

Referat fra bedriftsbesøk hos Millba AS i Skien

Disse møtte: Bjørn, Olav, Per S, Herman, Liv Sonja, Irene, gjest: Per Simon Mustvedt, Mathias og Ola (ref fra bedriftsbesøket og Knut fra hyggekvelden)



Vi ble mottatt av ei strålende dame, Ingrid Helen Skaalen Årnes, markedssjef hos Millba AS som viste oss inn i et rom det vi ble forvandlet til blånisser... 😊

Her la vi ifra oss klokker og prydelser som helst ikke skulle finne veien ned i deigen i produksjonshallen. Det ble en god runde der vi fikk se hvordan en produksjon foregår. Etter runden fikk vi repetert og anledning til å stille spørsmål.

Millba AS ble etablert sommeren 1999 og er et moderne bakeri for produksjon av amerikanske kaker av Premium kvalitet. Fra Millbas anlegg i Skien produseres det kaker til over 20 land i Europa og Asia.



Folk i 20 land fra Norge i nord til Singapore i øst, spiser hver uke 1 million saftige Aunt Mabel's produkter.

På Millba er der ca 130 ansatte fra 20 forskjellige land og bedriften er utnevnt til [IA ambassadør](#) på grunn av arbeidet som gjøres med arbeidsmiljø og integrering.

Millba er sertifisert etter den globale [BRC standarden](#). Og de ble første gang sertifisert i 2003 som det første bakeriet i Norden.



Tradisjonell amerikansk bakst

Aunt Mabel's lager det en i dag kaller tradisjonell amerikansk bakst. Historien bak de mange godbitene er litt mer omfattende. Donuts var en Nederlandsk bolle som ble stekt i smult, og tidlig på 1800 tallet var den kjent som en lokal spesialitet i New York, som hadde et stort miljø med nederlendere. På midten av 1800 tallet begynte man å stikke et hull i deigen for å sikre at donut'en ble gjennomstekt og den luftige søtsaken vi

elsker i dag var et faktum. Muffins var fra England kjent som små bakverk basert på en gjærdeig som ble stekt i panne. Amerikanerne hadde ikke tid til å vente på gjæren og prøvde seg fram med først pottaske og senere bakepulver (som ble oppfunnet i USA på 1800-tallet). Muffins var raskt å lage og kunne fylles med så mangt.

Først var muffins kjent som en rask måte å lage frokost på, og senere fant man på å utvikle de mange søte variantene vi først og fremst forbinder med muffins i dag.

Cookies, eller kjeks, er det eldste bakverket vi kjenner til. Men de store myke cookiene med sjokoladebiter i, ble servert første gang på restauranten Toll House i Massachusetts på 1930-tallet. Da var de ment som følge til is, heldigvis er de fantastiske alene også!

Kun det beste er godt nok

Når man baker kaker er det en tett sammenheng med hva slags råvarer man bruker og hvordan opplevelsen av det ferdige bakverket er. På Millba er vi kompromissløse i jakten på de beste råvarene og det har vi vært helt siden starten i 1999.



Ferske norske egg fra frittgående høner, den verdenskjente sjokoladen fra Belgia, blåbær fra Canada, egenutviklet syltetøy som produseres av utvalgte leverandører og ekte vaniljekrem laget av melk fra norske gårder er bare noen av råvarene som er med og gir produktene særpreget som Aunt Mabel's produktene er kjent for.

Alle Aunt Mabel's produktene er bakt uten palmeolje.

Etter bedriftsbesøket bar turen hjem til president Irene. Her ble vi vartet opp med Tapas og god drikke...

