

Pressrelease 2025-06-16

Fristad

Sveba Dahlen samlar branschen till exklusivt in-house-event i Fristad

Den 27–28 augusti slår Sveba Dahlen upp dörrarna till vårt unika in-house-event **BIC Scandinavia**, två dagar fyllda av inspiration och möten mellan människor som brinner för bageri, konditori och pizza! På Sveba Dahlen's huvudkontor i Fristad samlas ledande leverantörer från branschen och inspirerande föreläsare för underhållande dagar tillsammans med Sveba Dahlen och våra kunder.

BIC Scandinavia är inte en traditionell mäsas – det är en upplevelse! Här får besökarna en chans att:

- Delta i inspirerande föreläsningar
- Träffa våra leverantörer
- Ta del av tillfälliga erbjudanden och rabatter
- Se vår produktionsanläggning
- Se vår tunnelugn Artista Deli, som tagit världen med storm
- Uppleva våra maskiner live då vi bakar både bullar och bröd, sött och salt plus pizza! Vi demar både Glimek och Sveba Dahlen men även våra leverantörers maskiner.
- Pizzaiolo Riccardo Birghillotti, som är vår pizzakock dessa dagar, innehar certifikat som pizzaiolo Verace. Certifikatet kan endast fås genom att bli godkänd hos den traditionella pizzaskolan Associazione Verace Pizza Napoletana i Napoli.

Föreläsare under eventdagarna:

- **Jens Medin & Erik Brorsson** – ägare av den digitala byrån UnderstandIt: Hur generativ AI kan skapa engagemang och lönsamhet i branschen.
- **Josefine Pagander** – kreativ entreprenör och ledare inom konditoribranschen: Från Årets Konditor till chefsposition inom Gothia Towers.
- **Lars-Olof Frantzich** – fd försäljningschef Export Sveba Dahlen som sedan några år driver eget företag inom mental coaching: Motivation i motgång.
- **Sofie Loirendal** – från projektledare till politiker till öländsk ”pizzapionjär”: Att våga välja om – en livsresa genom deg, drömmar och 420 grader!
- **Magnus Johansson** – ägare Magnus Johansson Bageri & Konditori, en av Sveriges mest kända konditorer: Här är mitt liv med Magnus Johansson
- **Per Larsson** – en av tre delägare av Konditori Nordpolen: Resan till Nordpolen – en framgångssaga

SVEBA DAHLEN

- **Maria Sitell** – kommunikationschef och legitimerad dietist Brödinstitutet: Svar på och insikter kring de vanligaste matmyterna.

“Vi har skapat in-house eventet BIC Scandinavia för att samla branschen, dela kunskap och inspirera. Det här är vårt sätt att bidra till framtidens bageri- och konditoribransch – med nyfikenhet, glädje och professionalism,” säger Åsa Ericsson, Marknadschef på Sveba Dahlen.

Vi hoppas att också ni som branschmedia vill vara med oss under dessa dagar. Självklart finns möjlighet till intervjuer, reportage och personliga möten med både våra leverantörer, föreläsare och Team Sveba Dahlens. **Anmäl dig nu för att säkra din plats** – anmälan görs [online](#)

IN-HOUSE EVENT BY SVEBA DAHLEN

27-28
AUGUSTI
BIC SCANDINAVIA
INDUSTRIVÄGEN 8, FRISTAD

Foto: Nadja Endler

Leverantörer på plats under eventdagarna

Sveba Dahlen – Stickugnar, däckugnar, kombinationsugnar, tunnelugnar, pizzaugnar, tunnelpizzaugnar och jässkåp.

Glimek – Deghanteringslinjer. Grythiss, degbehållare med klipp, deghissar, degavvägare, rundrivare, vilskåp, vilbana och långrullare. Kundenpassade lösningar som effektiviserar ditt bageri.

Rondo – Kavlingsmaskiner

Mimac – Dropp- och fyllningsmaskiner

Varimixer – Vispmaskiner & degblandare

SVEBA DAHLEN

JAC – Brödskärare

Jeros – Diskmaskiner

Desmon – Kyl och frys

Daub – Bullrivare

Lidén – Vågar

Ringdahls - Gräddblåsare

Brita – Vattenfilter

STM – Vattenhantering i bakprocessen

Finanslaget - Finansiella lösningar

Arla Foods – Mejeriprodukter

Kobia – Kvalitetsråvaror för bageri & konditori

Bakers – Bageri-, konditori- & restaurangprodukter; plåtar, stick och tillbehör

Segers – Bagar- och kockrockar, förkläden, arbetskläder

Silueett of Sweden – Bakformar, tårtbrickor, spetspapper

Primulator – Mjukglasskoncept

Länkar

Anmälan online gäller för samtliga gäster. Säkra din plats! Till [anmälan](#)

För mer information om eventet, se vår [webb](#)

För mer information om våra [leverantörer](#)

För mer information och bilder kontakta Marknadschef Åsa Ericsson: aer@sveba.com

Webb: www.sveba-dahlen.se

Adress för eventet: Sveba Dahlen, Industrivägen 8, 513 82 Fristad

Let's go social! [LinkedIn](#) [Facebook](#) [Facebook Pizza](#) [Instagram](#)