

# ÅRSRAPPORT

---

# 2016

---



Baker- og Konditorbransjens Landsforening

## Visjon

Stolt og lønnsom bransje i vekst

## Samfunnsoppdrag

Heve bransjen gjennom å bygge omdømme. Påvirke rammebetingelser og sørge for god faglig utvikling og godt samarbeid for bakere og konditorer.

## Hovedmålsetting

Øke oppslutning av godkjente lærebedrifter, inngå flere lærekontrakter og øke antall medlemmer i bransjeforeningen.





# Møteplasser i bransjen

## Cerealfagdagen 2016

Cerealfagdagen ble relansert og gjennomført i samarbeid med Nofima AS og OBK. De vel 70 fremmøtte fikk en fagdag fylt med ny kunnskap om trender, produktutvikling og relevante forskningsresultater.

### Tema på fagdagen var følgende:

- Korn i kroppen
- Gluten er inn
- Glutenfri kost som en trend
- En bransje med tre hoder



## Landsmøte og fagkonferanser 2016

Landsmøtet ble avholdt på Clarion Hotel Bergen Airport 17.–19. juni 2016. 131 deltakere var påmeldt til konferansen.

Under landsmøtehelgen ble det avholdt to egne fagkonferanser: konferanse for faglærere i videregående skoler og fagkonferanse for bransjen.

Det ble også avholdt minimesse, sosiale aktiviteter og konkurransen NM Årets Baker 2016. På selve landsmøtet deltok 22 stemmeberettigede bedrifter som delegater.

LANDSMØTE 2016

BERGEN 17.–18. JUNI

### VELKOMMEN TIL CEREALFAGDAGEN 2016

Vi gleder oss over å kunne skape en dag hvor alle i verdikjeden møtes for å drøfte problemstillinger av tidsaktuelle saker og få presentert nyheter fra bransjen og forskningsmiljøet.





# Konkurranser 2016

## Nordic Bakery & Pastry Cup

2.–3. september 2016



Arrangementet fant sted i Oslo 2.–3. september 2016.  
Fra Norge stilte følgende utøvere:

Bakerlandslaget:

Erlend Løken Volden, W.B. Samson AS

Nikolai Meling, Taverna Brillo

Ivar Bakke, Evensens Bakeri & Conditori AS

Konditorlandslaget:

Monica Smedhagen Enebakk, Bakehuset AS

Vibeke Løseth, Pals AS

### Resultater – Nordic Bakery Cup 2016

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

### Resultater – Nordic Pastry Cup 2016

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



## Nasjonale konkurranser

### NM Årets Baker 2016

Konkurransen NM Årets Baker 2016 ble arrangert under BKLFs Landsmøte i Bergen 17.–18. juni. Hoveddommer var Amund Skrutvold, Bakehuset AS. Øvrige dommere var Kim Kichert, Norgesmøllene AS og Gunnar Solberg, Baker Hansen AS.

### Resultater

1. plass Emanuele Spreafic,
2. plass Löic Arquetout,
3. plass Øyvind Skogsholm Hansen,
4. plass Trude Beate Brendehaug





# Bransjeprojekter i 2016

## Framsnakking av grove brød

BKLF har finansiert 33 % av Framsnakkingsprosjektet «BRØD VIRKER», som ble lansert i april 2016. Samtidig var flere aktører fra bransjen ute med egne «framsnakkingsprosjekter», blant annet større kampanjer med parallelle budskap i hele 2016. Samlet har alle disse aktivitetene medført en dreining fra negativ til nøytral eller positiv omtale av brød og korn – både i tradisjonelle og sosiale media.

I dag er diskusjonen om gluten og karbohydrater på et langt mer håndterlig nivå, og medias fokus er rettet mot sunnhet og bærekraft. Det kan synes som om bransjens strategiske valg gjennom Framsnakkingsprosjektet og parallelle aktiviteter, har klart å snu en negativ trend både med omtale og med nedadgående brødsalg.

**BRØD  
VIRKER!**

## Samba-prosjektet

Samba-prosjektet ble initiert og eies av BKLF og NNN og finansiert av HF. 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. Det er så langt gode resultater å vise til.

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







# SIGURD ECKLUND A.S

## Alt til konditoriet



siden 1928

[ecklund.no](http://ecklund.no)



Vi tilbyr tidsriktig  
pynt, emballasje og  
serveringsløsninger



Ta kontakt med oss på telefon 22 09 48 48  
eller på mail: [kundeservice@bako.no](mailto:kundeservice@bako.no) - [www.bako.no](http://www.bako.no)

## TOTALLEVERANDØREN DYNATEC GJØR BAKERENS HVERDAG LITT ENKLERE



DYNATEC LEVERER PRODUKSJONSLØSNINGER FOR HELE VERDIKJEDEN, FRA ENKELTMASKINER TIL KOMPLETTE LINJER FOR RÅVAREHÅNTERING, MAT-PRODUKSJON, PRODUKTKONTROLL, PAKKING OG EKSPEDISJON. VI SAMARBEIDER MED VERDENS FREMSTE MASKINPRODUSENTER, OG HAR FOKUS PÅ Å UTVIKLE LØSNINGER SOM GIR VÅRE KUNDER DIREKTE OG MÅLBARE RESULTATER.

DYNATEC AS, tlf +47 69 83 80 10, e-mail: [DYNATEC@DYNATEC.no](mailto:DYNATEC@DYNATEC.no), [www.DYNATEC.no](http://www.DYNATEC.no)

  
**DYNATEC**  
- GJØR DE BESTE BEDRE

Lexit Group er stolt  
leverandør av maskiner  
og utstyr til bakeribransjen!

 **Lexit**  
*group*



LEXIT GROUP NORWAY AS  
Phone: +47 63 98 40 80  
[www.lexit.no](http://www.lexit.no)



TINE INGREDIENS  
Vi blander oss i det meste ®







JS NORGE • Concept: JS MEDIA TOOLS A/S • 106034 • www.jsnorge.no



Smaken sitter i melet!