



# *Global Bakers Association*

*in samenwerking met Bakkers in bedrijf*



# Kopenhagen

donderdag 7 t/m zaterdag 9 april 2016





# *Global Bakers Association*

## *Inhoudsopgave*

Ga mee naar Kopenhagen	3
Bakkerijen, supermarkten en meer	4
Programma per dag	5
Bezoeken donderdag	6
Bezoeken vrijdag	7
Hotel	8
Aanmelden	9
Over Global Bakers Association	10
Over Bakkers in bedrijf	10
Kopenhagen/Malmö	11



# Global Bakers Association



## Ga mee naar Kopenhagen

De échte vernieuwing in de bakkerij- en foodsector komt uit Scandinavië. De toonaangevende New Nordic Cuisine zet lekker eten van pure, eenvoudige en verse ingrediënten direct uit de natuur in het middelpunt.

Van donderdag 7 tot en met zaterdag 9 april 2016 organiseren Global Bakers Association (GBA) en Bakkers in bedrijf daarom een inspiratiereis naar Kopenhagen, een van de hipste hoofdsteden van Europa. Tijdens de reis bezoeken we ook bedrijven in Malmö, Zweden.

*Het programma is een concept en wordt nu in detail vastgesteld.*



# Global Bakers Association



## Bakkerijen, supermarkten en meer

Op het programma staan bezoeken aan ambachtelijke en industriële bakkerijen in Kopenhagen (Denemarken) en Malmö (Zweden) en aan vooraanstaande supermarkten.

Vanzelfsprekend staat een bezoek aan Vrijstaat Christiania en de Torvehallerne op het programma. We sluiten de reis af met een broodcursus bij de internationaal vermaarde broodchef Claus Meyer. René Redzepi van Noma en Meyer zijn met hun Nordic Food Lab de voormannen van de New Nordic Cuisine.

Natuurlijk is er ook genoeg tijd om op eigen gelegenheid in Kopenhagen rond te kijken.



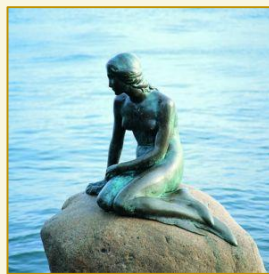
# Global Bakers Association

## Programma per dag

Het voorlopige programma wordt in de komende weken definitief vastgesteld. We zijn nu in gesprek met diverse partijen over de bedrijfsbezoeken.

### *Donderdag 7 april*

- Vertrek Amsterdam Airport Schiphol
- Aankomst Copenhagen Airport
- Transfer naar centrum van Kopenhagen
- Inspiratietour & sightseeing
- Gezamenlijk diner
- Vrije avond



### *Vrijdag 8 april*

- Ontbijt in het hotel
- Werkbezoeken in Malmö (Zweden)
- Lunch onderweg
- Werkbezoeken in Malmö & Kopenhagen
- Gezamenlijk diner

### *Zaterdag 9 april*

- Ontbijt in het hotel
- Vrije ochtend
- Lunch bij Bakker Claus Meyer
- Cursus brood bij Claus Meyer
- Transfer naar de luchthaven
- Vertrek Copenhagen Airport
- Aankomst Amsterdam Airport Schiphol







# Global Bakers Association



## Bezoeken donderdag

Voor onze inspiratietour en sightseeing op de donderdag staan onder meer de volgende bedrijven op het programma:

- Torvehallerne (lunch) [www.torvehallernekbh.dk](http://www.torvehallernekbh.dk)
- Bageriet Brød [www.goo.gl/RZmw4d](http://www.goo.gl/RZmw4d)
- Emmerys [www.emmerys.dk](http://www.emmerys.dk)
- Conditori La Glace [www.laglace.dk](http://www.laglace.dk)
- Lagkagehuset [www.lagkagehuset.dk](http://www.lagkagehuset.dk)
- Meyers Bageri [www.meyersmad.dk](http://www.meyersmad.dk)
- Magasin (met bakkerij) [www.magasin.dk](http://www.magasin.dk)
- Illum (met bakkerij) [www.illum.dk](http://www.illum.dk)
- Vrijstad Christiania [www.christiania.org](http://www.christiania.org)



# *Global Bakers Association*

## Bezoeken vrijdag

Op vrijdag staan drie bedrijfsbezoeken op het programma. De afspraken worden nu gemaakt. Het programma kan wijzigen.

### ***Pågen, Malmö***

***[www.pagen.se](http://www.pagen.se)***

Pågen produceert een divers assortiment brood en banketproducten. De belangrijkste exportmarkten zijn Frankrijk, Engeland en België. Op dit moment werken er ongeveer 1.350 medewerkers bij de bakkerijen in Malmö and Gothenburg. Het is een leidende Zweedse food exporteur met een jaarlijkse omzet van ongeveer € 220 miljoen.

### ***Lagkagehuset, Kopenhagen***

***[www.lagkagehuset.dk](http://www.lagkagehuset.dk)***



Deze bakker met ruim 40 eigen winkels wil zijn klanten een 'ongeveer evenaarde ervaring' bieden. Brood wordt daarom met de hand opgemaakt en gebakken in steenovens. Het resultaat is een onderscheidende knapperige korst. Het hele proces kan tot 48 uur duren.

### ***Schulstad, Hvidovre***

***[www.schulstad.dk](http://www.schulstad.dk)***

Deze industriële broodbakkerij ligt op zo'n 20 minuten van Kopenhagen. Schulstad maakt deel uit van de Lantmännen Group en heeft in Denemarken 3 bakkerijen. Het bedrijf is de toonaangevende leverancier van verpakt vers brood voor de retail. Schulstad heeft circa 700 medewerkers en een omzet van 1 miljard DKK per jaar (ruim 130 miljoen euro).



# *Global Bakers Association*



## Hotel

We verblijven tijdens de reis naar verwachting in het gerenommeerde viersterren hotel SP34 in het centrum van Kopenhagen. Het eigentijds boetiekhotel ligt direct naast een parlamentsgebouw, een kasteel en galerieën. De naam van het hotel is de afkorting van het adres: Sankt Peders Stræde 34.

In SP34 is een cocktaillounge, binnenzwembad en casino. Ook is er een fitnesscentrum met een sportschool en fitnesslessen.

Natuurlijk met Wi-Fi, satelliet-TV, voorzieningen om koffie/thee te zetten, minibar, haardroger, strijkplank met strijkijzer en een kluis zo groot als een laptop.





# *Global Bakers Association*

*in samenwerking met Bakkers in bedrijf*

## **Aanmelden**

Wilt u deelnemen aan deze reis van Global Bakers Association en Bakkers in bedrijf? Vul dan nu het inschrijfformulier in op de website van Bakkers in bedrijf:

[www.bakkersinbedrijf.nl/kopenhagen](http://www.bakkersinbedrijf.nl/kopenhagen)

### ***Reiskosten***

De kosten van deze reis zijn € 1.495,- p.p. excl. BTW op basis van een 2-persoonskamer.

Eenpersoonskamers zijn beschikbaar tegen een toeslag van circa € 250,- excl. BTW.

Ik ontvang binnen 2 weken na aanmelding de factuur voor de reis en betaal deze binnen 8 dagen.

De reiskosten zijn inclusief:

- Vliegreis (economy class), luchthavenbelasting, toeslagen
- Verblijf/ontbijt in vier-sterren hotel
- Inspiratietour en bedrijfsbezoeken
- Lunches op donderdag, vrijdag, zaterdag
- Diner op donderdag en vrijdag, excl. drank
- Transfers luchthaven-hotel v.v.
- Transfers hotel-restaurants v.v.
- Transfers voor de bedrijfsbezoeken

Deze aanbieding is geldig bij deelname van min. 20 personen.



# Global Bakers Association

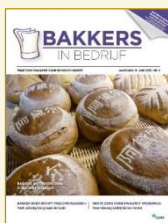
## Over Global Bakers Association

Global Bakers Association is een stichting van en voor directeuren en managers van bakkersbedrijven, die actief zijn in het groot-, midden- en kleinbedrijf in de brood- en banketbranche. Belangrijkste doel van de stichting is het organiseren van activiteiten voor leden (en partners) zodat deze elkaar beter leren kennen en ervaringen kunnen uitwisselen.

### **Contacten**

GBA organiseert onder meer excursies naar bakkerijen in binnen- en buitenland. Daarnaast is er aandacht voor culturele zaken en zijn er volop mogelijkheden voor het uitbreiden en versterken van de onderlinge sociale contacten.

## Over Bakkers in bedrijf



Bakkers in bedrijf is een onafhankelijk vakblad voor de brood- en banketbakkersbranche, bestemd voor alle professionele bakkers in Nederland: ambachtelijk, industrieel, in het grootwinkelbedrijf, de horeca en de foodservice of op school.

Maandelijks belicht het 'praktisch magazine voor brood en banket' achtergronden rond brood, banket, chocolade en ijs.



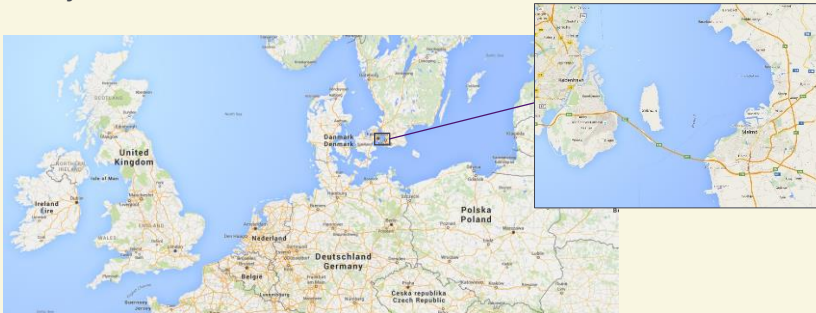
# Global Bakers Association

## Kopenhagen/Malmö



Sinds 2000 ligt er tussen Kopenhagen en Malmö een 16 km lange auto- en treinverbinding.

Via deze Øresund brug tussen Denemarken en Zweden kunnen we tijdens de reis van Global Bakers Association bedrijven in beide landen te bezoeken.



## FoodResult

Hanno Spanninga van FoodResult ondersteunt Global Bakers Association bij de organisatie van de reis. Hij is tijdens de tour in Denemarken ook een van onze reisleiders.



# *Global Bakers Association*

SINCE 2003



**BAKKERS**

IN BEDRIJF