

BKD BRANCHEKOMSAMMEN 2026



21. oktober 2026 | Kold College, Odense

PROGRAM

21. oktober 2026



PROGRAM	WORKSHOPS	KONKURRENCE
12.00 Velkomst ved Signe Duvander	12.10-12.35 Odense Marcipan · Omr. A	11.00-12.00 Indlevering af konkurrenceprodukter
12.10 Frokosten åbner	12.30-12.55 Gærfabrikkerne · Omr. B	
13.30 Debat: Fremtidens arbejdskraft - hvordan får vi flere lærlinge?	12.50-13.15 Dragsbæk · Omr. A	
14.30 Kagebordet åbner	13.10-13.35 IREKS · Omr. B	12.30-15.30 Åben jurybedømmelse - alle kan følge med
15.30 Hyldest af guldmedaljemodtagere	14.00-14.25 Odense Marcipan · Omr. A	
16.00 Kåring af vinderne i Danmarks Bedste Brød & Kager 2026	14.20-14.45 Gærfabrikkerne · Omr. B	16.00 Præmieoverrækkelse og fejring
	14.40-15.05 Dragsbæk · Omr. A	
	15.00-15.25 IREKS · Omr. B	

WORKSHOPS - SE, LYT OG SMAG

Odense Marcipan:
Marcipanskolen – fra mandel til marcipan.
Mandlens rejse fra et frø inde i en grøn stenfrugt på mandeltræet til en velsmagende marcipanmasse, du kan arbejde med i produktionen, er ret interessant. Men hvad sker der egentlig undervejs, og hvad er forskellen på de forskellige typer marcipan? Odense Marcipan demonstrerer og forklarer og giver dig indblik i marcipanens egenskaber og anvendelse. Kom og se, lyt og smag.

Gærfabrikkerne:
Clean label – hvad betyder det for dit bagværk?
Clean label er et begreb, du lige så godt kan lære at kende, i takt med at E-numre og tilsætningsstoffer i vores brød og kager bliver stadig mere omdiskuterede. Er de naturlige eller kunstige? Sunde eller skadelige? Og er de egentlig nødvendige eller bare rare at have? Kan du fx bage og nedfryse uden tilsætningsstoffer og stadig få et godt resultat? Gærfabrikkerne demonstrerer og forklarer. Kom og se, lyt og smag.

Dragsbæk:
Rullesmør eller margarine – hvad vælger du hvornår?
Rullesmør og margarine har forskellige egenskaber, og dit valg har betydning for både arbejdsproces og det færdige resultat. Men hvad bruger du hvornår, til hvad og hvorfor? Og hvordan får du mest muligt ud af råvaren, når du arbejder med den? Dragsbæk forklarer forskellene og mulighederne, mens Bagerlandsholdet demonstrerer rulleteknik i praksis. Kom og se, lyt og smag.

IREKS:
Flydende malt eller malt i pulverform?
Malt er ikke bare malt. Dit valg har betydning for det færdige brøds smag, konsistens og udseende. Men hvornår skal du vælge flydende malt, og hvornår giver malt i pulverform bedst mening? Og hvad gør de forskellige typer egentlig ved dit bagværk? Ireks demonstrerer og forklarer forskellene og viser, hvordan du kan bruge malt til at påvirke det færdige resultat. Kom og se, lyt og smag.

DEBAT: FLERE LÆRLINGE

- Hvordan gør vi bager- og konditoruddannelsen mere attraktiv?
- Hvad afholder unge fra at gå i lære? Og hvorfor vælger andre aktivt branchen?
- Panel: DFFU, bagermester, lærling, NNF og faglærere.
- Spørgsmål og debat med deltagerne.

HELE DAGEN

- Sikker Bagning: Få præsenteret konceptet og bliv klar til at tage prøven.
- Frokost, kagebord, sponsorstande og kollegial hygge.
- Danmarks Bedste Rugbrød, Specialbrød, Kransekage og Pastry.

