



2024

VERKSAMHETSBERÄTTELSE

Sveriges bagare & konditorer





SBK:S MISSION:

*”Vi gör det enklare
att driva bageri
och konditori”*

INNEHÅLL



41

ORDFÖRANDEN HAR ORDET _____ 4

SBK:s ordförande, Stefan Fritzdorf, resonerar kring det nya världsläget och den osäkerhet det medför. Han konstaterar också att SBK är en stark organisation som gör stor nytta för medlemmarna. Och han ser trots allt ljus på framtiden.

FOKUSOMRÅDEN _____ 5

VISION OCH MISSION

SBK:s arbete utgår från medlemsnyttan, och konkretiseras i fyra fokusområden. Därtill har SBK formulerat en vision och mission som vägledande.

#1, Få fram mer utbildad arbetskraft 6

#2, Öka den positiva attityden till branschen och produkterna 18

#3, Skapa nätverk och samhörighet 38

#4, Skapa bättre förutsättningar för verksamheten 44

TIDIGARE VINNARE _____ 54

OCH LANDSLAG

Det är många som deltagit och vunnit i SBK:s olika branschtävlingar. Och varit medlem av något landslag.

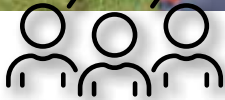
OM SBK _____ 58

Så organiseras SBK och så ser branschen ut. De jobbar på SBK:s kansli, och de sitter i styrelsen.

SBK:S HISTORIA _____ 62

SBK har en lång historia som sträcker sig ända tillbaka till år 1900. Här är några milstolpar genom åren.

05



11



22



25

VART ÄR VI PÅ VÄG?

När jag började fundera på årets rader till verksamhetsberättelsen var jag ganska hoppfull. Jag tyckte att 2024 landade ganska väl, trots allt. Och att vi gick in i 2025 med en spirande optimism.

Där fanns signaler om en återhämtning i konjunkturen, både i världen och här hemma.

Inflationen var någotsånär under kontroll. Riksbankens ränta stabilare, och den svenska kronan starkare. Energipriserna har återgått till hanterliga nivåer. Även om råvarupriserna i vår bransch fortfarande är höga och naggar lönsamheten i kanten.

Det fanns också vissa öppningar i att det äntligen kanske skulle bli en lösning på kriget i Ukraina, något som definitivt skulle ge en positiv boost på många plan!

Med det, bland annat, lämnade vi 2024 och gick in i det nya året med något av en nyväckt framtidstro.

Nu en bit in på året är jag mer osäker... Vi har alla tagit del av "den nya världsordningen" i fotspåren efter maktskiftet i USA och många är frågande kring vart landets förändrade utrikespolitik är på väg?

Vad händer i relationerna mellan världens stormakter: USA, Kina, Ryssland – och Europa, om vi väljer att se på Europa samlat? Och vilka konsekvenser innebär det?

Mycket tyder på att vi står inför nya och okända utmaningar.

Men, som det ibland brukar heta: "inget ont som inte för något gott med sig." Man kan säga mycket om Donald Trump, han sätter ändå fingret på det faktum att Europa allt för länge struntat i sin egen säkerhet och beredskap, och i stället förlitat sig på att USA och amerikanska skattebetalare ska svara för den europeiska säkerheten.

Nu har de europeiska ledarna fått eld där bak och i elfte, eller kanske tolfte, timmen börjat inse att man måste bidra själva och ta ansvar! Jag är säker på att det är bra för framtiden. Hoppas

bara att det inte är för sent...

Sveriges bagare & konditorer lägger ytterligare ett år till handlingarna. I den här trycksaken kan du ta del av sådant vi gjort. Och jag måste säga att jag blir lika imponerad varje gång jag ser den här sammanställningen. Vi är en fantastisk organisation som gör så mycket för våra medlemmar och för vår bransch!

Att vi blivit flera under året är förstas också bra. Ju fler medlemsföretag, ju strakare organisation och desto större påverkan kan vi få på politiska beslut och myndigheters agerande. Allt för att göra det enklare att driva bageri och konditori.

Ett tydligt exempel är hur vi "hjälppte" Arbetsförmedlingen att förstå hur verkligheten ser ut. I sina egna vilsna analyser hade de kommit fram till att vår bransch inte skulle vara en framtidsbransch, och ville därmed avråda unga att söka sig till oss. Tack vare resolut agerande från vår sida lyckades vi få dom att förstå bättre och ändra sin uppfattning!

Frågan om kontanter i handeln har varit aktuell en tid, och är det fortfarande då Riksbanken nyligen gick ut med att man vill se en bättre motståndskraft i betalssystemen. För framför allt mindre bagerier och konditorier är kontanthantering dock väldigt dyrt. Och innebär dessutom att risken för rån ökar. Därför var det väldigt glädjande när regeringens kontantutredning presenterades i slutet av 2024 att utredaren föreslog att bagerier och konditorier skulle undantas från kravet på kontanter. Ytterligare ett exempel där vårt påverkansarbete gett konkret resultat.

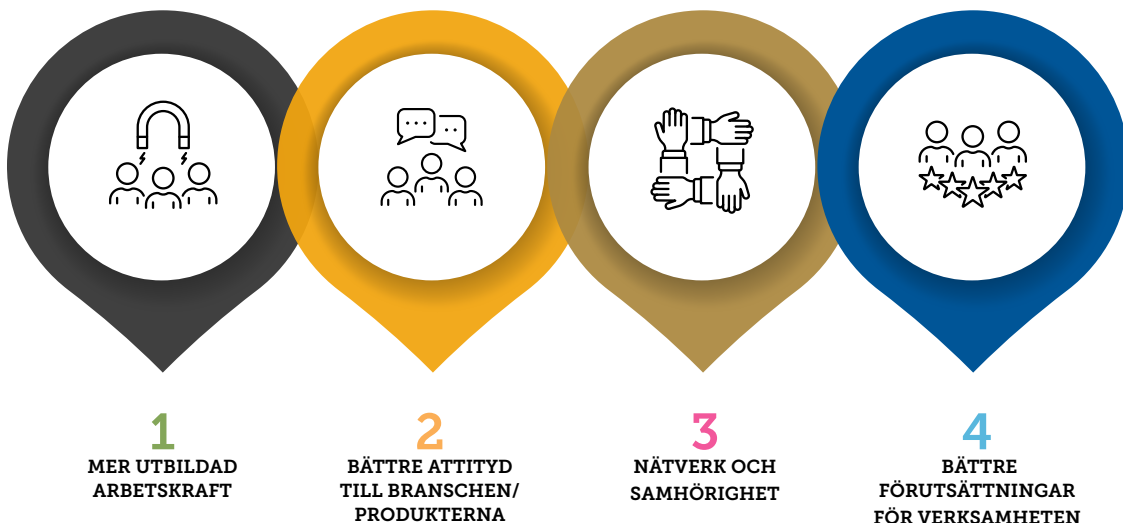
Du hittar ännu fler när du bläddrar vidare.

Med det vill jag passa på att önska dig ett gott (nytt) bageri- och konditoriår 2025. Och jag hoppas vi får tillfälle att ses i många trevliga sammanhang! Jag väljer ändå att se någorlunda ljus på framtiden, trots allt.

STEFAN FRITZDORF

Ordförande SBK, Stockholm i mars 2025





— TILL NYTTA FÖR HELA BRANSCHEN —

FOKUSOMRÅDEN

Branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer, SBK, är en federativ medlemsorganisation där allt arbete utgår från medlemsnyttan. SBK:s uppgift är att på olika sätt stödja, hjälpa och underlätta för medlemsföretagen att bedriva sin verksamhet. Något som också uttrycks tydligt i missionen: "Vi gör det enklare att driva bageri och konditori."

SBK:s mål och strategier läggs fast av styrelsen som består av representanter för medlemsföretagen, såväl de stora mer industriorienterade företagen i branschen, som de mindre hantverksbagerierna och konditorierna, som är flest sett till antalet medlemsföretag. SBK:s kansli ansvarar för det operativa arbetet med genomförandet av strategin.

SBK har utifrån strategiarbetet, vision och mission, för-

mulerat fyra fokusområden, utifrån vilka kansliorganisationen arbetar. Dessa är:

1. *Få fram mer utbildad arbetskraft*
2. *Öka den positiva attityden till branschen och produkterna*
3. *Skapa nätverk och samhörighet*
4. *Skapa bättre förutsättningar för verksamheten*



SBK:s vision:

"Bageribranschen är attraktiv, välmående och lönsam."

Missionen anger vad som ska göras här och nu och är en ledstjärna för det dagliga arbetet på distrikten och för kansliets arbete. Visionen och missionen är övergripande beskrivningar



SBK:s mission:

"Vi gör det enklare att driva bageri och konditori."

som brutits ned i delar som styr verksamhetsplaneringen. De delarna kallas fokusområden och de ligger som grund för SBK:s aktiviteter.



“Att hitta kompetenta medarbetare!” Det är det vanligaste svaret när SBK frågar medlemsföretagen om vad som är den största utmaningen för branschen idag.

1. FÅ FRAM MER UTBILDAD ARBETSKRAFT

En av den svenska bageri- och konditoribranschens största utmaningar är att få fram tillräckligt med kompetent arbetskraft. Branschens företag har stora behov av välutbildade bagare och konditorer. SBK arbetar på flera fronter mot regeringen, myndigheter och skolvärlden, för att förbättra kompetensförsörjningen. Under året har många gymnasieskolor och vuxenutbildningar genomfört branschens Nationella Yrkesprov. Det kompletterande utbildningsåret vid yrkeshögskolorna i Kristianstad, Göteborg och Västerås tillför ytterligare djup i kunskaperna, och här väljer många studerande också att ta gesällbrev.

Stora kompetensbehov

”Att hitta kompetenta medarbetare!”

Det är det vanligaste svaret när SBK frågar medlemsföretagen om vad som är den största utmaningen för branschen idag. Bilden förstärks av bransch- och arbetsgivarorganisationens Livsmedelsföretagen kompetensrapport som publicerades i maj. Enligt rapporten är många livsmedelsföretag optimistiska, tror på framtiden och vill växa, men för det behövs 20 000 nya medarbetare fram till 2028. Av rapporten framgår också att hela 94 procent av livsmedelsföretagen uppger att de har svårt att hitta rätt kompetens. Att hålla uppe utbildningsnivåerna inom livsmedelsrelaterade yrken är förstas en viktig pusselbit.

Och det viktiga är att utbildningen håller rätt och hög kvalitet, det behövs inte fler utbildningsplatser. Till exempel att det finns utbildade yrkeslärare, och att skolorna har rätt utrustning. I det fall utbildningen förläggs som lärlingsplatser är det oerhört viktigt att dessa har rätt pedagogisk kompetens och att profilen på lärlingsplatserna kan leva upp till kursplanerna. En annan viktig aspekt är att utbildningstiden omfattar 1400 poäng inom gymnasieskolan och vuxenutbildningen, något som SBK verkat aktivt för.



Fler skolor runt om i landet genomförde branschens yrkesprov. Här ser vi ett arbetsprov från Lindengymnasiet.

Fler sökande till bageriutbildningen

Vid antagningen till gymnasieskolan 2024 kunde konstateras att allt fler studerande söker sig till bageriutbildningen, men även att utbildningsplatser står tomma. Det märks en skillnad mellan storstad och övriga delar av landet.

Utnyttjandegraden för restaurang- och livsmedelsprogrammet, där bageriutbildningen ingår, låg på 77 procent, sett till hela landet. Inriktning-

en på bageri/konditori svarar för cirka 20 procent av utbildningsplatserna på programmet.

Nationella Yrkesprovet – en kvalitetsstämpel



Det är viktigt att utbildningen till bagare och konditor överensstämmer med och motsvarar de krav som branschen och dess före-



Fortbildning är en viktig del för landets yrkeslärare. SBK:s årliga fortbildningsdagar är en tradition.

tag ställer. Bara så kan branschen och framgångsrika företag utvecklas. SBK samverkar på många olika sätt med utbildningsväsendet för att upprätthålla och förbättra kvaliteten i utbildningen. Under 2018 initierades ett projekt för att ta fram ett nytt yrkesbevis för gymnasieskolan och vuxenutbildningen. Tanken är att yrkesbeviset ska etableras som en utbildningsstandard för alla gymnasieskolor och vuxenutbildningar som bedriver bageri-/konditoriutbildning. Särskild vikt läggs vid att provet genomförs på samma sätt över hela landet, för att därigenom skapa en gemensam branschstandard.

Yrkesbeviset erhålls av eleven efter ett prov som genomförs på skolan och bedöms av yrkesverksamma branschpersoner knutna till SBK. Beviset utfärdas av SBK. Provet, som är helt praktiskt inriktat, går ut på att bedöma om eleverna kan producera "säljbara" bageri- och konditorivaror. Yrkesbeviset ska ses som ett komplement till de vanliga betygen.

Under 2024 har Nationella Yrkesprovet genomförts på närmare 30 skolor runt om i landet, vilket innebär att drygt 200 elever genomfört provet under året. 2025 fortsätter Nationella Yrkesprovet med oförminskad kraft och till och med mars hade ytterligare 7-8 skolor och därmed kring 60 elever genomfört provet.

Från SBK medverkar utbildningsansvarige, Jesper Långström, som granskare så långt det är möjligt vid genomförande av Nationella Yrkesprovet.

Fortbildningsdagar – rekord igen!

Fortbildningsdagarna 2024 för yrkeslärare i bageri och konditori, i regi av SBK, hölls traditionsenligt under två dagar i Stockholm i månadsskiftet oktober-november. Och för tredje året i rad med deltagarrekor, nu för första gången med över 100 deltagare, närmare bestämt 106.

Även denna gång stod de kommande ämnesbetygen i fokus. Det är kanske den största förändringen inom bageri- och konditoriutbildningen på flera år. Det nya systemet med ämnesbetyg, kallat Gy 25, som det nu arbetats med en tid, och som kommer att tillämpas i utbildningen från och med höstterminen 2025. Reformen innebär förenklat att elevernas totala kunskaper under studietiden ska avspeglas i slutbetygen. Björn Sterner från Skolverket mälade upp de viktigaste dragen i reformen, tillsammans med Hans Gustavsson, tidigare yrkeslärare vid Jenny Nyströmskolan i Kalmar.

Skolinspektionen rekapitulerade den granskning av kvaliteten inom gymnasieskolans yrkesämnen, som inspektionen gjorde förra året och konstaterade bland annat att bageriutbildningen präglas av flera inslag av hög kvalitet.

Den första dagen omfattade även presentationer av de tre yrkeshögskoleutbildningarna: Yrkehögskolan i Kristianstad, Yrgo i Göteborg samt Västerås Yrkehögskola.

Tidningen BRÖD:s redaktör, Johan Hård, och Kim Lund



Välrenommerade
konditorn Frida Bäcke
bjöd på hantverk av
yppersta klass.



Proffsigt för praktik hos April

Bageri April i Västerås välkomnar den som vill söka jobb eller praktikplats. Och här är det ordning och reda från första början, redan för den som börjar med praktiken!

Praktikanterna kommer till en arbetsplats som förhåller sig till lagar och regler så det är viktigt att respektera vår arbetsmiljö, säger Kim Lund, som driver Bageri April tillsammans med Pär Martinsson. Därför menar vi att det är viktigt att redan som praktikant kunna ta till sig information om hur vi arbetar säkert i en öppen arbetsmiljö med kundkontakt. Dessutom hanterar vi livsmedel så respekter för hygien är alltid högsta prioritet.

Bageri April tar emot praktikanter från grund- gymnasie- och yrkeshög-

skola. Aktuella praktikplatser och veckor publiceras på bageriets hemsida. Men det som sticker ut är själva sättet som ansökan ska göras. Här handlar det om att ta det lika seriöst som om det skulle vara ett "riktigt" jobb.

Det innebär att den som söker praktikplats ska göra det med både ett så kallat personligt brev och ett cv*, förklarar Kim.

I det personliga brevet ska den sökande

berätta om vem man är, styrkor och områden man vill utvecklas inom. Sökande ska även ta upp varför man vill göra sin praktik hos oss och vad man tror att bageriet kan lära ut. Samt självklart vilka perioder man vill ha sin praktik.

Cv:t ska omfatta vilken utbildning och kurs som den sökande går, om man har haft praktik tidigare och om man har någon arbetslivserfarenhet. Även sådant som

"Många anser att vår metod ger en positiv bild av arbetslivet. Vi ska inte lära praktikanterna att baka, det är skolans uppgift"

BRÖD_27



"De som kommer in den här vägen är mer motiverade. Både de och vi får ut mer av praktiken"

man varit ledare på kollo, sitter med i klassledet, håller på med någons idrott eller kanske teater kan tas med här.

Bageri April har använt den här modellen för att tillätta praktikplatserna i ungefär två år.

En anledning till att vi började var att vi tidigare fick så många förfrågningar, ofta inte särskilt genomtänkta, säger Kim. Sen tycker vi också det är viktigt att man faktiskt lär sig hur man söker ett jobb på riktigt, det är inte alltid eleverna får med sig det från skolorna.

På det här sättet tycker Kim att man lär känna dem som söker praktik betydligt bättre, och att det blir tydligare vilka förväntningar kandidaterna har.

Dem får helt enkelt en chans att reflektera kring varför den söker praktik just hos oss. Vår erfarenhet är också att de som kommer in den här vägen är mer motiverade och både dom och vi får ut mer av praktiken när vi kommer gå igenom förfrågningarna.

Även elevernas föräldrar – och skolorna – verkar gilla modellen.

Vi får många kommentarer att det här är seriöst och bidrar till att ge en positiv bild av arbetslivet, säger Kim. För vi ska inte lära praktikanterna att baka, det är skolans uppgift. Vi ska förmöda hur en arbetsplats fungerar. Till exempel sådant som hur vi bemöter varandra och vilken nivå vi har i samtalet. Och att man är uppmärksam och försöker se var och när olika arbetsinsatser behövs.

"Om står för 'curriculum vitae, en sammantagning av utbildning, arbetslivserfarenhet och eventuellt andra uppgifter som kan vara relevanta i sammanhanget."

28_ BRÖD

"Här har Kim Lund, som driver bageriet, utvecklat en modell som i allt väsentligt liknar en rekryteringsprocess till ett "riktigt" arbete"

som driver Bageri April i Västerås, panelsamtalade om betydelsen av att ta hand om praktiserande elever på ett professionellt sätt.

Den första dagen avrundades med ett grupparbete kring hållbar utveckling inom branschen.

Den praktiska andra dagen omfattade både bageri och konditori. Välrenommerade konditorn Frida Bäcké bjöd på hantverk av yppersta klass. För bageridelen svarade Tobias Jadberg, med stöd av Mattias Jogmark, båda verksamma bagare vid Lillebrors bageri i Stockholm. Det bakades bland annat lantbröd med fullkorn.

Det blev två väldigt bra och variationsrika dagar med mycket innehåll – både teoretiskt och praktiskt.

Fortbildningsdagarna arrangeras av SBK med det övergripande syftet att säkerställa branschens kompetensförsörjning över tid.

APL och LIA

En viktig del i utbildningen är att eleverna får praktik på arbetsplatserna, APL (arbetsplatsförlagt lärande, för gymnasieutbildningen) och LIA (lärande i arbete, för yrkeshögskolan). Många medlemsföretag inom SBK erbjuder praktik, vilket är mycket glädjande. SBK verkar kontinuerligt för att praktiken ska bli en positiv upplevelse för eleverna i samarbete med medlemsföretagen, bland annat via dialog med medlemsföretagen, framtagning av praktiska checklistor för praktikens genomförande med mera.

Proffsigt för praktik

Bageri April i Västerås välkomnar den som vill söka jobb eller praktikplats. Här har Kim Lund, som driver bageriet, utvecklat en modell som i allt väsentligt liknar en rekryteringsprocess till ett "riktigt" arbete. Aktuella praktikplatser och veckor publiceras på bageriets hemsida. Den som söker praktikplats ska göra det med både ett så kallat personligt brev och ett cv. I det personliga brevet ska den sökande berätta om vem man är, styrkor och områden man vill utvecklas inom. Sökande ska även ta upp varför man vill göra sin praktik vid bageriet och vad man tror att bageriet kan lära ut.

Cv:t ska omfatta vilken utbildning och årskurs som den sökande går, om man har haft praktik tidigare och om man har någon arbetslivserfarenhet. Även sådant som om man varit



Sara Alge (längst till höger) fick ta emot 2024 års stipendium till Oscar Barregårds minne. Mattias Jogmark (nedre till vänster) är 2025 års stipendiat. Högst upp: Sara Alge och Montis Kanbar under sin stipendieresa till Paris 2024.

ledare på kollo, sitter med i klassrådet, håller på med någon idrott eller kanske teater kan tas med här.

Bageri April har använt den här modellen i ungefär två år. Erfarenheten är att de som kommer in den här vägen är mer motiverade och både praktikanterna och bageriet får ut mer när man kunnat gå igenom förväntningarna. Modellen bidrar till att ge en positiv bild av arbetslivet

Stipendium för fortbildning

Stockholms bagare & konditorer utlyser sedan några år tillbaka ett stipendium till konditor Oscar Barregårds minne. Stipendiet har gjorts möjligt tack vare en donation av Eva Papalopoulou, barnbarn till Oscar Barregård. Det kan delas ut till yrkesverksamma bagare och konditorer inom medlemsföretag i Stockholms bagare & konditorer.

Stipendiet, som kan uppgå till cirka 50 000 kronor, kan användas för till exempel en kurs utomlands, eller förkovran och kunskapsutbyte som på annat sätt bedöms utvecklande för yrket och verksamheten där man arbetar.

I början av 2024 tillkännagavs att det årets mottagare var bagaren Sara Alge som jobbar på Bullar & Bröd, Stockholm.

2025 års stipendium har tilldelats Mattias Jogmark, Lillebrors bageri, Stockholm.

Gesäller och mästare

Att bagar- och konditoryrket är ett traditionellt hantverksyrke med mycket gamla anor råder det ingen tvekan om. I hantverkstraditionen lever det medeltida skräväsendet delvis vidare i form av att man än idag pratar om lärlingar, gesäller och mästare som de olika karriärstegen. Årligen utses gesäller och mästare som får ta emot sina gesäll- och mästarbrev som bevis på förvärvat yrkesskicklighet.

Inom bagar- och konditoryrket innebär ett gesäll- eller ett mästarbrev en kvalitetsstämpel som talar om att det här handlar om en särskilt kompetent yrkesperson.

Värt att notera är att det idag är en klart övervägande del kvinnliga studenter som väljer bagar- och konditoryrket. På gymnasieutbildningarna är andelen kvinnliga studerande cirka

Kristianstad



Västerås



Yrjö



80 procent, på yrkeshögskolan över 90 procent.

För några år sedan gjordes regelverket, på initiativ av SBK, om rejält för att få fram en mer rättvisande och verklighetsanpassad bedömning samt likvärdighet oavsett var i landet man gör sitt gesällprov. Numera bakar gesällerna allt inför ögonen på granskningspersonerna, från början till slut. Att avlägga gesällprov ökar i betydelse och är nu definitivt ett eftertraktat bevis på yrkeskunnandet.

Vid yrkeshögskolorna i Kristianstad, Yrjö i Göteborg och Västerås har ett betydande antal gesäller examinerats under 2024.

Granskare vidareutvecklar

I början av 2025 samlades de granskningspersoner som är

utsedda av SBK:s distrikt att granska de gesäll- och mästarprov som genomförs, för en gemensam träff i Stockholm.

Ungefär en gång var tredje år träffas de granskarna för att upprätthålla en gemensam syn på hur granskningarna ska gå till, och så att det inte ska skilja sig åt beroende på vem eller vilka som granskar och var i landet man befinner sig. Dokumentationen kring gesäll- och mästarproven är en levande materia och förändras i takt med att branschen utvecklas. Därför är det viktigt att hela tiden hänga med i förnyelsearbetet så att tolkningar och bedömningar blir så lika som möjligt, att man förhåller sig till samma synsätt.

Den här gången låg fokus på kvaliteten i granskningen, att säkerställa att granskningen görs likvärdigt, oavsett var i landet man befinner sig, samt att granskningspersonerna har samsyn i arbetet.

Mästare i bageri och konditori

Namn	Mästarbrev bageri	Mästarbrev konditori
• Alm Martina	x	x
• Benderius Martin		x
• Berg Hans	x	
• Berg Jan		x
• Bergvall Robert		x
• Bingham Richard	x	x
• Björlin Anna	x	x
• Brolin Osten		x
• Böckman Bert	x	x
• Dahlberg Gösta	x	
• Dahlberg Karl-Olof	x	
• Danielsson Jan	x	x
• Di Grado Gabriel	x	x
• Eder Johannes	x	x
• Ehrling Anna-Lena	x	
• Ekblad Karl-Gösta		x
• Ekelöf Torbjörn		x
• Eriksson Thomas	x	
• Eriksson Ove	x	
• Eskilsson Göran	x	
• Frestadius Michael	x	x
• Flink Fabian	x	
• Ghanbar Pour Fereshteh		x
• Golebiewska Beata		x
• Grave Maria		x
• Gustafsson Hans		x
• Gustafsson Leif	x	
• Gustafsson Mats	x	
• Haldén Peter		x
• Hansson Monika	x	
• Hardenberg Tor Gösta	x	
• Hardenberg Peter	x	
• Hedh Jan	x	x
• Henriksson Per-Olof	x	
• Holm Bengt	x	
• Holmberg Emil	x	
• Häård Magnus	x	x
• Johannisson Markus		x
• Johansson Lennart		x
• Johansson Claes		x
• Johansson Magnus	x	x
• Johansson Krister	x	
• Johansson Magnus	x	x
• Johnson-Petersén Stefan	x	x
• Käreliusson Lars-Åke	x	x
• Landén Mattias	x	
• Landerhjelm Johan		x
• Larsson Gustav		x
• Larsson Bertil	x	
• Lekman Conny	x	
• Lektionius Ida	x	
• Mabrouk Gustaf		x
• Magnusson Evert	x	
• Magnusson Anders	x	
• Maurer Peter	x	
• Nielsen Charlie		x
• Nilsson Kajsa		x
• Nilsson Bo		x
• Olsson Gabriel	x	
• Olofsson Tomas		x
• Olsson Tony	x	x
• Rönnbacka Ruth		x
• Sandin Roger	x	
• Sandin Emelie	x	
• Sigmund Robert	x	
• Stamborg Linda	x	x
• Styrlander Hans		x
• Svensson Annika		x
• Svensson Bengt	x	
• Svensson Bert	x	
• Sörberg Johan	x	x
• Torneryd-Gustafsson Maria		x
• Truedsson Peter	x	x
• Weimarck Henning	x	
• Westgård Anna	x	x
• Wilhelmsson Lena		x
• Wilhelmsson Mikael		x
• Ähl Peter	x	







SBK är initiativtagare till ett antal återkommande branschtävlingar där ett av de främsta syftena är att locka unga att söka sig till utbildningen, branschen och dess yrken. Här ser vi SBKs VD, Martin Lundell, i samtal med Robert Lithner från tävlingens sponsor Kåka, under SM Unga Bagare.

Fler bageriutbildningar certifierade

Under 2024 certifierades ytterligare tre bageriutbildningar i landet inom ramarna för SBK:s och Visitas certifieringsprogram. Syftet är att öka och främja samarbetet mellan det gymnasiala utbildningsväsendet och branschen. En viktig aspekt är att modellen bidrar till att göra utbildningar likvärdiga kvalitets- och innehållsmässigt oavsett var utbildningen arrangeras. De bageriutbildningar som certifierats under året är: Jenny Nyströmskolan, Kalmar, Tingvallagymnasiet, Karlstad samt Kungsmadskolan, Växjö.

Branschtävlingar lockar

SBK är initiativtagare till ett antal återkommande branschtävlingar där ett av de främsta syftena är att locka unga att söka sig till utbildningen, branschen och dess yrken. Tävlingsarrangemang som SM Unga Bagare och Skolmästerskapen (i bageri) riktar sig särskilt just mot ungdomar, genom att erbjuda dem plattformar för att kunna visa upp sin yrkesskicklighet redan i tidig ålder.

I SM Unga Bagare deltar unga bagare upp till 23 år. Under fem timmar ska de tävlande skapa matbröd, söta bröd och skådebröd. De som placerar sig främst i tävlingen kommer att utgöra Svenska Juniorbagarlandslaget och får möjlighet att delta i internationella tävlingar och andra arrangemang.

Skolmästerskapen är tävlingen för landets gymnasieskolor

som erbjuder bageri- och konditoriutbildning. Skolorna tävlar med sina tredjeårselever i tvåmannalag, men även individuellt. Lagvis bakar de tävlande matbröd, wienerbröd och vetebröd. Dessutom ska varje deltagare individuellt göra marsipanfigurer och marsipantårter.

Ett lokalt och återkommande tävlingsarrangemang är också tävlingen Hushagspralinen, vid Hushagsgymnasiet i Borlänge. Tävlingen genomförs i december och det är sistaårseleverna som deltar. Vinnare 2024 blev Maisaa Askar med sin pralin ”Sham”, som också är hennes dotters namn.

(Se tidigare vinnare i SM Unga Bagare och Skolmästerskapen på sidan 54-57)

Moderna bröd – succé som fortsätter

Utöver de grundläggande utbildningarna inom bageri- och konditoriyrkena, där SBK har ett djupt engagerat samarbete med skolor, utbildningsarrangörer, huvudmän och ansvariga myndigheter, är SBK även involverat i andra typer av utbildningsinsatser inom olika områden och ämnen. Det kan exempelvis vara ledarskaps- och säljutbildningar, butikschefutbildning och liknande som erbjuds medlemsföretagen.

2023 togs även ett initiativ till en utbildning med inriktning på hantverket – Moderna bröd. En kurs som vänder sig



”En kurs som vänder sig till professionella bagare med mål att fokusera på moderna bakmetoder som ska vara lätta att använda i alla bagerier.”

“Moderna bröd” är en utbildning med inriktning på hantverket. Kursledare är Tobias Jadberg, välrenommerad bagare och till vardags verksamhetschef på Lillebrors bageri i Stockholm.



till professionella bagare med mål att fokusera på moderna bakmetoder som ska vara lätta att använda i alla bagerier. Syftet är att lyfta kunskapsnivån ytterligare hos landets bagare.

Kursledare är Tobias Jadberg, välrenommerad bagare och till vardags verksamhetschef på Lillebrors bageri i Stockholm. Under 2024 genomfördes kursen vid ytterligare två tillfällen, med cirka 12 deltagare per tillfälle.

Kursen är mycket uppskattad och fortsätter med fler tillfällen under 2025.

Fint betyg av Skolinspektionen

Landets bageri- och konditoriutbildningar inom gymnasieskolan får godkända betyg av Skolinspektionen. Det framgår av en granskning av gymnasieskolans karaktärsämnen som myndigheten genomförde 2023 och under 2024 presenterat resultaten från.

Relevanta och autentiska arbetsuppgifter, yrkesnära undervisning och att teori och praktik vävs samman på ett bra sätt lyfts fram.

Bland sådant som har kollats är att skolorna har utbildade yrkeslärare, att de har ändamålsenliga lokaler och den nödvän-

diga utrustningen i form av ugnar och andra maskiner som krävs för att upprätthålla rätt kvalitet i utbildningen.



Uppdaterade utbildningsböcker

SBK:s utbildningsböcker inom bageri och konditori, som används inom ett stort antal gymnasieskolor och utbildningar

har i början av 2025 utkommit med nya och uppdaterade versioner. Böckerna omfattar alla grunder som behövs för bagar- och konditorrykena. Några områden som setts över är matematikavsnittet samt även en del inom glass. Böckerna har även fått nya förord: bageriboken av Tobias Jadeberg, Lillebrors bageri. Och i konditoriboken svarar Josefine Pagander, bland annat Årets Konditor 2022 för texten.

2. ÖKA DEN POSITIVA ATTITYDEN TILL BRANSCHEN OCH PRODUKTERNA

Under 2024 fortsatte SBK sitt viktiga arbete med att öka den positiva attityden till branschen och produkterna. Bland annat genom PR-aktiviteter och dialog med politiker, myndigheter och beslutsfattare, såväl nationellt som internationellt, där SBK:s vd, Martin Lundell har en central roll. Temadagar som fettisdagen och Kanelbullens dag är viktiga verktyg i arbetet.

Den omfattande tävlingsverksamheten i form av branschtävlingar och genom att driva branschrelaterade landslag bidrar starkt till att förmedla en positiv bild av branschen och produkterna.

Brödinstitutets mycket aktiva arbete för ökad folkhälsa, bland annat genom insatser för att lyfta bröd som ett hälsosamt och klimatsmart livsmedel via sociala medier, blogg och medverkan i möten och seminarier har fått stort genomslag. Tidningen BRÖD skriver varje månad om olika aspekter på branschen, dess företag och produkter, med syftet att öka de positiva attityderna.

Mindre salt och socker på frivillig väg

SBK har sedan 2020 medverkat i två regeringsuppdrag för ökad folkhälsa och hållbarhet. Det ena går ut på att via frivilliga överenskommelser hitta vägar för livsmedelsbranschen att minska salt och socker i maten. Det andra omfattar långsiktiga mål för en hållbar och hälsosam livsmedelskonsumtion.

I februari 2024 presenterade Livsmedelsverket slutrapporterna avseende båda regeringsuppdragen.

En ”fyrklöver” av branschorganisationer inom livsmedelsproduktion har varit aktiva och delaktiga i arbetet i samverkan med Livsmedelsverket: Livsmedelsföretagen, Kött- & Charkuteriföretagen, Sveriges Bryggerier samt SBK.

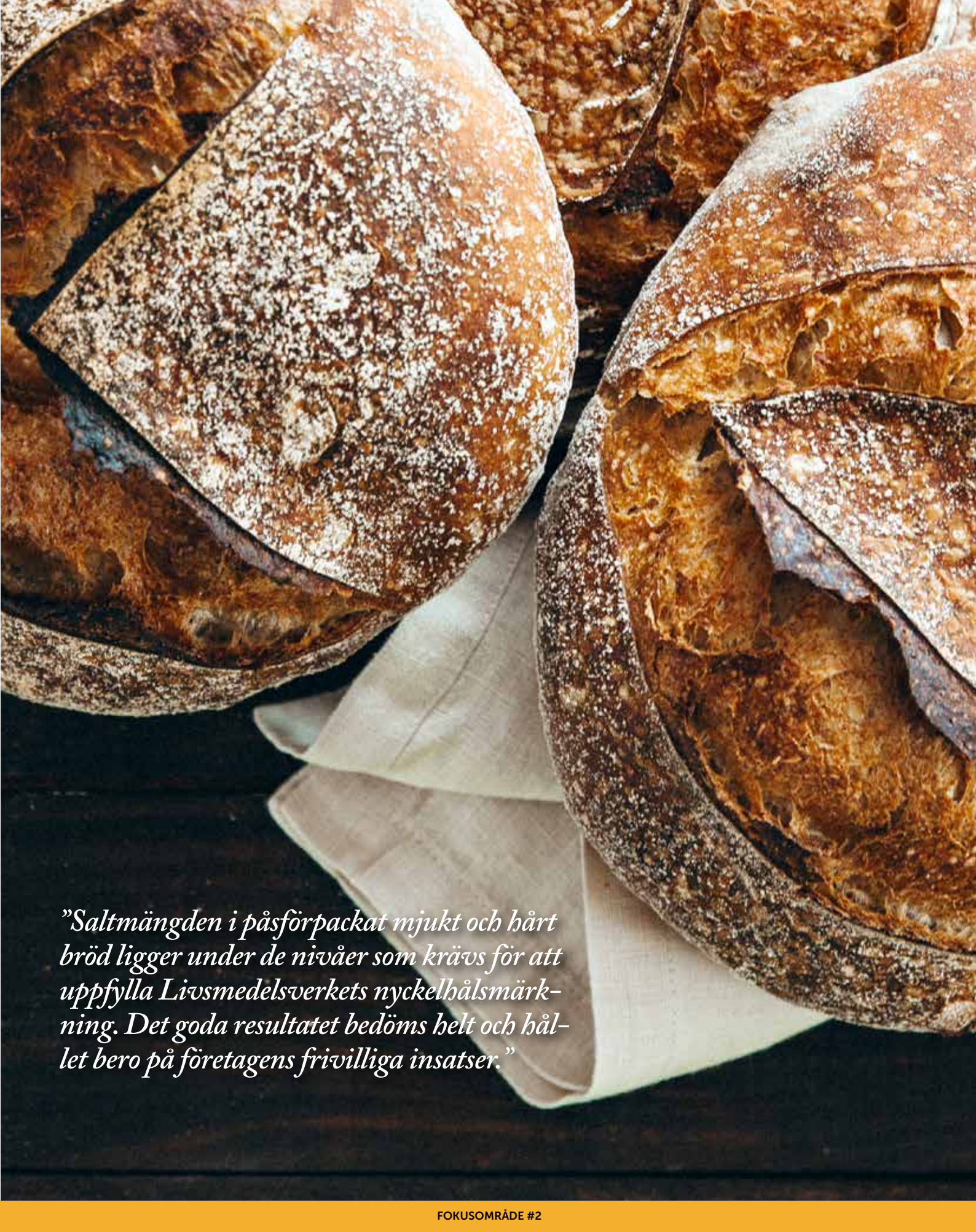
När det gäller salt- och sockeruppdraget framgår det av slutrapporten att Livsmedelsverket stödjer producenternas modell för frivilliga insatser för att minska halterna salt och socker. Producenterna har i flera år, före regeringsuppdragen, bedrivit olika insatser med goda resultat. I SBK:s egna framtagna undersökning av saltmängden i påsförpackat mjukt

och hårt bröd ligger genomsnittet av saltmängd redan under de nivåer som krävs för att uppfylla Livsmedelsverkets nyckelhälsmärkning. Det goda resultatet bedöms helt och hållet bero på företagets frivilliga insatser.

Arbetet har baserats på saltminskningsprojektet ReduSalt, som avslutades 2022.

Framåt är det viktigt att företagen ansluter sig till det frivilliga arbetet att sätta mål för hur exempelvis bröd ska bidra till en rimlig saltnivå. Och att arbetet präglas av en nära och konstruktiv dialog med Livsmedelsverket.

Det andra regeringsuppdraget handlar om framtagande av nationella mål och insatser för en hälsosam och hållbar livsmedelskonsumtion. Målen är att livsmedelskonsumtionen ska bidra till en bättre och mer jämlik hälsa, samt att dess negativa påverkan på klimat, biologisk mångfald och ekosystem ska minska, och den positiva påverkan på biologisk mångfald och ekosystem ska öka. Bland målen finns att öka fullkornskonsumtionen med 100 procent, minska saltet med 20 procent och att konsumtionen av energitäta eller näringsfattiga livsmedel har minskat med 50 procent till 2035.



”Saltmängden i påsförpackat mjukt och hårt bröd ligger under de nivåer som krävs för att uppfylla Livsmedelsverkets nyckelhålsmärkning. Det goda resultatet bedöms helt och hållet bero på företagets frivilliga insatser.”





FullkornsFrämjandet igång

I oktober 2024 drog FullkornsFrämjandet igång operativt. Bland annat genom tillsättandet av projektledaren Maria Alexandersson. Verksamhetsplan, strategier, målgruppsanalyser, verktyg och kommunikationskanaler är prioriterade områden. En hemsida har lanserats, då kommunikation är en bärande del i uppdraget.

Brödinstitutet och bransch- och arbetsgivarorganisationen Livsmedelsföretagen har varit drivande i uppbyggnadsfasen, som pågått ett par år. Under den har mål för verksamheten tagits fram samt former för finansiering, organisation och incitament för det fortsatta arbetet. Brödinstitutet har representerats av Maria Sitell, kommunikationschef och Elisabet Rytter, forsknings- och nutritionsansvarig vid Livsmedelsföretagen.

FullkornsFrämjandet är ett partnerskap med ett 20-tal aktörer från företag, akademi, myndigheter, branschorganisationer och NGO:er med syftet att tillsammans öka konsumtionen av fullkorn.

Verksamheten drivs i samverkan med EU-projektet SWITCH – där fullkorn är ett av tre olika fokusområden. Projektet SWITCH ingår som en del av GoCo Health Innovation City i Mölndal/Göteborg – en innovationshub med ambitionen att skapa ett kluster för hälsa – där också FullkornsFrämjandet kommer att placeras fysiskt.

Fullkorn mot cancer

Under oktober och november uppmärksammas årligen arbetet mot bröst- och prostatacancer med de välkända rosa bandet- och mustaschkampanjerna. Med bättre matvanor skulle vart tredje cancerfall kunna förebyggas, enligt det vetenskapliga underlaget. Ett högt intag av fullkorn, baljväxter, och mindre rött kött kan minska risken att drabbas av cancer i tjock- och ändtarmen. Enligt Global Burden of Disease, världens mest omfattande studie av hälsa, är den största riskfaktorn i svenskarernas matvanor kopplat till sjukdom och förtida död, ett för lågt intag av fullkorn.

Tyvärr äter svenskarna alldeles för lite fullkorn. Minst i Norden. Nordiska näringsrekommendationerna, NNR, som kom 2023 anger att vi bör äta minst 90 gram fullkorn per dag. Det motsvarar cirka 5-7 brödskeivor av fullkornsbröd. Fullkorn är den enskilda kostfaktor som i allra högst grad förebygger ohälsa.

Brödinstitutet verkar oförtrutet på olika arenor och plattformar för att öka intaget av fullkorn.

Brödinstitutet sprider kunskap

2024 har Brödinstitutet fortsatt att stärka sin roll som kunskapsbärande. Bland annat genom att medverka som krönikör, såväl i tiningen BRÖD, som i externa medier och skapa underlag för stark spridning på de sociala medierna och via bloggar



Maria Alexandersson är projektledare för FullkornsFrämjandet.

har budskapet om brödets klimatsmarta, goda och hälsosamma egenskaper på vetenskaplig grund hittat många nya mottagare.

Sociala medier har under året, liksom tidigare, varit Brödinstitutets främsta kommunikationskanal, tillsammans med ett flitigt medverkande i relevanta seminarier och sammankomster. Ett sådant exempel var i samband med mässan Gastronomord i Stockholm i april där Brödinstitutets kommunikationschef, Maria Sitell, medverkade med ett flertal scenframträdanden. Bland annat höll hon, tillsammans med Elisabet Rytter, forsknings- och nutritionsansvarig vid bransch- och arbetsgivarorganisationen Livsmedelsföretagen, ett föredrag om vad som är vetenskapligt och hur budskapen om olika forskningsrön för sambanden mellan mat och hälsa kan tolkas. Maria Sitell medverkade även i seminarier om surdeg och fullkorn under Gastonord.

Under politikerveckan i Almedalen 2024 medverkade Brödinstitutet och Maria Sitell i flera seminarier och möten. Det konstaterades att årets debatter kring mat, hälsa och hållbarhet var aningen uddlösa. Även om många kloka ord sades och händer räcktes ut för vidare samarbeten besvarades sällan frågeställningarna ordentligt. Fokus på att få ut just sitt budskap var överordnat.

Här hittar du mer om Brödinstitutet:

- www.brodinstitutet.se
- Facebook: Brödinstitutet



- X (fd Twitter): @brodinstitutet
- Instagram: @brodinstitutet
- maria@brodinstitutet.se

Arbetsgrupper, remisser och expertinstans

En betydande del av Brödinstitutets arbete omfattar att agera som expertinstans och svara på remisser från bland annat myndigheter i olika frågor och områden som rör mat och hälsa. Att påvisa hälsofördelar kopplade till bröd och fullkorn är därför en viktig del i arbetet med att öka den positiva attityden till branschen och produkterna, som är ett av SBK:s prioriterade fokusområden. Några exempel där Brödinstitutet, via Maria Sitell, leg. Dietist och kommunikationschef, medverkat är:

- Medverkan i Folkhälsomyndighetens dialogmöten om färre energitäta livsmedel till barn och unga.

- Remissinstans i arbetet med framtagning av nationella kostråd.
- Medverkan i bransch- och arbetsgivarorganisationens Livsmedelsföretagen nutritionsgrupp.
- Medverkan i arbete med nya märkningsregler för bland annat bröd, i samarbete med Livsmedelsföretagen.
- Medverkan i arbetsgrupper kring minskning av salt i livsmedel för en kommande branschöverenskommelse och fortsatta frivilliga åtgärder.
- Medverkan i arbetsgrupper inom jordbruks- och socialdepartementen.

Fortsatt succé för "Det torra livet på Brödinstitutet"

Brödinstitutets kampanj "Det torra livet på Brödinstitutet", som startade redan 2023, fortsatte även under 2024. Målet med kampanjen är att få unga vuxna, 18-35 år, att öka kunskapen om fullkornets förträffligheter och nyttan av att äta bröd. I kampanjen, som gått på den sociala plattformen TikTok, har det varit ett uttryck där budskapen förmedlats med glimten i ögat och drivit med "det präktiga" kring bröd och fullkorn.

Kampanjen blandar fakta och sakkunskap med inslag av skådisar som gör "dåliga försök" att kommunicera med målgruppen. Skämt, ironi och referenser till andra TikTok-konton och uttryck är en viktig del. Kampanjen har varit framgångsrik och uppnått målen med råge. Den har också vunnit flera branschpriser, bland annat flera kategorier i Swedish Content Awards samt TikTok Awards 2023. Och under 2024 fortsatte prisregnet med två silvermedaljer i Swedish Content Awards, i kategorierna "Always on" som belönar ett kontinuerligt, regelbundet innehåll med hög nivå och strategisk grund eller ett övergripande, återkommande kampanjkoncept.

Medalj två var i kategorin "Ideell verksamhet & Intresseorganisationer", som är innehåll producerat för intresse- och branschorganisationer, fackförbund samt ideell verksamhet. Brödinstitutet var även nominerat till Publishingpriset i kategorin sajter som marknadsför föreningar och organisationer.

Debattartiklar som märks

Att synas och höras i mat- hälso- och klimatdebatten på olika sätt är ett viktigt verktyg för att öka den positiva attityden till bröd. SBK och Brödinstitutet har under året publicerat ett stort antal artiklar och debattinlägg såväl i tidningen BRÖD och på Brödinstitutets egna kanaler, främst sociala medier, som i externa medier och sammanhang.



Vinster och nomineringar

SBK är på flera sätt en framgångsrik organisation. Inte minst märks det genom att SBK under åren fått en rad priser och utmärkelser för kampanjer, trycksaker, filmer och andra aktiviteter.

Vinster

- 2024 **Silver Swedish Content Awards** i kategorierna "Always on" och "Ideell verksamhet & Intresseorganisationer"
- 2023 **Tik Tok Awards Nordic** "Small Business", Det torra livet på Brödinstitutet
- 2023 Vinnare **Swedish Content Awards** Ideella föreningar & intresseorganisationer, Det torra livet på Brödinstitutet
- 2023 Silver **Swedish Content Awards**, Effekt, Det torra livet på Brödinstitutet
- 2016 Silver i kategorin **Årets integrerade kampanj** i Spinn för Bread The Future
- 2016 Vinnare av **China ROI Awards** för mest effektiva kampanj i världen
- 2015 **Svenska Publishingpriset** för Märk Väl
- 2014 **Svenska Publishingpriset** för Rent mjöl i påsen
- **Svenska Publishingpriset** 2011 för bästa informationstrycksak (Brödfakta)
- **Svenska Publishingpriset** 2011 juryns specialpris. (Brödfakta)
- **Svenska Designpriset** – vann juryns röster (Brödfakta)

Nomineringar

- 2024 **Svenska Publishingpriset**, sajter som marknadsför föreningar och organisationer
- 2023 **Livsmedelpriset**, Brödinstitutet
- 2021 **Livsmedelpriset**, Brödinstitutet
- 2018 **Svenska Publishingpriset**, tidningen BRÖD
- 2016 nominerad i Spinn, **Årets content marketing** för Bread The Future
- 2016 **Swedish Content Awards**, tidningen BRÖD.
- 2015 2:a i **Svenska Publishingpriset** för utbildningsböckerna Bageri och Konditori (endast slagen av oss själva, se ovan)
- 2011 **Sabre Awards**, PR för kronprinsessan Victorias bröllopstårta

”Man brukar säga att semlorna – med kulmen under fettisdagen – är något av branschens ”livboj” i början av året, när många kanske håller igen lite på konsumtionen efter julhelgerna.”

Exempel på andra temadagar för branschen är:

- Januari: **Fullkornets dag**
- Februari: **Alla hjärtans dag, Knäckebrödets dag**
- Mars: **Punchrullens dag, ”Fössta tossdan i mass”** (lokalt i Småland, men sprider sig i landet)
- April: **Surdegsgdagen**
- Maj: **Tunnbrödets dag, Chokladbollens dag, Kardemummabullens dag, Mors dag, Muffinsdagen**
- Augusti: **Rulltårtans dag**
- Oktober: **Gräddtårtans dag, World Bread Day, Chokladmuffinsens dag**
- November: **Gustav Adolfsdagen, Kladdkakans dag, Chokoladens dag, Fars dag, Smörgåstårtans dag, Napoleondagen, Wienerbrödets dag**
- December: **Pepparkakans dag, Lucia, Kakans dag**

Ett exempel, som publicerades i början av 2024 var en artikel med rubriken: "Kan mat vara exkluderande" och som sköt in sig på överdrivna påståenden om att exempelvis surdegsbakat bröd med kulturspannmål skulle vara nyttigare och bättre än industribakat bröd.

Artikeln tes var att detta förhållningssätt är felaktigt, elitistiskt och exkluderande. Artikeln fick stort genomslag och ledde till en omfattande efterdebatt bland annat i sociala medier.

Ett annat utspel i artikelform var en belysning utifrån att ha tagit del av utbudet på mässan Allt för hälsan i Stockholm i november. Här fanns kostråd baserade på personliga upplevelser, kolhydratsnäla kakor fulla med kalorier, konspirations-teorier om livsmedels- och läkemedelsindustrin, medicinska påståenden på tunn is och hälsotips från naturläkare i fångelse!

Brödinstitutet arbetar ständigt för att hålla vetenskapens och förnuftets fana högt.

Lättillgängligt om bröd, fullkorn och gluten

"10 snabba" är en skriftserie i miniformat som Brödinstitutet ger ut. De enkla och lättillgängliga "kortet" är perfekta att använda på bagerier, konditorier och butiker för att sprida kunskap om olika aspekter kring bröd. I 10 kortfattade påståenden besvaras vanliga frågor som kan komma från exempelvis konsumenter. 10 snabba har tagits fram då de har efterfrågats av branschens företag som ansett att de behövs.

Sveriges skolor har upptäckt det smidiga och lättillgängliga formatet och beställer kontinuerligt stora upplagor av de tre trycksakerna. 10 snabba har flera gånger toppat listan hos beställningstjänsten Utbudet.

I början av 2025 utkom serien 10 snabba i uppdaterad version.

10 snabba finns att ladda ned på www.brodinstitutet.se

Blogg ger svar på tal

Brödinstitutet har också en blogg som handlar om bröd, kost och andra väsentligheter. Framför allt ger bloggen svar på tal och kommenterar när det skrivs och tycks rena tokigheter och felaktigheter om bröd, hälsa och klimat i andra medier. Bloggen har inte ett kontinuerligt nyhetsflöde, utan skriver när det finns något viktigt att kommentera, något att sakligt och tydligt ge en "second opinion" kring. Tyvärr förekommer det allt för ofta att olika tyckare och förstasigpåare går ut med tvärsäkra uttalanden som innehåller direkta felaktigheter, och som behöver tillrättläggas.

Fettisdagen, Kanelbullens dag, och andra firardagar

Man brukar säga att semlorna – med kulmen under fettisdagen – är något av branschens "livboj" i början av året, när många kanske håller igen lite på konsumtionen efter julhelgerna. Nuförtiden drar semmelsången i gång direkt efter jul, och innebär på så sätt ett välkommet tillskott till försäljningen för branschens företag. Givetvis med kulmen under själva fettisdagen. Då är det högttryck hos landets bagerier och konditorer och svenska folket sätter i sig närmare 6 miljoner semlor bara den dagen! SBK stöttar försäljningen med kampanjer och med utspel i media. Liksom tidigare är har intresset för semlorna varit stort i media.

En annan av årets stora dagar är Kanelbullens dag den 4 oktober. Närmare 10 miljoner bullar bakas, säljs och äts den dagen. Och nästan 60 procent av svenska folket äter minst en bulle. Kanelbullens dag innebär ett viktigt intäkts tillskott till branschens företag, och bransch- och arbetsgivarorganisationen Svenskt Näringsliv har räknat ut att Kanelbullens dag skapar skatteintäkter till samhället om drygt 40 miljoner kronor!

Bageriåret omfattar även andra tema- och firardagar. (se [ruta här intill](#))





Tidningen BRÖD speglar hela branschen i stort och i smått och fungerar därigenom som ett förmedlande kärn mellan branschens olika aktörer. Genom återkommande redaktionella byggstenar samt ett tydligt fokus på arbetet i, och material direkt från, distriktens styrelser skapas ökad samhörighet via tidningen. Några av dessa byggstenar är "Hemma hos-reportage", där redaktionen besöker ett medlemsföretag, "Profilen", där en av branschens hjältar lyfts fram och "Smarta affärer" – tips och trix för dig som äger.



"Tidningen BRÖD inspirerar landets bagare och konditorer med fakta, nyheter och smarta tips – ända sedan år 1900!"

Johan Hård



Johan Hård, redaktör för BRÖD sedan 10 år tillbaka fick i april, under mässan Gastronomord i Stockholm, ta emot föreningens Sveriges Bagare och Konditörsmästare (SBOKM) hedersdiplom – Honarium Diploma – för att han "under ett decennium med journalistisk skärpa och tydlighet producerat tidskriften BRÖD, som utgör en stor källa till såväl inspiration som förmedlare av viktig information för den svenska bageribranschen".

Tidningen BRÖD

Tidningen BRÖD är SBK:s officiella organ och medlems-tidning sedan 1900. Tidningen, med 11 utgåvor om året, speglar branschen och lyfter fram och driver branschens och SBK:s frågor gentemot olika intressenter. Tidningen är en viktig del i SBK:s opinionsbildande arbete, liksom en inspirationskälla för branschens företag.

Tidningen BRÖD har vid flera tillfällen nominerats till branschutmärkelser som Svenska Publishingpriset och Swedish Content Awards. (Se också ruta på sid 23.)

Brödtermometern tar tempen

Den årliga allmänhetsundersökningen – Brödtermometern – tar tempen på frågor kring bröd, matvanor, hälsa och klimat. 2024 års undersökning presenterades i början av året och visade bland annat att bröd blir allt mer populärt!

Den positiva attityden till bröd ökar, fler äter bröd varje dag och mackor som måltid har stigit markant. Det finns också en växande uppfattning om brödets praktiska värde i vardagen. Allt fler ser bröd som en tidsbesparande lösning samtidigt som det är det mest populära sättet att äta fullkorn på.

Brödtermometern görs årligen sedan 2012 av opinions- och undersökningsföretaget United Minds, på uppdrag av Brödinstitutet.

Sura strömningar

I februari 2024 arrangerade Brödinstitutet ett seminarium med rubriken "Sura strömningar – om fermentering, folkhälsa och fullkorn".

"Den positiva attityden till bröd ökar, fler äter bröd varje dag och mackor som måltid har stigit markant"

Under seminariet presenterades bland annat en färsk doktorsavhandling av Laura Pirkola, expert inom nutrition och forskning på Fazer, som skjuter in sig på fullkornets positiva påverkan på tarmhälsan, och visar på ett positivt samband mellan tarmen och hjärnans kommunikation. En slutsats av forskningen är att sex fullkornsskivor av rågbröd påverkade produktionen av några kortkedjiga fettsyror som i förlängningen påverkar sambandet mellan tarmen och hjärnans funktioner.

Vid seminariet medverkade även Ulrika Ericson, docent i nutritionsepidemiologi vid Lunds universitet, om några resultat från världens största studie kring sjukdomar inom hjärta, kärl och lunga, SCAPIS.

Och bagaren Tobias Jadberg visade hur enkelt det är att öka mängden fullkorn vid bakning och samtidigt bibehålla luftiga och smakrika bröd

Seminariet, som leddes av Maria Sitell, kommunikationschef på Brödinstitutet och Ingela Stenson, omvärldsanalytiker och strateg på United Minds, var väldigt välbesökt med nästan 400 deltagare, såväl digitalt som fysiskt i Stockholm.



Det är ofta stort intresse från medierna i samband med SBK:s branschtävlingar. Under SM Unga Bagare 2025 gjorde TV4 ett flertal direktsändningar och inslag under själva tävlingen.

Branschtävlingar, utmärkelser och landslag

SBK arrangerar årligen flera olika branschtävlingar inom bageri och konditori, såsom Årets Konditor, Årets Bagare, SM Unga Bagare, Skolmästerskapen och Mack-SM. Samt delar ut utmärkelserna Årets Företagare i bageribranschen. Syftet är att göra branschen och dess produkter mer synliga och populära.

SBK driver också, i samarbete med ett antal sponsorer och samarbetspartner, branschrelaterade landslag. Dessa tävlar internationellt och bidrar till att "sätta Sverige på kartan" som framgångsrikt bageri- och konditoriland.

Det övergripande syftet med tävlingsverksamheten är att höja statusen och öka intresset för yrket, bidra till branschens, hantverkets och företagens utveckling samt att locka unga att söka sig till branschen. Tävlingsverksamheten får också stor uppmärksamhet i media.

Årets Konditor

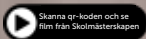
2024 års upplaga av Årets Konditor avgjordes den 7-8 november på Stockholmsmässan, Älvsjö, framför publik på plats. Den som inte var där kunde se tävlingen via en livesändning.

Vinnare blev Hilma Strömberg, 25 år från Göteborg, med sin tolkning av temat "framtid", som tar avstamp i den svenska skogen och naturen. Juryn var överens om att Hilma genomgående presenterade ett exceptionellt hantverk i årets delmoment: fyra tårter, 24 praliner, en glassuppsättning i take away-format samt 20 bakelser,

De tävlande hade tio timmar på sig, fördelat över två dagar. Bakverken, liksom hur de tävlande arbetade med metod och hygien bedömdes av både en smakjury och en metodjury. De tävlande hade också fått en given ingrediens som skulle användas: en färskost från Arla, en av tävlingens huvudsponsorer.



Skanna QR-koden och se
en film från Årets Konditor



Skanna QR-koden och se
film från Skolmattspisarna





”Vinnare blev Alva Odelbrink med sitt tema: Stockholms tunnelbana! Hon vann även fyra av fem kategoripriser”

I år var det också lite nyheter på prisfallen. Prissumman till vinnaren hade ökat från 50 000 kronor till 100 000 kronor. Vinnaren får titulera sig Årets Konditor, tillika Svensk Mästare för professionella konditorer. Dessutom får segraren en Varimixer Teddy (vispmaskin, degblandare och mixer). Under ett års tid får vinnaren representera branschen och bära titeln Årets Konditor.

Tävlingens huvudsponsorer var Arla, Sveba Dahlen, K&K& och Ringdahls Bageriutrustning.

Resultat:

1. Hilma Strömberg, 25 år från Orust, bor i Göteborg och är konditor på Clarion Hotell Draken, Göteborg.
2. Wictor Winqvist, 23 år från Ängelholm, bor i Stockholm och är frilansande konditor.
3. Montadar Kanbar, 27 år från Spånga, bor i Jakobsberg och är konditor och bagerichef på Bullar & Bröd i Stockholm.

SM Unga Bagare

I SM Unga Bagare deltar unga bagare upp till 24 år. Under fem timmar ska de tävlande skapa matbröd, söta bröd och skådebröd. De som placerar sig främst i tävlingen kommer att utgöra Svenska Juniorbagarlandslaget och får möjlighet att delta i internationella tävlingar och andra arrangemang. SM Unga Bagare sponsras av K&K& och Nord Mills. Partner Ester Mosessons gymnasium, Göteborg.

Tävlingen arrangerades på Ester Mosessons gymnasium, Göteborg, i mars.

Vinnare blev Alva Odelbrink med sitt tema: Stockholms tunnelbana! Alva vann också fyra av de fem olika kategoripriserna: Bästa skådebröd, bästa matbröd, bästa kuvertbröd samt bästa kavlade deg (wienerbröd).

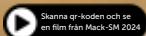
Resultat:

1. Alva Odelbrink, 23 år, är född och bosatt i Solna. Hon jobbar på Spånga Konditori, Stockholm.
2. Linnea Cederberg, 22 år, är född och uppvuxen i Mölndal. Hon jobbar på Spånga Konditori, Stockholm.
3. Nikita Klasson, 20 år, är född och bosatt i Tyresö. Hon jobbar på Magnus Johansson Bageri & Konditori, Stockholm.
4. Selma Schweiler Vilen, 19 år, är född i Sala men bosatt i Kristianstad där hon studerar bageri och konditori vid yrkeshögskolan.

Skolmästerskapen

Skolmästerskapen är tävlingen för landets gymnasieskolor som erbjuder bageri- och konditoriutbildning. Skolorna tävlar med sina tredjeårselever i lag om två elever, men även individuellt. Lagvis bakar de tävlande matbröd, wienerbröd och vetebröd. Dessutom ska varje deltagare individuellt göra

För första gången i tävlingens historia hade de tävlande fått ett tema att förhålla sig till: Städ. Årets vinnarmacka var en tolkning av den välkända currywursten från Berlin, och skapades av Olga Andersson från Bodafors. Mackan hade förstås också namnet "Berlin", och bestod av ett mustigt rågbröd med riven potatis toppad med basilika och tomatås, currykryddad rådjursfilé, surkålssallad och en färskost på timjan. Toppad med sauterad sparris och krispiga sockerärtor.



Skanna QR-koden och se en film från Mäcka 2024





Martin Olsson, Credin, Stefan Berg, Årets Företagare i bageribranschen och Martin Lundell, VD SBK.

marsipanfigurer och marsipantårta.

Skolmästerskapen sponsras av KåKå och Nord Mills. Partner var Ester Mosessons gymnasium, Göteborg.

Tävlingen avgjordes i mars på Ester Mosessons gymnasium i Göteborg. Vinnare blev Uppsala yrkesgymnasium Ekeby, med eleverna Tuva Eklund och Viktor Dey.

Resultat:

1. Uppsala yrkesgymnasium Ekeby
2. Stockholms hotell- och restaurangskola
3. Kungsmadskolan, Växjö

Mack-SM

Mack-SM är tävlingen som lyfter fram mackan som en fullvärdig måltid. I tävlingen bedöms förstas helheten, men smak och mackornas uppbyggnad

spelar stor roll, liksom val av råvaror och kombinationer. Ett viktigt moment är också ekonomin. Mackan ska vara "realistisk" att sälja som ett bra lunchalternativ. Mack-SM har arrangerats årligen sedan 2002.

För första gången i tävlingens historia hade de tävlande fått ett tema att förhålla sig till: Städerna.

Årets vinnarmacka var en tolkning av den välkända currywurst från Berlin, och skapades av Olga Andersson från Bodafors. Mackan hade förstas också namnet "Berlin", och bestod av ett mustigt rågbröd med riven potatis toppad med basilika och tomatsås, currykryddad rådjursfilé, surkålssallad och en färskost på timjan. Toppad med sauterad sparris och krispiga sockerärter.

Mack-SM går ut på att de tävlande ska producera 20 identiska mackor på 45 minuter. Som sedan ska bedömas utifrån flera kriterier och förstas avsmakas. Utmaningen för de tävlande är att skapa

ett helhetskoncept, tänka kostnadseffektivt samt skapa en macka som är både nyttig och mättande.

Vinnaren får 10 000 kronor. Tävlingen sponsras av KåKå.

Mack-SM 2024 avgjordes i november på Stockholmsmässan, Älvsjö.

Resultat:

1. "Berlin" av Olga Andersson, Hans Hantverksbageri Konditori, Bodafors.
2. "Gyllene macka" av Stina Olovsson, Thimons Konditori, Aneby.
3. "Pita Pocket" av Sam Adra, Sustainaboule, Kista.

Årets Företagare i bageribranschen

Utmärkelsen Årets Företagare i bageribranschen premierar framgångsrikt företagande genom att bedöma



Anna Personne, SBK:s kansli,
jobbar med tävlingar och event.



I februari 2025 avgjordes Knäckemacketävlingen 2025, som arrangerades av Brödinstitutet i samarbete med Knäckebrödsakademien. Vinnare blev AT-läkaren Elsa Hassler, Norrtälje, med sin macka med ärtkräm, rostad morot, parmesan och valnötter.

faktorer som lönsamhet, tillväxt, ledarskap och affärsmannaskap.

2024 års mottagare av utmärkelsen blev Stefan Berg, som driver Lillebrors bageri i Stockholm. Enligt juryn har Stefan Berg utmärkt sig genom sitt ledarskap där snällhet och omtanke inte bara har skapat en trivsamt arbetsmiljö, utan också bidragit till bageriets framgångar.

På andra plats kom systererna Anne Dolk och Christina Westblad som driver Balders Bröd i Sollentuna. Genom att kombinera tradition och nytänkande har de skapat sitt bästa ekonomiska resultat hittills under 2023. Tredjeplatsen gick till Per Larsson, Elin Wahll och Tina Henström från Conditori Nordpolen i Vara. Med ett av Sveriges äldsta konditorier, grundat 1901, har de fortsatt att utveckla verksamheten och lockat hundratusentals besökare årligen till småstaden Vara.

Utmärkelsen sponsras av bagerileverantören Credin, och delades ut i samband med branschmässan Bake On i Tylösand, Halmstad, den 11 oktober 2024.

Knäckemacketävlingen 2025

I februari 2025 avgjordes Knäckemacketävlingen 2025, som arrangerades av Brödinstitutet i samarbete med Knäckebrödsakademien. Tävligen avgjordes den 19 februari på Knäckebrödets dag. Tävligen gick ut på att skapa en macka med ett

knäckebröd som är vanligt förekommande i livsmedelshandeln. Mackan ska fungera som en mindre måltid. Den kan bestå av flera brödskivor eller en större och pålägget ska kunna ersätta en lagad måltid. Mackan ska också spegla bra mat för hälsan och klimatet. Och kostnaden bör vara rimlig.

Vinnare blev AT-läkaren Elsa Hassler, Norrtälje, med sin macka med ärtkräm, rostad morot, parmesan och valnötter. Förstapriset består av resa till Leksand med visning på Leksands Knäckebröds bageri, en hotellnatt i Leksand och tågresa tur och retur inom Sverige för två personer. Vinnaren får även Knäckebrödsakademins hederstecken i silver.

Svenska Konditorlandslaget

Laget grundades 2013 av SBK. Syftet var att stimulera branschens konditorer att genom tävlande vidareutveckla sig tillsammans med kollegor med samma intresse. Laget har tävlat i nordiska mästerskap, europamästerskap och världsmästerskap samt medverkat vid evenemang och utbildningar. Laget har sponsrats av Debic, K&K& och Werners Gourmetservice.

I januari 2024 deltog laget i Coupe du Monde de la Pâtisserie Selection Europe – Konditor-EM – som avgjordes i Paris. Och nådde en fjärdeplats, vilket också innebar att laget var kvalificerat till VM-finalen, Coupe du Monde de la

ETT STORT TACK...

Sveriges bagare & konditorer tackar sina sponsorer och samarbetspartner som gör det möjligt att arrangera branschtävlingar och driva landslag inom bageri och konditori. Utan ert ovärderliga stöd skulle detta inte vara möjligt. Ett stort tack för alla insatser under 2024!

LANDSLAGEN

SVENSKA BAGARLANDSLAGET

Sponsorer: Nord Mills, Jästbolaget, Nordic Paper

Partner: ScanBox

JUNIORBAGARLANDSLAGET

Sponsorer: KåKå, Nord Mills

SVENSKA KONDITORLANDSLAGET

Sponsorer: Debic, KåKå, Werners Gourmetservice

Partner: Food & Friends, Lindvalls Kaffe ScanBox, Segers, Sundqvist, Bakers, Grönsakshallen Sorunda

TÄVLINGAR

ÅRETS KONDITOR

Sponsorer: Arla, Sveba Dahlen, Ringdahls Bageriutrustning, KåKå

MACK-SM

Sponsor: KåKå

ÅRETS FÖRETAGARE I BAGERIBRANSCHEN

Sponsor: Credin

SKOLMÄSTERSKAPEN / SM-UNGA BAGARE

Sponsorer: KåKå, Nord Mills

Partner: Ester Mosessons gymnasium





I augusti 2024 deltog Bagarlandslaget i Nordiska Mästerskapen som avgjordes i Berlin, och tog åter hem guldet! Dessutom vann laget pris för bästa skådebröd.



Erica Bjerregaard är marknadsassistent vid SBK:s kansli och jobbar med tävlingar och event.



VM-guld!

Svenska Juniorbagarlandslaget är världsmästare i bageri. När VM för unga bagare avgjordes i Reykjavik, Island, i början av juni kammade det svenska laget hem guldmedaljerna i tuff konkurrens.

Text: Johan Härd Foto: KÅKÅ, SBK, Brian Pedersen

Den svenska naturen, skogen – och rasor. Det var vinnarkonceptet för Svenska Juniorbagarlandslagets tolkning av tävlingstemat "konst i ditt land" (art of your country) i VM för unga bagare, som avgjordes i Reykjavik, Island, sydligen.

Temat framgick med stor tydlighet inte minst i skådebrödet där det bland annat fanns svampar väskande från en stock, renhorn, runskrift och mossor – allt givetvis bakat och formgivet av bröd.

I tävlingen representerades Juniorbagarlandslaget av Julia Holmqvist, Göteborg och Mathilda Jacob, Stockholm. Coach var Mattias Jogmark, Stockholm.

– Så klart att vi gick in för att vinna, säger Julia och Mathilda. Man kan aldrig vara säker innan det är avgjort. Det var tuff konkurrens och många vassa lag, men vi tänkte nog att vi hade chans på pallen. Fantastiskt kul att det höll hela vägen!

Förutom Frankrike och Spanien, som delade prispallen med Sverige, framstod även Kina som en tuff utmanare.

Vinnarkonceptet, säger Julia och Mathilda, var att de lagt ned ha en röd tråd genom hela brödet.

– Och kanske det viktigaste, att vi på plats tro på det vi gör och har trådet för – och att inte glömma att ha kul! Det här är en chans man får i livet.

I tävlingen skulle varje lag under 8 timmar totalt skapa 140 produkter i 13 olika utföranden utefter kategorierna matröd, kaverbröd, bullar och wienbröd/fantastiskt samt skådebröd.

– Det var nervigt värre att stå på sidan om, konstaterar lagets coach Mattias Jogmark, som under den här tävlingen agerade som jurymedlem och bedömde de andra ländernas prestationer. Jag tyckte att alla höll en väldigt hög standard och det var ganska jämnt i toppen. Men alla hade Sverige som klara vinnare! De andra gjorde rätt både här och där, bland annat minnade Frankrike i "paradiset" croissanter... Men Sverige var bra på allt, och

jobbade dessutom väldigt sammanhållet, rent och snyggt.

– Det håller Julia och Mathilda med om.

– Samarbetet var nog bland det vi var mest nöjda med! Här stack vi ut jämfört med dom andra lagen, vi hade ett helt annat flyt, med bra kommunikation, stöttade varandra och hanterade uppkomna situationer på ett bra sätt.

För är det något man kan vara säker på är att det händer oförutsedda grejer under en bageritävling. Den här gången ställde mjölet till det en del. Det betedde sig inte som tjerna var vana vid hemifrån. Bland annat var det ett rågmjöl som hade en grovre malning, och även ett annat mjöl de använde för skådebrödet som var mycket mer finmålet.

Utgångarna var också annorlunda. I Sverige är vi vana vid att ställa in ånga i sekunder, men här gällde det i stället att utgå från milliliters vtska.

– Självklart blev det ett stressmoment eftersom vi inte jobbat så tidigare, säger Julia och Mathilda.

Kommunikation kan också vara en utmaning. Julia och Mathilda hade en mycket bra kommunikation sinsemellan. Men det var lite kaspigare att prata med de andra lagen.

– Ja, i vår grupp var de andra lagen inte så bra på engelska, så det fick bli en del teckenspråk och tolkningar när vi skulle samsas om ugnar och andra gemensamma resurser. Det var dessutom ganska trångt i bageriet.

Med på Island var även Martin Luskson, till vardags chefskonditor och delägare vid Chokladfabriken i Stockholm, men här i egenskap av Sveriges representant i UIBC (International Union of Bakers and Confectioners), som arrangerar tävlingen. Här var det Martin som fick stå rollen som "coach i bäset" och stötta Julia och Mathilda under tävlingens gång, eftersom Mattias hade fullt upp som jurymedlem.

– Jag är verkligen imponerad av tjejerna som gjorde en fantastisk insats, dom var väldigt duktiga och tydliga vinnare, säger Martin. Min roll under tävlingen blev att finnas där som stöd, det är alltid bra att ha någon vid sidan om att fråga även om tjejerna

Prispallen i VM för unga bagare:

1. Sverige
2. Spanien
3. Frankrike
4. Övriga placeringar: Kina, Island, Tyskland och Ungern.

DET SVENSKA JUNIORBAGARLANDSLAGET BESTOD AV:



Julia Holmqvist, 23 år, från Göteborg och jobbar som konditor på Hotel Draken i Göteborg. Tävlingsmerit: 1:a plats SM Unga Bagare 2023.



Mathilda Jacob, 23 år, från Stockholm och jobbar som konditor på Socker Sucker i Stockholm. Tävlingsmerit: 2:a plats SM Unga Bagare 2023.



Mattias Jogmark, 26 år, coach och jurymedlem, från Lillebrors bageri i Stockholm. Tävlingsmerit: 2:a plats i SM Unga Bagare 2021, 3:e plats i VM för unga bagare 2022.



Blomformad croissant - Höst möter sommar, svensk skog i ett korsant-blommor. Med smak av hyponon och gränskott med inslag av saffran. På en blåblottad och glaserad med förgätmigej som frisk.

26 _ BRÖD

27 _ BRÖD

Det blev guld till Sverige i VM för unga bagare, som arrangerades i Reykjavik, Island.

Pâtisserie, i Lyon januari 2025. För laget tävlade konditorerna Josefine Pagander och Lisa Dagnäs.

Av olika skäl beslutades det under senare delen av året att förutsättningarna inte var optimala för ett deltagande i VM-finalen, varför laget lämnade återbud till medverkan.

Svenska Bagarlandslaget

Laget startades av SBK 2007 med målet att öka intresset för bagaryrket och locka unga att söka sig till branschen. Laget har under åren nått flera framgångar, bland annat kvalificerade det sig till VM-final 2012 och slutade på en fjärde plats. 2014, 2015, 2016 och 2023 har laget vunnit Nordiska Mästerskapen.

Bagarlandslaget sponsras av Jästbolaget, Nord Mills och Nordic Paper. Partner var Malmö Chokladfabrik och Scanbox.

I augusti 2024 deltog laget i Nordiska Mästerskapen som avgjordes i Berlin, och tog åter hem guld! Dessutom vann laget pris för bästa skådebröd.

För laget tävlade Andrea Wiberg, Mannz Bageri, Lund, ansvarade för skådebröd, Isabell Grahn, Bageri Ritorno, Stockholm, ansvarade för bröd, Cassandra Persson, Sweets by Camilla, Stockholm, ansvarade för söta degar. Alice Reinholds-son, Olof Viktors, Glemminge, assisterande.

Juniorbagarlandslaget

Laget utgörs av de unga bagare (upp till 24 år) som placerar sig på plats 1-4 i tävlingen SM Unga Bagare. Juniorbagarlandslaget representerar Sverige i tävlingen UIBC:s (International Union of Bakers and Confectioners) internationella mästerskap ("VM för unga bagare") samt i andra internationella tävlingar.

Laget sponsras av Nord Mills och KÅKÅ.

I början av juni deltog laget i VM för unga bagare som arrangerades i Reykjavik, Island. Och det blev en förstaplats och guld till Sverige! Det svenska laget bestod av bagarna Julia Holmqvist, Göteborg och Mathilda Jacob, Stockholm. Samt coach Mattias Jogmark, Lillebrors bageri, Stockholm.

Tvåa blev Spanien och trea Frankrike.

3. SKAPA NÄTVERK OCH SAMHÖRIGHET



En viktig och central del i SBK:s verksamhet är att bidra till en positiv "vi-anda" inom branschen, framför allt bland och mellan medlemsföretagen. Samhörighet och en känsla av att vara del i ett större sammanhang skapar både trygghet och trivsel, samtidigt som kollegialt erfarenhets- och kunskapsutbyte också bidrar till att utveckla verksamheterna affärsmässigt. 2024 kan konstateras att föreningsverksamheten i SBK:s distriktsföreningar återgått till normalnivå, efter pandemin. Och inte mindre än två regionala mässor har hållits under året, i distriktsföreningarnas regi.

Det händer mer i distrikten

Inom SBK:s sju distrikt, eller lokalföreningar, bedrivs en stor del av den egentliga förenings- och medlemsverksamheten. Alla medlemsföretag är också medlemmar i en av lokalföreningarna.

Här erbjuds medlemmarna ett omfattande program med aktiviteter, möten och träffar.

2024 fortsatte föreningsverksamheten återhämta sig från pandemiåren, och får numera sägas vara uppe i normala nivåer igen.

Föreningsarbetet omfattar bland annat sådant som det rent föreningsadministrativa arbetet i styrelse, grupper och projekt. Kursverksamhet är något som i princip samtliga distrikt arrangerar några gånger om året för sina medlemmar. Vanligt förekommande är även inspirationsdagar där ofta experter och branschprofiler bjuds in för att dela med sig av sin kunskap. Även mer lättsamma inslag av typen roliga tävlingar, AW (after work-träffar) och annat förekommer, i syfte att bidra till ökad samhörighet och "vi-anda".

En numera årligen återkommande lokal föreningsaktivitet är den jippobetonade tävlingen "Bagarkampen" som arrangeras av Stockholms bagare & konditorer i september. En lättsam femkamp med bageriinspirerade grenar. Tävlingen mönstrade 2024 totalt 13 lag från branschföretag i Stockholmsområdet. Och drygt 100 deltagare, både tävlande och supportrar.

En huvuduppgift för distriktsföreningarna är också att rekrytera nya medlemmar. Vissa av distrikten arrangerar lokala mässor och branschtävlingar samt andra aktiviteter för att uppmärksamma branschen och dess företag på det lokala och regionala planet.



Medlemsvärvning ger resultat

SBK har under året bedrivit ett aktivt arbete med att kontakta bagerier och konditorier i landet som inte varit medlemmar i SBK, detta för att erbjuda medlemskap och peka på fördelarna med det. Arbetet har varit framgångsrikt och resulterat i en påtaglig ökning av antalet medlemsföretag i SBK. (Se också lista över nya medlemsföretag 2024 på sid 60).

Alla nya medlemmar får ett "medlemskit" som innehåller en mängd information om vad medlemskapet omfattar och innebär, inte minst vad gäller medlemsförmåner. SBK:s ekonomiansvarige, Anton Haeffler, ser till att materialet kommer fram.



Bagarkampen, som arrangeras av Stockholms bagare & konditorer i september är ett bra exempel på en nätverksbyggande aktivitet som samlar många deltagare.



"Guldkaveln" är en utmärkelse inom Stockholms bagare & konditorer som delas ut i samband med föreningens nyårsfest som hålls i januari! 2025 fick Patricia Eren ta emot kaveln för bästa nyöppning.



Varje år hålls årsmöten i SBK:s distriktsföreningar. Ofta på trevliga platser som erbjuder både fin miljö och härlig samvaro. 2025 håller distrikt Dala-Hälsinge-Gästrike sitt årsmöte i Tällberg.



SBK:s styrelse, i form av laget "SBK baker's sliders", genomförde Stafettvasan, ett arrangemang under Vasaloppsveckan 2025. Laget bestod av: Henning Weimarck, Margareta Bröd & Bakverk, Fredric Ackermann, Lilla Bageriet, Peter Halldén, Peters Konditori, samt Karin Bodin, Polarbröd. Johan Härd, redaktör för BRÖD kompletterade laget på förstasträcken. Den totala åktiden över de 90 kilometerna landade på 8,43 h.

Kiltparad, säckpipor och Highland Games

En av årets höjdpunkter för medlemmarna brukar vara SBK AB:s årsträffsresa som ofta går till spännande destinationer ute i världen. 2024 gick resan till Edinburgh, Skottland, mellan den 21 och 24 april.

Med närmare 110 deltagare var det flera år sedan så många följde med på resan. SBK-medlemmar och representanter från flera leverantörsföretag i en mix hade trevligt tillsammans.

Som alltid på SBK:s resor var det ett späckat program som väntade. Bland annat en variant av "Highland Games" där deltagarna delades in i klaner och fick kämpa i grenar som stångstörtning, pilbåge, dragkamp, stövelkast, stenkast, hiva hörsäck – och svärdkonst!

Det erbjöds utflykter med olika teman, som golf, whiskyprovning, terrängbilskörning och stadsvandring i Edinburgh. Och förstås många tillfällen till möten och umgänge.

Avslutningsmiddagen blev extra festlig då ett betydande antal av de deltagande herrarna valde att ikläda sig skotsk högtidsdräkt – med kilt och allt!

Årsträffsresan sponsrades den här gången av Ringdahls Bageriutrustning och bagerileverantören KåKå. Björn Ringdahl deltog på resan, och KåKå representerades av Jonas Olsson och Jesper Duvander.

Årsmöte i anrik miljö

Föreningen Sveriges bagare & konditorer höll sitt årsmöte under SBK AB:s årsträffsresa till Edinburgh, närmare bestämt i det pampiga och slottsliknande Gosford House, en bit utanför själva staden. För övrigt föreningens 124:e årsmöte!

Innan de formella delarna av årsmötet tog vid berättade juristerna Henrik van Rijswijk och Hanna Bergström från bransch- och arbetsgivarorganisationen Livsmedelsföretagen samt Torbjörn Granevärn från bransch- och arbetsgivarorganisationen Visita om vad respektive organisation kan bistå SBK:s



”Med närmare 110 deltagare var det flera år sedan så många följde med på resan. SBK-medlemmar och representanter från flera leverantörsföretag i en mix”

medlemmar med på olika sätt inom det juridiska området.

En tyst minut avhölls för bortgångna medlemmar under det gångna året: Curt Gustafsson, Mellansveriges bagare & konditorer, Gert Göstasson, Skåne-Blekinges bagare & konditorer, Göran Eskilsson, Västra Sveriges bagare & konditorer samt Bernt Petersson, Småland/Östergötlands bagare & konditorer.

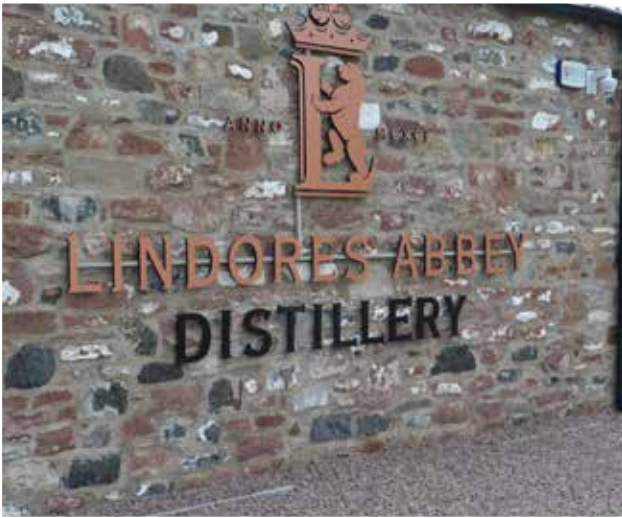
Det formella årsmötet tog vid med sedvanliga ärenden. Av förvaltnings-

berättelsen kunde noteras att det som vanligt har gjorts en mängd olika och skiftande aktiviteter under verksamhetsåret, allt med syftet att göra det enklare att driva bageri och konditori.

Det kunde även konstateras att föreningens kapital utvecklats positivt under året.

Styrelsen beviljades ansvarsfrihet för verksamhetsåret.

Aktuella val till styrelsen den här gången var: Anders Hansen, Hansens Café & Bageri, Sandviken, omval till vice



ordförande för två år. Ledamöter: Karin Bodin, Polarbröd, Älvsbyn, Anders Carlsson Jerndal, Pägen, Malmö, Johan Sandelin, Vete-Katten, Stockholm, Oskar Frising, Oskars Konditori, Vetlanda, omval för två år vardera. Fredric Ackermann, Lilla Bageriet, Lycksele, omval för 1 år. Mattias Ljungberg, Tössebageriet, Stockholm och Henning Weimarck, Margaretas Bröd & Bakverk, Mölndal, nyval för två år.

Urban Nyberg, Steinbrenner & Nyberg, Göteborg och Per Klein, Lundbergs Konditori, Stockholm avgick ur styrelsen.

Övriga ledamöter, inklusive ordförande Stefan Fritzdorf, Bageri Passion, Sundbyberg, kvarstår på sina mandat till 2025.

Per Klein utsågs till valkommitténs ordförande för det nya verksamhetsåret.

Det beslutades att föreningens medlemsavgifter kvarstår oförändrade.

En motion (förslag från medlem) hade lämnats in till mötet, avseende ursprungsmärkning av bröd med mera. Motionen hade lämnats in av Rune Henriksson, Mössebergsbagaren, Falköping. Av styrelsens svar framgick att man ansåg att det finns en etablerad märkning för svenska produkter – ”Från Sverige” – som täcker in flera av de aspekter som motionen avser. Styrelsen anser därför, via sin fullständiga rekommendation, att motionen är besvarad. Något som även bifölls av årsmötet.

Till hedersledamot i SBK utsågs bagar- och konditormästare Johan Sörberg.

Tidningen BRÖD viktigt verktyg



Tidningen BRÖD utgör också en betydelsefull länk mellan medlemsföretagen, SBK som organisation och omvärlden. Tidningen speglar hela branschen i stort och i smått och fungerar därigenom som ett förmedlande käril mellan branschens



Johan Sörberg, bagar- och konditormästare, kan numera även titulera sig hedersledamot i SBK.

olika aktörer. Med återkommande redaktionella byggstenar som ”Hemmas-reportage”, där redaktionen besöker något medlemsföretag i varje nummer, regionala nedslag där den lokala branschen speglas och tydligt fokus på arbetet i, och material direkt från, distriktens styrelser skapas ökad samhörighet via tidningen.

Chefredaktör för BRÖD är Johan Hård. BRÖD publiceras även i en digital upplaga som finns tillgänglig via: www.tidningenbrod.se

Vd-brev

Vd-brev är en kommunikationskanal som SBK:s vd, Martin Lundell, använder vid tillfällen då det finns behov av att snabbt nå ut till medlemsföretagen med viktig och aktuell information. Vd-breven skickas som mejl. Kanalen är ett snabbt och effektivt sätt att kommunicera mellan kansliorganisationen och medlemsföretagen, och bidrar på så sätt

till god sammanhållning och en känsla av tillhörighet.

Johan Sörberg hedersledamot i SBK

Bagar- och konditormästare Johan Sörberg utsågs 2024 till hedersledamot i SBK. Detta med anledning av hans mångåriga och omfattande engagemang för branschen på många olika sätt.

Johan Sörberg har under en lång rad av år framgångsrikt drivit egna bagerier med fokus på skickligt hantverk på ett sätt som utmanat normer. I sina bagerier har han även utbildat och inspirerat nästa generations bagare. Hans engagemang sträcker sig från att vara coach för det Svenska Bagarlandslaget till att agera som juryledamot och speaker vid tävlingar och evenemang. Han är även alltid behjälplig, exempelvis genom att agera mentor till mängder av bagare. Med sin passion för bagaryrket, djupa engagemang och stora kompetens gör



Under 2024 arrangerades lokala branschmässor av SBK:s distriktsföreningar vid två tillfällen. Den första, Norrlandsmässan i Umeå (kollage till vänster), den 12 april. Och den andra, Bake On i Halmstad på Hotel Tylösand, den 11-12 oktober (kollage till höger).

han avtryck i bageribranschen.

Hedersbetygelser av det här slaget är viktiga för att lyfta fram goda exempel i branschen, och för att hylla välförtjänta branschpersoner och insatser.

Massor med mässor

Under 2024 arrangerades lokala branschmässor av SBK:s distriktsföreningar vid två tillfällen. Den första, Norrlandsmässan i Umeå, i regi av distrikt Norrland, den 12 april. Och den andra, Bake On i Halmstad på Hotel Tylösand, den 11-12 oktober. Den mässan arrangerades gemensamt av distrikten Syd, Småland/Östergötland och Västra Sverige.

Norrlandsmässan samlade 30 utställare och kring 200 besökare. Konceptet med allt samlat under samma tak med lite enklare montrar kändes både uppskattat och hållbart. Många verkade också gilla att det var en endagsmessa en fredag. Umeå som ort känns dock förhållandevis centralt i den här delen av landet och relativt enkelt att ta sig till och från. Mässlokalen var väl anpassad till arrangemanget, stämningen var på topp, liksom ett bra flöde på folk.

Många av utställarna upplevde att de haft bra möten och

diskussioner med besökarna. Helt klart tycker man att den här formen av mindre mässor ger mer utrymme för prat och möten i lugn och ro, på ett mer personligt plan. De flesta var överens om att det mindre mässformatet är här för att stanna.

I samband med mässan höll de båda distriktsföreningarna Norrlands bagare & konditorer och Dala-Hälsinge-Gästrik bagare & konditorer sina årsmöten.

Med över 500 förannmälda besökare – och kanske ännu fler i verkligheten – 53 utställare och 270 glada middagsgäster på mässfesten, blev mässan Bake On i Halmstad på Hotel Tylösand en lyckad tillställning som pågick under två dagar.

Det bjöds på produktnyheter, goda smaker, maskiner och andra tekniska produkter. Men även it-tjänster, försäkringar och branschorganisationer. Det var stor bredd på utställarnas utbud, och det mesta man kan behöva som bageriföretagare fanns att ta del av från de tätt placerade, mässmontrarna och borden.

Mässan omfattande också ett seminarieprogram där bland andra leverantören KåKå, Sveriges bagare & konditorer och Svenska Bagarlandslaget stod för programpunkter.

I samband med mässan delades även utmärkelsen Årets Företagare i bageribranschen 2024 ut. Mottagare blev Stefan Berg, som driver Lillebrors bageri i Stockholm.

4. SKAPA BÄTTRE FÖRUTSÄTTNINGAR FÖR VERKSAMHETEN

SBK:s mission, att göra det enklare att driva bageri och konditori, genomsyrar i princip allt arbete som görs inom SBK – från ett omfattande utbud av medlemsförmåner, till lobbyarbete på regerings- riksdags- och myndighetsnivå, internationellt arbete, framtagning av bransch- och konsumentstatistik, erbjuda kampanjmaterial och stöd av olika slag för SBK:s distriktsföreningar. SBK har markant flyttat fram sina positioner och är idag en aktör många beslutsfattare lyssnar på, refererar till och respekterar.

Det viktiga påverkansarbetet

Bageribranschen påverkas dagligen av en stor mängd lagar och regler. SBK, och framför allt vd Martin Lundell, ägnar stor kraft åt att ta tillvara och driva branschens och medlemsföretagens intressen gentemot politiker, myndigheter och andra beslutsfattare. Allt i syfte att skapa så gynnsamma förutsättningar som möjligt för att driva bageri och konditori. Ständigt fokus på förenklingar i regelverken har stor prioritet. Och att gång på gång förklara och åskådliggöra företagandets villkor i relation till nya och förändrade regler och myndighetsutspel är en ständigt pågående pedagogisk utmaning. Arbetet bedrivs genom direktkontakt med berörda beslutsfattare, genom att fungera som remissinstans, genom debatt i tidningen BRÖD, debattartiklar och utspel i andra medier, medverkan i seminarier, paneler och på flera andra sätt.

Martin Lundell ägnar en betydande del av sin arbetstid åt möten och kontakt med landets viktigaste politiska beslutsfattare. Inte sällan sker arbetet på plats i riksdagen eller regeringens olika byggnader och kontor. Genom den direkta kontakten får SBK möjligheten

att ge sin syn på hur det upplevs att verkligheten fungerar för medlemsföretagen, och kan spela in argument och sakliga uppgifter som politiken behöver för att tillgodose branschens behov.

Några aktuella politiska frågor som SBK jobbar med:

- Kontroll och förenkling inom livsmedelskedjan
- Arbetsgivaravgifter för unga
- Sveriges livsmedelsstrategi och livsmedelsförsörjning i kristider
- Olika lagar om förpackningar, plast m m
- Personalliggaren
- Energipriser och stöd
- Myndighetsutövning
- Utbildningsfrågor
- Regeringsuppdrag inom hållbarhet samt salt och socker
- Kontanter i handeln
- Lagen om otillbörliga handelsmetoder
- Utvecklingen inom Arbetsförmedlingen
- Tillsyn av Livsmedelsverket
- Lanseringsfönster inom dagligvaruhandeln
- Regelförenkling för företagare



Rätt och fel hos Arbetsförmedlingen

SBK anser att det är av största vikt att svenska myndigheter agerar korrekt och använder sig av vederhäftiga underlag och fakta i sin myndighetsutövning. Därför har det under året varit oroväckande att ta del av utspel från Arbetsförmedlingen avseende möjligheterna för unga att få jobb i den svenska bageribranschen. Myndigheten har vid ett flertal tillfällen i sina prognoser gått ut med uppgifter som att "år 2024 bedöms det vara små möjligheter till arbete som bagare" och att "på fem års sikt förväntas efterfrågan vara oförändrad".

Arbetsförmedlingen baserade sin prognos på att de haft kontakt med endast 22 företag som annonserande via myndigheten Detta är dock något de flesta bagerier undviker eftersom de då blir överösta av ansökningar från okvalificerade hemmabagare.

För att råda bot på Arbetsförmedlingens felaktiga verklighetsbild, genomförde SBK en medlemsundersökning som entydigt pekade på att bristen på arbetskraft är ett av de största hindren för tillväxt. Inget av medlemsföretagen i undersökningen kunde känna igen sig i Arbetsförmedlingens verklighetsbeskrivning.

I september skrev SBK:s vd, Martin Lundell, tillsammans med branschorganisationen Företagarna, en debattartikel där felaktigheterna i Arbetsförmedlingens prognoser påtalades. Artikeln publicerades i ett flertal kanaler och fick stor uppmärksamhet. Så pass mycket att även TV4 bjöd in Martin Lundell för att utveckla sina synpunkter.

SBK hade även vid ett flertal tillfällen direkt kontakt med Arbetsförmedlingen för att förklara hur det låg till. Men det var först i samband med debattartikeln och tv-framträdandet som det blev ändring. Arbetsförmedlingen justerade sin prognos till att det nu är brist på bagare och förväntas vara brist i flera år framåt - och att man alltså rekommenderar ungdomar att utbildas sig till bagare igen!

"Det här är ett bra och tydligt exempel på hur det påverkansarbete som kontinuerligt bedrivs från SBK ger konkreta resultat", menar Martin Lundell.

Debatt för fler bagare



I anslutning till fettisdagen 2025 publicerade tidningen Expressen en debattartikel där SBK:s vd, Martin Lundell, ställde frågan: "Vem ska baka alla semlor i framtiden? Artikeln uppmärksammade det faktum att för få unga söker sig till bageriutbildningen, samtidigt som det råder brist på bagare och det är lätt att få jobb i branschen, då många företag skriker efter kompetenta

och utbildade medarbetare. Knäckfrågan, enligt Martin Lundell, är att föräldrar ser yrkesutbildningar som en återvändsgränd och styr sina barn mot teoretiska gymnasieprogram i tron att det ger fler möjligheter. Men föräldrarna bär inte hela ansvaret. Martin Lundell menar att också landets studie- och yrkesvägledare måste ta sitt uppdrag på allvar. Att vägleda innebär att visa på hela spektrumet av karriärmöjligheter, inte bara de akademiska. För Sverige behöver fler yrkesutbildade – upp mot fyra av tio elever skulle behöva gå ett yrkesprogram för att arbetsmarknaden ska fungera.

Påverkan som ger fler bagare



Ett initiativ från Sveriges bagare & konditorer fick myndigheten Arbetsförmedlingen att ändra sin ståndpunkt när det gäller möjligheterna att få jobb som bagare och konditor de närmaste åren.

En betydande del av det arbete som Sveriges bagare & konditorer (SBK) kontinuerligt bedriver för att göra det enklare att driva bageri och konditor handlar om att påverka beslut och regelverk hos myndigheter och politiker. Och ibland också lägga saker till rätta och förklara hur verkligheten faktiskt ser ut. Ett aktuellt exempel är hur SBK nyligen "hjälpte" Arbetsförmedlingen att förstå hur arbetsmarknaden för bagare och konditorer fungerar.

De flesta som är verksamma i branschen kan skriva under på att det är en utmaning att lösa kompetens- och kvalificerad arbetskraft. Många gånger får man som bageriföretagare söka med ljus och lykta för att hitta rätt. Och det är ändå inte säkert man lyckas. Något som i sin tur hämmar tillväxt, lönsamhet och kanske planer på att expandera sin verksamhet. Då är det som ett slag i ansiktet när en

myndighet som Arbetsförmedlingen i sina prognoser går ut med uppgett som att "år 2024 bedöms det vara små möjligheter till arbete som bagare" och att "på fem års sikt förväntas efterfrågan vara oförändrad".

Men det var precis vad Arbetsförmedlingens glömda tillägget i.e. Något som fick SBK att reagera kraftigt.

"Hur kan en myndighet som ska ge kvalificerad information vara så fel ute, frågade sig Martin Lundell vid på Sveriges bagare och konditorer, tillsammans med näringslivsorganisationen Företagarna, i en debattartikel i september.

Artikeln publicerades i ett flertal kanaler och fick stor uppmärksamhet. Så pass mycket att även TV4 bjöd in Martin Lundell för att utveckla sina synpunkter.

Arbetsförmedlingen baserade sin prognos på att de haft kontakt med endast 22 företag som annonserande via myndigheten Detta är dock något de flesta bagerier undviker eftersom de då blir överösta av ansökningar från okvalificerade hemmabagare.

För att förbättra situationen måste Arbetsförmedlingen ändra sin arbetsmetod, enligt SBK.

"Myndigheten behöver höja sin ambitionsnivå och ta hjälp av experter med branschkunskap så att deras bild av arbetsmarknaden överensstämmer med verkligheten, menar Martin Lundell. Ansvarigt måste se till att de råd och prognoser som Arbetsförmedlingen ger är baserade på aktuell och relevant information, inte på begränsade och missvisande urval.

För att råda bot på Arbetsförmedlingens

"Som ett slag i ansiktet när en myndighet som Arbetsförmedlingen går ut med att möjligheter till arbete som bagare bedöms vara små"

Artikeln fick stort genomslag och genererade mycket positiv respons.

Kontroll och förenkling inom livsmedelskedjan

Regeringen har tillsatt en utredning som ska se över kontroll, avgifter och finansiering i livsmedelskedjan. Företag inom livsmedelskedjan upplever ofta bristande likvärdighet och effektivitet i kontrollen som hinder för tillväxt. Och vill generellt sett ha färre, men också enklare och tydligare, regler för att kunna vara konkurrenskraftiga både nationellt och internationellt. Därför ser regeringen behov av en mer likvärdig och rättssäker tillämpning av regler där samverkan med företag branscher är viktiga komponenter.

SBK menar att det är bra att se över tillsynen med fokus att det ska bli enklare för företagen. SBK håller med om att det säkert finns fog för de flesta regler, men de måste tillämpas på rätt sätt och vid rätt tillfälle. I dag är det ofta så att enskilda handläggares tolkningar av regelverken är orsak till företagens upplevda krångel och frustration.

Utredningen tillsattes i slutet av 2023 och ska slutredovisa sitt uppdrag den 31 mars 2025, vilket är två veckor efter den här trycksakens pressläggning.

Tillsyn av Livsmedelsverket

Regeringen har även gett uppdraget åt Statskontoret att granska Livsmedelsverkets förutsättningar och förmåga att fullgöra sina uppgifter och uppdrag. Bland annat ska myndighetens interna styrning och uppföljning granskas. Även sådant som hur Livsmedelsverkets kontaktytor och dialog med olika målgrupper fungerar och gränsdragningen av verkets uppgifter i förhållande till andra myndigheter med närliggande uppgifter är utformade och fungerar.

SBK anser att det är bra att klargöra Livsmedelsverkets roll och hoppas att utredningsarbetet ska bidra till ökad tydlighet i myndighetsutövningen.

Senast den 31 maj 2025 ska Statskontoret lämna en muntlig delredovisning av uppdraget och senast den 1 oktober 2025 ska uppdraget slutredovisas.

Kontant med kontanterna

Regeringen har även utrett frågan om hur kontanter ska kunna användas i handeln. Fokus har varit att se över möjligheten att kunna betala med kontanter för livsnödvändiga varor som läkemedel, livsmedel och drivmedel. Ett skäl har varit att det, enligt regeringen, finns grupper som av olika anledningar har svårt att använda digitala betalnings-sätt. Ett annat att man vill titta på frågan utifrån ett beredskapsperspektiv.

Uppdraget slutredovisades i december 2024.

SBK har under arbetets gång träffat utredaren vid ett flertal tillfällen och fört fram sin syn i frågan, framför allt utifrån småföretagens situation avseende kostnader och säkerhetsaspekter.

Därför var det glädjande att konstatera, när utredningen las fram, att utredaren lyssnat på SBK:s argument och föreslog att bagerier och konditorier inte ska omfattas av det kommande kravet på att företag som säljer livsmedel ska tvingas ta emot kontanter som betalningsmedel, ”Det är bra när politiker



”SBK medverkar regelbundet i så kallade SKAL-möten, Samrådsgrupp för Krisberedningsplanering av Livsmedelsförsörjning”

tar till sig den input vi ger”, konstaterar SBK:s vd, Martin Lundell.

Medverkan i SKAL

SBK medverkar regelbundet i så kallade SKAL-möten, som står för Samrådsgrupp för Krisberedningsplanering av Livsmedelsförsörjning. Mötena hålls mellan cirka varannan vecka och en gång i månaden. Arbetsgruppen har tillkommit på grund av det rådande läget i världen och den påverkan på livsmedelsförsörjningen som det medför. Vid mötena samverkar myndigheter och företag för att hitta lösningar på de utmaningar som den svenska livsmed-

elsförsörjningen står inför. Medverkande aktörer är MSB, SLV, Jordbruksverket, Energimyndigheten, Regeringskansliet, branschorganisationer och några företag.

Stort fokus läggs numera på frågor kring livsmedelsförsörjning och beredskap.

Gruppen är ett exempel på när myndigheter och företag samarbetar på ett bra sätt, lyssnar på varandra och tar till sig argument och hittar lösningar!

Tidningen BRÖD

Tidningen BRÖD har under året bidragit till att spegla och diskutera för branschen kritiska och viktiga frågor,

Medlemsförmåner

Som medlem i Sveriges bagare & konditorer, SBK, har du tillgång till en rad förmåner som underlättar din vardag – och kanske framför-allt kan hjälpa dig att spara rejält med pengar i din verksamhet. Många av förmånerna har tagits fram i samarbete med, och levereras av, externa partner. Därtill har SBK tagit fram och erbjuder egna förmåner som bland annat branschriktlinjer, medlemstidning och bagerimentor.

Hotell

Få rabatt på hotellkedjans Strawberry hotell på över 225 platser i Norden. Även kundservice via mobilapp, mejl och chatt. Strawberrys kundklubb ger ännu fler fördelar. Leverantör: Strawberry

Konkursförvaltare

Juridisk hjälp och stöd i frågor kring konkurser och obestånd. Partner/leverantör: Lars-Håkan Lindberg

Företags- och personförsäkringar

Försäkringar skräddarsydda och specialanpassade för branschen, för företaget och för medarbetarna. Partner/leverantör: Söderberg & Partners

Bilförsäkring

Förmånliga villkor för privat- och företags/transportbilar Partner/leverantör: Söderberg & Partners

Kortinlösenavtal

Marknadens absolut lägsta avgifter för kortköp. Partner/leverantör: Elavon

Matsäkerhet, skadedjurskontroll, brandskydd egenkontroll m m

Rabatt om 8 till 12 procent rabatt på avtalspremiem, beroende av hur många tjänster man köper. Partner/leverantör: Anticimex

Affärsjurist

Fri rådgivning av affärsjurist, 15 minuter 4 gånger om året, rabatterad timtaxa för mer omfattande ärenden. Partner/leverantör: Butikerna/Sagell & Co

Affärskonsult

Affärskonsult Peter Björkman ger råd och tips i många frågor som rör företagandet – allt från personal- och lönsamhetsfrågor, till myndighetsskontakter eller när det är dags att sälja företaget. Leverantör: Peter Björkman

Arbetsrättsjurist

Hjälp med tolkning av kollektivavtal, frågor om löner, arbetstider m m. Partner/leverantör: Livsmedelsföretagen, Butikerna

Hysesförhandlingar m m

Stora besparingsmöjligheter med rätt hyresavtal, hjälp med förhandling, avtalsgranskning och konfliktlösning. Partner/leverantör: TenantPro

Transportavtal

Skicka bud över hela världen! Upp till 50 procent rabatt på transporter. Partner/leverantör: DHL

Digital kvittohantering

Förenkla kvittohanteringen genom en digital lösning som hjälper dig byta från papperskvitton till modernare teknik. Partner/leverantör: Sparakvittot

Mobil betalösning

Enkel app-baserad lösning för betalningar via

mobilen eller surfplattan. Partner/leverantör: eeZee pos

Kampanjmaterial

Effektiva butikskampanjer som stödjer försäljningen hela året. Partner/leverantör: Rehn & Co

Recept- och kalkylsystem

Beräkna innehållsförteckningar och näringsvärde-deklarationer på enkelt och smidigt sätt. Partner/leverantör: PCS Flavour

Affärscoachning och utbildning

Branschpassade utbildningar och rådgivning inom förhandling, affärsmannaskap, försäljning, marknadsföring och ledarskap. Partner/leverantör: MHM Consulting

Profilkläder

Upp till 20 procent rabatt på rockar, förkläden, bussaronger och mössor. Möjlighet att få namn och logotyp på kläderna. Partner/leverantör: Seger, Bakers

Elektronik

Rabatt på elektronik, hushållsprodukter och vitvaror m m. Partner/leverantör: Elgiganten

Marknadsinformation

Årliga mätningar av brödförsäljning och allmänhetens attityder till bröd. Partner/leverantör: Gfk, United Minds

Branschriktlinje, Rent mjöl i påsen

Enkla och anpassade tolkningar av livsmedelslagen. /SBK

Branschriktlinje, Märk väl

Tolkningar av märkningsregler som gäller för bröd och bageriprodukter. /SBK

Branschöverenskommelser bröd

Tydliga definitioner om vad som egentligen är bröd, samt definitioner av bakdag, fibrer, fullkorn och stenugsbakat. /SBK

Bagerimentor

Rådfråga kvalificerade och erfarna branschpersoner om produktionsteknik, produktutveckling, tillverkningsteknik m m. /SBK

Mallar för HR-arbete

Praktiska hjälpmedel och mallar för att hantera personalarbetet – personalhandbok, rekrytering och medarbetarsamtal. /SBK

Tidningen BRÖD

Medlemstidning och ledande branschtidning med 11 nummer om året. En prenumeration ingår i medlemskapet. /SBK

Kontorsmateriel m m

Förmånliga villkor för kontorsmateriel m m, upp till 40 procent rabatt. Partner/leverantör: Kontorab

Hotell

Bo förmånligt med rabatt på Best Westerns hotell i hela Skandinavien. Upp till 20 procent på boende. Rabatt även på konferens- och möteslokaler. Partner/leverantör: Best Western

Webbshop

Ett koncept för att enkelt och smidigt starta och driva försäljning på nätet. Partner/leverantör: Cake it easy



Anton Haefler, ekonomi-ansvarig vid SBK:s kansli, har koll på allt du behöver veta om medlemsförmånerna!



Lanseringsfönster i butik stängs

Vid årsskiftet upphörde rekommendationen ECR Tidsfönster att gälla. Rekommendationen har varit vägledande för när produkter lanseras och revideras i dagligvaruhandeln.

Branschorganisationen Dagligvaruleverantörerna, DLF*, har sagt upp det så kallade ECR-samarbetet** med Svensk Dagligvaruhandel***. Detta för att DLF anses att samarbetet kan bryta mot konkurrensreglerna. Även Konkurrensverket har menat att systemet kan hämma konkurrensen.

I stället ska produktlanseringar och sortimentsrevideringar i dagligvaruhandeln framdeles hanteras genom individuella överenskommelser.

– För vår bransch innebär det här att bageriföretag som levererar till dagligvarukedjorna via centrala avtal nu får nya spelregler, säger Martin Lundell, vd för

branschorganisationen Sveriges bagare & konditorier. Min uppfattning är att beståda medlemsföretag har god koll på detta.

Det återstår att se hur dagligvarukedjorna kommer att agera, och om det blir olika lösningar med respektive kedja eller inte.

Den redan framtagna ECR-rekommendationen för 2025 kommer fortsatt att vara publicerad och frivillig att följa, men från och med 2026 publiceras ingen ny rekommendation.

* Dagligvaruleverantörerna, DLF är en branschorganisation för företag som säljer dagligvaror till handel, restauranger och storkonsumt i Sverige.

** ECR står för Efficient Consumer Response och har varit ett samarbete mellan Dagligvaruleverantörerna och Svensk Dagligvaruhandel. ECR Tidsfönster är en rekommendation för sortimentsrevideringar inom den svenska dagligvaruhandeln, varuslagssortimentet och appteknikmarknaden.

*** Svensk Dagligvaruhandel är branschorganisationen för dagligvaruhandeln i Sverige. Medlemmar är Århus, Coop Sverige, ICA, Sverige, Lidl Sverige och Livsmedelsplanerna (bransch-/medlemsorganisation för livsmedelshandeln).



VILL DU TA NÄSTA STEG I KARRIÄREN OCH TÄVLA PÅ INTERNATIONELL NIVÅ?

Vi söker nu dig som vill vara med och utmana dig själv och utvecklas tillsammans med oss i Svenska Bagarlandslaget.

Är du den vi söker? Skicka din intresseanmälan tillsammans med CV och personligt brev till: jobb@bagar.se

BRÖD _ 33

Smarta Förhandlingar ger klirr i kassan



Här du de bästa inköpspositionerna eller kan du förbättra dina inköpsvillkor, och därmed få mer över på lösta rader? Som medlem i Sveriges bagare & konditorier (SBK) kan du få hjälp med att göra professionella förhandlingar och avtal för att minska dina vara- och logistikkostnader.

Du kan tillgånsvara handelsmässliga kronor på dina totala varuskostnader med hjälp av smartare förhandlingar. SBK:s samarbetspartner MHM Consulting erbjuder en kostnadseffektiv lösning som bland annat bygger på professionellt framtagna offertunderlag – Smarta Förhandlingar.

Varuskostnaderna står för cirka 25 procent av bageriets eller konditoriets totala kostnadsmassa. Och är därmed, vid sidan av personalkostnaderna, en av företagets största kostnadsposter. Kan man minska kostnaderna för inköpen med mellan 5 och 10 procent gör det stor skillnad på resultatet, säger Morgan Holmström som driver MHM Consulting.

Modellen går ut på att kartlägga medlemmets inköpsmöjligheter och potential, det görs i samverkan med MHM Consulting. Därpå skickas förfrågningsunderlag ut till utvalda leverantörer, som kan vara både befintliga och sådana som

medlemsföretaget för närvarande inte arbetar med. Leverantörerna får ge offerter utifrån givna volymer.

– Vi utvärderar det inkomna materialet tillsammans för att se vad som blir mest fördelaktigt. Men det är alltid medlemsföretaget och dess företrädare som beslutar om hur man vill gå vidare, framhåller Morgan Holmström.

När valen är gjorda kallas leverantören eller leverantörerna till förhandling och avtal tecknas. I samband med det kan vi också se över en del andra faktorer som kan vara mer fördelaktiga för medlemsföretaget, som exempelvis leveransvillkor och dagar, kreditridit, avseeringar av prisjusteringar och liknande, säger Morgan Holmström.

En effekt av modellen är att medlemsföretaget får ett mer strukturerat arbetssätt, med tydliga avtal där nivåer och kostnader tydligt framgår. En bättre helhetsbild och en bättre struktur för att följa upp framtida prisavseeringar.

– Bagarna är proffs på att baka och min kompetens är att förhandla bra priser och villkor för medlemsföretagen. Tillsammans kan vi därför få ut det bästa av två världar genom att använda Smarta Förhandlingar, menar Morgan Holmström.

Vad kostar det då?

Erstärningsmodellen bygger på att MHM Consulting tar ut en provision om 10 procent på medlemsföretagets besparing, rullande belägg. Plus en mindre startavgift.

– Det innebär att medlemsföretaget bara betalar en mindre andel av den besparing som förhandlar fram, det blir win-win för båda parter, säger Morgan Holmström. Smarta Förhandlingar passar därför alla typer av medlemsföretag, små som stora.

Vill du veta mer?

Intresserad av att testa Smarta Förhandlingar, eller om du vill veta mera – kontakta Morgan Holmström på MHM Consulting.

• Telefon: 070-311 74 49
• mejl: morgan@mhmsconsulting.se
• web: www.mhmconsulting.se

Bli vassare på affär

Som företagare här man på många "hattar" och det kan vara utmanande att få allt att gå ihop. Med några enkla betenden och strategier kan du bli bättre på affärsutveckling! Sveriges bagare & konditorier erbjuder två kostnadsfria webinarier under vintern/våren just med fokus på detta.

Under webinarierna får du:

1. Inspiration och insikter för tillväxt.
2. Konkreta tips som ger resultat direkt.
3. Framgångshistorier från bolag med liknande utmaningar.

Webbinarium #1

"Det är mycket bra att fokusera på bakom magiska resultat", måndag den 3 mars, kl. 13.00.

Webbinarium #2

"Alla nya resor börjar med ett steg", tisdag den 25 mars, kl. 14.00. Anmälan hittar du på:

www.bageri.se/mellm

46 _ BRÖD

varav man fattat beslut i 35 av dem, men så här långt alltså bara en skarp dom.

SBK har varit drivande i framtagandet av lagen mot otillbörliga handelsmetoder inom livsmedelskedjan, LOH. Lagen infördes i slutet av 2021.

Lanseringsfönster i butik stängs

Vid årsskiftet upphörde rekommendationen ECR Tidsfönster att gälla. Rekommendationen har varit vägledande för när produkter lanseras och revideras i dagligvaruhandeln. I stället ska produktlanseringar och sortimentsrevideringar i dagligvaruhandeln framdeles hanteras genom individuella överenskommelser.

För bageribranschen innebär det här att bageriföretag som levererar till dagligvarukedjorna via centrala avtal nu får nya spelregler. SBK bedömer att berörda medlemsföretag har god koll på detta. Nu återstår att se hur dagligvarukedjorna kommer att agera, och om det blir olika lösningar med respektive kedja eller inte. SBK följer utvecklingen i frågan.

Medlemsförmåner underlättar i vardagen

Som medlem i SBK erbjuds medlemsföretagen cirka 30 olika förmåner som alla på sitt sätt bidrar till att underlätta företagandet och skapa bättre förutsättningar i vardagen. En

av de mest uppskattade förmånerna är den skraddarsydd företagsförsäkring som erbjuds. En annan är det avtal för inlösen av kortköp som SBK:s medlemsföretag får tillgång till via medlemskapet i paraplyorganisationen Butikerna. Hittills är det en väldigt konkurrenskraftig lösning, särskilt för den typ av köpesummor som är vanliga i branschen.

Genom medlemskapet erbjuds även en rad andra förmåner som omfattar exempelvis juridisk hjälp, affärscoaching, betallösningar, tjänster för egenkontroll, e-handel och livsmedelsssäkerhet.

Anton Haeffler, ekonomiansvarig vid SBK:s kansli ansvarar för och tillser att medlemsföretagen får ut det mesta och bästa från de leverantörer och samarbetspartner som tillhandahåller medlemsförmånerna.

Under 2024 och början av 2025 har nya medlemsförmåner tillkommit, bland andra:

- Affärskonsult Peter Björkman
- Smarta Förhandlingar, hjälp att förhandla inköp av insatsvaror m m, via MHM Consulting, Morgan Holmström
- Avonova företagshälsovård
- Utbildningar inom AI och ChatGPT
- Hotellförmån via hotellkedjan Strawberry
- Webbaserade utbildningar inom affärsmannaskap

Med hjälp av den bagerikalender som SBK tar fram årligen kan medlemsföretagen hålla koll på när olika temadagar inträffar och aktiviteter är planerade. Här är en tårta från ett tidigare kampanjmaterial från SBK.





Martin Olsson, Credin, Stefan Berg, Årets Företagare i bageribranschen och Martin Lundell, VD SBK.

märkningsregler beslutade av myndigheter, samt ”Rent mjöl i påsen” som omfattar egenkontroll och arbete med hygien och produktsäkerhet.

Bättre affärsbeslut med rätt marknadsinformation

Att fatta rätt affärsbeslut kräver kunskap, information och underlag. Medlemmar i SBK får tillgång till aktuellt material via flera olika källor. Varje år gör undersökningsföretaget Gfk en sammanställning över svenska hushålls inköp av bageriprodukter.

En annan marknadsundersökning som är årligen återkommande är den som United Minds gör och som mäter svenskarernas attityder till bröd, Brödtermometern.

Kampanjer för ökad försäljning

Varje år tar SBK fram ett centralt kampanjmaterial som medlemsföretagen kan använda i sin marknadsföring.

Bagerikalendern

Bagerikalendern är ett bra hjälpmedel som SBK skickar ut i slutet av varje år till medlemsföretagen. Med hjälp av den kan medlemsföretagen hålla koll på när olika temadagar inträffar och aktiviteter är planerade. Bagerikalendern medföljde som bilaga vid distributionen av tidningen BRÖD i december 2024.

Uppmärksammar företagaren

En förutsättning för att nå framgång i branschen är att man kan driva sitt företag på ett lönsamt sätt. Kanske även så att det växer. För att stimulera företagandet har SBK instiftat utmärkelsen Årets Företagare i bageribranschen. Utmärkelsen ges till den eller de företagare som lyckats ovanligt bra med att driva sitt bageri eller konditori och som kan tjäna som inspiration för andra i branschen. Utmärkelsen har delats ut sedan 2016.

2024 tilldelades utmärkelsen Stefan Berg som driver Lillebrors bageri i Stockholm. Utmärkelsen sponsras av bagerileverantören Credin.

Internationellt arbete

SBK är verksamt internationellt via olika samarbeten och organisationer. Genom CEBC, European Confederation of National Bakery and Confectionary Organizations, bedrivs lobbying för bagare och konditorer som driver småskalig verksamhet inom EU. Fokus i arbetet ligger på att påverka beslutande organ med syftet att EU:s lagstiftning ska utvecklas så gynnsamt som möjligt för branschens företag.

SBK har även representation i den internationella branschorganisationen för branschen, UIBC, International Union of Bakers and Confectioners. Organisationen stöttar på olika sätt de nationella branschorganisationerna och arrangerar bland annat tävlingen VM för unga bagare. Inom UIBC representeras SBK



SBK har representation i den internationella branschorganisationen för branschen, UIBC, International Union of Bakers and Confectioners. Organisationen stöttar på olika sätt de nationella branschorganisationerna och arrangerar bland annat tävlingen VM för unga bagare.

och Sverige av Martin Isaksson, Chokladfabriken, Stockholm.

SBK representerar också den svenska bageribranschen på andra håll i internationella sammanhang. Bland annat både för internationella bageriförbundet och för det internationella förbundet för bagerileverantörer.



Det är positivt att SBK:s arbete uppmärksammas i andra länder. Svenska bagare och konditorer tar också plats på världsscenen genom många framskjutna placeringar i internationella bageri- och konditoritävlingar.

Utökad samarbete med Din Bagare

Under året har SBK fördjupat samarbetet med inköps- och affärsutvecklingsorganisationen Din Bagare. SBK och Din Bagare har många gemensamma beröringspunkter och kompletterar varandra för medlemmarnas bästa. Samtidigt som de båda organisationerna har olika uppdrag. Dock verkar båda för att skapa så bra villkor som möjligt för medlemsföretagen att bedriva sin affärsverksamhet. En klar majoritet av medlemsföretagen är också medlemmar i båda organisationerna.

Ett exempel på vad det fördjupade samarbetet lett fram till är den nya förmånen inom företagshälsovård via Avonova, som erbjuds från början av 2025.

Ett annat exempel är Råvarurapporten, som är ett nytt inslag i tidningen BRÖD från och med 2024. Råvarurapporten kommer att dyka upp cirka fyra gånger om året i BRÖD. Tanken är att spegla vad som händer i världen och hur det påverkar priserna för viktiga råvaror till branschen. Målet är att genom ökad kunskap ge bättre förutsättningar för bageriverksamhet i Sverige.



TIDIGARE VINNARE OCH LANDSLAG

Under åren är det många som deltagit och vunnit i SBK:s olika branschtävlingar. Och många bagare och konditorer har under någon period varit medlem av något eller några av de landslag inom bageri och konditori som SBK driver. Här följer en sammanställning av tidigare vinnare och lagmedlemmar.

VINNARE ÅRETS KONDITOR:

2024, Hilma Strömberg
2023 Linda Dahl
2022 Josefine Pagander
2021 Kasper Kleihs
2020 inställt
2019 Isabella Westergren
2018 Disa Molin
2017 Kalle Bengtsson
2016 Frida Leijon
2015 Anders Oskarsson
2014 Sara Aasum Hultberg
2013 Patrik Fredriksson
2012 Cecilia Andersson
2011 Josefine Baummann
2010 Roy Fares
2009 Conrad Tyrsén
2008 Maria Grave
2007 Jennie Elmerfors
2006 Mattias Ljungberg
2005 Emanuel André
2004 Andrej Bagniewsky
2003 Per Olsson
2002 Johan Sandelin
2000 Lee Newby
1996 Magnus Håård
1995 Gustav Mabrouk
1994 Jan Danielsson
1993 Tony Olsson
1992 Kenth Fridén
1990 Hans Schiller
1989 Urban Nyberg
1988 Hans Schiller

VINNARE ÅRETS BAGARE:

2020 Montadar Kanbar
2019 Alexander Pelli
2018 Gustav Fagerman
2017 Ått Padtum Söderström
2016 Kim Lund
2015 Gabriel Di Grado

2014 Adam Söderström
Tävlingen har inte genomförts 2021-2024

VINNARE SM UNGA BAGARE:

2025 Natalie Rundström
2024 Alva Odelbrink
2023 Julia Holmqvist
2022 Andrea Wiberg
2021 Victoria Tobisson Lind
2020 Josefine Pagander
2019 Fanny Johansson
2018 Montadar Kanbar
2017 Tintin Larsson
2016 Lina Andersson
2015 Amanda Gustavsson
2014 Sabina Karlsson
2013 Sara Fjällstrand
2012 Susanna Söderman
2011 Madeleine Thell
2010 Julia Bergstedt
2009 Helena Henriksson
2008 Oscar Målevik
2007 Jeanette Sjö
2006 Moa Brink
2005 Roy Fares
2004 Nina Johansson
2003 Sara Wennerberg
2002 Håkan Johansson
2001 Anna Björlin
2000 Olof Jönsson
1999 Niklas Nielsen
1998 Mikael Lundmark
1997 Erik Hedman
1996 Per Olof Henriksson
1995 Daniela Erkelenz
1994 Anicka Larsson
1993 Ann-Louise Stolt
1992 Martin Isaksson
1991 Nils Sonesson
1990 Oskar Frising

VINNARE SKOLMÄSTERSKAPEN:

2025 Jenny Nyströmskolan, Kalmar
2024 Uppsala yrkesgymnasium Ekeby
2023 Jenny Nyströmskolan, Kalmar
2022 Hushagsgymnasiet, Borlänge
2021 Stockholms Hotell- & Restaurangskola
2020 Jenny Nyströmskolan, Kalmar
2019 Ester Mosessons gymnasium
2018 Jenny Nyströmskolan, Kalmar, Göteborg
2017 Hushagsgymnasiet, Borlänge
2016 Stockholms Hotell & Restaurangskola
2015 Österänggymnasiet, Kristianstad
2014 Hushagsgymnasiet, Borlänge
2013 Enskede Gärdss gymnasium, Stockholm
2012 Tranellska skolan, Västerås

VINNARE MACK-SM:

2024 Olga Andersson
2023 Saga Thyrborg
2022 Lina Lundqvist
2021 Mikaela Eliasson
2020 Gabriel Olsson
2019 Viktor Lind
2018 Mikaela Fischerström
2017 Sandra Lindbom
2016 Frida Lundh
2015 Johan Blidberg
2014 Lotta Svensson
2013 Mattias Vogel
2012 Sara Wennerström
2011 Elisabeth Johansson
2010 Bodil Boström
2009 Nina Johansson
2008 Jennie Strömberg
2007 Susanne Jahrl
2006 Fia Christenson
2005 Helena Tingshall
2004 Emelie Carlsson
2003 --
2002 Cecilia Edlund

MOTTAGARE AV ÅRETS FÖRETAGARE I BAGERIBRANSCHEN:

- **2024** Stefan Berg, Lillebrors bageri, Stockholm
- **2023** Markus Larsson och Magnus Olsson, Linds Bageri, Linköping
- **2022** Robin Delselius, Robin Delselius Bageri, Stockholm
- **2021** Utmärkelsen delades inte ut
- **2020** Utmärkelsen delades inte ut
- **2019** Roy Fares och Mattias Ljungberg, MR Cake
- **2018** Markus och Linda Ekelund, Thimons, Nässjö
- **2017** Tobias Karlsson och Mikael Pettersson, Urshultsbakergarn, Urshult
- **2016** Christian Jörgensen, Dahls bageri, Göteborg

MEDLEMMAR I BAGARLANDSLAGET

2024

- Cassandra Persson
- Andrea Wiberg
- Isabell Grahn
- Alice Reinholdsson
- Fanny Johansson

2023

- Cassandra Persson
- Rebecka Steen
- Andrea Wiberg
- Gabriel Olsson
- Mattias Jogmark
- Tobias Jadberg

2022

- Tobias Jadberg
- Gabriel Olsson

2021

- Alexander Pelli
- Tobias Jadberg
- Gabriel Olsson

2020

- Adam Söderström, coach
- Tobias Jadberg
- Alexander Pelli

2019

- Adam Söderström, coach
- Amanda Bäckström
- Sara Fjällstrand
- Alexander Pelli
- Tobias Jadberg
- Kim Lund
- Fredrik Eiserman
- Bedros Kabranian

2018

- Adam Söderström, coach
- Amanda Bäckström
- Sara Fjällstrand
- Alexander Pelli
- Bedros Kabranian
- Lina Andersson
- Anna Säll

2017

- Adam Söderström, coach
- Kim Lund
- Sara Fjällstrand
- Bedros Kabranian

2016

- Håkan Johansson, coach
- Kim Lund
- Sara Fjällstrand
- Bedros Kabranian
- Mattias Wallmark
- Robin Edberg
- Moa Brink
- Thomas Helgesson
- Tobias Bergstrand
- Niklas Beck

2015

- Håkan Johansson, coach
- Adam Söderström
- Kim Lund
- Moa Brink
- Tomas Helgesson
- Bedros Kabranian
- Susanna Söderman

2014

- Håkan Johansson, coach
- Moa Brink
- Susanna Söderman
- Martin Frankenberg
- Erica Kvarnström
- Tomas Helgesson

2013

- Johan Sörberg, coach
- Håkan Johansson
- Robin Edberg
- Mattias Wallmark
- Niklas Beck
- Moa Brink
- Tobias Bergstrand

2012

- Johan Sörberg, coach
- Håkan Johansson
- Robin Edberg
- Mattias Wallmark
- Niklas Beck
- Moa Brink
- Tobias Bergstrand

2011

- Johan Sörberg, coach
- Nicklas Beck
- Joel Christenson
- Nicklas Gustafsson
- Håkan Johansson
- Mattias Wallmark
- Mattias Näsman

MEDLEMMAR I KONDITORLANDSLAGET

2024

- Maria Grave, coach
- Bea Algra, lagledare
- Josefine Pagander
- Lisa Dagnäs
- Julia Holmqvist
- Linnea Cedergren
- Rebecka Steen
- Maja Gustafson

2023

- Maria Grave, coach
- Bea Algra, lagledare
- Josefine Pagander
- Lisa Dagnäs
- Axel Roth
- Julia Holmqvist
- Linnea Cedergren
- Rebecka Steen
- Maja Gustafson

2022

- Ted Johansson
- Anders Oscarsson
- Frida Leijon
- Fredrik Borgskog
- Kalle Bengtsson

2021

- Ted Johansson
- Anders Oscarsson
- Frida Leijon
- Fredrik Borgskog
- Kalle Bengtsson

2020

- Jesper Johansson, coach
- Pia Cedvall
- Magdalena Larsson
- Niklas Ekblad

- Amanda Gustavsson

2019

- Tony Olsson, lagledare
- Gustav Mabrouk, lagledare
- Jessica Sandberg
- Martin Morand
- Oscar Landh

2018

- Tony Olsson, lagledare
- Gustav Mabrouk, lagledare
- Jessica Sandberg
- Martin Morand
- Emelie Karlén
- Minna Lindegård
- Oscar Landh

2017

- Tony Olsson, lagledare
- Martin Isaksson, coach
- Maria Grave
- Ronny Latva
- Lina Östberg
- Jessica Sandberg
- Martin Morand
- Emelie Karlén

2016

- Tony Olsson, lagledare
- Martin Isaksson, coach
- Maria Grave
- Helena Henriksson
- Ronny Latva
- Lina Östberg
- Fredrik Otterberg
- Rhian Shellshear

2015

- Johan Sandelin, lagledare
- Tony Olsson, lagledare
- Mattias Ljungberg
- Frida Leijon
- Fredrik Borgskog
- Maria Grave
- Helena Henriksson
- Ronny Latva
- Lina Östberg

2014

- Johan Sandelin, lagledare
- Mattias Ljungberg
- Frida Leijon
- Frida Bäcke
- Fredrik Borgskog
- Gustaf Mabrouk
- Peter Sörwing

MEDLEMMAR I JUNIORBAGARLANDSLAGET

2024

- Julia Holmqvist
- Matilda Jacob
- Alva Odelbrink
- Linnea Cederberg
- Wilhelmina Korssén
- Nikita Klasson
- Selma Schwieler Vilen

2023

- Cassandra Persson
- Andrea Wiberg
- Elin Lundahl
- Alice Olsson
- Julia Holmqvist
- Matilda Jacob
- Alva Odelbrink
- Wilhelmina Krossén

2022

- Michaela Andersten
- Mattias Jogmark
- Cassandra Persson
- Victoria Tobisson Lind
- Andrea Wiberg
- Alice Olsson
- Elin Lundahl
- Max Collin

2021

- Michaela Andersten
- Mattias Jogmark
- Cassandra Persson
- Victoria Tobisson Lind

2020

- Josefine Pagander
- Rebecka Steen
- Isabelle Lundin
- Ellen Frixon

2019

- Fanny Johansson
- Gabriel Olsson
- My Lindqvist
- Malin Nordberg

2018

- Montadar Kanbar
- Maja Westlund
- Emelie Morelius
- My Lindqvist

2017

- Tintin Larsson
- Linn Eriksson

- Pernilla Boström
- Agnes Johansson

2016

- Lina Andersson
- Tintin Larsson
- Anna Säll
- Julia Dissieux

2015

- Amanda Gustavsson
- Amanda Bäckström
- Anna Säll
- Cornelia Skalin

2014

- Sabina Karlsson
- Kim Lund
- Amanda Gustavsson
- Evelina Rebinder Lindström

2013

- Sara Fjärrstrand
- Sara Lidell
- Emelie Borgström

RESULTAT – LAG OCH TÄVLINGAR

BAGARLANDSLAGET

Tävling: Nordic Bakery Cup (Nordiska Mästerskapen)

Tävlande: Andrea Wiberg, Cassandra Persson och Isabell Grahn

Placering: Guld, samt pris för bästa skådebröd
Plats: Berlin, Tyskland
År: 2024

Tävling: Nordiska Mästerskapen

Tävlande: Cassandra Persson och Rebecka Steen
Placering: Guld, samt pris för bästa skådebröd
Plats: Weinheim, Tyskland
År: 2023

Tävling: Nordiska Mästerskapen

Tävlande: Fredrik Eiserman, Tobias Jadberg och Alexander Pelli
Placering: Silver
Plats: Oslo, Norge
År: 2019

Tävling: Nordiska Mästerskapen

Tävlande: Amanda Bäckström, Sara Fjärrstrand och Alexander Pelli
Placering: Silver
Plats: Herning, Danmark
År: 2018

Tävling: Nordiska Mästerskapen

Tävlande: Adam Söderström, Kim Lund och Sara Fjärrstrand
Placering: Silver
Plats: Stockholm, Sverige
År: 2017

Tävling: Nordiska Mästerskapen

Tävlande: Sara Fjärrstrand, Bedros Kabranian och Kim Lund
Placering: Guld
Plats: Oslo, Norge
År: 2016

Tävling: Nordiska Mästerskapen

Tävlande: Tomas Helgesson, Bedros Kabranian och Kim Lund
Placering: Guld
Plats: Stockholm, Sverige
År: 2015

Tävling: Nordiska Mästerskapen

Tävlande: Moa Brink, Martin Frankenberg och Susanna Söderman
Placering: Guld
Plats: Tammerfors, Finland
År: 2014

Tävling: VM i Bageri

Tävlande: Håkan Johansson
Placering: Guld
Plats: Paris, Frankrike
År: 2014

KONDITORLANDSLAGET

Tävling: Coupe du Monde de la Pâtisserie, Selection Europe (Konditor-EM)

Tävlande: Josefine Pagander, Lisa Dagnäs
Placering: Fyra
Plats: Paris, Frankrike
År: 2024

Tävling: Konditor-EM

Tävlande: Fredrik Borgskog och Kalle Bengtsson

Placering: Silver
Plats: Lyon, Frankrike
År: 2022

Tävling: Konditor-EM

Tävlande: Pia Cedvall och Magdalena Larsson
Placering: Silver
Plats: Paris, Frankrike
År: 2020

Tävling: Nordiska Mästerskapen

Tävlande: Amanda Gustavsson och Magdalena Larsson
Placering: Silver
Plats: Oslo, Norge
År: 2019

Tävling: Konditor-EM

Tävlande: Martin Morand och Jessica Sandberg
Placering: Guld
Plats: Turin, Italien
År: 2018

Tävling: Nordiska Mästerskapen

Tävlande: Emelie Karlén och Minna Lindegård
Placering: Silver
Plats: Herning, Danmark
År: 2018

Tävling: Nordiska Mästerskapen

Tävlande: Martin Morand och Jessica Sandberg
Placering: Guld
Plats: Stockholm, Sverige
År: 2017

Tävling: Konditor-VM

Tävlande: Maria Grave, Ronny Latva och Lina Östberg
Placering: Pris för bästa innovation
Plats: Lyon, Frankrike
År: 2017

Tävling: Nordiska Mästerskapen

Tävlande: Fredrik Otterberg och Rhian Shellshear
Placering: Silver
Plats: Oslo, Norge
År: 2016

Tävling: Konditor-EM

Tävlande: Maria Grave och Lina Östberg
Placering: Brons
Plats: Genève, Schweiz
År: 2016





Tävling: Nordiska Mästerskapen

Tävlande: Johnny Gudinge och Helena Henriksson

Placering: Pris för bästa smak

Plats: Stockholm, Sverige

År: 2015

Tävling: Nordiska Mästerskapen

Tävlande: Fredrik Borgskog och Ronny Latva

Placering: Guld

Plats: Tammerfors, Finland

År: 2014

Tävling: Konditor-EM

Tävlande: Fredrik Borgskog och Frida Leijon

Placering: Brons

Plats: Genève, Schweiz

År: 2014

JUNIORBAGAR- LANDSLAGET

Tävling: VM unga bagare

Tävlande: Julia Holmqvist, Matilda Jacob

Placering: Guld

Plats: Reykjavik, Island

År: 2024

Tävling: VM unga bagare

Tävlande: Cassandra Persson och Andrea Wiberg

Placering: Silver

Plats: Taipei, Taiwan

År: 2023

Tävling: VM unga bagare

Tävlande: Michaela Andersten och Mattias Jogmark

Placering: Brons

Plats: Berlin, Tyskland

År: 2022

Tävling: VM unga bagare

Tävlande: Pernilla Boström och Tintin Larsson

Placering: Guld. Pernilla vann dessutom

guld individuellt och Tintin tog den

individuella bronsmedaljen

Plats: Valencia, Spanien

År: 2018

Tävling: EM unga bagare

Tävlande: Lina Andersson och Anna Säll

Placering: Anna Säll silver och Lina

Andersson brons

Plats: Lyon

År: 2017

Tävling: EM unga bagare

Tävlande: Amanda Gustavsson och

Amanda Bäckström

Placering: Bästa matbröd, bästa vetebullar,

bästa frallor och bästa sandwich

Plats: Weinheim, Tyskland

År: 2016

Tävling: EM unga bagare

Tävlande: Sara Fjærstrand och Sara Lidell

Placering: Lagguld. Sara Lidell vann indivi-

duellt guld i tävlingen och Sara Fjærstrand

tog hem silvret i den individuella tävlingen.

Plats: Odense, Danmark

År: 2013

Tävling: EM unga bagare

Tävlande: Sven-Gunnar Appelgren och Moa Brink

Placering: Lagguld. Sven-Gunnar tog

individuellt silver och Moa individuellt brons

Plats: Luxemburg, Luxemburg

År: 2006

Tävling: EM unga bagare

Tävlande: Roy Fares och Sofie Svanberg

Placering: Lagbrons, Roy tog även

individuellt brons

Plats: Ringsted, Danmark

År: 2005

Tävling: EM unga bagare

Tävlande: Julia Thörn och Sara Wennerberg

Placering: Lagsilver

Plats: Wegeningen, Holland.

År: 2003

Tävling: EM unga bagare

Tävlande: Helena Esse och Håkan

Johansson

Placering: Lagbrons

Plats: Weinheim, Tyskland

År: 2002

Tävling: EM unga bagare

Tävlande: Anna Björlin och Patrik Fredriks-

son

Placering: Guld för lag. Anna vann även

guld individuellt.

Plats: Luzern i Schweiz

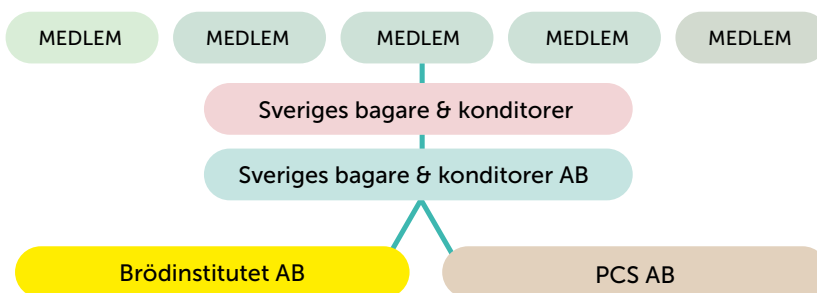
År: 2001

Pssttt...

Ovan sammanställningar av vinna-
re i olika tävlingar genom åren,
och tidigare landslagsmedlemmar,
publiceras med reservation för
eventuella felaktiga och/eller
saknade uppgifter. Kan du rätta/
komplettera - hör av dig till:

johan@bageri.se

ORGANISATION



Sveriges bagare & konditorer, SBK, är branschorganisation för den svenska bageri- och konditoribranschen. Förbundet Sveriges bagare & konditorer äger 100 procent av dotterbolaget Sveriges bagare & konditorer AB, SBK AB, som i sin tur äger 100 procent av dotterbolaget Brödinstitutet AB. De tre organisationerna samarbetar med en gemensam

verksamhetsberättelse eftersom de tre organisationernas verksamheter är intressanta för alla aktörer inom bageri- och konditoribranschen. Denna verksamhetsberättelse avser SBK, SBK AB och Brödinstitutet AB. För finansiell redovisning hänvisas till respektive organisations årsredovisning.

Distrikt

SBK är indelat i sju regionala distriktsföreningar. I medlemskapet ingår även medlemskap i en av de sju distriktsföreningarna. Distriktsföreningarna bedriver medlemsaktiviteter lokalt och regionalt i form av medlemsträffar, kurser, utbildningar, studiebesök, mässor med mera.

- *Norrlands bagare & konditorer (ordförande Torbjörn Ullsten, Mjälloms Tunnbröd, Ullånger)*
- *Dala-Hälsinge-Gästrikens bagare & konditorer (ordförande Anders Hansen, Hansens Café & Bageri, Sandviken)*
- *Stockholms bagare & konditorer (ordförande Ellinor Isaksson, Chokladfabriken, Stockholm)*
- *Mellansveriges bagare & konditorer (ordförande Hans Styrlander, Konditori Amarant, Torshälla)*
- *Småland/Östergötlands bagare & konditorer (ordförande Oskar Frising, Oskars konditori, Vetlanda)*
- *Västra Sveriges bagare & konditorer (ordförande Urban Nyberg, Steinbrenner & Nyberg, Göteborg, från och med maj 2024: Henning Weimarck, Margaretas Bröd & Bakverk, Malmö)*
- *Skåne-Blekinges bagare & konditorer (ordförande Christian Nilsson, Bageri Gruppen, Sölvesborg)*

Branschen i korthet och SBK:s medlemsstruktur

Den svenska bageri- och konditorinärningen är en stor bransch som omfattar cirka 1000 företag med ungefär 15000 anställda. Det gör bageribranschen till en av de största branscherna inom svensk livsmedelsproduktion. Bageribranschen är arbetskraftsintensiv och det är vanligt att upp emot hälften av företagets intäkter går till att finansiera personalens löner. Bageribranschen står för ungefär en fjärdedel av antal anställda och uppåt hälften av alla arbetsplatser inom svensk livsmedelsproduktion. Branschen präglas, sett till antalet, av framför allt mindre företag. 9 av 10 företag omsätter mindre än 50 miljoner kronor per år. Och drygt 40 procent av företagen omsätter upp till 5 miljoner kronor. Endast 3 procent omsätter mer än 200 miljoner kronor. Medianomsättningen uppgår till cirka 4,7 miljoner kronor per år och företag, och medianen för antalet anställda är 6 personer per företag. Totalt omsätter branschen, enligt kreditupplysningsföretaget UC, cirka 24 miljarder kronor. Närmare 80 procent av branschens

omsättning kommer från ett tiotal av de största företagen, bland andra Pågen, Fazer, Polarbröd, Lantmännen Unibake, Wasa, och Leksands Knäckebröd.

Branschens samlade rörelseresultat (vinst) uppgår till cirka 1,4 miljarder kronor per år.

Den som driver ett bageri eller ett konditori, det vill säga ett företag vars huvudsysselsättning är att baka, kan bli medlem i branschorganisationen SBK, som i sin tur består av medlemsföreningen SBK med sina regionala distriktsföreningar och serviceaktiebolaget SBK AB. Medlemsföretag är allt från det lokala bageriet och konditoriet till stora industriellt inriktade företag. Till föreningen betalas en medlemsavgift. Till SBK AB betalas en serviceavgift och i samband med det blir företaget kund. Dessutom utgår en avgift för medlemskap i någon av de sju regionala distriktsföreningarna.

Medlemsavgiften till SBK, serviceavgiften till SBK AB och medlemsavgiften till distriktet varierar något beroende på vilken avgift distriktet valt att ta ut.

SBK hade per den 31 december 2024 419 (408) medlemsföretag, och 62 (61) personliga medlemmar. Föregående års medlemstal inom parentes.

I LEDNING

STYRELSE 2024/25



Stefan Fritzdorf
(ordförande)
Vivels, Bromma
(Stockholm)



Anders Hansen
(vice ordförande)
Hansens Café & Bageri,
Sandviken



Fredric Ackermann
Lilla Bageriet, Lycksele



Hans Styrländer
Konditori Amarant,
Torshälla



Oskar Frising
Oskar Frising AB,
Vetlanda



Christian Nilsson
Boalts Bröd, Sölvesborg



Torbjörn Ullsten
Mjälloms Tunnbröd,
Ullångers



Mattias Ljungberg
Tössebageriet,
Stockholm



**Anders Carlsson
Jerndal**
Pågen, Malmö



Ellinor Isaksson
Chokladfabriken,
Stockholm



Johan Sandelin
Vete-Katten, Stockholm



Karin Bodin
Polarbröd, Älvsbyn



Peter Halldén
Peters Konditori,
Falkenberg



Henning Weimarck
Margaretas Bröd &
Bakverk, Mölndal

BEFATTNINGSHAVARE GENOM ÅREN

Ordföranden i SBK (fd Bageriförbundet)

Anders Rickard Westerdahl
1900-1908
Melcher Lindholm 1908-1920
Rickard Sandberg 1920-1923
Henrik Lyberg 1923-1929
Alfred Henning 1929-1960
Einar Haine 1960-1962
Malte Klang 1962-1972
Gösta Werngren 1972-1975
Boris Orbjörn 1975-1989
Bengt Lindh 1989-2001
Mats Rosén 2001-2009
Stefan Fritzdorf 2009--

Hedersledamöter Sverige

Åke Eriksson, Eskilstuna
Harald Jahn, Västerås
Claes Christenson, Stockholm
Curt Sandelius, Stockholm
Johan Sörberg, Eskilstuna

Hedersledamöter i distrikten

Västra distriktet

Rune Nöjd, Hisings Backa

Södra distriktet/Skåne- Blekinge

Jan Hedh, Malmö
Åke Duvander, Kristianstad

Stockholms bagare & konditorer

Erik Jarvin, Nynäshamn
Claes Christenson, Saltsjöbaden

Norrlands bagare & konditorer

Lennart Larsson, Luleå
Bosse Sundström, Husum

Dala-Hälsinge-Gästrike

Jan Berg, Bollnäs

Bortgångna hedersledamöter

Henrik Lidman, Piteå (Norrlands bagare & konditorer)
Rune Lind, Linköping (Småland/Östergötlands bagare & konditorer)
Boris Orbjörn, Göteborg (Västra Sveriges bagare & konditorer)
Bengt Lindh, Bergsjö (Dala-Hälsinge-Gästrike bagare & konditorer)
Carl-Bertil Widell, Malmö (Skåne-Blekinges bagare & konditorer)
Hans Eichmüller, Malmö (Skåne-Blekinges bagare & konditorer)
Hans Schiller, Helsingborg, (Skåne-Blekinges bagare & konditorer)
Ingvar Thornberg, Halmstad

(Västra Sveriges bagare & konditorer)

Börje Jemt, Klintehamn (Stockholms bagare & konditorer)
Kjell Jonsson, Polarbröd (Norrlands bagare & konditorer)

Vd:ar i Sveriges bagare & konditorer (tidigare Sveriges Bageriförbundet)

Martin Lundell 2008 --
Björn Hellman 2002-2008
Alf Messing, 2001 t.f. vd
Per Helgesson, 1996-2000
Ulf Göran Liljebladh, 1977-1995
Stig Plobeck, 1975-1976
Svante Lindskog, 1955-1975
Gösta Ejermark, 1945-1954
Harald Berthold, 1943-1944
William Björkman, 1937-1942

SBK KANSLI

PERSONALEN

På SBK:s kansli arbetar 2024/25:



Martin Lundell,
VD



Anton Haeffler,
ekonomiansvarig



Johan Hård,
chefredaktör
tidningen BRÖD



Jesper Långström,
utbildningsansvarig



Anna Personne,
projektledare



Erica Bjerregaard,
marknadsassistent



Maria Sitell, dietist
/kommunikationschef
Brödinstitutet

*Sveriges bagare & konditorer
är branschorganisationen för bageribranschen i Sverige.
SBK grundades redan år 1900 och har från start arbetat för att
göra det enklare att driva bageri och konditori. Förbundet är ett
av de största inom livsmedelssektorn, sett till
antalet medlemsföretag.*

NYA MEDLEMMAR 2024:

- Amandas bageri & konditori Örnköldsvik
- Fernandas Konditori & Bageri Staffanstorp
- Lundbergs Finbageri AB Karlstad
- Söders Lilla Hantverksbageri & Café AB Växjö
- Konditori En bulle i ugnen Odensbacken
- Dackås Konditori i Hudiksvall Hudiksvall
- Tages Konditori & Kök Frösön
- Stenssons Hembageri Eslöv
- Konditori Kringlan i Kävlinge Kävlinge
- Mölnlycke Bröd & Bakverk Landvetter
- Inez & Greta Halmstad
- Konditori Rosetten Täberg
- Skärgårdcaféet i Holmsund Holmsund
- Storsandsjön Bakar Vindeln
- Agdas Kafé Mattmar
- Käcks Bageri Sundbyberg
- Öländska Bröd Borgholm
- Vårdshuset 2 Stenugnsbageri & Matstudio Odensvi
- L:a Manilla Kalmar
- Löfgrens Bröd & Fika Mölndal
- Brödmakeriet Östersund
- Malvas Glutenfria hantverksbageri Stockholm
- Genbergs Sommarcafé Virsbo
- Bageri Kroasang Uppsala
- Percy Pastries Malmö
- Sweets by Camilla Stockholm
- Hans hantverksbageri & konditori Bodafors
- Sandhamnsbageriet Sandhamn
- Angelicas Konditori Karlskoga
- Patty's bageri och konditori Järna/Södertälje
- Granö gårdsbageri Granö
- Säsongsbagar'n Apledred

KONTAKTER OCH SAMVERKAN

SBK samverkar med en rad instanser, myndigheter och näringslivs- och andra organisationer i många olika frågor, allt i syfte att göra det enklare att driva bageri och konditori. Några exempel är:

Visita

Besöksnäringsens bransch- och arbetsgivarorganisation. Under 2021 fattade SBK:s styrelse beslut om att rekommendera hantverksbagerier och konditorier att överväga att ansluta sig till Visitas kollektivavtal. SBK:s kansli har också flyttat till Visitas lokaler.

Livsmedelsföretagen, Li

Livsmedelsbranschens bransch- och arbetsgivarorganisation.

SBLF, Sveriges Bagerileverantörers Förening

Branschförening för leverantörer till bagerinäringsen.

Butikerna

Samarbetsorganisation för små och medelstora butiker inom detalj- och servicehandel.

Svenskt Näringsliv

Bransch- och arbetsgivarorganisation som företräder privata företag.

Livs

Livsmedelshandlareförbundet, Livs, är den fackliga organisationen inom livsmedelsbranschen.

Institutet för Livsmedel och Bioteknik, SIK

En del inom RISE, Research Insti-

tutes of Sweden. SIK bedriver forskning inom livsmedelssektorn.

International Union of Bakers and Confectioners, UIBC

Den internationella branschorganisationen för bageri- och konditoribranschen. Arrangerar bland annat tävlingen VM för unga bagare. Ordförande är Günther Koerffer.

European Confederation of National Bakery and Confectionary Organizations, CEBP

Organ som bedriver lobbying för bagare och konditorer som driver småskalig verksamhet inom EU. Ordförande är Günther Koerffer.

Skolverket

Förvaltningsmyndighet med ansvar att styra och stödja den svenska förskolan, skolan och vuxenutbildningen.

Hantverksrådet

Verkar för hantverksyrkenas förkovran och för ökad förståelse för yrkesutbildningens och yrkeskompetensbevisens betydelse.

Arbetsförmedlingen

Statlig förvaltningsmyndighet, som ansvarar för offentlig arbetsförmedling och arbetsmarknadspolitisk verksamhet.

Vuxenutbildningen i Stockholms stad

Tillhandahåller olika typer av vuxenutbildningar, som exempelvis läsa in gymnasiet, svenska på sfi och yrkeshögskola.

Skatteverket

Myndighet för frågor inom skatteförvaltningens hela område. Skatteverket handlägger årlig taxering, skatteregistrering av enskilda näringsidkare och bolag, mervärdesskatt och arbetsgivaravgifter med mera.

Jordbruksverket

Myndighet inom jordbruksområdet och landsbygdsutveckling med uppgift att arbeta för en hållbar utveckling, ett gott djurskydd, ett dynamiskt och konkurrenskraftigt näringsliv i hela landet och en livsmedelsproduktion till nytta för konsumenterna.

Livsmedelsverket

Myndighet för livsmedelsfrågor med uppgift att i konsumenternas intresse arbeta aktivt för säkra livsmedel, redlighet i livsmedelshandlingen och bra matvanor.

Företagarna

Sveriges största företagarorganisation som företräder cirka 60 000 företagare i många olika branscher.

De nordiska ländernas branschorganisationer inom bageri och konditori, motsvarigheter till SBK i Sverige:

- Baker og Konditorbransjens Landsforening, BKLF (Norge)
- Bager- og Konditormestere i Danmark
- Finlands bageriförbund
- Islands bageriförbund

Din Bagare

En rikstäckande kedja för bageriverksamhet för samordning och optimering av medlemmarnas inköpsvillkor. Din Bagare utvecklar tjänster och rutiner för kedjemedlemmarna som bidrar till att dessa driver en högkvalitativ bageriverksamhet så lönsamt som möjligt på sin lokala marknad.

FullkornsFrämjandet

FullkornsFrämjandet är ett partnerskap med ett 20-tal aktörer från företag, akademi, myndigheter, branschorganisationer och NGO:er med syftet att tillsammans öka konsumtionen av fullkorn.



SBK:S HISTORIA

Sveriges bagare & konditorer, SBK, (tidigare Bageriförbundet) är branschorganisationen för bageribranschen i Sverige. SBK grundades redan år 1900 och var då troligen Sveriges första arbetsgivarorganisation. Från starten har förbundet arbetat för att främja utvecklingen av bagerier och konditorier i Sverige. Förbundet är idag ett av de största inom livsmedelssektorn, sett till antalet medlemsföretag.

1900

Den 5 juli 1900 samlades ett hundratal bageriföretagare på Grand National i Stockholm. Avsikten var att konstituera en riksomfattande bageriarbetsgivarorganisation. Efter inte allt för långa diskussioner så enades man om att grunda Sveriges Bageriidkarförening. Denna förening var sannolikt den första riksomfattande arbetsgivarorganisationen i landet. Inom bagerinäringen rådde vid sekelskiftet vissa specifika förhållanden.

I andra branscher dominerade lönefrågor medan det i bageribranschen var de sociala förhållandena – eller missförhållandena – som drev fram motsättningarna mellan arbetsgivare och arbetstagare. Främst rörde detta det så kallade ”kost- och logisystemet”. Detta system innebar att de anställda befann sig i arbetsgivarens hushåll där de bodde och åt i omedelbar anslutning till arbetsplatsen.

1920

I samband med åttatimmarsdagens införande 1920 så antogs även en speciell arbetstidslag för bagerierna. Denna lag förbjöd arbete före klockan 5 på morgonen. Undantag gjordes dock för de företag som arbetade utan främmande arbetskraft, vilket i många fall gynnade familjeföretagen. Den nya lagen medförde komplikationer mellan mindre och större företag, vilket innebar att Sveriges Bageriidkarförening splittrades. Denna splittring mellan stora och små företag i branschen höll i sig i cirka 20 år, men efter krigsslutet då man arbetade för att avskaffa det rådande levnadskostnadsindex så enades företagen igen.

1950

Under början och mitten av 1900-talet så var det mycket stor skillnad rent yrkesmässigt mellan en bagare och en konditor. En konditor kunde på denna tid inte tänka sig att tillverka så kallat ”jäsbröd” (det vill säga matbröd och kaffebröd) utan ågnade sig enbart åt finare bakverk, praliner, marsipanarbeten



och glass. Under denna period sålde konditorerna sina verk över egen disk och de hade alltid egen serveringsrörelse. 1957 bildades Brödinstitutet.

1970

Längre in på århundradet kom mer aktuella branschfrågor att aktualiseras. 1974 gick Sveriges Bageriidkarförening och Sveriges Konditorförening samman. Verksamheten breddades och ändrade namn till Sveriges Bageriförbund. Två sektioner bildades: en för leveransföretag och en för konditorer och butiks-bagerier. Förbundet grundade även ett dotterbolag redan 1966. Idag är föreningen en renodlad branschorganisation, det vill säga inte längre en arbetsgivarorganisation, och heter Sveriges bagare & konditorer, SBK. Servicebolaget heter Sveriges bagare & konditorer AB.

ETT PAR HÖJDPUNKTER:

- § Sveriges bagare & konditorer, SBK, (tidigare Bagenförbundet) grundades redan år 1900
- § Från starten har förbundet arbetat för att främja utvecklingen av bagerier och konditorier i Sverige.
- § Förbundet är idag ett av de största inom livsmedelssektorn, sett till antalet medlemsföretag.
- § Under början och mitten av 1900-talet var det mycket stor skillnad rent yrkesmässigt mellan en bagare och en konditor.



[@facebook.com/bagarna](https://www.facebook.com/bagarna)



[@sverigesbagarekonditorer](https://www.instagram.com/sverigesbagarekonditorer)

Sveriges bagare & konditorer AB 🌾 Box 3546 🌾 103 69 Stockholm
www.bageri.se / 08-762 67 92