



baker &
konditor
- KONFERANSEN -

PROGRAM

2025



Baker- og Konditorbransjens Landsforening

www.bakerkonditor.no



10.30
VELKOMMEN
Geir Pollestad

Landbruks- og matminister

SKAPERKRAFT



10.35

PRESENTASJON AV ÅRETS BAKERI 2024: AANERUD BAKERI

Hanna Marie Halvorsen Bergan, daglig leder

Aanerud Bakeri ble etablert i 1921 og er et håndverksbakeri med stor lidenskap innenfor norske tradisjonelle bakevarer. Hanna tok over bakeriet i 2023 og begynte som daglig leder kort tid etter. Hun har utdanning innen helsesektoren, men har vokst opp og jobbet i flere perioder i det 104 år gamle bakeriet. Etter Hanna tok over har det blitt gjort mange tiltak som har resultert i økt omsetning og enda større merkevarebevissthet.

HVORFOR KAN SOSIALE MEDIER ØKE ATTRAKTIVITETEN TIL DIN BEDRIFT?

Jørgen Rustad, daglig leder Smakslykke

Jørgen eier og driver to delikatessebutikker i Drammen og Fredrikstad. Han er utdannet på Varehandelens Høyskole og har vært mellomleder og toppleder for leverandører og grossister i storhusholdningsbransjen i 25 år. For 4 år siden etablerte han Smakslykke-konseptet. Han har en sterk motivasjon og et høyt fokus på stadig utvikling for å gi konseptet et unikt preg som kan treffe bredt.



10.55



11.15

HVORFOR HAR JENTENE PÅ TUNET LYKKES MED SITT KONSEPT?

Eivind Aune, gründer og forretningsutvikler

Eivind er, sammen med sin kone Iris, gründer og eier av håndverks-sjokoladeproduzenten Jentene på Tunet – Chocolatier. Rollene mellom de to er avklarte – hun er den kreative og hjernen bak de prisbelønte sjokoladebitene, han har interesse for tall, salg og forretningsutvikling! Sammen har de klart å skape en bedrift som har vunnet en mengde priser, bant annet ble de kåret til Gaselleinnverner i Midt-Norge i 2022.

11.35 - 12.20 LUNSJ

ARBEIDSKRAFT



12.20

HVORDAN SIKRE ET LIKEVERDIG UTDANNINGSSTILBUD FOR BAKER- OG KONDITORFAGENE UAVHENGIG AV BOSTED?

Jørn Olav Bekkelund, Innlandet fylkeskommune

Jørn Olav Bekkelund er seksjonssjef for fagopplæring og skoletilbud i Innlandet fylkeskommune. Han er utdannet innen blant annet pedagogikk, økonomi, administrasjon, ledelse og personalutvikling. Bekkelund har tidligere arbeidet i NAV/ Trygde-etaten og i Arbeids- og velferdsdirektoratet.

HØYERE YRKESFAGLIG UTDANNING I BAKER- OG KONDITORBRANSJEN - ERFARINGER OG VEIEN VIDERE

Lars Lindland, Fag- og prosjektleder, BKLF

Lars er fag- og prosjektleder i BKLF, og kombinerer stillingen med å koordinere det nye fagskolestudiet "Spesialisering i baker- og konditorfaget". Han er utdannet kokk, fagarbeider i matindustrien og prosjektleder, og har lang erfaring med kompetanseutvikling og fag- og yrkesopplæring. I tillegg har han ledet flere store samarbeidsprosjekter, messer og arrangementer.



12.40



13.00

HVORFOR ER BRUK AV SANSEUTTRYKK VIKTIG I PERFEKSJONERING AV FAGENE VÅRE?

Daniel Sunzenauer, produktutvikler Bakehuset

Daniel har vært i bakerbransjen siden han ble utdannet som 20-åring. Han har jobbet i Danmark, Kina og Norge som produktutvikler, produksjons- og konseptansvarlig. I dag er han produktutvikler for brød i Bakehuset. Han har i tillegg nylig fullført sommelierutdannelse, og ble med det Skandinavias aller første sertifiserte brødsommelier!

13.20 - 13.40 PAUSE

BÆREKRAFT



BÆREKRAFT I BAKERBRANSJEN

Anne Kjersti Uhlen, NMBU og Erik Svanes, NORSUS

Anne Kjersti er professor ved NMBU, Fakultet for Biovitenskap. Hun har arbeidet med kvalitet i norsk mathvete i mer enn 30 år, med vekt på å forbedre bakeegenskapene gjennom sortforedling og dyrking. Anne Kjersti har undervisningsansvar ved NMBU innen tema korn og andre frøvekster, der både kvalitet og miljømessig bærekraft har blitt stadig viktigere tema. Hun har også samarbeidet med BKLF tidligere innen etterutdanning for bakeribransjen.



Erik er seniorforsker på NORSUS (Norsk Institutt for Bærekraftsforskning). Han har forsket på bærekraft av mat i 18 år, med fokus på korn, belgvekster, frukt, grønnsaker og fisk. I forbindelse med prosjektet Breadpack (2013-2015), hvor fokus var på emballasje og svinns av brød publiserte han en livsløpsvurdering av brød og korn. Han har siden jobbet med planteprotein i flere prosjekter. Erik er utdannet sivilingeniør i organisk kjemi og har jobbet med forskning rettet mot miljøvern i 34 år.

13.40

HVORFOR KAN SKÅLDING ERSTATTE BRUK AV TILSETNINGSSTOFF I PRODUKTENE?

André Løvås, kvalitet- og produktutviklingssjef Åpent bakeri

André Løvaas er utdannet Diplombaker og jobber til daglig i Åpent bakeri som kvalitet- og produktutviklingssjef. André har tidligere jobbet i møllebransjen og med matforskning. Han er tidligere hovedtrener for det norske baker- og konditorlandslaget, der han også var utøver i mange år. André er opptatt av å formidle bakerfaget og har vært med å forfatte læremidler til yrkesutdannelsen for vg 2 og vg 3. André er tildelt BKLFs hederstegn for sitt engasjement og ble i 2019 utnevnt til Ambassador Norwegian Bakery and Pastry. Det siste året har André også vært å se som dommer i tv-programmet Bakemesterskapet.



14.10

14.30 - 14.50 PAUSE

BÆREKRAFT



14.50

MIN HISTORIE SOM KONSEPTUTVIKLER

Lars Lian, matskribent, konditor og TV-kokk

Lars er utdannet konditor og bakermester med læretid hos Erichsen Konditori i Trondheim. Han har etterutdanning fra Danmark, Østerrike, Sveits og Frankrike, og har deltatt i en rekke konkurranser i inn- og utland, både individuelle og for kokkelandslaget. Lars er gründeren bak cafe-kjeden Jordbærpike, samt en rekke andre cafeer og restauranter. Han har gitt ut en rekke kokebøker, og har skrevet matreportasjer i Aftenposten i mange år. Lars er tildelt Cordon Bleu Norske kokkers Landsforbunds hederstegn for sin innsats på kokkelandslaget.

SMÅK AV TID

- HÅNDVERKETS VERDI I EN MODERNE VERDEN

Kjetil Junge, Rosenhavens bageri

I en verden som haster, velger Kjetil å bremse ned. Gjennom vedfyring og håndkraft skaper han brød med ekte smak og nærhet. Her handler det om fellesskap, ikke effektivitet. Kjetil sin filosofi er at tradisjon og tid ikke bare skaper god mat, men også forbindelser mellom mennesker.



Foto: Tom Haga

15.10



15.30

OPPSUMMERING OG AVSLUTNING

Gunnar Bakke, direktør BKLF

Gunnar er direktør i BKLF. Han er utdannet bakermester, og har jobbet i bakerbransjen i over 40 år. Han har blant annet drevet eget bakeri og vært leder for flere bakerivirksomheter. Gunnar har også lang fartstid i politikken, med over 20 år som lokal- og fylkespolitiker. Han var ordfører i Bergen fra 2007-2011.

15.40 TAKK FOR I DAG!



NOTATER



Baker- og Konditorbransjens Landsforening