



Lantmännen Unibake og Flying Culinary Circus på Unibakedagen 2018. Fra venstre: Mathias Spieler Bugge, Aina Hagen, Thomas Bjarkholm og Tor Jørgen Kramprud Arnesen.

07-06-2018 12:54 CEST

Unibakedagen – en dag i lidenskapens tegn

Unibakedagen var en inspirasjonsdag for bransjen, der lidenskap var en rød tråd gjennom hele arrangementet. Alle deltagerne fikk oppleve lidenskapen til foredragsholderne Flying Culinary Circus, Anna Kirah, Petter Nyquist og Lantmännen Unibake på nært hold!

På Unibakedagen onsdag 6. juni 2018 deltok over 110 av Lantmännen Unibakes kunder, ansatte og samarbeidspartnere. Dagen ble avholdt i Flying Culinary Circus' lokaler i Oslo.

Lidenskap for god bakst

Aina Hagen ønsket alle velkommen og presenterte Lantmännen Unibakes lidenskap for god bakst og innsikten som kreves for å drive kategorien fremover for å møte nye trender og behov. Blant nyhetene som ble servert i løpet av dagen, var Crazy Donuts, Ostesnurr Old Amsterdam, Focacchini og Sandwino-kaker.

Lidenskap for mennesket

Hva har Flying Culinary Circus, Anna Kirah og Petter Uteligger til felles? Jo, Lidenskap!

Flying Culinary Circus

Første foredragsholder ut, var Flying Culinary Circus. De fortalte om deres lidenskap for mat, hvordan den oppsto og hvordan den har ført dem dit de er i dag. 12 år etter eventyret startet for fire unge kokker i New York, har de fremdeles en lidenskap for mat som smitter over på alle de møter.

Mange i mat-bransjen kan kjenne seg igjen. Husker vi å føle på vår egen lidenskap for maten vi serverer hver dag? Kanskje det er nettopp denne lidenskapen som skal til for å få en plass i hjertene til kunder og forbrukere?

Anna Kirah

Deretter snakket Anna Kirah om hennes lidenskap; mennesker.

Kirah er i dag er internasjonalt anerkjent for sitt arbeid knyttet til brukervennlighet innen design, innovasjon og organisatorisk endring: Det vil si å sette **kundens** behov først – og da må man vite hvem **kunden** faktisk er! Hun kaller dette en menneskesentrert tilnærming til endring og innovasjon.

Petter Uteligger

Sist ut var Petter Nyquist. Mange kjenner hans genuine lidenskap for å se enkeltmennesket fra TV-programmet Petter Uteligger på TV2. Han fortalte gripende historier om frykt, skam, møter med medmennesker og nye vennskap.

25% av honoraret Petter får som foredragsholder på Unibakedagen går uavkortet til “Stiftelsen Petter Uteligger”. Stiftelsen skal være med på å skape lyspunkter i hverdagen for folk på gata.

– Jeg vil takke alle deltagere og foredragsholdere for en inspirerende dag. Noen ganger er det viktig å stoppe opp og bli minnet på det viktigste rundt oss. Vi må se hverandre og være gode medmennesker uansett hvilken bransje vi er i. For oss i matbransjen er det kanskje ekstra viktig. Vi lykkes i jobben vår hvis vi lager god mat for å glede andre, sier Aina Hagen, markedsdirektør i Lantmännen Unibake Norge.

Vi kaster mindre

[Vi har forpliktet oss til å kaste mindre mat.](#) Overskuddsmaten fra Unibakedagen kastes ikke, men gis til organisasjonen Gateteam Oslo.

[Lantmännen Unibake Norge](#) har i dag ca 130 ansatte og har hovedkontor på Langhus, sør for Oslo. Vi er lidenskapelig opptatt av god bakst og jobber kontinuerlig for å løse morgendagens utfordringer i bakeribransjen og å sette nye standarder for brødets muligheter.

[Lantmännen Unibake](#) er et ledende internasjonalt bakerikonsern med ekspertise på frosne og ferske bakervarer for storhusholdning og detaljhandel. Lantmännen Unibake eies av [Lantmännen](#), et samvirkeforetak eid av svenske bønder.

Kontaktpersoner



Thomas Bjarkholm

Administrerende direktør

thomas.bjarkholm@lantmannen.com

+47 98 28 86 78



Aina Hagen

Pressekontakt

Markeds- og innovasjonsdirektør

aina.hagen@lantmannen.com

+47 908 98 768