



CBP A/S

Bødkervej 10

DK-7100 Vejle

T. +45 7642 4200

F. +45 7642 4256

info@cbppartner.dk

CVR/VAT: 43384716

CBPpartner.dk

5 skarpe til Det Danske Bagerlandshold

1. Har det været svært at holde motivationen – hvad har I gjort for at holde gejsten?

Ja, det har det. Vi har været spredt fra hinanden og har dermed været afskåret fra at kunne træne. Vi har forsøgt at holde kontakten pr. telefon eller via nogle onlinemøder, hvis der lige var noget vi skulle drøfte. Alle vores konkurrencer i 2020 blev, som så mange andre ting, aflyst så på den baggrund har der ikke været så meget at drøfte.

2. Hvad har I på holdet gjort for at holde træningen ved lige under Coronaen? Har I haft fælles træning eller trænet hver for sig?

Vi træner på ZBC, som er en erhvervsskole og dermed har været omfattet af den nationale nedlukning. Grundet at landsholdet har træningssted på ZBC, har vi også været omfattet af samme forhold og vi har dermed været afskåret fra at kunne træne sammen. Dernæst har det også været en prioritet, at vi udviste samfundssind og ikke trodsede myndighedernes krav. Nogle enkelte har trænet en lille smule i deres respektive virksomheder, hvis ikke de også har været omfattet af nedlukningen.

3. Hvordan foregår det med træning hver for sig? Udstikker du nogle opgaver de skal eller hvordan?

Enkelte deltagere, særligt dem som allerede var udtaget inden Corona lukkede Danmark ned, har fået hjemmeopgaver med at se billeder igennem til inspiration så de var klar, når det igen var muligt at mødes og træne.

4. Kan du løfte sløret for, hvad I arbejder med at spændende nye projekter?

Vi har udtaget to unge talenter, som skal til VM for unge bagere i Lyon på Sirha messen fra d. 25. – 27. januar. Til denne konkurrence skal de være under 25 år, og jeg er sikker på, at vi har fået de to stærkeste piger med, som i den grad vil give de øvrige lande kamp til stregen. Dernæst udtog vi allerede under VM det næste hold som skal til VM kvalifikationen, formentlig et sted i april/maj måned 2021. Det bliver formentlig ét af de yngste hold et land har sendt i ilden, men vi tror på vores talentmasse og de er trods deres unge alder, bærende kræfter på holdet.

Derudover har vi som hovedfokus ift. den daglige træning at optimere smag endnu mere. Vi fik meget stor ros af jurymedlemmerne ved sidste VM, hvori de tydeliggjorde, at Danmark havde nogle gode smage, samt at udformningen på produkterne var perfekt egnet til at dele, og stadig fik hver dommer noget af fyldet. Smag betyder alt for os, for selvom brødet eller croissanten ser flot ud, men smagen ikke er der, så kommer folk ikke igen. Selvfølgelig skal det være smukt og indbydende, men til syvende og sidst, er det smagen som er det bærende. Vi har rigtig meget fokus på konsistensen. F.eks. en spandauer - her arbejder vi rigtig meget med, hvordan en god vaniljecreme, baseret på både fløde og mælk, stadig har en fantastisk konsistens og mundfølelse selv efter afbagning. Det samme gør sig gældende ift. frugtfuldninger og hvordan vi får fremtryllet den ægte frugtsmag endnu mere. Det er et krævende arbejde, og vi går meget analytisk til værks, hvor vi måske er nede og veje noget i en størrelsesforhold eks. 3,64 g.

5. Hvordan håber I efteråret bliver for Det Danske Bagerlandshold?

Der er ingen konkurrencer i efteråret, så vi skruer op for træningen og særligt med de to unge piger, som skal afsted til januar, der kører vi på med alt hvad der er muligt. Vi har fået regler og tema til konkurrencen, hvilket er noget af det, der mangler ift. VM-kvalen for hold, så pt. vil senior VM-holdet også supportere de to unge talenter, så de kommer godt på vej. Teamet til de unges konkurrence er "Musik i verden" så her har vi mulighed for at genbruge nogle ting etc. VM-finalen.