



Pressmeddelande 1 juni 2017

Sveriges bästa konditorer – vidare till finalen av Årets Konditor 2017

Fem fenomenala konditorer har nu kvalificerat sig till finalen av Årets Konditor, de svenska mästerskapen för professionella konditorer. Finalen går av stapeln den 12-13 oktober under Bak- & Chokladfestivalen på Stockholmsmässan där finalisterna ska visa prov på sina kunskaper. Årets tema: natur, ska inspirera finalisterna i de tre delmomenten som är en tårta med minst tre våningar, tre olika sorter petit four och ett hemligt bakverk. De fem finalisterna tävlar om den ärofyllda titeln Årets Konditor 2017, tillika Svensk Mästare i för professionella konditorer och dessutom 40.000 kr. Sveriges bagare & konditorer, som arrangerar Årets Konditor, önskar finalisterna ett stort lycka till!

Svenska konditorer är bland de skickligaste i världen. De har stor kunskap och är fantasifulla, vilket avspeglas i innovativa former, smaker och dekor. För att uppmärksamma och hylla de svenska konditorerna och hantverkets kreativa utveckling arrangeras tävlingen Årets Konditor årligen. Den första tävlingen anordnades redan 1988. Titeln Årets Konditor är nu en av de mest prestigefyllda titlarna inom Svenskt mathantverk. Arla är stolta huvudsponsorer och har varit det sedan start.

– I år håller konditorerna i finalen av Årets Konditor en imponerande hög nivå! Den hårda konkurrensen kräver att finalisterna utnyttjar all sin hantverksskicklighet, erfarenhet och kreativitet. I år är temat natur, och det hemliga bakverket utgår från form och smak. Finalisterna får ett urval av silikonformer och några råvaror att välja av och det är utgångspunkten för det hemliga bakverket. Det kommer bli spännande att se hur temat speglas i det estetiska utförandet av samtliga bakverk. För att kunna titulera sig som Årets Konditor 2017 och bli Svensk Mästare för professionella konditorer krävs något alldeles extra. Juryn söker fantasifulla smaker och former, och årets tema ger verkligen utrymme till detta, säger Marin Lundell, vd på branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer som arrangerar tävlingen Årets Konditor.

Juryn i år består av tidigare vinnare av tävlingen Årets Konditor men även andra tävlingsmeriterade konditorer i branschen. Årets huvudsponsorer är Arla och Sveba-Dahlen.

Om Årets Konditor

Årets Konditor 2017 arrangeras av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer och finalen sker under Bak- & Chokladfestivalen på Stockholmsmässan den 12-13 oktober. Tävlingen är uppdelad på två dagar – fyra timmar första dagen och sex timmar andra dagen. Finalen sker framför en stor publik som kan följa med under de två fullspäckade finaldagarna – och de tre olika delmomenten: tårta med minst tre våningar, tre olika sorter petit four och ett hemligt bakverk. Finalisternas tävlingsbidrag bedöms både av en smak- och en metodjury.

Vinnaren får stolt titulera sig Årets Konditor tillika Svensk Mästare för professionella konditorer. Dessutom får vinnaren ett stipendium på 40 000 kr. Under ett års tid får vinnaren representera branschen och bära den välrenommerade titeln Årets Konditor. Läs mer om tävlingen på www.aretskonditor.se.

Årets KONDITOR



Linda Magnusson, 36 år, från Göteborg arbetar som konditor på Margaretas Bröd & Bakverk i Mölndal. Linda började sin karriär som lärling i ett år och påbörjade därefter sin bagar- och konditoriutbildning på YRGO högskola i Göteborg. Linda har avlagt gesällprovet och fått ett gesällbrev. Linda är med i Västsveriges regionala kocklandslag.



Joel Lindqvist, 37 år från Varberg driver Mat- och chokladstudion i Malmö. Joel började arbeta som kock innan han sakta men säkert tog sig vidare till konditorvärlden. I dag undervisar Joel på gymnasieskolor runt om i Sverige och också på Restaurangakademin. Joel vann år 2014 tävlingen Dessertmästarna.



Kalle Bengtsson, 33 år från Göteborg, arbetar på Gothia Towers i Göteborg. Han är konditor i Svenska Kocklandslaget och år 2014 tävlade Kalle i VM med Kocklandslaget där de knep en andra plats. Kalle har även tävlat i OS med Kocklandslaget.



Josefin Gauffin, 29 år från Borlänge är chefskonditor på Tössebageriet i Stockholm. Josefin studerade på Hushagsgymnasiet och därefter Bagar- och konditoriutbildning på Kristianstads Yrkehögskola, varefter hon tog gesällbrev. Hon har bland annat varit med och gjort dessert till prins Carl Philip och prinsessan Sofias bröllop och även tävlat i SM Unga Bagare.



Liv Sandberg, 33 år gammal från Östergötland, växte upp i Norrköping och Linköping. Idag driver hon Liv Sandberg Cake Art i Hökarängen. Liv har tidigare vunnit Scandinavian Cake Show, Edible Artists Global Awards och även Årets Tårtmästare 2016. År 2016 var hon dessutom med i Dessertmästarna. Liv håller också i dekorationskurser, både i Sverige och utomlands.



Pressinbjudan

Välkommen till finalen i Årets Konditor den 12-13 oktober i Stockholm. Journalister är varmt välkomna att bevaka tävlingen på Bak- & Chokladfestivalen på Stockholmsmässan.

OSA för ackreditering till Nena Javadian, nena.j@kellyandpling.com, senast den 5 oktober.

Program Årets Konditor den 12-13 oktober 2017:

torsdag 12 oktober

13.00-17.00 Tävlingsdag 1

fredag 13 oktober

07.00-13.00 Tävlingsdag 2

10.00-13.00 Jurybedömning med juryns provsmakning, live i tävlingsområdet

15.00 Prisutdelning

16.00 Pressträff med möjlighet att smaka på tävlingsbidragen i Werner Gourtmetservice monter, i anslutning till tävlingsområdet.

För högupplösta pressbilder och mer information:

www.aretskonditor.se/press/pressbilder

Hemsida: www.aretskonditor.se

För ytterligare information om Årets Konditor, kontakta:

Martin Lundell, vd hos arrangören Sveriges bagare & konditorer
mobil: 0703-646 794, email: martin@bageri.se

För intervjuer, ytterligare information om finalisterna eller bilder, kontakta:

Nena Javadian, presskontakt Kelly and Pling
mobil: 0735-71 14 14, email: nena.j@kellyandpling.com

Sveriges bagare & konditorer är branschorganisationen för bageri- och konditoribranschen i Sverige. Organisationen grundades år 1900 och har sedan dess arbetat för att främja utvecklingen av bagerierna och konditorierna i Sverige. Bland verksamheten kan nämnas att organisationen arrangerar tävlingarna Årets Konditor, SM Unga Bagare, Årets Företagare, Mack-SM och driver Svenska Bagarlandslaget och Svenska Konditorlandslaget. Sveriges bagare & konditorer har ca 450 medlemsföretag, som sträcker sig från allt ifrån det lokala bageriet/konditoriet till de stora industribagerierna. Organisationen ger även ut tidningen BRÖD. www.bageri.se

