

ÅRSRAPPORT 2024

BAKER & KONDITOR

01 / 2025 124. ÅRGANG



23
Nye
Håndverks-
bakerier

18
Årets
Bakeri

10
BKLFs
samfunnsoppdrag

Sosiale medier:

Slik lykkes du

Tett på:

Møt presidenten

Bærekraft:

En rik kulturarv



Kunnskap og kompetanse styrker baker- og konditorbransjen

Baker- og konditorbransjens Landsforening er tilfreds med at 2024 ble året hvor det første yrkesfaglige spesialstudietilbudet kom for bakere- og konditorer gjennom Fagskolen Viken. Dette er positivt for den faglige kunnskapsutviklingen i bransjen.

Baker- og Konditorbransjen har gjennom tidene vært gjennom mange omstillinger. Baking er attraktivt, og bli stadig mer populært gjennom synlighet i TV-program og sosiale medier. Bransjeforeningen BKLF har gjennom dette året jobbet med å bedre utdanningsløpet både gjennom deltakelse i Utdanningsdirektoratets Faglig Råd for Restaurant og Matfag, og gjennom bransjens eget samarbeidsorgan/opplæringskontor Baker & Konditor Opplæring.

Fagskolen startet i 2024 opp et spesialiseringsstudie for baker- og konditorsvenner etter initiativ fra BKLF. Det har vært viktig at det jobbes med et godt utdanningsløp helt fra grunnskole til høyere utdanning. Dyktige yrkesfaglærere bidrar til god faglig kunnskap på videregående skole, og gode faglige leder og opplæringsbedrifter bidrar til kompetanseoppbygging i læretiden. Nå er det også muligheter for etter- og videreutdanning på et høyere yrkesfaglig nivå på fagskolen.

Kunnskapsrike fagarbeider vil bidra til at bransjen løftes og videreutvikles. Dette sikrer også at fagene blir fornyet

og opprettholdt. Selv om det kan være vanskeligere å finne tilstrekkelig kvalifiserte fagfolk til bransjen enn tidligere, må kravene til utdanning økes, ikke senkes. I tillegg til å fremheve kvalitet og kompetanse og hva som kjennetegner «ekte» bakerier, har vi økt fokus på å hjelpe opplæringsbedrifter og tilbyr etterutdanning for svenner.

Gjennom det registrerte fellesmerket "Håndverksbakeri" har BKLF satt søkelys på bedriftene som driver utdanning av fagfolk og som har mange svenner, mestere eller diplombakere ansatt. Disse håndverksbakeriene tar vare på håndverket og bruker gjerne norske råvarer.

Når det i større og større grad etableres "stekerier" som kaller seg bakeri har det vært nødvendig å sette søkelys på forskjellen. Import av deig eller halvfabrikata bygger ikke yrkesfaglig kompetanse til vår bransje. BKLF har derfor tatt til orde for at importerte deig- og halvfabrikata må merkes med opprinnelsesland, slik at forbruker kan ta opplyste og selvstendige valg når de handler. I over 125 år har vi jobbet for en sterk faglig bransje med norske bakerier med stolte

svenner som produserer gode lokale og ferske bakervarer. Dette skal vi fortsette med.

Vi vil fortsette samarbeidet med Matkornpartnerskapet som legger til rette for økt bruk av norsk korn i bakervarene

Vi vil også fortsette å skape gode og relevante møteplasser for bransjen, Cerealfagdagen og Baker- og Konditor-konferansen som i år ble en suksess. Vi vil legge til rette for profilering av bransjen gjennom nominasjoner til Årets Bakeri og gjennomføre konkurranser som Årets Baker og Årets Konditor. Nivået er høyt og dette lover godt for fremtiden.

Vi takker alle partnerne som bidrar til at vi også kan gjennomføre konkurranser på internasjonalt nivå gjennom Baker- og Konditorlandslaget. Dette inspirerer mange unge til å velge utdanning i bransjen og videreutvikler fagfolkene våre.

Gunnar Bakke, direktør BKLF



BAKER&KONDITOR

01/2025 124. årgang // Årsrapport 2024
Magasinet gis ut i Norge

UTGIVER
Baker- og Konditorbransjens Landsforening (BKLF)
v/ Gunnar Bakke, Postboks 5496, Majorstuen, 0305 Oslo
Besøksadresse: Middelthungst. 27, 0368 Oslo

REDAKTØR
Paal-André Schwital
Telefon: 90 15 83 90 | paal.andre@metrobranding.no

GRAFISK DESIGN OG PRODUKSJON
Metro Branding | metrobranding.no
ISSN 0803-253X

Trykk: Flisa Trykkeri AS



8

Bli med til
Årets Bakeri



23

Nye Hånd-
verksbakerier



24

Møt den nye
presidenten

7

Årets Baker
2024



28

Brød-
sommelier

INNHold

4 Årskavalkade

10 BKLFs samfunnsoppdrag

12 Arrangementer

14 Organisasjon

18 Årets Bakeri 2024

23 Et kvalitetsstempel

24 Presidenten som vil samle kongeriket

28 Første i Skandinavia

30 Hvordan lykkes i sosiale medier?

32 Ett år med fagskolestudiet

34 Støtt opp om den norske bakeren!

Ny opplæringslov for grunnskole og videregående skole

1. august 2024 trådte den nye opplæringsloven i kraft, med flere viktige endringer for lærebedrifter. Sentralt er utvidelsen av retten til videregående opplæring, som nå gir en livslang mulighet til å fullføre utdanning. Dette betyr at personer som tidligere har valgt studiespesialiserende utdanning, nå kan ta en ny utdanning for å bli fagarbeidere. I tillegg er det innført en rett til yrkesfaglig rekvalifisering, som gir de med fullført studie- eller yrkeskompetanse rett til videregående opplæring frem til en ny yrkesfaglig sluttkompetanse.

Det er også gjort endringer i ansvarsforholdet mellom opplæringskontor og lærebedrift. Opplæringskontorenes status er endret fra lærebedrift til samarbeidsorgan. Det betyr at lærebedriften nå har det formelle ansvaret for opplæringen og arbeidsforholdet til lærlingene. Opplæringskontorene kan fortsatt bistå med ulike oppgaver, inkludert gjennomføring av opplæring.

Baker & Konditor Opplæring har tilpasset seg det nye lovverket og signerte samarbeidsavtaler med 27 lærebedrifter i 2024.

Styrket kompetanse på opplæring



FOTO: PER SOLLERMAN

Både Tom Erik Kristensen og Lars Lindland tiltrådte sine stillinger 1. mars. Tom Erik som fagansvarlig for Baker- og Konditorbransjens Opplæringskontor (BKO) og Lars som fag- og prosjektleder i BKLF.

Bla deg gjennom 125 års bransjehistorie



Via BKLFs medlemsportal får du nå tilgang til et digitalt arkiv med tidligere utgaver av fagbladet Baker & Konditor. Samtlige av fagbladene helt tilbake til 1898 er digitalisert. Hva var bransjen opptatt av under krigen? Hva trendet på oppskriftsfronten i 80-årene? Logg deg inn og ta et dypdykk i norsk baker- og konditorhistorie.



Fullkornsråd fra Helsedirektoratet

FOTO: PAAL-ANDRÉ SCHWITAL

I august 2024 lanserte Helsedirektoratet oppdaterte kostråd med mål om å fremme helse og forebygge sykdom. Rådene er redusert fra tolv til sju, og språket forenklet for å gjøre det lettere å ta gode valg i hverdagen. Et tydelig løft for mat fra planteriket preger de nye anbefalingene, og grovt brød og fullkorn trekkes frem som viktige komponenter i et sunt kosthold.

Helsedirektoratet anbefaler inntak av minst 90 gram fullkorn hver dag. Gjennom grovbrød, grove knekkebrød, kornblandinger, fullkornspasta eller andre fullkornsprodukter som en del av minst to måltider hver dag.

De viktigste anbefalingene inkluderer:

- Ha et variert kosthold med hovedvekt på mat fra planteriket, inkludert fullkorn, grønnsaker, frukt, bær, belgfrukter og nøtter.
- Spis frukt, bær eller grønnsaker til hvert måltid.
- Velg grovt brød og andre fullkornsprodukter daglig.
- Spis mer fisk, sjømat, bønner og linser – og mindre rødt og bearbeidet kjøtt.
- Innta magre meieriprodukter daglig.
- Begrens godteri, snacks og søte bakevarer.
- Drikk vann som tørstedrikk.



Gull til Smak deg frem

FOTO: SMAK DEG FREM

Rekrutteringskampanjen Smak deg frem har bidratt til å øke søker tallene til restaurant- og matfag. I 2024 vant den også gull i europamesterskapet i kommunikasjon.

Smak deg frem-universet består av korte filmsnutter og episoder, der unge selv forteller om sin skole- eller jobbhverdag.

Hver film viser hverdagen til elever, lærlinger og unge fagarbeidere som har valgt ulike retninger innen Restaurant- og matfag, og gir et ærlig innblikk i hva du lærer. Her er selvsagt også baker- og konditorfaget representert.



Årets Baker 2024

Under NM Årets Baker 2024 på Sørumsand videregående skole konkurrerte tre bakere på høyt nivå.

Etter fem timers intens baking ble Philip Therkildsen (tidl. Sirkus Renaa i Stavanger, nå Andersen Bakery i København) kåret til vinneren, med Romain Trigueros (Søtt+Salt) på andreplass og Ludvig Andersen (Café Plenum), på tredje. Temaet for konkurransen var «Årstid», og Therkildsen valgte seg sommer og friske smaker som rød tråd i sine produkter.

Hederstegn til Laila Helland

FOTO: SOLVEIG LYGRE

Konditor Laila Helland ble tildelt Baker- og Konditorbransjens Landsforenings hederstegn under festmiddagen på Jåttå videregående skole i forbindelse med Rogalandsmesterskapet. Hun mottok utmerkelsen for sin betydelige innsats for faget og bransjen. Og særlig for sin rolle som initiativtaker og pådriver for nettopp Rogalandsmesterskapet.



Rogalandsmesterskapet

Det ble to førsteplasser og en andreplass til utøverne fra Sirkus Renaa i Stavanger, da Rogalandsmesterskapet gikk av stabelen for niende gang – med sport som tema. Emma Sydnes Risa og Mari Elise Skreå, begge fra Sirkus Renaa, vant førsteplass for henholdsvis konditorer og bakere.

FOTO: INGRID KNUITSEN

På andre og tredje plass i konditorkonkurransen kom henholdsvis laget fra Britannia Hotel i Trondheim, Nora Paulsen og Line Lysevoll og laget fra Clarion Hotel Air Sola, Mille Rønneberg og Thea Solbakk Bjordal.

I bakerkonkurransen var det Endre Grøttem Eikehaug fra Sirkus Renaa og Sonya Bruun Andersen fra Åpent Bakeri som tok henholdsvis andre og tredje plass.

Andrea Avaldsnes fra Scandic Maritim Haugesund ble kåret til "årets nykommer".



↑
Mari Elise Skreå (1. plass baker), Emma Sydnes Risa (1. plass konditor) og Andrea Sandanger Avaldsnes (årets nykommer) vant en treningshelg med Baker- og Konditorlandslaget.



3 gode grunner til å bake pizza med Regal Tipo 00:

NORSK MEL, ITALIENSK SMAK

Med Regal Tipo 00 får du norsk mel etter italiensk standard.

Vårt tipo 00-mel er sammensatt av 100% norske hvetesorter. Resultatet er en deig som er elastisk, enkel å jobbe med og tåler høye temperaturer – alt som kreves for å lage ekte, autentiske italienske pizzaer.

NYT NORGE-MERKET

Regal Tipo 00 er stolt merket med "NYT Norge," en garanti for at det er produsert med norsk korn og i samsvar med høye norske kvalitetsstandarder. Velg bærekraft og kvalitet, uten kompromisser.

OPTIMALT TIL LANGE BAKEPROSESSER

Velegnet til lange bakeprosesser og baking over kjøll/frys. Bruk pizzamelet til italienske pizzabunner og focaccia som langtidsheves på kjøll.

VI ER STOLTE Å KUNNE LEVEREET NYTT KVALITETSPRODUKT PÅ DET NORSKE PIZZAMARKEDET!

Scann koden for mer informasjon.

REGAL
1884

TIPO 00

PREMIUM MEL TIL PIZZA OG ANNE ITALIENSK BAKING

TIPO 00

FOR VEDOVN OG STEINOVN
100% Norsk MEL FRA BJØLSEN VALLEHØLLE

25 kg

Bra mat fra Lantmännen

BKLFs samfunnsoppdrag

Inspirere og veilede til satsing på kompetanse og fagkunnskap hos elever, skoler, lærlinger, lærebedrifter, svenner, konkurranseutøvere og interesserte, for å øke rekrutteringen til bransjen.



Næringspolitikk/myndighetskontakt

BKLF har i 2024 særlig jobbet med å belyse norske bakeriers utfordringer i forhold til RÅK-ordningen som påvirker konkurranseforhold mellom norske bakeri og utenlandske bakeri som eksporterer bakervarer til Norge. BKLF har tatt til orde for krav til merking av utenlandske bakervarer.

Nasjonale retningslinjer

BKLF AS har utarbeidet nasjonale retningslinjer for IK MAT for Baker- og konditorbransjen. Disse har vært anerkjent av Mattilsynet siden våren 2022.

Tilslutningsavtale om tilrettelegging for et sunnere kosthold.

BKLF har på vegne av sine medlemmer signert tilslutningsavtale med myndighetene om tilrettelegging for et sunnere kosthold. BKLF sammen med Norges frukt- og grønnsaksgrossisters forbund og Sjømat Norge, arbeidet mye med innsatsområde 4.

#Mergrovtgrøntogblått



Fagopplæring og kompetanseheving



Baker- og konditorbransjens Opplæringskontor (BKO)

Baker & Konditor Opplæring har tilpasset seg den nye opplæringsloven med tilhørende forskrifter som trådte i kraft 1.august. 2024. BKO er midlertidig godkjent som samarbeidsorgan i alle fylker.

Antall lærlinger: 57 aktive lærekontrakter pr. 31.12.24

Samarbeidsavtaler: 27 signerte samarbeidsavtaler mellom lærebedrifter og BKO pr. 31.12.24

Avlagte svenneprøver og resultater

- 23 totalt, 13 i bakerfaget og 10 i konditorfaget
- 5 bestått meget godt, 2 i bakerfaget og 3 i konditorfaget
- 18 bestått, 11 i bakerfaget og 7 i konditorfaget

Skolebesøk og kurs

- 14 skolebesøk
- 11 kurs inkludert "Vi baker og smaker", kurs for lærling på bedrift og Vg2- og lærlingkurs
- Deltatt på karrieredag på Vestby vgs., og samarbeidsmøte på Åssiden vgs.

Oppfølgingssamtaler med lærlinger

- 49 vurderingssamtaler gjennomført med lærlinger tilknyttet samarbeidsorganet (registrert fra Fagbrev.io ble tatt i bruk 12.04.24)

Dialog med fylkeskommunene

- BKO har deltatt på fysiske og digitale møter og arrangementer i regi av fylkeskommunene. I all hovedsak knyttet til endringer etter ny opplæringslov. Utover det er BKO i jevnlig dialog med alle fylkeskommunene vi samarbeider med.

Ledige lære plasser og YFF (utplassering)

- BKO gjennomførte en test på kartlegging av antall ledige lære plasser blant samarbeidsbedriftene i 2024. Av 24 respondenter svarte 12 at de hadde planer om å ta inn lærlinger, 5 kanskje, og 6 at de ikke hadde planer om å ta inn lærlinger. Til sammen var det 17 ledige lære plasser som ble signalisert. BKO viderefører og ruller ut kartleggingen i 2025
- 19 svarte at de planla å ta inn Vg1 og/eller Vg2 elever til yrkesfaglig fordypning (utplassering) i bedriften skoleåret 2024/2025

Faglig råd for restaurant og matfag (FRRM)

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.

Etter- og videreutdanning

Gjennom bransjeprogrammet har BKLF og NNN fått midler til å utvikle en fagskoleutdanning for bakere og konditorer. Det nye fagskolestudiet for bakere og konditorer startet opp 26. august på Sørumsand videregående skole. 28 studenter går studiet hvor av 12 bakere og 16 konditorer. Studiet er initiert av BKLF og NNN, og finansiert av bransjeprogrammet for mat- og drikkevarestudiet. Det er en nasjonalt samlingsbasert fagskolestudie, og består av 3 emner á 10 studiepoeng (30 stp. totalt). Det første studentkullet var ferdig i mai 2025.



Baker- og konditorlandslaget

Baker og konditorlandslaget 2024 bestod av:

Hovedtrener:

Kjetil Dale Aas

Bakerlandslaget:

Philip Therkildsen
Ingrid Knutsen

Trener konditorlandslaget:

Pascal Monet

Konditorlandslaget:

Victoria Gravdal
Steinar Vitsø Bratset
Oda Marie Andersen

Nordic Bakery Cup

Under Nordic Bakery Cup i Berlin sikret det norske bakerlandslaget, bestående av Ingrid Knutsen og Philip Therkildsen, to av tre kategoripriser. Philip vant i kategorien søtbakst og Ingrid vant i kategorien brød.

Til tross for utfordrende temperaturer på over 30 grader, som påvirket bakeprosessen, viste de imponerende tilpasningsevne. Sverige tok sammenlagtseieren, med Island på andreplass og Norge på tredje.



Partnere 2024

Generalpartner



Hovedpartner



Partner



Støttespiller



Leverandør



Arrangementer

NM Årets Baker 2024
NM årets Baker ble arrangert under Baker- og Konditorkonferansen på Sørumsand.

- Disse deltok:**
- 1. plass: Philip Therkildsen
 - 2. plass: Romain Trigueros
 - 3. plass: Ludvig Myhre Andersen



Cerealfagdagen 2024: Helse, bærekraft og nye matvaner i fokus
Helse troner fortsatt øverst blant mattrendene, ifølge ekspertene som deltok Cerealfagdagen. Gjennom en dag fylt med innsikt og framtidssblikk for baker- og kornbransjen, ble det tydelig at forbrukerne i økende grad forventer bærekraftige, sunne og bevisste valg fra produsentene.

Bente Torstensen, administrerende direktør i Nofima, åpnet dagen med et viktig budskap om matsystemets miljøpåvirkning. Hun pekte på at matproduksjon står for en tredjedel av menneskeskapte klimagassutslipp, samtidig som en fjerdedel av all mat aldri blir spist.

Videre delte divisjonsdirektør Camilla Røsjø inntrykk fra verdens største matmesse, Anuga, der helse fortsatt dominerer trendbildet på tvers av generasjoner. Generasjon Z viser seg særlig engasjert – og påvirker bedrifters strategier gjennom aktiv deltakelse i sosiale medier.

Hvordan sunn mat kommuniseres til forbrukerne, var tema for Anna Karlsen fra NHO Mat & Drikke. Hun tok for seg sunnhetsmerking i EU og Norges bruk av merker som Brødskala`n og Nøkkelhullet som verktøy for forbrukerorientering.

Seniorforsker Simon Ballance løftet fram havrens helseeffekter, spesielt betaglukanens rolle for kolesterol og blodsukker. Samtidig ble matsvinn satt på dagsordenen da forsker Sveinung Grimsby presenterte prosjektet Bread Rescuers, som skal bekjempe det enorme svinnet av brød i Norge. Til slutt tok forskningssjef Kristin Hollung for seg debatten om ultraprosessert mat. Hun understreket at prosessering ikke nødvendigvis er negativt, men ofte er avgjørende for både holdbarhet og tilgjengelighet.

BKLFs Generalforsamling på Nærlinglivets Hus
Generalforsamlingen ble avholdt den 12 juni 2024 på Nærlinglivets Hus. Det var 9 bedrifter og 53 stemmeberettigede til stede. I etterkant av ordinære generalforsamlingssaker, som godkjenning av årsregnskap og valg, holdt adm.direktør i NHO Mat og Drikke, Petter Haas Brukbakk, et innlegg om aktuelle nærlingspolitiske saker for bransjen.



Baker- og Konditorkonferansen 2024
Baker- og konditorkonferansen ble gjennomført på Sørumsand Videregående skolen den 18. april 2024.

Det var en innholdsrik og sosial dag da konferansedeltagere fra hele bransjen møttes på Baker- og Konditorkonferansen og NM Årets Baker.



Årets Bakeri
Årets Bakeri ble kåret for 6 år på rad i 2024. Her inviterer BKLF bransjen til å nominere og stemme frem gode og eksemplariske bedrifter til bransjens gjeveste pris.

Målet med kåringen er å øke bevisstheten om elementene i en vellykket bedrift, å fremheve og presentere gode bedrifter, samt styrke samholdet i bransjen.

En ekstern jury med særlig kompetanse på bedriftsvurdering velger ut tre finalister som bransjen deretter stemmer blant.

- Følgende kriterier danner grunnlag for juryens vurdering:**
- 1. Bedriftens økonomiske utvikling og bæreevne
 - 2. Bedriftens innovasjon / nyskapingsevne
 - 3. Bedriftens fokus på samfunnsansvar
 - 4. Bedriftens helhetlige profil og markedsføring
 - 5. Bedriftens endring og omstillingsevne
 - 6. Bedriftens medarbeidertilfredshet
 - 7. Bedriftens sammensatte fagkompetanse
 - 8. Bedriftens omdømme/merkenavn

Vinneren av Årets Bakeri var Aanerud Bakeri AS. Premien ble utdelt på Verdens brøddag under et arrangement i regi av BKLF på Bristol Hotel 16. oktober 2024. Aanerud Bakeri AS mottok diplom, blomster og en pengepremie på kr 10 000,-.

Tidligere vinnere av prisen er Edgards Bakeri i Mandal (2018), Elda bakeri i Sandnes (2019), Harmoni Håndverksbakeri i Porsgrunn (2020), Ryfylke Bakeri og Konditori (2021) og Stokkøy bakeri (2022). Lillehammer Bakeri og Konditori (2023)

Merkeordninger



Håndverksbakeri
Det er pr. 31.12.24 hele 35 håndverksbakerier som har fått utdelt Håndverksbakerimerke. Med fellesmerket Håndverksbakeri, skal forbrukerne kunne få informasjon om bakeriene som baker alt fra grunnen av, (ikke import) opprettholder ekte håndverkstradisjoner, er godkjent lærebedrift og satser på en stor andel faglært personale i produksjonen, bruker en andel norske råvarer og støtter fellesskapet i bransjen gjennom medlemskap i bransjeforeningen.



Brødskala`n
BKLF har videreutviklet Brødskala`n og har brukt året til å innføre de nye merkene gjennom å signere nye avtaler for bruk av merkene. BKLF har som merkeeier ansvar for at alle som bruker merket har avtale, og bruker og betaler for dette i henhold til fellesbestemmelsene.

Organisasjon



↑
F.v. påtroppende president Carl Fredrik Samson og avtroppende president, nå visepresident, Ole John Berntsen.

Styret har behandlet følgende tema:

- Næringspolitikk
- BKLFs generalforsamling 2024
- Styrets årsregnskap/årsberetning for 2023
- Organisasjonsutvikling
- Strategiplaner
- Oppmerksomhet for særlig innsats
- BKLFs budsjett 2025
- Strategi Formuesforvaltning
- Kompetanse og organisasjonsutvikling

Styret 2024 - 2025

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

- President:**
- Carl Fredrik Samson, Oslo
- Visepresident:**
- Ole John Berntsen, Førde
- Styremedlemmer:**
- Svein Tinnen, Trondheim
- Christian Roxman, Sirevåg
- Linda Fredriksen, Råde
- Silje Blomsø, Harstad
- Henrik Næss, Nøtterøy
- Varamedlemmer:**
- Einar Martin Kålen, Stjørdal
- Sara Bergshaven, Grimstad

Styret har avholdt 6 styremøter: 2. februar, 25. april, 12. juni, 29. august, 16. oktober og 5. desember. I 2024 behandlet styret 59 saker.

- Virksomhetsplan
- Vedtektsendring
- Brødskala`n
- Fagskoleutdanning for bakere og konditorer
- Internasjonale relasjoner
- Styreforsikring
- Stipendordninger
- Deltakelse i BRØD-prosjekt
- Saker fra regionene



Matkornpartnerskapet

Baker- og Konditorbransjens Landsforening er partner til Matkornpartnerskapet, et initiativ for å samle alle aktørene i verdikjeden til et felles mål om å øke bruken av norsk matkorn til 90 % av innen 2030. BKLF har særlig ansvar for å følge opp samarbeidet mellom spesialmøllene og håndverksbakeriene med urkorn og gamle kornsorter. Det har vært avholdt møter og arbeidet er startet opp.

Norsk Returkartong AS

BKLF eier 6 B-aksjer i Norsk Returkartong AS. Formålet 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

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

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.

BKLF har en overordnet samarbeidsavtale med Nofima AS for å bidra til innovasjon og utvikling av ulike fagområder som har stor betydning for BKLFs medlemmer. Samarbeidet skal legge til rette for arbeidsmåter som fremmer kreativ tenkning og sikrer kunnskapsutveksling mellom BKLF og Nofima. Samarbeidet skal bidra til at prosjektet gjennomføres mellom forskningsmiljø og bransje. BKLFs medlemsbedrifter har benyttet seg av Nofima ved deltakelse på kurs, ved samarbeid i bedriftsinterne utviklingsprosjekter og i direkte faglige spørsmål.

Bedriftsutvikling for Håndverksbakerier

Elleve håndverksbakerier fra hele landet har i fellesskap jobbet med å styrke sin konkurransekraft gjennom Innovasjon Norges bedriftsutviklingsprogram FRAM. Prosjektet ble initiert av BKLF, og ble avsluttet i 2024.

Målet med prosjektet var å gi deltakerne konkrete verktøy og ny innsikt i hvordan bedriftene kan vokse og utvikles i en krevende bransje. Gjennom samlinger, veiledning og erfaringsutveksling fikk deltakerne kartlagt egen situasjon, definert strategiske mål og jobbet målrettet med tiltak for å nå dem. Flere trakk frem verdien av å møte bransjekolleger og sparre med eksterne eksperter som en særlig styrke ved programmet. Prosjektet har skapt økt bevissthet rundt strategisk utvikling i en næring som preges av små marginer og høy konkurranse.

Disse bakeriene deltok:

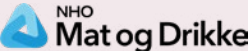
- Baker Kristiansen
- Bergshaven Bakeri og Konditori
- Blomsø bakeri & konditori
- Buøy Bakeri & Konditori
- Naturbakst
- Naustdal Dampbakeri
- Nordby Bakeri og Konditori
- Romsøes Conditori
- Tor Sevaldsen Konditori AS
- Waagans Bakeri
- Ødegaarden Bakeri og Konditor



Svenneklubben - NKB

Gjennom personlig medlemskap, kan man bli med i Svenneklubben NKB. Kriteriet for å bli medlem er svennebrev i baker- eller konditorfaget. Svenneklubben har 58 medlemmer og møtes en gang i måneden på Teams, hvor de diskuterer faglige temaer. Svenneklubben arrangere også sosiale turer og bakerisafari, og har blant annet vært i Oslo og Bergen.

Forhold til andre organisasjoner



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, og bransjeforeningen benyttet NHOs fagekspertise etter behov.

BKLFs internasjonale kontakter



Union of Bakers and Confectioners
BKLF er medlem i den europeiske bakeriorganisasjonen (CEBP) den verdensomspennende organisasjonen Union of Bakers and Confectioners (UIBC) Ole John Berntsen er Honorær styremedlem av CEBP, og Rune Valestrand er valgt revisor for UIBC.



Nordic Meeting
BKLF deltar årlig på et felles nettverksmøte med bransjeforeningene i Norden. Det har vært jobbet med ulike og fremtidige samarbeidsprosjekt som kan styrke det nordiske samarbeidet på sikt.



Samarbeid om høyere utdanning
I Tyskland har vi et samarbeid med Akademie Deutsches Bäckerhandwerk www.akademie-weinheim.de som eies av den tyske bransjeforeningen. Denne skolen har videreutdanning i begge fag, men også spesialisering som brødsommelier og steikesvenn. De nordiske landslagene for baker- og konditor har inngått avtale om at Nordic Bakery & Pastry Cup i fremtiden skal skje på denne skolen.

I Sveits har vi allerede inngått samarbeidsavtale med Culinary Art Academy <https://www.culinaryartsswitzerland.com/en/> . Skolen er privateid med støtte fra den sveitsiske bransjeforening. Denne skolen samarbeider også en del med det Svenske Landslaget.

Richemont Kompetenzzentrum <https://www.richemont.com/en/home/> , eies av den sveitsiske bransjeforeningen. De er også interessert i et tettere samarbeid med BKLF. De har i dag et samarbeid med leverandør Låntmannen Cerealia AS i Norge.

BKLF har tidligere etablert dialog med INBP Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie Traiteur <https://www.inbp.com/>, som eies av bransjeforeningen for mindre bakerier og konditorier i Frankrike. Skolen ligger i byen Rouen. De er interesserte i et samarbeid med BKLF i Norge, men det er ikke startet opp konkrete prosjekter enda.



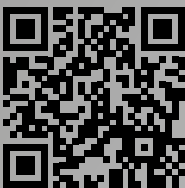
Mesterverk – hver eneste dag.

Inspirert av verdens beste konditorer.

Konditormaskinen Bravo Trittico leverer presisjon, kvalitet og smak – uten pause.

Alltid på jobb, alltid klar.

Se video:



Aanerud Bakeri på Årnes:

Årets Bakeri 2024

Aanerud Bakeri på Årnes ble kåret til Årets Bakeri 2024. Det tradisjonsrike familiebakeriet i Nes kommune i Akershus ble grunnlagt i 1921, og drives i dag av femte generasjon.

TEKST OG FOTO: SOLVEIG LYGRE

I januar 2023 kjøpte Hanna Marie Halvorsen Bergan og mannen det gamle familiebakeriet som tippoldefaren hennes startet. Han var bakermester, og veldig nøye med kvaliteten.

- Aanerud-standarden er skyhøy. Vi har alltid vært kjent for den gode kvaliteten, og vi har dyktige fagfolk som lager alt fra bunnen. Vi bruker fortsatt våre gode gamle oppskrifter på baser som for eksempel vaniljekrem og suksesstertekrem. I tillegg er vi veldig opptatte av at servicen skal være så bra som mulig. Vi vil at kundene skal være glADERE når de går herfra enn de var når de kom inn døra, sier Hanna Marie.

Kompetanseutvikling i alle ledd
Da Årets Bakeri 2024 skulle kåres, var det bedriftens fokus på kompetanseutvikling som ble vektlagt hos juryen, og hos Aanerud har de gode rutiner for at ansatte i hele verdikjeden får utvikle seg i den grad de selv ønsker.

- Da jeg overtok bakeriet, startet jeg med å ha en utviklingssamtale med de ansatte. Alle som hadde behov for å utvikle seg kunne da si fra om hva de ønsket å lære eller bli bedre på, og så fikk de dra på kurs. Etter et år gikk vi gjennom utviklingen og så om vi hadde nådd de målene vi hadde satt, og alle kunne komme med nye ønsker. De ansatte har blant annet vært på surdeigskurs, lamineringskurs, gelatokurs, baristakurs og salgskurs. Vi er en fremoverlent utviklingsbedrift, sier Hanna Marie stolt.

Attraktiv arbeidsplass
Å ta vare på håndverket og la de ansatte utvikle seg har gjort Aanerud bakeri til en attraktiv arbeidsplass, og gode fagfolk har det ikke vært vanskelig å få tak i.

- Ved å bygge et godt omdømme og ta vare på håndverket, tiltrekker vi oss flinke fagfolk som er opptatt av faget, som vil kjevla deigen, rulle for hånd og lage alt fra grunnen. Bestemor sa alltid at det var vanskelig å få tak i bakere. "Bakere vokser ikke på trær", sa hun. Så da jeg tok over var jeg litt bekymret for å ikke få tak i gode nok fagfolk. Men jeg har ikke hatt problem med det, tvert imot, sier Hanna Marie.

«Bakere vokser ikke på trær»

Aanerud er sertifisert håndverksbakeri, noe som blant annet innebærer å lære opp nye fagfolk.

- Det vårt ansvar å være med og utdanne nye fagfolk. Ved å gi læreplass til nye generasjoner og være med og utvikle faget, kan vi hjelpe til å gjøre det attraktivt å bli baker og konditor, sier Hanna Marie, som har lærling i både baker- og konditorfaget.

Omsorg for nærmiljøet
Da Hanna Marie og mannen overtok bakeriet hadde de kun fire sitteplasser i butikkutsalget, og de fleste



kundene tok med varene hjem. Den lille bygda hadde ikke noe kafétilbud, så de bestemte seg for å utvide lokalet og bygde en kafé med 75 sitteplasser.

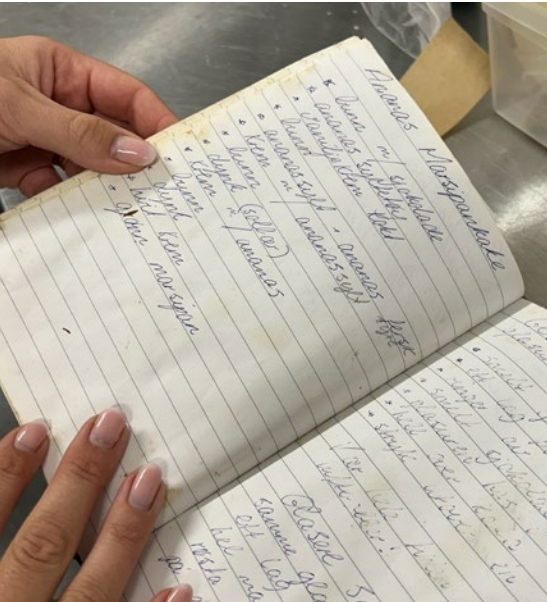
- Den har blitt veldig godt mottatt, og for oss har kaféen gitt mulighet til å utvikle bakeriet til noe mer. Vi arrangerer nå både Quiz-kvelder, afternoontea og pizzakvelder. Kaféen har blitt et møtepunkt for alle generasjoner i bygda, og vi har også mange gjester fra andre kommuner i regionen, forteller Hanna Marie, og legger til at de har måttet flytte

bakeriet til et større og mer moderne lokale.

Nærmiljøet er viktig for ledelsen på Aanerud og de setter lokale råvarer høyt. De prøver hele tiden å bruke det de kan av lokale leverandører og samarbeidspartnere.

- Vi prøver å bruke råvarer som blant annet egg, melk og mel fra lokale produsenter. Når vi har pizzakvelder kjøper vi pølse fra en lokal slakter, mel fra en lokal bonde osv. Da kan vi smake bygda på pizzaen. Noen italienske varer må vi jo

↓
I konditoriet ligger en oppskriftsbok med oppskriftene de har brukt siden tidenes morgen og de som er kommet til etter hvert.



kjøpe, men når vi kan, prøver vi å holde oss innen bygda. Det er vinn vinn, for da legger vi penger igjen i bygda, noe som er med på å booste arbeidsplasser og utvikling, som igjen kanskje kan slå tilbake på oss.

Har gitt nye muligheter
Da Aanerud i fjor ble kåret til årets bakeri, var det ikke bare ledelsen og de ansatte som jublet. Gratulasjonene strømmet på fra hele bygda.

- Det var kjempestas å bli kåret til Årets Bakeri, og det viser at man ikke trenger store midler eller å holde til i en storby for å få det til, men at det er mulig å få det til over hele Norge så lenge man har flinke folk på laget! Dagen etter kåringen kom en del stamkunder for å feire oss. De drakk Prosecco og skålte for at vi hadde vunnet, så dette var også gøy for de i bygda. Aanerud Bakeri har grepet mulighetsvinduet som oppstod da de ble kåret til Årets Bakeri, og de har nå fått en helt ny kundegruppe.
- Vi har inngått samarbeid med Visit Norway og Visit Romerike. Vi prøver å etablere oss som et destinasjonsbakeri for turister. Vi holder til kun 50 min. med tog fra Oslo, og folk kan komme ut på landet og se et tradisjonsrikt håndverksbakeri. Vi har fått mye turister hit siden vi vant prisen, forteller Hanna Marie.



→ Hanna Marie viser stolt frem veggens på personalrommet, som er dekorert med gamle og nye avisutklipp om Aanerud bakeri.



Som et direkte resultat av å bli kåret til Årets Bakeri 2024 har eier og daglig leder av Aanerud bakeri, Hanna Marie Halvorsen Bergan, blitt invitert inn til Dagens Næringsliv for å være en del av DN Aspiring Women – et kompetansenettverk for ambisiøse kvinnelige ledere. Nettverket har som mål å skape en arena for kunnskapsdeling og verdiskapende diskusjoner og deltagerne er utvalgt og invitert på bakgrunn av sin faglige kompetanse og personlige egenskaper. Bergan er den eneste i nettverket som representerer et håndverksyrke.



IDUN SURDEIG

PÅ NATURLIG VIS



NYHET!

IDUN SURDEIG MED RUGKJERNER

Art.nr.	EPD	Navn
30229	6163380	IDUN surdeig med rugkjerne, spann 13 kg

KLAR TIL BRUK
Ingen bløtlegging nødvendig

MYKE KJERNER
Gir en god munnfølelse

SURDEIGSMAK
Tilfører en deilig syrlighet til brødet

SUNT VALG
Hele kjerne passer med norske kostholdsråd.

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

SKAP FANTASTISKE BAKERI-, KONDITORI- OG SJOKOLADEKREASJONER MED VÅR AUTENTISKE BELGISKE SJOKOLADE

Balanserte og autentiske smaker, silkeaktige teksturer, og konsekvent ytelse, alt basert på belgisk tradisjon og vårt bærekraftige Cacao-Trace-program. Belcolade tilbyr et bredt utvalg av smaker, størrelser og utforminger – ekte belgisk sjokolade på sitt aller beste!



Kontakt oss:
www.alimenta.no

alimenta
Forbedringskraften du vil lykkes med



FOODTECH

TOTALLEVERANDØR AV TEKNISKE LØSNINGER
TIL BAKERI- OG MATINDUSTRI.



sjekk vårt sortiment av hygiene- og driftsutstyr

FOODTECH INDUSTRI | foodtech.no

Aktuelt

Et kvalitetsstempel

Siden BKLf etablerte ordningen i 2018 har 40 av bakeriene som har søkt fått tildelt sertifisering som håndverksbakeri. Nå oppfordrer direktør Gunnar Bakke flere bedrifter til å søke.



HÅNDVERKSBAKERI

Sertifisering som håndverksbakeri gir en rekke fordeler. Det styrker lokal tilknytning, bygger fagkompetanse og gir bakeriet en grønnere profil som støtter norsk landbruk. Resultatet kan bli økt kundelojalitet og et sterkere omdømme, samtidig som tradisjonelt håndverk og kortreiste råvarer løftes frem.

— I dagens marked hvor tradisjonshåndverk konkurrerer med importerte deiger og lettvinte løsninger, er det viktigere enn noen gang å løfte frem fagkompetanse og kvalitet. Det handler om å hjelpe forbrukere å ta gode matvalg, slår direktør i Baker- og Konditorbransjens Landsforening (BKLf), Gunnar Bakke fast.

De sertifiserte bakeriene oppfyller en rekke kriterier knyttet til produksjon og drift.

Vilkår for bruk av merket:

- Merkebruker må være godkjent lærebedrift og utdanne lærlinger i baker- og konditorfaget.
- Merkebruker må ha ansatte baker- eller konditormestre, diplombakere eller ha mer enn 50 % andel ansatte med svennebrev i bedriften.
- Merkebruker må ha en andel på 50 % av håndverksproduksjon med håndoppslag.
- Merkebrukere må bruke norske og nordiske råvarer og tilby produkt som kvalifiserer til "Nyt Norge" merket.
- Merkebruker må betale medlemsavgift og være medlem i Baker- og Konditorbransjens Landsforening for å kunne bruke merket.

Vil øke kjennskapen blant forbrukere
Budskapet til forbruker er tydelig; BKLf mener kunden har rett til å vite hva de spiser, hvor maten kommer fra og hvem



som har laget den. Ved å handle hos et sertifisert håndverksbakeri kan du være trygg på at du er med på å støtte norske håndverkstradisjoner og kompetanse.

— Ved tildeling av merket får bakeriet en plakett de kan henge på veggen, opplisting i BKLfs digitale oversikt, og mulighet til å bestille skilt med Håndverkbakeri-logoen. Videre er vi i gang med å øke kjennskapen til selve merket også utenfor bransjen. Blant annet ved å utvikle forbrukerrettet markedsmateriell. Selve søknadsprosessen er enkel og starter med å fylle ut et skjema.

— Jo flere bedrifter som sertifiseres, dess mer tyngde får begrepet og det logoen symboliserer. Jeg oppfordrer derfor alle medlemmer som oppfyller kriteriene til å sende inn søknad på Bakerkonditor.no.

↑
I 2024 ble to bakerier sertifisert som Håndverksbakerier. Direktør i BKLf, Gunnar Bakke har hatt gleden av å dele ut det synlige beviset til Bonzo Bakeri ved Erlend Sveinhaus Myhren og Janne Lindland (over) og Aanerud Bakeri ved Hanna Marie Halvorsen Bergan (under).
↓



Presidenten som vil samle kongeriket

Den 12. juni i fjor valgte Generalforsamlingen i Baker- og Konditorbransjens Landsforening Carl Fredrik Samson som ny president. Han har en visjon om å samle bransjen enda mer.

TEKST OG FOTO: SOLVEIG LYGRE

Presidenten er 5. generasjon og administrerende direktør i familiebakeriet W. B. Samson, som han driver sammen med sin bror, Per Christian Samson. På lik linje med sine forfedre, har Carl Fredrik et stort engasjement for bransjen, og mener det er viktig at bakeriene samles enda mer for å møte utfordringene bransjen står ovenfor.

Må stå sammen for en sterk bransje

- Jeg ser behovet for at bransjen jobber sammen om en del felles saker, selv om små og store aktører er forskjellige på visse områder. Som enkeltaktører ville vi aldri blitt hørt, men sammen har vi en sterkere stemme. Det er lett å ta for gitt at noen jobber med viktige oppgaver som utdanning og rekruttering, eller for rettfærdige rammebetingelser i møte med import, for å nevne noen. Dette arbeidet kunne vi vært foruten i et år uten at noen hadde merket det, men etter fem år ville vi sett dramatiske konsekvenser og at mye ikke fungerte, sier Samson.



I tillegg til at det er betydelig færre bakerier i dag enn for noen tiår siden, er bransjen mer fragmentert. Dette mener Presidenten er uheldig, fordi de viktige kampene kjempes best når alle står sammen, nettopp fordi bransjen er såpass liten.

- Uten bransjeforeningen hadde vi ikke hatt nasjonale retningslinjer for mattrygghet, nye lærebøker eller noen som jobbet for å få utdanningen så god som mulig. BKLF har i mange år arbeidet med å få på plass en høyere utdanning for bakere og konditorer,

og nå har vi fått fagskoletilbudet. Uten bransjeforeningen hadde vi ikke hatt Baker- og Konditorlandslaget. De vinner konkurranser og dyrker frem interesse og nysgjerrighet, utvikler fagene og skaper rollemodeller og forbilder som unge bakere og konditorer kan se opp til. Fra landslaget går mange videre og starter lokale bakerier eller leder TV-programmer som gir fag og bransje positiv oppmerksomhet. Det er ingen andre som gjør noe av dette for oss, alt dette må vi gjøre selv, og det syns jeg er viktig.



W. B. Samson markerte sitt 130-årsjubileum med nyåpning av bakeriutsalget der det hele startet. Oslos Ordfører, Anne Lindboe, klippet båndet som offisielt åpnet den "nye" kaféen.



Må kommunisere felles interesser

Det har vært mye mediefokus på ultraprosessert mat, og grovbrød har ved flere anledninger blitt trukket frem som eksempel. Dette skaper unødvendig usikkerhet rundt en matvare som forskningen grundig har dokumentert er bra for oss.

- Bransjen må jobbe sammen om å verne det sunne grovbrødet som har vært en av pilarene i det norske kostholdet i all tid. Vi må være flinke å fortelle at et grovbrød, slik det produseres hos de aller, aller fleste, er ganske likt på grovbrødet

man lager hjemme på kjøkkenbenken. Ikke bare gir grovbrødet oss mange helsefordeler, men et brød som er produsert i Norge er også noe av det mest bærekraftige vi kan spise, sier Samson.

«Bransjen må jobbe sammen»

Han trekker frem hvor viktig Brødskala'n er i arbeidet med dette arbeidet.

- Vi ser at det kommer alternative

merkeordninger både fra EU og andre aktører som ikke nødvendigvis bryr seg om norsk grovbrød som en bærekraftig og sunn del av vårt kosthold; de fleste europeiske land har ikke gode grovbrød og vet nesten ikke hva det er. Det er dessverre mye politikk på dette området, ikke bare i Norge, men også mellom land, som kan gå utover det som er viktig for norske produsenter og forbrukere.

Ser lyst på tiden fremover

Selv om bransjen står ovenfor utfordringer som økt import, høye strømpriser, mangel på arbeidskraft og debatten om ultraprosessert mat, er presidenten optimistisk med tanke på fremtiden.

- Bransjen har mye god medvind nå. De nye kostholdsrådene understreker helsefordelene med å spise grove kornprodukter. Vi vet også at bakevarer produsert lokalt i Norge, som fraktes korte avstander, er et av de aller beste valgene man kan ta i et bærekraftperspektiv. Dette gir oss veldig gode mulighet til å fremheve at et grovbrød, laget med norsk mel, av et norsk bakeri, er noe av det sunneste og mest bærekraftige man kan spise. Det hjelper også at mange forbrukere i dag søker det ekte og nære, god smak og kvalitet og ikke minst, tillit til den som lager produktene, mener presidenten.

Og presidenten er opptatt av kundens preferanser. Familiebakeriet W. B. Samson er Oslos eldste bakeri, og fylte 130 år i fjor. På disse årene har både samfunn og bakerbransje endret seg flere ganger, og forbrukerne likeså. Endringene påvirker både driften og vareutvalget i bakeriet.

- Det er klart at endringer i samfunnet påvirker driften av bakeriet. Min tippoldefar, Wilhelm Bismark Samson, drev bakeriet veldig likt som i dag, med kun håndverk. På 1920-tallet kom det så en periode med stort fokus på hygiene, og man skrøt over at man brukte maskiner og ikke hendene; det var hygienefaktorer som definerte



kvalitet. Og så kom etterkrigstiden hvor alt skulle moderniseres. Dersom du da fortsatte på den gamle måten, var du helt umoderne og hadde ingen fremtid. Alt skulle effektiviseres, og mye maskiner kom inn i bakeriene. I dag defineres kvalitet ut fra hvilke råvarer man bruker, hvor unikt produktet er og hvor mye smak man kan tilføre gjennom heving og andre håndverksprosesser. Folk er mer opptatte av håndverket igjen nå, erfarer Samson.

Og da brødrene overtok familiebakeriet i 2008, visste de at de måtte gjøre

endringer i bedriften for å holde tritt med samfunnsutviklingen og kundenes endrede preferanser.

- Alt går i bølger, og for å lykkes må man til enhver tid definere hva god service og kvalitet betyr for din generasjon. Over en tiårsperiode gjorde vi endringer fra A til Å i hele bedriften. Assortiment, profil, måten vi jobber med kundeservice og produktutvikling; vi har også byttet ut flere produsenter og råvarer. Det har på en måte gått i en sirkel, og nå er vi litt tilbake til slik vår tippoldefar drev, avslutter Presidenten.



Carl Fredrik mener folk er mer opptatte av håndverket igjen nå, og i bedriften har de gjort store endringer for å henge med i tiden.



F.V: Per Christian Samson, Carl Fredrik Samson og Morten Samson foran bakeriutsalget på Egertorget i forbindelse med markeringen av 130-årsjubileet.



WWW.KENTAUR.COM

KENTAUR
Work Wear of Denmark



Bli lærebedrift med BKO

Baker & Konditor Opplæring (BKO) hjelper deg med rekruttering, opplæring og oppfølging av lærlinger.

Som samarbeidspartner får du:

- Effektiv lærlingoppfølging med Fagbrev.io
- Kurs, hospitering og skolerelevante prosjekter
- Råd og støtte til faglig og daglig leder

Sammen utdanner vi fremtidens bakere og konditorer!

Kontakt oss gjerne for mer informasjon:

Lars Lindland
lars@bakerkonditor.no
91 75 84 85

Tom Erik Stråbø Kristensen
tomerik@bakerkonditor.no
41 39 45 68



Første i Skandinavia med prestisjetung brødtittel

Daniel Sunzenauer er den første i Skandinavia som har utdannet seg som brød-sommelier, og har med det brakt ny og verdifull kunnskap til bakemiljøet Norge.

TEKST: SOLVEIG LYGRE FOTO: BAKEHUSET AS

Med denne utdannelsen er Sunzenauer den aller første i Skandinavia som kan smykke seg med den høythengende tittelen Certified Bread Sommelier. Utdanningen, som har blitt tilbudt ved Akademie Deutsches Bäckerhandwerk siden 2015, gir internasjonal anerkjennelse og mulighet til å formidle brød med samme autoritet som en vin-sommelier formidler vin.

Daniel var ferdig med utdanningen som brød-sommelier i september i fjor, og ble med det en av 279 brød-sommelierer i verden. Da VM for brød-sommelierer ble arrangert for første gang, var Daniel en av seksten som klarte å kvalifisere seg til verdensmesterskapet som gikk av stabelen på iba-messen i Düsseldorf den 21. mai.

- Det var en utrolig vanskelig kvalifikasjonsrunde vi gikk gjennom, mye vanskeligere enn jeg hadde trodd. Oppgaven, som var digital, bestod av ca. 25 spørsmål som jeg hadde 45 minutter på å besvare. Idet jeg åpnet oppgaven, begynte tiden å gå. Noen av spørsmålene klarte jeg ikke å svare på, og det var ikke tid til å søke opp noe.

Alle sertifiserte brød-sommelierer kunne melde seg på til kvalifiseringen, og det var hele førtifem stykker som meldte seg på til dette første verdensmesterskapet. Dommerne skulle plukke ut de tolv beste til finalen, men nivået var så høyt at de valgte å gi finaleplass til seksten stykker.

- Den viktigste grunnen til at jeg meldte meg på, er nok at jeg ønsker å holde meg oppdatert på det å være brød-sommelier. Det er en god måte å holde vedlike det jeg har lært i utdanningen, og å holde meg oppdatert på faget. Og så er det selvfølgelig spennende å utfordre seg selv, selv om det å delta i et verdensmesterskap er ganske nervepirrende, sier den forholdsvis nyutdannede brød-sommelieren.

Daniel er opprinnelig dansk, men jobber til daglig som produktutvikler for Bakehuset. Selv om han har konkurranseerfaring fra hjemlandet, er det lenge siden sist han deltok i konkurranse.

- Jeg vant Danmarks beste brød i 2010 og var i finalen i 2009 og 2011. VM er en helt annen type konkurranse, da det går mye på å beskrive lukt, smak, struktur og utseende. I tillegg til må vi kunne begrunne hvorfor de forskjellige brødene passer sammen med forskjellige typer mat og drikke. Det er også en del brødhistorie, og vi må vite hvilke brød som er de mest populære i alle verdens land, forteller Daniel.

Daniel brukte mange måneder på å forberede seg til VM, og mye av forberedelsene bestod i å terpe på det han allerede hadde lært i utdannelsen. - Jeg hadde allerede lest veldig mye for å forberede meg til kvalifiseringen, men for å trene til VM måtte jeg virkelig terpe på absolutt alt jeg må kunne som en brød-sommelier. Det er selvfølgelig å kunne identifisere et brød, hvilket land det kommer fra. Jeg må kunne beskrive alt fra utseende til lukt, smak, farge, aroma og konsistens. Og så må jeg øve på sammensetning av brød med annen mat



← Daniel er stolt av å ha vært med i tidenes første VM for brødsommelier, og dermed er blant de 15 beste i verden.

og drikke. Det er en stor del av det, det å forklare hvorfor dette rugbrødet passer sammen med denne maten, eller denne baguetten til disse rekene, ikke bare si at det passer godt sammen, men hvorfor. Og dette gjør jeg jo til daglig i min jobb som produktutvikler. Jeg øver konstant på det vi blir testet på i VM. Hva er det jeg smaker? Hva er det jeg ser? Hvordan beskriver jeg fargen på skorpen, fargen på brødet? Hvordan beskriver jeg strukturen i skorpen og brødet?

Før VM gikk av stabelen på iba-messen, fikk Daniel og de andre finalistene en ny runde med spørsmål på nettet, og poengene de fikk i denne runden, tok de med seg til finalen.

- En av oppgavene i VM er en lukt/aroma konkurranse. Jeg er heldig, for jeg har en kjæreste som er vin-sommelier. Hun har et sett med masse små flasker med forskjellige lukter, og hun hjalp meg med å øve på å beskrive hva jeg lukter. I tillegg til å terpe på alle de faglige temaene, måtte jeg trene på å være avslappet og selvsikker når jeg står på en scene. Jeg måtte øve på ikke å tvile på meg selv, men å bruke de første instinktene jeg får. Hva er det jeg lukter og smaker? Jeg blir fort nervøs i disse situasjonene, men det er jo fordi jeg har lyst til å gjøre det så godt som mulig, sier Daniel.

Hvordan lykkes med mat i sosiale medier?

Skal vi tro avisene flommer Oslo over av pop-up bakerier og håndverksbakerier. Anerkjente restauranter ansetter egne bakere og setter gjærbakst på menyen. Bakst har blitt trendy, men hvordan?

TEKST: TIRILL ILEBEKK HANSEN FOTO: SMAKSLYKKE

Svaret finner vi i sosiale medier, og øverst på tronen står TikTok. Dansevideoer, «challenges» og «fitchecks» har fått selskap av kokekunst, baking og anmeldelser av ulike restauranter og menyer. TikTok er ikke lenger bare en kanal hvor ungdommen får utfolde seg, men har vokst seg frem som en viktig markedsføringskanal som når ut til et større publikum. Og det er ikke bare bakervarer som går viralt. Her er det rom for de fleste som har noe å selge, så fremt det ligger en plan og en god porsjon entusiasme bak innleggene.

Knakk koden med ost
Delikatesseforretningen Smakslykke er blant bedriftene som har knekt TikTok-koden og kan i dag skilte med over 40.000 følgere i sosiale medier og en stadig mer entusiastisk kundegruppe.

— Vi startet først med Facebook og Instagram i 2021 for å skape engasjement lokalt. I 2023 følte vi imidlertid at rekkevidden og engasjementet ikke lenger var optimalt, spesielt hos yngre målgrupper. Derfor bestemte vi oss for å teste ut TikTok for å nå ut til et yngre publikum og skape mer dynamisk innhold. Vi ønsket å formidle vår lidenskap for mat på en uhøytidelig, autentisk og humoristisk



måte. TikTok ga oss muligheten til å være kreative og prøve nye ideer uten strenge regler, forteller daglig leder Jørgen Rustad.

Den første videoen som virkelig gikk viralt, en smaksprøve av kittosten Mont d'Or, fikk flere hundre tusen visninger og tusenvis av nye følgere. Resultatet ble økt trafikk til butikkene og markant vekst i nettsalget.

— Vi merker betydelig forskjell i butikkene på dager vi har lagt ut nye videoer. Det er tydelig at TikTok og Instagram bidrar til at flere oppsøker butikkene våre, og kunder nevner ofte spesifikke videoer når de kommer inn.

Hold det ekte
Selv om du kommer langt med en mobil og en god idé er det ifølge Rustad helt

nødvendig å peke ut én dedikert person som ansvarlig for synligheten.

— Du trenger noen som sørger for at det filmes, klippes og publiseres. Det bør være en kreativ person som trives foran kamera, som tør å slippe seg løs og skaper kontakt med de som ser på.

Hos Smakslykke er det Jack Walker som fronter bedriften på den lille skjermen.

— Vi ser at videoer som viser matlaging, oss som jobber her og enkle tips knyttet til mat og delikatesser fungerer best. Videoer som er for reklame-aktige eller lite autentiske fungerer dårlig, slår Walker fast.

Smakslykkes 5 tips for å lykkes i sosiale medier

- Dedikert person: Ha én eller to dedikerte medarbeidere som følger opp, er kreative, og holder tempo og kvalitet på innholdet oppe.
- Finn din stil: Vær autentisk, skap en gjenkjennelig profil, og finn en stemme som passer din virksomhet.
- Vær aktiv i kommentarfeltet: Svar alltid på kommentarer, vær engasjert og skap relasjoner til følgerne dine.
- Test og lær: Prøv forskjellige typer innhold og vær fleksibel. Finn ut hva som treffer best, og lær av det som ikke fungerer.
- Kvalitet foran kvantitet: Ha en plan og fokuser på å produsere innhold som gir verdi, inspirasjon eller glede for følgerne.

Om Smakslykke

Delikatessekonsept med nettbutikk og fysiske butikker i Drammen og Fredrikstad. Fokus på kvalitet, gode smaksopplevelser og autentiske matvarer. Bedriften har i dag totalt 25 ansatte og omsatte i 2024 for 27 millioner NOK.



NORGESMØLLENE
SIDEN 1866

Lag de gode øyeblikkene



Se vårt utvalg på
bakeri.norgesmollene.no



Ett år med fagskolestudiet

Pilotprosjektet Spesialisering i baker- og konditorfaget ved Fagskolen Viken er nå avsluttet, og studiet får et opphold kommende skoleår, før det tas opp et nytt kull med studenter høsten 2026.

TEKS: SOLVEIG LYGRE FOTO: GEIR OVE LUND

Det er en god fordeling av bakere og konditorer, med bakgrunn fra både håndverks- og industribakeri, konditori, skole, hotell og restaurant som har tatt studiet dette første året.

Henger etter resten av Europa

Frank Natås er nattformann og nattbaker hos Baker Brun i Bergen. Han har ventet lenge på at fagskoletilbudet skulle bli en realitet.

- Det faglige innholdet i opplæringen til bakerfaget er for tynt, og målt mot andre europeiske land henger vi etter. Vi må heve kompetansen i faget og kreve mer av bakeren som fagmann. Slik kan yrket få en høyere status, noe som vil være positivt for rekruttering til bransjen, sier Nataas.

Han syns studiet har gjort ham både mer kreativ, reflektert og bevisst på den store sammenhengen.



- Vi zoomer ut og ser ting i et større perspektiv, samtidig som vi "dykker ned i deigen" og setter ord på det vi allerede kan en del om. Jeg har fått større respekt for kornbonden og møllerne. De har høy kompetanse om råvaren vi bakere tar for gitt. Å sette en bestemt melkvalitet fordrer mye kompetanse fra åkeren til bakeriet, sier Natås, som understreker at studiet er et viktig steg i riktig retning for bransjen.

- Bærekraft er noe som blir viktigere og viktigere i alle prosesser i arbeidslivet. Å ha et godt og robust fagmiljø, som ivaretar

bakekunsten og faget og jobber mot import av bakervarer fra utlandet, er viktig også i et bærekraftperspektiv. En verden i endring, med klima, sikkerhetspolitisk usikkerhet og en pandemi, som viste oss svakheten med det å være lite selvforsynt, understreker viktigheten av bønder som produserer matkorn og bakere som kan bake med norsk melkvalitet.

Trenger justeringer

Mette Klever, faglærer på Sørumsand videregående skole, var med å lage læreplanen til fagskolestudiet.

- En høyere utdanning for bakere og konditorer har vært etterlengtet i Norge. Dette var på tide! Bransjen er i omstilling, og har behov for kompetanseutvikling på alle områder og nivåer, sier Klever.

Hun er ærlig om at studiet trenger noe justering, og sier at med riktige justeringer vil dette bli virkelig bra.

- Bare de justeringene som er gjort gjennom året har gjort studiet bedre. Jeg har lært mye, og kommer til å bruke det i jobben som faglærer. En dypere forståelse av råvarer, prosesser, kjemi, kvalitet, bærekraft og etik er viktig når jeg skal lære opp neste generasjon fagfolk.

Selv om det krever en del å ta 30 studiepoeng ved siden av jobb, syns Mette det var verdt det.

- Det er mye arbeid. Man får ikke gjort så mye annet på fritiden, men det er fullt mulig å ta studiet ved siden av jobb. Jeg anbefaler på det varmeste alle bakere og konditorer å ta dette studiet. Dette løftet trenger Norge!

Større faglig nettverk

Ida Cathrin Hansen er konditor hos Nærbakst øst AS, og faglig leder for konditorlæreringen. Hun er veldig fornøyd med studiet, og har allerede tatt i bruk det hun har lært.

- Jeg har fått en dypere forståelse av råvarer og prosesser vi håndterer hver dag, noe som har gitt meg større selvtilitt og trygghet på jobb. Nå bruker jeg den nye kunnskapen til å være en enda bedre støtte for læreringen min. Jeg hadde høye forventninger til studiet, og jeg syns mye har blitt innfridd, sier Hansen.

Hun syns studieåret har vært krevende og intenst, men også veldig morsomt og spennende.

- Jeg har hatt veldig mange flotte medstudenter som har vært en stor støtte

under utdannelsen. Jeg vil anbefale dette studiet på det sterkeste! Du får ikke bare påfyll av ny kunnskap, men du bygger også et større faglig nettverk.

Tid for evaluering

Lars Lindland har vært ansvarlig for planlegging og gjennomføring av fagskolestudiet som nå skal gjennom en grundig evaluering.

- I det store og hele er vi godt fornøyd med gjennomføringen, og vi sitter igjen med mye erfaring som skal brukes i planlegging av neste års studieforløp. Jeg er veldig fornøyd med å ha fått inn så gode forelesere, og så er det alltid ting som kan bli bedre. Vi må blant annet se på om vi kan få til en sterkere kobling mellom emnene, om vi må omrokere litt på innhold av teori og praksis i de forskjellige emnene, sier Lindland.



↑
Studentene fikk ny kunnskap om korn da de tilbrakte en dag på NMBU. Foto: Solveig Lygre, BKLF

Støtt opp om den norske bakeren!

Norske brød er klimavennlige, bærekraftige og næringsrike. Brød har også en særlig plass i norsk kosthold og kulturtradisjon. Det skal vi takke den lokale, norske bakeren for.



Gunnar Bakke,
Direktør.
Baker- og
Konditorbransjens
landsforening

Brød har spilt en sentral rolle i menneskets historie og vært en viktig del av kostholdet i tusenvis av år. Det har båret både politisk og sosial symbolikk, som under revolusjoner og i fellesmåltider, og er fortsatt en nøkkelingrediens i dagliglivet. I Norge har brødet en særlig sterk posisjon, med dype tradisjoner for håndverksbaking og et bredt spekter av varianter som rugbrød, surdeigsbrød, flatbrød og grovbrød.

Norske bakere viderefører en rik kulturarv og spiller en viktig rolle i lokalsamfunnene som arbeidsplass, møtepunkt og tradisjonsbærere. Mange satser på bærekraftig produksjon med bruk av lokale og økologiske råvarer, og leverer produkter med høy kvalitet og stor variasjon.

«En rik kulturarv»

Brødets rolle som en del av et sunt og variert kosthold har også blitt tydeligere i myndighetenes kostråd. Etterspørselen etter grove og næringsrike alternativer har økt, og bakeriene har tilpasset seg dette med et større utvalg som møter befolkningens helsefokus.

Import truer norsk selvforsyning og baketradisjon
Norske bakerier presses hardt av urimelige

konkurransetilstand. Uten subsidier og med høye kostnader til strøm, råvarer og drivstoff, havner norske bakere i en skvis når de konkurrerer mot billigproduserte bakervarer fra utlandet. På toppen av dette kommer et utdatert tollsystem som favoriserer import av halvstekte og frosne produkter, ofte produsert under helt andre kostnadsforhold i Europa. Siden 2010 har importen av bakervarer økt med 84 %. Det omsettes for rundt 2,5 milliarder i importerte bakervarer i Norge hvert år. Dette utgjør snart 30 % av det totale markedet, og andelen stiger stadig. Dette skjer på bekostning av lokale bakerier, fagkompetanse og arbeidsplasser. Allerede siden 1980 er antall norske bakerier halvert.

Baker- og konditorbransjen advarer mot konsekvensene av denne utviklingen. Når neste krise kommer, kan det bli et stort problem dersom vi er avhengige av halvstekte brød fra Øst-Europa. Lokale bakerier sikrer kortreiste og bærekraftige produkter, matsikkerhet og selvforsyning, samt bidrar til samarbeid med lokale bønder og verdiskapning i hele landet.

Ut fra et bærekraftperspektiv er det også et paradoks at hvis man blander mel med vann i Belgia og sender det til Norge, er det ikke regnet som en råvare lenger, men en industrivarer – så godt som uten toll. Det medfører at man kjører ca. 135 000 tonn vann fra land i Europa til Norge for å slippe toll på kornet. Dette er hverken bærekraftig eller miljøvennlig.

Bransjen etterlyser nå at regjeringen holder løftene om bedre rammevilkår, mer lokal foredling og tydelig merking av matvarer. Skjer ikke det risikerer vi at norsk baketradisjon svekkes for godt.

Hvordan jobber BKLF for å motvirke utviklingen?

Merking av importert bakverk

BKLF har tatt til orde for at det må komme en tydeligere merking av importerte bakervarer. På samme måte som vi får opplyst om biften er fra Argentina, jordbærene fra Nederland eller appelsinene fra Spania, bør også bakervarer merkes. Det er ikke selvsagt for en forbruker at boller stekt i butikk kan ha et annet opprinnelsesland enn Norge.

Vi vet at norske forbrukere gjerne velger norske varer. Det handler om å støtte norsk næringsliv og arbeidsplasser, kvalitet og klimahensyn. Å spise et halvferdig brød fra Europa har selvsagt langt større klimaavtrykk enn et brød bakt med lokale råvarer, av den lokale bakeren. BKLF jobber for en tydelig merkeordning som viser hvor bakervarene er produsert og hvor råvarene kommer fra.

Sertifisering av norske bakeri

BKLF har etablert en sertifiseringsordningen Håndverksbakeri. Bakerier som blir sertifisert med de registrerte fellesmerket, satser på fagutdanning og godt håndverk gjennom å være godkjent lærebedrift, har en stor andel faglært personale, opprettholder håndverkstradisjoner og bruker norske råvarer. Som medlemmer av et fellesskap i bransjeforeningen, bidrar disse bedriftene også til at den norske baker- og konditorbransjen kan fortsette å levere lokalt, godt, norsk kvalitetshåndverk til forbrukerne. Denne ordningen bidrar til at forbrukere enklere kan skille de ekte bakeriene fra «steikeriene» som

kun serverer importert halvfabrikata. Bakeriene kan også selv bidra til økt kjennskap hos forbrukere, gjennom å synliggjøre at baksten er bakt i Norge. Brød bakt med 75% norsk mel merkes med Nyt Norge-merket.

Kunnskapsbygging i faget

Nedgangen av søkning til restaurant- og matfag i Norge, har bidratt til å svekke kunnskapen om matlaging ivaretagelse av norske mattradisjoner. BKLF har de siste årene jobbet hardt for å fremme fagutdanningen og kompetanseheving i bransjen. Egen linje på videregående skole, VG2 Baker og Konditor, og en ny yrkesfaglig etterutdanning med spesialisering fra Fagskolen Viken så dagens lys i 2024. Videre har BKLF eget opplæringskontor for baker- og konditorfagene for å jobbe med rekruttering og styrke utdanningen for lærlingene i lærebedriftene.

Baker- og konditorfaget er spennende og universale utdanninger som man bærer med seg hele livet. Kunnskapsrike og dyktige fagarbeidere er viktig for at fagene og bransjen skal leve lenge og at det kan opprettholdes gode bedrifter i Norge, også i fremtiden.

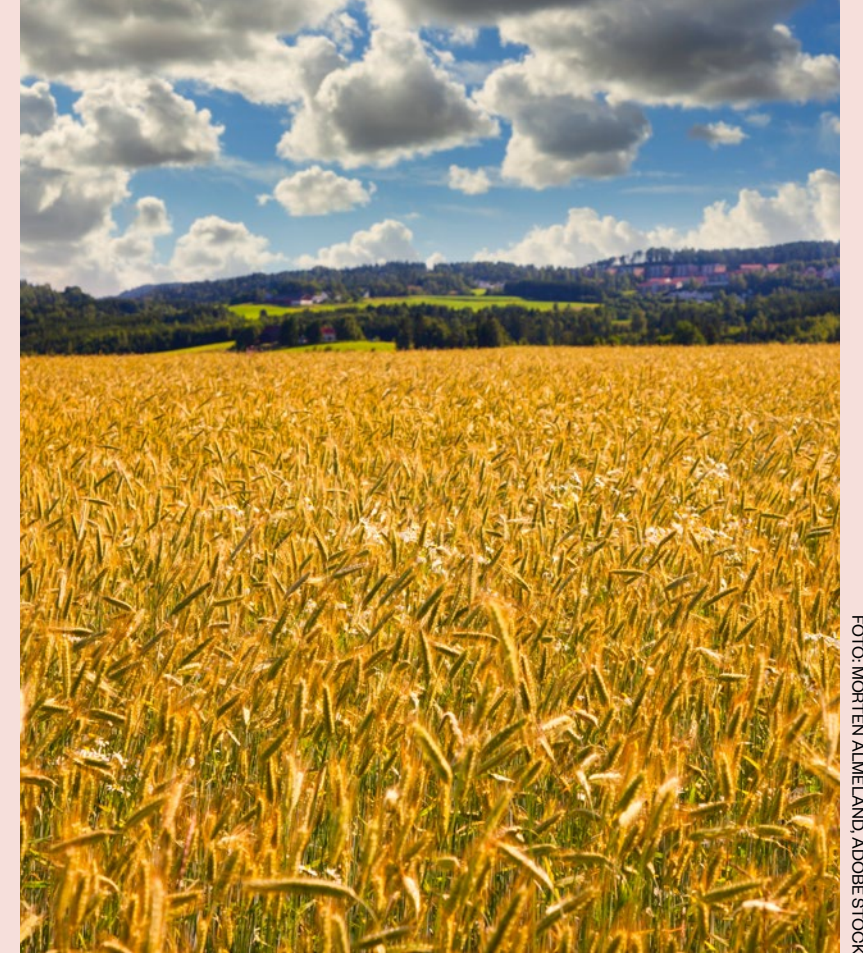


FOTO: MORTEN ALMELAND, ADOBE STOCK

Returadresse:
BKLF
Postboks 5496 Majorstuen
0305 Oslo



Baker- og Konditorbransjens Landsforening

HOLD DEG OPPDATERT

BKLF jobber med å heve bransjen gjennom å bygge omdømme, påvirke rammebetingelser og sørge for god og faglig utvikling for bakere og konditorer. Vi jobber med næringspolitikk, fagutdanning, kommunikasjon og organisasjonsutvikling.



BLI BEDRIFTSMEDLEM

Gratis bruk av Brødskala'n, rabatt i opplæringskontoret, faglig & sosialt nettverk, næringspolitisk påvirkning.



BLI PERSONLIG MEDLEM

Faglig & sosialt nettverk med både fysiske og digitale møter, innkjøpsfordeler og fordelsprogram.

