



Baker- og Konditorbransjens Landsforening

FAGLIG FELLESKAP VI SAMLER OG HEVER BRANSJEN

Bedriftsmedlem

MEDLEMSFORDELER



GRATIS BRUK AV BRØDSKALA'N PÅ ALL EMBALLASJE

Merkebrukere som er bedriftsmedlemmer i BKLFF får gratis bruk av brødskalamerke på all emballasje og presentasjon. Merkebrukere som ikke er medlem betaler et årlig vederlag fra kr 10 000 – kr 50 000.

Bruk av merke krever uansett egen signert avtale av merkebruker.





GRATIS FAGBLAD

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

Bladet inneholder både praktisk stoff som oppskrifter, ideer og kommentar til utvikling, trender og utfordringer som bransjen står overfor. Du finner også stoff fra gjesteskrivere i ulike fagmiljøer som står vår bransje nær.



BAKER- OG
KONDITORAKADEMIET

KOMPETANSE TIL MEDLEMMER

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

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

Les mer om våre kurs på
www.bakerkonditor.no og **www.bklff.no**





OPPLÆRINGSKONTOR

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

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

KONTAKTPUNKT FOR AKTØRER I INN OG UTLAND

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



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



SAMLER OG HEVER BRANSJEN

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



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

BKLF samarbeider om å arrangere Cerealfagdagen som er en viktig møtearena mellom bransje, forskning, academia, og myndigheter, media og alle andre som jobber med korn.



BYGGER OMDØMME FOR HELE BRANSJEN

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

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

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

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

BAKER- OG KONDITORUTDANNINGEN I NORGE

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



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

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



POLITISK PÅVIRKNING

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

1. Etablere en avgiftsfri grense for sjokolade- og sukkervareavgiften for bakeri- og konditori-bransjen slik at norske konditorier slipper alt byråkratisert med denne særavgiften
2. Forenkle og avbyråkratisere de offentlige krav om rapportering og statistikk for småbedrifter.
3. Stille krav om merking av opprinnelsesland på importerte bakervarer.
4. Søke om prosjektmidler for å styrke kunnskapen og inspirasjonen hos bakerne til å øke bruken av norsk matmel.
5. Øke lærlingetilskuddet og/eller fjerne arbeidsgiveravgift på lærlinger.



HVA KOSTER DET Å VÆRE MEDLEM?

Medlemskapet beregnes etter følgende modell som vedtas hvert år på landsmøte.

Bedrifter med en årlig netto omsetning under 2 mill har en kontingent på kr 2 500,- + mva pr. år.

Bedrifter med en årlig netto omsetning over 2 mill har følgende kontingenten: Av de første 5 mill lønnkostander betales 3,5 promille + mva pr. år.

Overskytende lønnskostnader over 5 mill betales: 2 promille + mva pr. år.

Minimumskontingent kr 4 000,- + mva pr. år
Maksimumkontingent er kr 250 000,- + mva pr. år.

Kontingenten beregnes etter lønn som fremgår av bedriftens rubrikk 111A i Lønns og trekkoppgaven



Baker- og Konditorbransjens Landsforening

Baker- og Konditorbransjens Landsforening
Middelthunsgt. 27
0368 Oslo

Tlf.: 970 19 591
e-mail: gb@nhomd.no

www.bakerkonditor.no eller www.bklf.no
www.vielskerdeig.no

Følg oss på facebook og Instagram

