 4. plass**



IBA - UIBC - Cup "Confectioners"

Tyskland - Norge - Sør-Korea - Taiwan
München, Tyskland
16.-17. september 2015

- **Cathrine Nilsen, 4. plass**
- **Hege A. Høgstø, 4. plass**



Nordic Bakery & Pastry Cup 2015

Arrangementet fant sted i Stockholm 10.-11. oktober 2015.
Fra Norge stilte følgende utøvere:

Bakerlandslaget

Erlend Løken Volden, W.B Samson AS
Nikolai Meling, Taverna Brillo
Knut Hammeren, Läntmannen Cerealia AS

Konditorlandslaget

Monica Smedhagen Enebakk, Bakehuset AS
Marte Krystad, Scandic Nidelven
Vibeke Løseth, Pals AS



Resultat - Nordic Bakery Cup 2015

1. plass: Sverige	Det Svenske Bakerlandslaget
2. plass: Danmark	Det Danske Bakerlandslaget
2. plass: Norge	Det Norske Bakerlandslaget

Resultat - Nordic Pastry Cup 2015

1. plass: Danmark	Det Danske Konditorlandslaget
2. plass: Norge	Det Norske Konditorlandslaget
3. plass: Sverige	Det Svenske Konditorlandslaget

Organisasjon og administrative forhold

Mål: Effektiv organisasjon

Antall medlemmer:

Det har vært en liten økning av nye medlemmer siden Landsmøtet i 2015.

Pr. 31.12 år	Ant. medl. bedrifter	Årsverk	Medlemstallet Inkludert personlige medlemskap
2015	152	4984	164
2014	148	4700	161
2013	157	4706	169
2012	160	4272	174
2011	160	4369	175
2010	163	4609	178
2009	167	4858	186
2008	169*	4477	187
2007	198	4547	230
2006	209	4769	240
2005	207	4669	242
2004	204	4725	239
2003	214	4853	262
2002	223	4894	262

* Tidligere har underavdelingene til Bakers, Bakehuset Nord-Norge og Mesterbakeren blitt talt som "egne medlemmer". Da det bare er hovedenhetene som skal telles, har vi rettet opp dette for 2008.

BKLFs forhold til regionene

Regionene holder jevnlig styremøter og regionsmøter. BKLFs sekretariat har kontakt med regionene i tillegg til bedriftsbesøk og deltakelse i møter. Daglig leder har deltatt på noen regionsmøter.

Styret

Styret har avholdt åtte styremøter: 10. februar, 2. mars, 5. mai, 2. juni, 22. juni, 27. august, 1. oktober og 15. desember. I 2015 behandlet styret 51 saker.

1 Styret i BKLF 2015
-2016 har bestått av
(fra venstre) Rune
Valestrand, Øystein
Halvorsen, Axel Brun
(president), Morten
Hals, Erik Thorstein,
Ole John Berntsen og
Therese Hansen.

Styret har behandlet følgende tema:

- BKLFs Landsmøte 2015
- Disponering av overskudd
- Organisasjonsmodell BKLF
- Felles bransjetur IBA
- Bakerlandslaget/
Konditorlandslaget
- BKLFs budsjett 2016
- Styrets årsregnskap/
årsberetning for 2014
- Smilefjesordningen Mattilsynet
- Nye fagbøker
- Digital opplæring
- Bedriftsnettverk for
bakeribedrifter
- Nytt kalkyleprogram for bransjen
- Ny kommunikasjonsplattform
- Utfordringer med Brødskala'n
- Den levende bakeboken
- Mål og strategiplan 2015-2018
- Handlingsplaner 2015
- Framsnakkingsprosjektet
- Matsvinn

BKLFs 66. Landsmøte

Landsmøte 2015 ble avholdt 29.-30. august på Clarion Hotel Energy i Stavanger. Landsmøtet hadde 190 deltakere og 32 delegater fra bedriftene til Landsmøtet.





Prosjekter BKLF deltar i

1 Fra Lean-Samba samling på Gardermoen. Tor Giæver fra Sintef Raufoss (med ryggen til) i samtale med (fra venstre) tillitsvalgte Raymond Leibach og Hallvard Hansen og adm. dir. Kjell Vidar Jensen – alle i Bakehuset Nord-Norge som er en av ti deltagere i prosjektet.

2 Erfaringssamling på Ringnes.

2 Saltpartnerskapet jobber for å redusere salt i brød. Fra venstre Helsedirektør Bjørn Guldvog, Pascal Goulignac (United Bakeries), Øystein Halvorsen (Bakers), Thormod Bjerke (Mesterbakeren), Gunnar Bakke (BKLF), Torunn Nordbø (OBK), Kari Wulf (Norgesmøllene) og Kjetil Dale Aas (Saltimport).

4 Lean-lab på Raufoss.

Brødskala'n

BKLF har ønsket å overta eierskapet og utviklingen av Brødskala'n. Brødskalaen eies av NHO Mat og Drikke, og driftes i samarbeid med BKLF.

Framsnakkingprosjektet

BKLF overtok prosjektansvaret for Framsnakkingprosjektet den 02.06.15 etter et møte mellom Felleskjøpet, Norgesmøllene og BKLF.

BKLF utarbeidet skisse på nytt kommunikasjonsinnhold for kampanjen "Brød Virker".

Da det ble stilt krav om at OBK skulle være avsender og eier av kampanjen, flyttet BKLF prosjektansvaret tilbake til OBK 15.12.15. Den opprinnelige bevilgningen på 2 millioner kr fra BKLFs prosjektfond opprettholdes.

Bedriftsnettverksprosjektet "SamBa"

Samarbeid i bakeribedrifter (SamBa) -prosjektet ble i 2015 initiert av BKLF og NNN. Prosjektet varer i to år og er finansiert av Hovedorganisasjonenes Fellestiltak. Målet er å utvikle gode samarbeidsrelasjoner mellom ledelse og tillitsvalgte, og derigjennom bidra til effektivisering, mer rasjonell drift og bedret lønnsomhet i de deltagende bedriftene. Innføring og opplæring i Lean er et sentralt område 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. Prosjektet ledes av Cecilie Hänninen i NHO Mat og Drikke.

Bedriftsnettverksprosjektet "Jakten på mulighetene"

Forprosjektet til bedriftsnettverket "Jakten på mulighetene" har startet opp i 2015. Prosjektet skal bidra til strategisk, kommersiell og markedsrettet utvikling, med fokus på alternativ distribusjon og nye salgskanaler, samt forbedre lønnsomheten i norske baker- og konditorbedrifter.

Saltpartnerskapet

Bakerbransjen har lenge jobbet med saltreduksjon. På vegne av bransjen har BKLF deltatt i bransjens prosjektgruppe sammen med Helsedirektoratet. "Saltpartnerskapet" er en felles tiltaksplan som har som formål å redusere saltinntaket i befolkningen, i første omgang med 15 % innen 2018. BKLF har signert avtalen som er mellom helsemyndighetene, matbransjen, interesseorganisasjoner og forskningsinstitusjoner.



**BRØD
VIRKER!**

Forhold til andre organisasjoner



NHO Mat og Drikke og NHO

BKLF har ivarettatt de spesifikke bakerbransjesakene. For øvrig har det vært samarbeid/kommunikasjon med 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, inngikk den 02.11.15 partneravtale med Norges Varemesse om deltakelse på SMAK 2017 under konseptet "Bakeland". Målet med Bakeland er å samle bransjen under et samlet område og bygge aktiviteter og presentasjoner av en samlet baker- og konditorbransje på messen.



Opplysningskontoret for brød og korn

BKLF har samarbeidet jevnlig med Opplysningskontoret for brød og korn. Styrene for OBK og BKLF hadde fellesmøte 27. november 2015.

Bakernes representanter i OBKs styre har vært:

- Representant: Gunnar Bakke, BKLF fra 01.11.14
- Vararepresentant: Espen Albert, Dampbageriet AS

Bakerbransjen har bidratt med 1,2 mill. kr av et totalt budsjett på kr 3,3 mill. til drift av opplysningskontoret. Bidraget utregnes på grunnlag av melforbruket og innkreves fra alle BKLFs medlemsbedrifter og fra Gomanbakeriene. Lantmännen Cerealia er i 2015 tilbake som bidragsyter til OBK med kr 120 000.



Matvett

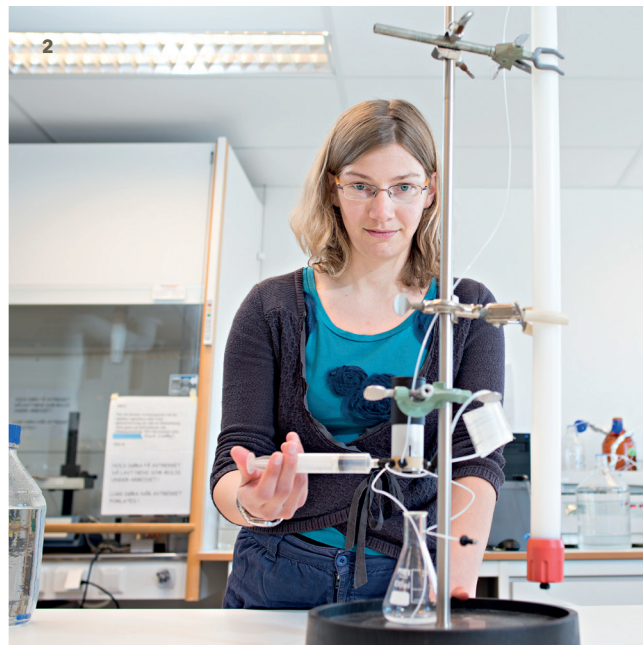
BKLF har innledet et samarbeid med Matvett AS om tiltak/prosjekt som kan være med å bidra til informasjon til bransjen med tanke på å redusere brødsvinn i verdikjeden.



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 Baker & Konditor-bladet og nettsiden Bakeri.net.

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



1 Under fusjonsmøte mellom NHO Mat og Drikke og Mat og Landbruk

2 Post. Doc Anne Rieder i Nofima AS

Forskningsprosjekter i bransjen

EXPAND - bedre melkvalitet

BKLF signerte 14.10.15 "Letter of intent" som deltaker i prosjektet EXPAND. Prosjektets målsetting er å utvikle et bedre verktøy for avl av norsk hvete med høy kvalitet. Prosjektet gjennomføres med Graminor, Norgesmøllene, Strand Unikorn. Prosjektet går i korthet utpå å modernisere foredlingsstrategien slik at de tar i bruk moderne metodikk og med det kan sørge før at bransjen får tilgang til bedre sorter med bedret melkvalitet. 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.

Nye fiberbaserte emballaseløsninger for ferske bakervarer

BKLF er også prosjektdeltaker i prosjektet "Nye fiberbaserte emballaseløsninger for ferske bakervarer" sammen med Stenqvist AS, Emballasjeforsk, Norgesmøllene AS, Matvett AS, Nofima AS, PFI og Østlandsforskning AS hvor Norgesmøllene er prosjektansvarlig.

Smilefjesordningen

NHO Mat og Drikke har sendt inn høringssvar til Mattilsynet den 27.07.15 der det pekes på at den nye ordningen ikke må gå på bekostning av konkurranselighet og unødig skade for virksomhetens omdømme. NHO Mat og Drikke er også bekymret for om Mattilsynet per i dag er tilstrekkelig enhetlig, og har tilstrekkelige ressurser, til å ta i bruk dette virkemiddelet med smilefjes.



BKLFs internasjonale kontakter

BKLF er medlem i UIBC The International Union of Bakers and Confectioners.



Oversikt over styrer, komiteer og utvalg



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

Styret:

President:

Axel Brun, Oslo

Varamedlemmer:

Svein Arne Askland, Haugesund
Heidi Helgesen, Trondheim

Styremedlemmer:

Ole John Berntsen, Førde
Rune Valestrand, Tau
Øystein Halvorsen, Oslo
Therese Hansen, Lakselv
Erik Thorstein, Nevlnghavn
Morten Hals, Oslo

Komiteer og utvalg:

Valgkomiteen 2014-2015:

Garman Bore (leder)
Bent Ivar Amundsen
Gunvor Fiskå
Øystein Hamstad

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

Representanter i NHO Mat og Drikkes styre:

Axel Brun, styremedlem

Representant i NHO Mat og Drikkes valgkomité:

Morten Samson, Oslo

Representantskapet i Stiftelsen for landbrukets næringsmiddelforskning:

Gunnar Bakke, BKLF, representant

MPACK

Vemag Deigdelere gir nøyaktig og skånsom porsjonering av alle typer deiger, HELT UTEN bruk av olje i prosessen!

- Lavere vedlikeholdskostnader
- Langt bedre hygiene

Gode Norske referanser!

Kontakt MPack AS for demonstrasjon i ditt bakeri
Tlf.: 62 35 66 66 - www.mpack.no



VEMAG



Teknisk leverandør til matindustrien

Med lang erfaring og høy kompetanse innen teknisk utstyr til bakeri og annen matindustri, kan vi veilede og hjelpe deg som kunde slik at du tar kloke valg.

Om du er på jakt etter en enkeltmaskin eller hjelp til komplekse tekniske løsninger har vi den kompetansen du trenger.

Vi er spesielt opptatt av å gi deg som kunde merverdi ved investeringer i tekniske løsninger. Med god prosjektering og effektiv gjennomføring skaper vi sammen bedre resultater.

Vil du vite mer?

Kontakt oss på tlf eller post@foodtech.no

 22 08 70 70

 foodtech.no

 Foodtech Bakeri og Industri

 @foodtechnorge | #foodtechnorge





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.



Stolt hovedsponsor av:



*Helt siden starten har Møllerens hatt et
ufravikelig kvalitetskrav til kornet*



I 150 år har Møllerens vært tilstede
hver dag i nordmenns liv.
Millioner av store og små begivenheter
og måltider.
Vi takker for tilliten
og gleder oss til nye 150 år!



Vi ønsker velkommen til landsmøtet
i Bergen 17.- 18.juni 2016.





Baker- og Konditorbransjens Landsforening

www.bakerkonditor.no

