

ANNONSE

ISE

AN

LILLEHAMMER ØKONOMI OG NÆRINGS LIV BAKERI

Til finalen i «Årets bakeri»



«De er unike på historiefortelling i det at de skapte høye forventninger hos kundene før de fikk åpnet bakeriet.» sier jurylederen i begrunnelsen. Foto: Lillehammer Bakeri

Av [Kine Søreng Hernes](#)

Publisert:
02.07.23 08:27

Del

Artikkelen er over 1 år gammel

Lillehammer Bakeri er en av tre finalister i kåringen av «Årets Bakeri 2023».

Det er Baker- og Konditorbransjens Landsforening som etablerte kåringen for fem år siden. 18 bakerier i hele Norge ble nominert, og nå har altså Lillehammer Bakeri kommet til finalen.

«Årets Bakeri» har etter fem år etablert seg som den mest prestisjefylte kåringen i baker- og konditorbransjen. Kåringen skal være med på å øke bevisstheten om alle de elementer som til sammen utgjør en vellykket bedrift, å fremheve og presentere gode bedrifter, samt å styrke samholdet i bransjen, heter det i en pressemelding fra bransjeforeningen.



LES OGSÅ

Nominert til årets bakeri: – Ekstremt ydmyke, men samtidig stolte

- Lokal favoritt

Juryleder Vigdis Myhre Næsseth (Fossefall), kan fortelle at juryen har en stor jobb med å vurdere de nominerte bakeriene i årets konkurranse, men nå er de 3 finalistene klare. Blant finalistene finner vi to relativt nye bakerier og et som har vært med i finalen tidligere.

De 3 finalistene som skal konkurrere om å bli Årets bakeri er Lillehammer Bakeri (Lillehammer), Kafe Solros (Bergen) og Blomsø Bakeri & Konditori (Harstad).

ANNONSE

Næsseth begrunner utvelgelsen av Lillehammer Bakeri som finalist slik:

«Lillehammer Bakeri er et ungt bakeri som har kommet klart opp som en lokal favoritt på kort tid. De er unike på historiefortelling i det at de skapte høye forventninger hos kundene før de fikk åpnet bakeriet. På denne måten fikk de med seg en stor heia-gjeng før de åpnet dørene, og slik sett har de på kreativt vis klart å knytte kundene tett til seg gjennom etableringsfasen.

De er tydelige på sin merkevarebygging, og har lagt vekt på utvikling av sin visuelle profil som fremkommer tydelig på alle kommunikasjonskanaler. De har etablert en egen lokalmatbutikk inne i bakeriet.

- Høy kvalitet

Gro-Eva og Sigurd Owren har følgende kommentar i pressemeldingen; «Først og fremst er vi stolte og ydmyke av å ha kommet til finalen i denne bransjekåringen, etter så kort tid i drift. Vårt mål har vært, og er, å tilby håndverksprodukter av høy kvalitet og med et stort fokus på kundeopplevelse. Vi vil takke de som har nominert oss til konkurransen, og ikke minst takke juryen som har bragt oss til finalen.»

Videre i kåringen skal juryen gjøre grundigere vurderinger av de tre finalistene, i tillegg til at hele bransjen kan være med å stemme frem sin favoritt. Bransjens engasjement rundt denne avstemningen har ifølge bransjeforeningenvært stor hvert år, og resultatet av avstemningen blir tatt i betraktning av juryen når de skal kåre vinneren av Årets Bakeri 2023. Kåringen vil i år finne sted på Baker- og Konditorbransjens Landsforenings 125-årsjubileum den 9. september.

Juryen for Årets Bakeri 2023 består av juryleder Vigdis Myhre Næsseth (Fossefall), Beret Mette Haga (Innovasjon Norge), Hilde Mortvedt (See New) og Paal André Schwital (Metro Branding).

Følgende 8 kriterier danner grunnlaget for juryens vurdering:

- Bedriftens økonomiske utvikling og bæreevne
- Bedriftens innovasjon / nyskapningsevne
- Bedriftens fokus på samfunnsansvar
- Bedriftens helhetlige profil og markedsføring
- Bedriftens endring og omstillingsevne
- Bedriftens medarbeidertilfredshetsindeks
- Bedriftens sammensatte fagkompetanse
- Bedriftens omdømme/merkenavn

Les mer om: [Lillehammer](#) [Økonomi og næringsliv](#) [Bakeri](#)

