



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 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.

TRENGER DU EN GOD UTDANNELSE I BAKER- OG KONDITORFAGET

Vi arbeider aktivt med rekruttering til bransjen gjennom ulike rekrutteringstiltak, og samarbeider med de yrkesfaglige videregående skolene og fylkeskommunene.



Samarbeidsavtale med BKO gir din lærebedrift:

- Hjelp til rekruttering og oppfølging av lærlinger
- Tilgang til Fagbrev.io - et system for administrasjon, opplæring og oppfølging av lærlinger
- Kurs og hospitering for lærlinger
- Bistand til koordinering av elever i prosjekt til fordypning
- Kvalitetssikring, råd og veiledning
- Samarbeid med yrkesfaglige videregående skoler
- Opplæring i bedrift og støtte underveis i læretiden til faglig leder og daglig leder.

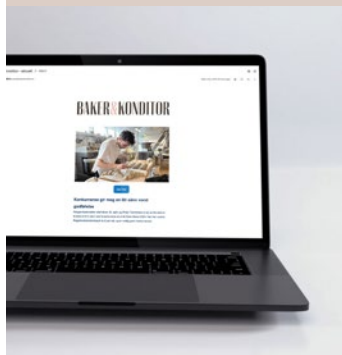


Baker&Konditor Opplæring (BKO) er et samarbeidsorgan som koordinerer og tilrettelegger for lærebedriftens opplærings- og informasjonsarbeid.

Baker & Konditor Opplæring tilbyr kurs og faglig kompetanse innen baker- og konditorfaget til elever, yrkesfaglærere i skoleverket, faglige ledere, lærebedrifter og utdannede svenner som ønsker faglig fornying.

Det kan søkes om stipend for å ta en internasjonal etterutdanning. Stipendet kan tildeles personlige medlemmer eller svenner i en medlemsbedrift. Vi har samarbeidsavtaler med en rekke europeiske baker- og konditorskoler som tilbyr flotte faglige utdanningstilbud på et høyt nivå.

DETTE FÅR DU TILGANG TIL SOM MEDLEM



BYGGER OMDØMME

BKLF jobber sammen med flere samarbeidspartnere for at det bygges et godt omdømme for norsk baker- og konditorbransje. Gjennom nettstedet **www.bakerkonditor.no** produseres det bransjefaglig stoff om utviklingstrekk, utfordringer, presentasjon av aktører i bransjen, oppskrifter og idéer. Du finner også stoff fra gjesteskribenter i ulike fagmiljøer som står vår bransje nær. Gjennom medlemsider med egen innlogging, 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.



BRANSJESTANDARD MED NASJONALE RETNINGSLINJER FOR BAKER- OG KONDITORBRANSJEN

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

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.



JOBBER FOR ET SUNNERE KOSTHOLD

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

Som bedriftsmedlem får du gratis tilgang til bruk av det registrerte merket Brødskala'n. Merket kan brukes på dine produkter for å vise grovheten på produktene. Merket er svært anerkjent hos både forbruker og myndigheter, og brukes i dag på over 2100 produkter i Norge.





HEVER BRANSJEN

Gjennom satsing på nasjonale og internasjonale konkurranser, fremmes interessen for rekruttering til faget, og stolthet for bransjen bygges. Baker- og Konditorlandslaget har tatt en rekke internasjonale medaljer de siste årene. Den årlige konkurransen Årets Bakeri løfter frem inspirerende bedrifter som bidrar til å bygge godt omdømme for bransjen.



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 norske råvarer. Sertifiseringsordningen er gratis.



POLITISK PÅVIRKNING

Gjennom møter med myndigheter og politikere jobber BKLF 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.



KONTINGENTMODELL

Minimumskontingent: kr 5 000,- | Maksimumkontingent: kr 150 000,-

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. Enkeltpersonsforetak 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 kavring, kjeks og konserverte konditorvarer eller 47.241 Butikkhandel med bakervarer og konditorvarer 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 felles bedriftsmedlemskap for hele konsernet hvor den totale lønn i alle selskapene inngår.

Stemmerett fra 2023

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.



Abonner på nyhetsbrev

Hold deg oppdatert på det som rører seg i bransjen ved å abonnere på vårt nyhetsbrev.



Tegn samarbeidsavtale om kompetanseutvikling

Vi koordinerer og tilrettelegger for lærebedriftens opplæring og kompetanseutvikling.

Kontakt oss på:

www.bakerkonditor.no