



Pressrelease 2018-02-15

Fem av landets skickligaste bagare gör upp om titeln Årets Bagare 2018 – här är finalisterna

Idag avgjordes semifinalen i Årets Bagare. Fem finalister kommer att göra upp om titeln Årets Bagare 2018 tillika svensk mästare i professionell bakning. Den 13-15 mars hålls finalen i köpcentret Nordstan i Göteborg.

Årets Bagare, Svenska Mästerskapen för professionella bagare, anordnas av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer för att uppmärksamma och uppmuntra svenska bagares hantverkskunskaper och kreativitet. Den 13-15 mars kommer köpcentret Nordstan i Göteborg att fyllas av välbekanta och behagliga dofter av bröd och bakverk när de fem finalisterna bakar för att ta hem den åtråvärda titeln Årets Bagare 2018.

I årets tävling ingår åtta tävlingsmoment där finalisterna ska skapa inspirerande, vackra och förhoppningsvis banbrytande bakverk, både när det gäller smak och utseende, under sex timmar. En metodjury granskar finalisternas arbetssätt och en smakjury bedömer utseende, smak, färg, form och kreativitet. De åtta delmomenten i årets final är: baguetter, kuvertbröd, croissanter, pain au chocolat, söta bullar med frukt/bär, bullar med efterdekorering och matbröd. Matbrödet måste vara bakat på minst två råvaror från en hemlig råvarukrog som finalisterna blir tilldelade genom lottning på plats.

– Årets Bagare är en tävling där vi uppmärksammar de bagare som leder utvecklingen i branschen. Yrkesmän som sätter trender och inspirerar till kreativ utveckling av hantverket. Det ska bli riktigt spännande att se vad årets finalister kommer att skapa under finaldagarna och vem som till slut kammar hem vinsten, säger Martin Lundell, vd för branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer.

Vem som slutligen står som segrare och tar hem titeln Årets Bagare 2018 får vi reda på den 15 mars kl 15.00 i Nordstan i Göteborg.



Här är finalisterna i Årets Bagare 2018



Marcus Billing Söderberg är från Tumba och arbetar på Gamla verket i Segeltorp.



Paul Florian Ficard är från Hässleholm och arbetar på Björns konditori i Vellinge.



Lina Kempe är från Ängelholm och arbetar på Backhaus Bageri & Café i Helsingborg.



Fredrik Eiserman är från Jönköping och arbetar på Valhallabageriet i Stockholm.



Gustav Fagerman är från Kristinehamn och driver Artisan Bread i Karlstad.

Juryn består av

Johan Sörberg, bagarmästare och konditormästare, juryordförande med gedigen meritlista från såväl nationella som internationella tävlingar. Johan är tidigare landslagstränare för Bagarlandslaget som han lyckades bli bäst i Europa med. President för juryn i VM för bagare och känd bland hela svenska folket genom sin medverkan som domare i Hela Sverige Bakar.

Ått Padtum Söderström, Årets Bagare 2017. Arbetar på Vår Gård i Saltsjöbaden.

Kim Lund, Årets Bagare 2016. Medlem i Bagarlandslaget och tränare för Juniorbagarlandslaget. Arbetar på restaurang Frank Bistro i Västerås.

Gabriel Di Grado, Årets Bagare 2015. Driver Spånga Konditori samt Bullar & Bröd i Stockholm.

Tobias Bergstrand, tidigare medlem i Bagarlandslaget. Driver Utö Bakgård i Stockholms skärgård.

Om Sveriges bagare & konditorer

Sveriges bagare & konditorer är en branschorganisation för bageribranschen i Sverige. Organisationen grundades år 1900 och har sedan dess arbetat för att främja utvecklingen av bagerier och konditorier i Sverige. Sveriges bagare & konditorer har cirka 450 medlemsföretag. Förutom Årets Bagare arrangerar organisationen bland annat Årets Konditor, Mack-SM samt driver Svenska Bagarlandslaget och Svenska Konditorlandslaget. För mer information: www.bageri.se



Pressinbjudan: Bevaka Årets Bagare 2018 på plats i Nordstan

Välkommen till finalen av Årets Bagare 2018 den 13–15 mars i Nordstan, Göteborg. Journalister är varmt välkomna att bevaka tävlingen och även prisutdelningen som sker kl. 15:00 den 15 mars. OSA till nena.j@kellyandpling.com senast den 11 mars.

Program i Nordstan i Göteborg för Årets Bagare:

Tisdag 13 mars

Kl. 10:00–16:00 Tävling för heat 1: Marcus Billing Söderberg

Kl. 16:00 Juryn provsmakar på scenen i Nordstan

Kl. 17:00–19:00 Utställning av bakverken för allmänheten i Nordstan

Onsdag 14 mars

Kl. 10:00– 16:00 Tävling för heat 2: Gustav Fagerman och Paul Florian Ficard

Kl. 10:00– 19:00 Utställning av bakverken för allmänheten i Nordstan

Kl. 16:00 Juryn provsmakar på scenen i Nordstan

Torsdag 15 mars

Kl. 07:00 – 13:00 Tävling för heat 3: Lina Kempe och Fredrik Eiserman

Kl. 10:00 – 17:00 Utställning av bakverken för allmänheten i Nordstan

Kl. 13:00 Juryn provsmakar på scenen i Nordstan

Kl. 15:00 Prisutdelning i köpcentret Nordstan.

För högupplösta pressbilder och mer information:

www.aretsbagare.se

För ytterligare information om Årets Bagare, kontakta:

Martin Lundell, vd hos arrangören Sveriges bagare & konditorer

mobil: 0703-64 67 94, e-mail: martin@bageri.se

För intervju med och ytterligare information om finalisterna eller bilder, kontakta:

Nena Javadian, presskontakt hos PR-byrå Kelly and Pling

mobil: 0735-71 14 14, e-mail: nena.j@kellyandpling.com

Om Årets Bagare

Årets Bagare är de Svenska Mästerskapen för professionella bagare och anordnas för fjärde året i rad av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer. Huvudsponsorer är KåKå, Nord Mills och Sveba-Dahlen. Finalen äger rum under SM-veckan i Göteborg den 28–30 mars. SM-veckan inkluderar även Skolmästerskapen och SM Unga Bagare. Hela SM-veckan är öppen att besöka för allmänheten. Finalen av Årets Bagare och prisutdelningarna för samtliga tre tävlingar sker i köpcentret Nordstan i Göteborg. Mer information finns på www.aretsbagare.se