



Pressmeddelande 19 juni 2018

Årets Konditor fyller 30 år – här är årets finalister!

Nu har finalisterna i årets upplaga av den prestigefyllda tävlingen Årets Konditor kvalificerat sig. Måndagen den 18 juni gick semifinalen av stapeln, och fem finalister bakade sig vidare till den stora finalen som äger rum den 11–12 oktober på Bak- & Chokladfestivalen i Stockholm. I år firar tävlingen 30-årsjubileum, och konkurrensen om den ärofyllda titeln Årets Konditor 2018, tillika svensk mästare för professionella konditorer, är hård. Med årets lustfyllda tema "Tivoli" väntas finalisterna bjuda på en fantasieggande åktur som verkligen tar ut svängarna såväl hantverksmässigt som smakmässigt.

Fem av landets skickligaste konditorer har tagit sig vidare till final i Årets Konditor 2018. Under tävlingen kommer de att utmana varandra, inför publik och jury, i bland annat teknisk skicklighet, smak och estetik. Under semifinalen fanns en stor variation i smaker bland tävlingsbidragen och samtliga tårter var också glazeade, en stark trend som syns mycket i internationella tävlingar.

Tävlingen Årets Konditor, som årligen arrangeras av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer, syftar till att hylla och främja konditorernas dagliga hantverk, kreativitet och innovation. I år fyller tävlingen 30 år, vilket firas med det festliga temat "Tivoli". Med temat i fokus ska finalisterna genomföra fyra olika delmoment: tårta, tre sorters söta finger foods, en tallriksdessert och ett hemligt moment. I det sistnämnda ställs finalisternas kreativitet och innovationsförmåga verkligen på prov, då de får fria händer att skapa ett bakverk utifrån juryns direktiv. Finalisterna i Årets Konditor 2018 har sammanlagt tio timmar, fördelat över två dagar, på sig att skapa samtliga bakverk och, förhoppningsvis, imponera på juryn.

– Jag är fylld av förväntan på hur finalisterna kommer att tolka årets tema. I år hoppas jag att de tävlande vågar ta ut svängarna lite extra och bjuda oss på spännande smakkombinationer och tivoliinspirerade bakverk med en kreativ höjd utöver det vanliga. Med detta startfält är jag helt övertygad om att det kommer att bli en ögonbrynshöjande final, säger Martin Lundell, vd för branschorganisationen och arrangören Sveriges bagare & konditorer.

Årets Konditor arrangerades första gången 1988. Den välrenommerade tävlingen attraherar årligen Sveriges bästa konditorer som utmanar varandra i smak och kreativitet. Genom att delta i tävlingen stimuleras branschens redan mycket skickliga konditorer till ytterligare utveckling.

– Årets upplaga av tävlingen kommer att vara extra storslagen då vi firar hela 30 år. Att vi har jubileum kommer inte undgå någon, och under finaldagen kommer vi bland annat att ha en livepanel på plats med Roy Fares. Roy är en tongivande och skicklig konditor som verkligen tagit både branschen och Sveriges befolkning med storm. Som vinnare av Årets Konditor 2010 vet han också vad tävlingen innebär, fortsätter Martin Lundell.



Minnesvärda vinnare av Årets Konditor

30 år och 30 vinnare. Många fantastiska konditorer har genom åren kammat hem titel Årets Konditor. Minns du dessa?

Gustaf Mabrouk, vinnare 1995 – Mabrouks senaste guld kammades hem för knappt två veckor sedan, när han coachade det svenska Konditorlandslaget i konditor EM. Han är en chokladälskare av rang som vann Årets Konditor redan som 19-åring! Finalist i World Chocolate Master 2013, lagmedlem i Svenska Konditorlandslaget 2013, finalist i Paris Gourmet Pastry chef of the year 2008, finalist i VM i konditori för juniorer 1998, guldmedaljör i Nordiska Mästerskapen i konditori för juniorer 1998 – bedrifterna är många! Syns idag allt som oftast i SVTs Go'kväll.

Mattias Ljungberg, vinnare 2006 – Den omtalade Semmelwrappens skapare. Driver idag Tössebageriet och Mr Cake och har bland annat tagit OS-guld tillsammans med Svenska Kocklandslaget både år 2004 och 2012. Mattias var även en av konditorerna bakom den kungliga bröllopstårten 2015 när Prins Carl-Philip och Prinsessan Sofia gifte sig. Han var även med och bakade den kungliga bröllopstårten när kronprinsessan Victoria och Daniel gifte sig.

Roy Fares, vinnare 2010 – Driver Mr Cake, författare till fem dessertböcker, medlem i juryn i tv-programmet Dessertmästarna. Vann SM Unga Bagare 2005 och kammade samma år hem en bronsmedalj i EM Unga Bagare. Medverkande också i matprogrammet Mitt Kök, och är programledare av tv-serien United States of Cakes – en programserie döpt efter hans bok med samma namn.

Anders Oskarsson, vinnare 2015 – Driver Nilssons konditori i Oskarshamn, och har tävlingserfarenhet som sträcker sig över två decennier. Anders har bland annat tagit VM-silver med kocklandslaget där han också är chefkonditor. 2017 var verkligen Anders år då han både blev framröstad som Konditorernas Konditor och utnämnd till Årets Konditor i världen.

Frida Leijon, vinnare 2016 – Tävlats i både SM och EM Unga Bagare med Juniorbagarlandslaget, JVM Konditori, EM och VM i konditori med Svenska Konditorlandslaget. Frida driver Leijon Stenugnsbageri & Konditori i Uppsala som 2018 blev utsett till Årets Stjärnskott av White Guide.

Kalle Bengtsson, vinnare 2017 – Förra årets vinnare som visade på stor kreativitet gällande temat "natur" med bland annat en trollslända gjord i socker. Medlem i Svenska Kocklandslaget och Göteborgs regionala kocklag.

Om Årets Konditor

Årets Konditor 2018 arrangeras av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer och finalen sker under Bak- & Chokladfestivalen på Stockholmsmässan den 11–12 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 fyra olika delmomenten: Tårta med arbetad dekor, tre olika sorter söta fingerfoods, en tallriksdessert 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 vinner segraren 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.

Juryordförande för Årets Konditor är Tony Olsson.

Årets Konditors huvudsponsor är Arla. Även Sveba Dahlén sponsrar.



Finalisterna i Årets Konditor 2018 är:



Andrea Olsson, från Värmland, arbetar som restaurangkonditor på Körunda Hotell & Konferens i Stockholm.



Anicka Larsson, från Gotland, driver och arbetar som konditormästare på Handgjort i Stockholm.



Magdalena Larsson, från Göteborg, arbetar som konditor på Cederleüfs & Svenheimers Bageri och Konditori i Göteborg.



Disa Molin, från Göteborg, arbetar som konditor på Nääs Fabriker Hotell & Restaurang Göteborg.



Anna Josefsson, från Göteborg, arbetar som bagare och konditor på Upper House i Gothia Towers i Göteborg.



Pressinbjudan

Välkommen till finalen i Årets Konditor 2018 den 11–12 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.

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 i bageribranschen, Mack-SM och driver Svenska Bagarlandslaget och Svenska Konditorlandslaget. Sveriges bagare & konditorer har ca 450 medlemsföretag, som sträcker sig ifrån det lokala bageriet/konditoriet till de stora industribagerierna. Organisationen ger även ut tidningen BRÖD. www.bageri.se

