



VI HEVER BRANSJEN OG JOBBER FOR ET
FAGLIG FELLESSKAP

Bli medlem du også!

VÅRT SAMFUNNSOPPDRAK:

Styrke rekrutteringen til bransjen ved å inspirere og veilede til satsing på fagkunnskap og kompetanse, som igjen bidrar til at det skapes og utvikles bærekraftig lønnsomhet for hele bransjen.



Dette har Baker- og Konditorbransjens Landsforening jobbet med de siste ti årene:

- Etablering av eget opplæringskontor for bransjen.
- Etablering av eget utdanningsløp på Vg2 baker og konditor.
- Nye lærebøker som bygger på den nye læreplanen for baker- og konditorfaget og lærebok om trygg mat, bransje og arbeidsliv.
- Etablering av fagskoletilbud for baker- og konditorsvenner.
- Utarbeidet nasjonal bransjestandard for IK-mat for baker- og konditorbransjen, anerkjent av Mattilsynet
- Initiert egne nettverk for baker- og konditorsvenner, medlemmer i svennenemder og yrkesfaglærere.
- Videreutvikling av Brødskala'n som BKL er merkeeeier av.
- Tilrettelegging av nasjonale konkurranser (NM) for baker- og konditorfaget
- Drift av Baker- og Konditorlandslaget som har tatt flere internasjonale medaljer i VM de siste årene.
- Etablering av merkeordningen sertifiseringsordning med eget bedriftsmerke for håndverksbakeri som fremhever fagkunnskap, håndverk og bruk av norske råvarer.
- Etablering og organisering av kåringen «Årets Bakeri».
- Etablering av en årlig Baker- og konditorkonferanse.
- Frontet næringspolitiske utfordringer for norsk Baker- og Konditorbransje ovenfor politikere og myndigheter.
- Etablering av bransjens nøytrale kompetansesenter som tilbyr en rekke kompetansetilbud til bransjen.
- Utarbeiding av rapporter og undersøkelser om norsk baker- og konditorbransje.
- Skaffet midler fra Innovasjon Norge til ulike utviklingsprosjekter for bedriftsmedlemmer.



STORT BEHOV FOR FAGFOLK

Det er et stort behov for nye fagfolk i baker- og konditorbransjen. Flere lærlinger trenger lære plasser.

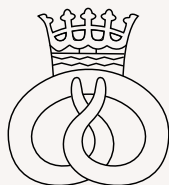
Både samfunn og bransje er avhengig av at private bedrifter tar ansvar for opplæring av fagarbeidere.

BKLF gir medlemsbedriftene råd om utdanningssystemet og koordinerer kurs og faglig kompetanse innen baker- og konditorfaget for elever og svenner som ønsker faglig fornying.

BKLF har samarbeidsavtaler med en rekke anerkjente baker- og konditorskoler i Europa, og vi tilbyr stipender til personlige medlemmer og svenner i en medlemsbedrift som ønsker å ta en internasjonal etterutdanning.



SERTIFISERTE HÅNDVERKSBAKERI HEVER BRANSJEN



HÅNDVERKSBAKERI

Medlem i Baker- og Konditorbransjens Landsforening

Som medlem i bransjeforeningen kan du søke om å bli sertifisert håndverksbakeri, et registrert merke som viser at bedriften er godkjent lærebedrift og utdanner fagfolk, har fagutdannet personale, produserer på en håndverksmessig måte og prioriterer bruk av norske råvarer. Sertifiseringsordningen er gratis og gjelder for medlemsbedrifter.

JOBBER FOR ET SUNNERE KOSTHOLD

Som bedriftsmedlem får du gratis tilgang til bruk av det registrerte merket Brødskala'n. Merket kan blant annet trykkes på emballasje for å vise grovheten på produktene. Merket er svært anerkjent hos både forbruker og myndigheter, og brukes i dag på over 2150 produkter i Norge.

Gjennom en intensjonsavtale om å nå myndighetenes mål om et sunnere kosthold med mer grove kornprodukter samarbeider BKLF med andre aktører om #MerAv-prosjekter.



BRANSJESTANDARD MED NASJONALE RETNINGSLINJER FOR BAKER- OG KONDITORBRANSJEN

Denne bransjeveilederen er gratis for bedriftsmedlemmer, og gir deg en nødvendig og god oversikt over hva det vil si å etablere et internkontrollsystem for bakeri og konditori, og hvilke krav myndighetene stiller. Veilederen er anerkjent av Mattilsynet, og bakeri og konditori som bruker denne standarden, blir revidert av Mattilsynet etter denne.

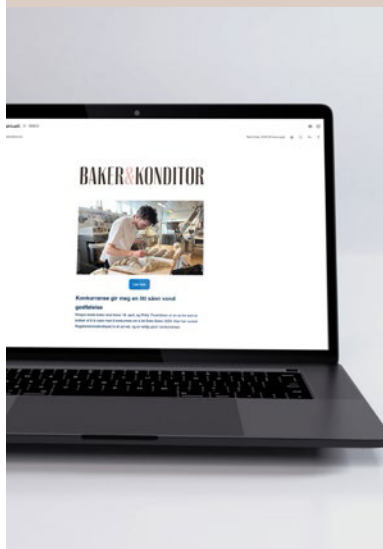




KONKURRANSER INSPIRERER OG REKRUTTERER

Den årlige konkurransen Årets Bakeri løfter frem inspirerende bedrifter som bidrar til å bygge godt omdømme for bransjen.

Baker- og Konditorlandslaget har vunnet en rekke internasjonale medaljer de siste årene. Gjennom satsing på nasjonale og internasjonale konkurranser fremmes interessen for rekruttering til faget og stolthet for bransjen bygges.



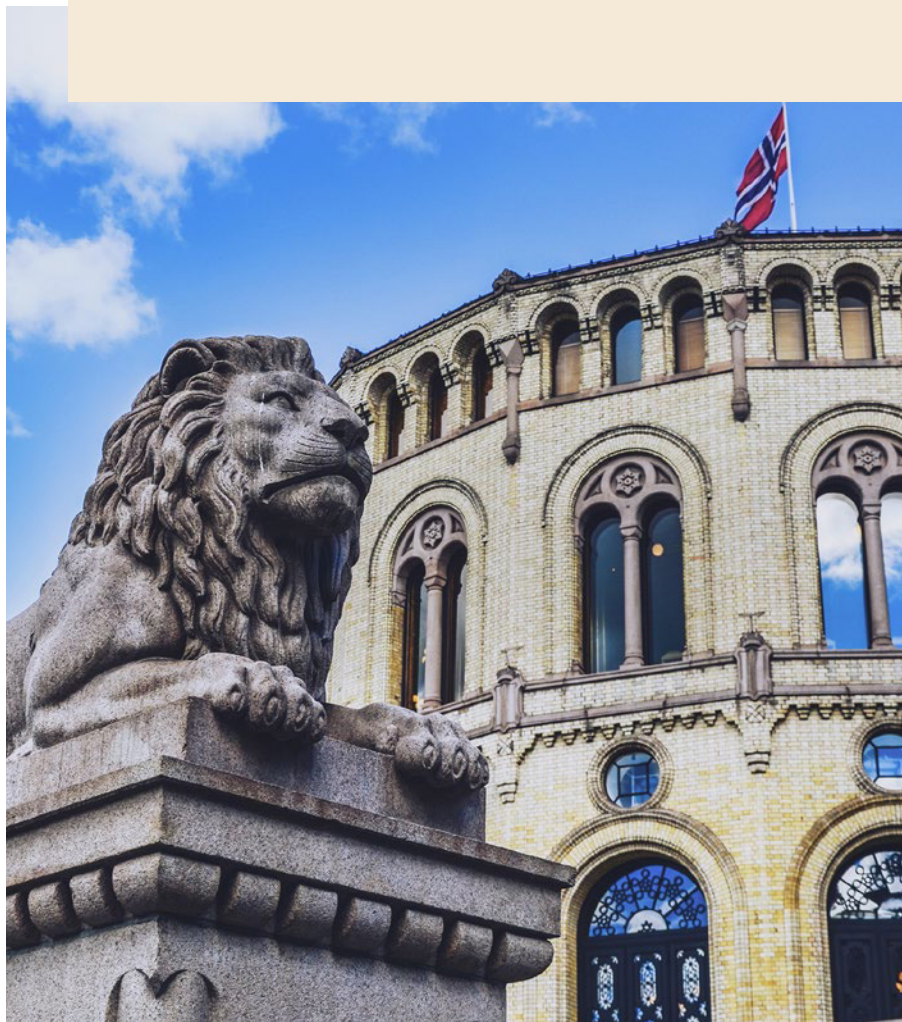
HEVER BRANSJEN OG BYGGER OMDØMME

BKLF jobber med flere samarbeidspartnere for å bygge et godt omdømme for norsk baker- og konditorbransje. Gjennom nettstedet **www.bakerkonditor.no** får du informasjon om arrangement i bransjen, bransjefaglig stoff om utviklingstrekk, presentasjon av aktører i bransjen, oppskrifter og idéer.

På medlemssidene får du informasjon og en rekke praktiske skjema som du som medlemsbedrift har stor nytte av. Tilgang på alle tidligere bransjeblad ligger også tilgjengelig her. Gjennom medlemskapet får du tilgang til innkjøpsavtalen Visma Innkjøpssamarbeid som gir deg tilgang til markedets beste innkjøpsavtaler på en rekke tjenester. Vi ønsker at du og din bedrift skal lykkes med lønnsomme innkjøp.

POLITISK PÅVIRKNING

BKLF jobber systematisk med politisk påvirkning i saker som er næringspolitisk viktig for bransjen. Økonomiske rammevilkår, kompetanse og rekruttering, toll og import, vertikal integrasjon og bærekraft er aktuelle tema. Som medlem har du mulighet til å være med å bestemme hvilke næringspolitiske saker bransje-foreningen skal prioritere å jobbe med.



FAGLIG FELLESKAP

BKLF arrangerer årlige sosiale møteplasser, fagkonferanser og messeturer. Det er viktig å bygge gode møteplasser, slik at kunnskap og relasjonsbygging kan skapes på tvers av verdikjeden. Delingskultur har alltid vært viktig i baker- og konditorbransjen. BKLF har etablert et nettverk for faginteresserte konditor- og bakersvenner (Norske Konditor og Bakersvenner), eller «Svenneklubben». Medlemskap i Svenneklubben gir deg også tilgang til et fordelsprogram.





KONTINGENTMODELL

Minimumkontingent: kr 5 250,- | Maksimumkontingent: kr 155 000,-

Som beregningsgrunnlag menes sum lønn, bonus, honorar mv. i fjor for arbeid utført i Norge. Arbeidsgiveravgift, samt lønn til lærlinger og arbeid utført i utlandet skal holdes utenfor. Enkelpersonsforetak skal ta med personinntekt. Grunnlaget kan hentes fra A-ordningen ved bestilling A06 - avstemmingsinformasjon. A-ordningen kvitterer med rapport A07 – avstemming som inneholder data som skal rapporteres.

LEVEL 1.	LEVEL 2.	LEVEL 3.	LEVEL 4.
Nedre grense 1	Nedre grense 5 000 001	Nedre grense 10 000 001	Nedre grense 20 000 001
Øvre grense 5 000 000	Øvre grense 10 000 000	Øvre grense 20 000 000	Øvre grense Maks kontingent
Promillesats 3,5	Promillesats 2,5	Promillesats 1,5	Promillesats 1,0

For andre selskap i samme konsern med næringskode 10.710 Produksjon av brød og ferske konditorvarer, 10.720 Produksjon av kavringer, kjeks og konserverte konditorvarer, 47.241 Butikkhandel med bakervarer og konditorvarer og 10.820 Produksjon av kakao, sjokolade og sukkervarer som er registrert som egne rettssubjekt med felles eierskap hvor hovedaksjonær kontrollerer 2/3 del av aksjene eller mer. vil beregningsgrunnlaget for kontingenten kunne beregnes som et folles bedriftsmedlemskap for hele konsernet hvor den totale lønn i alle selskapene inngår.

Ved generalforsamling gjelder følgende stemmerett

Personlige medlemmer	1 stemme
Kontingent fra kr 5 000 – kr 25 000	5 stemmer
Kontingent fra kr 25 001 – kr 50 000	6 stemmer
Kontingent fra kr 50 001 – kr 75 000	7 stemmer
Kontingent fra kr 75 001 – kr 100 000	8 stemmer
Kontingent fra kr 100 001 – kr 125 000	9 stemmer
Kontingent fra kr 125 001 – kr 150 000	10 stemmer



Baker- og Konditorbransjens Landsforening

HOLD DEG OPPDATERT

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



Bli bedriftsmedlem

- Gratis tilgang til registrerte merker som Brødskala'n og Håndverksbakerimerket.
- Næringspolitisk påvirkning.
- Tilgang til nettverk og verktøy for utvikling av egen virksomhet.
- Innkjøpsfordeler VISMA -Innkjøp.



Bli personlig medlem

- Faglig & sosialt nettverk med både fysiske og digitale møter.
- Eget fordelsprogram.



nyhetsbrev

atert på det som rører seg
abonnere på vårt nyhets-



Kontakt oss på: **www.
bakerkonditor.no**