

Stadig mer import av bakervarer, men denne kjeden omsetter «hjemmebakte» boller for 200 millioner

2025-01-25

Optional[© Nationen]

Alle artikler er beskyttet av lov om opphavsrett til åndsverk. Artikler må ikke videreformidles utenfor egen organisasjon uten godkjenning fra Retriever eller den enkelte utgiver.

Les artikkelen ved å klikke her.

12 REPORTASJE

Lørdag 25. januar 2025

NATIONEN

Baker

Stadig mer import av bakte omsetter «hjemmebakte»



Rimelige fristelser på rekke og rad hos Bake me up. I følge NRK kan prisen være så lav fordi denne kjeden er en av flere som importerer deiger og halvstekte varer til lav tollsats.

FOTO: CAMILLA MELLESTRAND



Hockeygutta Tinus Reistad Gysler og Sivert Østnor Moflag er mest opptatt av hvor ferske og gode bollene er, ikke hvor råvarene kommer fra eller hvor deigen er bakt.

FOTO: CAMILLA MELLESTRAND



Iselin Buck-Olsen selger boller som varmt hvetebrød på Nationaltheateret stasjon i Oslo. I motsetning

Bare en tredjedel av melet og bakervarene nordmenn spiser er laget av norsk korn. Vi importerer stadig mer pizza, kjeks, halvfrosne bagetter og ferdige deiger.

Camilla Mellestrand
camilla.mellestrand@nationen.no

-Det varierer litt fra år til år, men grovt sett kan vi si at en tredjedel av melet nordmenn spiser er fra norsk korn. En tredjedel av melet er produsert på importert korn og den siste tredjedelen er importerte ferdigvarer i form av pizzabunner, kjeks, ferdige deiger, samt halvstekte og frosne bakervarer, oppsummerer forsker Torbjørn Tufte i Agri Analyse.

Beredskap i vinden

Beredskap er i vinden og «alle» er enige om at vi må øke produksjonen av korn, hvis vi skal bli mer selvforsynte. Men skal vi være sikre på å ha korn i krigstid, må vi også ha kornproduksjon i fredstid, er bondeorganisasjonenes

refreng.

Når forbruket er ganske stabilt og importen tar en stadig større del av kaka eller bolledeigen om du vil, så blir det vanskeligere å få avsetning for det norske kornet.

- Det er klart det er alvorlig for den norske kornproduksjonen og hele den norske verdikjeden. Hvis vi ser på volumene av ferdige og halvferdige bakervarer som kommer inn i landet, har det åpenbart konsekvenser for både norske bønder, møller og bakerier, sier Tufte.

Konkurrerter på rekke og rad

På Nationaltheateret stasjon i Oslo er det absolutt ingen problem å få skaffe seg boller, brød, croissanter eller wienbrød til togturen.

Upper Crust byr på «famously fresh baguettes». Over hyllene på Bake me up står det at «all bread is hånd made in Oslo». På Narvesen er det 20-kroners salg på spinatflette. Hvor kornet eller melet kommer fra og om deigene er bakt i Norge eller i utlandet, er det ikke mulig for kundene å vite.

Akkurat det må hockeygutta Tinus Reistad Gysler og Sivert Østnor Moflag fra Wang toppidrettsgymnas innrømme at de ikke har tenkt noe særlig på heller. De er ferdig med en hard treningsøkt på isen og de trenger for kjøpt.

De går målrettet forbi alle «billigalternativene» og kjøper hver sin bolle på Bit.

- Det er et pluss i boka at de er kortreiste og jeg kjøper gjerne norsk, men

varer

er varer, men denne kjeden » boller for 200 millioner



til mange andre aktører baker de tolv bakeriene i Bit-kjeden alle varene sine selv.

FOTO: CAMILLA MELLESTRAND

helt ærlig, så går vi her fordi de ser bedre ut ass. De er ferskere, sier treningssgutta, før de må haste tilbake til skolen.

Baker fra bunn

Bit er kjerringa mot strømmen blant de mange konkurrentene på Nationaltheatret stasjon denne dagen.

Her er ingen importerte halvfabrikatene eller ferdiglagde deiger bakt av bakere i Tyskland eller Frankrike.

Alle deigene lages fra bunn mens kunden kan se på. Nedi bakebollen går mel fra Regal mølle, meierismør og helmelk fra Tine og norske egg.

Og selv om det er billigere å importere halvfabrikatene, har det aldri vært noe alternativ for den familieeide bakeribedriften å gjøre noe annet enn å

bake bollene og rundstykkene selv, med mest mulig norske råvarer.

I 2023 omsatte bedriften, som snart åpner sitt tolvte utvalg, for 189 millioner kroner. Resultatet før skatt var på 15,7 millioner kroner.

2024-tallene er ikke ferdige enda, men omsetningen økte ifølge Tuva Kvittum Sand økte omsetningen med over ti prosent fra året før.

Det er hun som eier og driver Bit As, sammen med ektemannen Jonas Mathias Grønvoid.

I en bakeribransje hvor stadig mer er importert, er Kvittum Sand glad for at det er mulig å tjene penger på boller og brød selv om hele verdikjeden er norsk.

At kundene kan se med sine egne øyne at deigene eltes og at bollene ba-



Iselin Buck-Olsen og Wubrest Mesfin Yehunie er to av nesten 400 ansatte i bakerikjeden Bit. I 2024 omsatte kjeden for over 200 millioner kroner.

FOTO: CAMILLA MELLESTRAND



Tuva Kvittum Sand eier og driver Bit As. Hun er glad for at det er mulig å tjene penger på boller og brød selv når hele verdikjeden er nasjonal.

FOTO: CAMILLA MELLESTRAND



At vi baker selv og har så mange manuelle prosesser, gjør at vi kan ansatte flere. Nå har vi nesten 400 ansatte i hel- og deltidsstillinger, det føles veldig bra.

*Tuva Kvittum Sand,
eier og driver Bit As*

kes og stekes rett foran øynene på dem, før den tas ut av de store bakerovnene, tror eier er den beste markedsføringen bedriften kan få.

- At vi baker selv og har så mange manuelle prosesser, gjør at vi kan ansatte flere. Nå har vi nesten 400 ansatte i hel- og deltidsstillinger, det føles veldig bra, sier Kvittum Sand.

Lite aktuelt å reforhandle

Torbjørn Tufte i Agri Analyse tror flere ville gjort som Bit, hvis det var like billig å bake med norsk mel som å importere en ferdiglaget deig eller å importere halvsteekte eller frosne boller.

Norske produsenter får i teorien kompensert hvis de velger å bruke norske råvarer framfor importerte, men dagens tollsats ble satt for over tju år siden og har stått på stedet hvil





Mange blir stående å se på når Siri Frøystein baker boller fra bunn på Bit.

FOTO: CAMILLA MELLESTRAND



siden den gang.

Selv med toll er det derfor ofte langt billigere for aktørene å kjøpe halvsteekte produkter eller ferdige deiger og steke enn å bake dem selv fra bunnen.

Ifølge Tuftte er det likevel liten interesse for å oppdatere disse tollsatsene.

- All erfaring tilsier at hvis man åpner boksen med disse tollsatsene, så vil selv Sp-regjeringer liberalisere. Det er mange produkter EU gjerne vil ha inn i regelverket som ikke er der i dag. Norge kan ha mer å tape enn å vinne på å prøve å reforhandle disse tollsatsene, sier Tuftte.

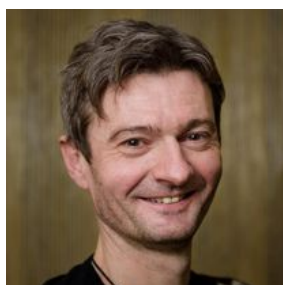
Siden 2000 har EU endret sin landbrukspolitikk, slik at bondene får mer direkte støtte og mindre støtte i form av høye priser på produktene sine.

Det har gitt EU reduserte råvarepriser. EU har gått fra å ligge 70 prosent over prisenivået på verdensmarkedet i 1985 til å ligge bare fem prosent høyere fra 2012 og fram til i dag.

- At EU har gått fra høye råvarepriser til å ligge på verdensmarkedsnivå betyr at EUs matindustri har styrket konkurransekraften mot det norske markedet betydelig, oppsummerer Tuftte.

Han mener det beste vil være å forholde seg til dagens tollsatter og heller øke matkorntilskuddet til alle som velger å bruke norsk korn og mel i sin produksjon.

- For å øke norskandelen er det vik-



Torbjørn Tuftte i Agri Analyse mener det er fornuftig å øke matkorntilskuddet.

FOTO: AGRIS ANALYSE

tig at aktørene faktisk får kompensert for den reelle merprisen hvis de velger norsk korn. Hvis flere etterspør norsk korn, vil det også bli mer attraktivt å dyrke det, sier Tuftte.

Kompensere for dyrere råvarer

Han tror imidlertid ikke økt tilskudd vil få helt slutt på importen.

Ifølge Tuftte er det bare lov å gi kompensasjon for at kornet er dyrere i Norge enn i andre land. At bakerne, maskinene og rentene koster mer, er det ikke lov å gi kompensasjon for.

- Det er ikke bare høyere kornpris som gjør at bedrifter importerer frans-



Wubrest Mesfin Yehunie og Sanja Sørberg får mye skryt fra kundene for bollene.

FOTO: CAMILLA MELLESTRAND

ke croissanter eller tyske wienerbrød, men jeg er sikker på at flere ville velge norske råvarer hvis prisforskjellen ble fullt ut kompensert, sier Tuftte.

- Men det koster penger å gi dette tilskuddet, så da vil jordbruksopp-gjøret bli enda dyrere?

- Det koster penger ja, men hvis man

vil sikre den norske verdikjeden for korn, så er matkorntilskuddet målrettet og treffsikkert. Det er ikke så dyrt, siden det bare går til norsk matkorn, som utgjør en forholdsvis liten del av den samlede norske kornproduksjonen, avslutter Tuftte.