

Pressmeddelande 2017-09-24

De vann Nordiska Mästerskapen i konditori och bageri

Nordiska Mästerskap i både konditori och bageri avgjordes den 22–23 september i samband med Sveriges Bageri & Konditorimässa i Kista. Bland konditorerna vann landslaget från Sverige och för bagarna Norge.



Nordiska Mästerskapen i konditori och bageri – eller som de två tävlingarna heter officiellt: Nordic Pastry Cup (konditori) och Nordic Bakery Cup (bageri) – är stora och viktiga branschhändelser där de skickligaste konditorerna och bagarna från de nordiska länderna mäter sina krafter och sin yrkesskicklighet mot varandra. Tävlingarna hålls årligen.

Bland konditorerna vann **Sverige** och **Norge** stod som segrare hos bagarna.

Övriga resultat Nordic Pastry Cup (konditorer):

2. Danmark
3. Norge
4. Finland

Övriga resultat Nordic Bakery Cup (bagare):

2. Danmark
3. Sverige
4. Finland
5. Island

-Vi har fått uppleva fantastiska tävlingar där kreativitet och yrkeskunnande nått nya höjder, säger Martin Lundell, vd på branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer, som arrangerar

tävlingarna. Branschtävlingar av det här slaget är viktiga för oss, de driver utvecklingen i branschen framåt, såväl tekniskt som smakmässigt, och bidrar påtagligt till att öka intresset för yrket, och inte minst attrahera unga att söka sig till oss. Här finns garanterat jobb för den som vill!

Om tävlingarna

I Nordiska Mästerskapen i konditori (Nordic Pastry Cup) deltar Sverige, Norge, Finland och Danmark och i Nordiska Mästerskapen i bageri (Nordic Bakery Cup) deltar utöver ovannämnda även Island.

Svenska Konditorlandslaget består av Jessica Sandberg, Martin Morand och Emelie Karlén som assistent. Coach är Jesper Långström och lagledare Tony Olsson.

Svenska Bagarlandslaget består av Bedros Kabranian, Kim Lund, Adam Söderström samt Sara Fjärrstrand. Assistent till laget är Anna Säll och Lina Andersson. Lagledare är Håkan Johansson och Jesper Långström.

Lagen i bageritävlingen bakar söta bröd (bullar och croissanter), matbröd och skådebröd (skulptur av bröd) och konditorilandslagen tävlar i att skapa en glass, tårta, dessert och chokladsulptur.

Arrangör: Branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer

Huvudsponsor: Sveba Dahlen

Sponsorer: Ringdahls bageriutrustning, Werners Gourmetservice och Kistamässan

För konditorerna, som tävlande under fredagen den 22 september, gällde det att tillverka två tårter med choklad, två glasstårter med frukt samt åtta desserter serverade på tallrik. Dessutom skapades en chokladsulptur från ett 55 kilo tungt och massivt chokladblock.

- Temat för tävlingen var ”film”, och det uttrycktes bland annat i chokladsulpturen genom att gestalta tre prestigefyllda filmpriser: Oscar, Golden Globe och Guldpalmen, berättar Jessica Sandberg, konditor i Svenska Konditorlandslaget.

I det Svenska Konditorlandslaget tävlade konditorerna Jessica Sandberg och Martin Morand.

- Det satt! Sjukt kul att vi vann, säger Jessica Sandberg. Med tanke på att vi haft så kort tid på oss att förbereda sedan det ”nya Konditorlandslaget” bildades känns det extra roligt att vi lyckades så bra. En bidragande orsak är nog att vi har en hel del rutin från andra tävlingar med oss i laget. Det här hoppas vi är början på något riktigt bra.

Bagarna, som tävlande på lördag den 23 september hade uppgiften att baka bland annat baguette och andra matbröd, söta bröd och ett så kallat skådebröd (brödsulptur). Temat för bagarna var också film och det uttrycktes mycket fantasifullt och kreativt, inte minst i skådebrödet, där filmen ”Alice i underlandet” stått för inspirationen.

- Laget har stått för en makalös insats och verkligen lyckats fokusera på temat som går igenom som en röd tråd, säger Jesper Långström, coach. Smaker och former har mejslats fram under många och långa träningsstimmar, och nu ser vi resultatet. Det här är oerhört skickliga yrkespersoner var och en, samtidigt som laget är väldigt samtrimmat och jobbar fantastiskt bra tillsammans.

För Sverige, som var regerande nordiska mästare, tävlade bagarna Sara Fjärrstrand, Kim Lund och Adam Söderström, lagkapten.

- Först och främst vill vi verkligen gratulera Norge till vinsten, det var väldigt välförtjänt och idag var de bäst och jämnast, sa Adam Söderström i samband med prisutdelningen. Nu får vi kavla upp ärmarna, jobba vidare och försöka ta våra idéer till en högre nivå. Det är precis vad tävlingar handlar om – att hela tiden sträva efter att bli bättre!

- Det var tuffa förhållanden idag, säger Kim Lund, som ansvarade för skådebrödet. Det var väldigt fuktigt i lokalen och knepigt att få delarna att fästa ordentligt. Men det gäller i och för sig för alla, så det kan vi ju inte skylla på. Vi gjorde så gott vi kunde, men idag var Norge bäst.

- Jag kan bara hålla med, säger Sara Fjärrstrand. Förutsättningarna i lokalen blev väldigt speciella och påverkade mycket.

Svenska Bagarlandslaget och Svenska Konditorlandslaget drivs av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer.

För mer information, kontakta:

Martin Lundell, vd Sveriges bagare & konditorer: 08-762 67 94, 070-364 67 94, martin@bageri.se

Jesper Långström, coach Konditorlandslaget, 070-527 91 21, jesper@bageri.se

Ingrid Persson, projektledare Konditorlandslaget, 070-534 88 85, ingrid@konditorlandslaget.se

Tony Olsson, lagledare Konditorlandslaget, 073-402 77 57, tony@konditorlandslaget.se

Adam Söderström, lagkapten Bagarlandslaget, 070-768 20 71, adam86adam@hotmail.com

Jesper Långström, coach Bagarlandslaget, 070-527 91 21, jesper@bageri.se

Sveriges bagare & konditorer, 08-762 67 90, www.bageri.se

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. Bland de projekt organisationen driver kan nämnas tävlingarna Årets Konditor, Årets Bagare, SM Unga Bagare och Mack-SM. Dessutom driver Sveriges bagare & konditorer Svenska Konditorlandslaget, Svenska Bagarlandslaget och Svenska Juniorbagarlandslaget samt ger ut Tidningen BRÖD. För mer information: www.bageri.se