

Välkommen till finalen av Årets Konditor 2014

Sveriges allra främsta konditortalanger visar prov på sin hantverksskicklighet och kreativitet när de gör upp om titeln Årets Konditor 2014. Finalen, som arrangeras av Sveriges bagare & konditorer, avgörs i år under två rafflande tävlingsdagar på Bak- & Chokladfestivalen.

- Plats:** Stockholmsmässan i Älvsjö.
- Tid:** Tävligen pågår under två dagar:
Fredag den 2 oktober: 11.00-17.00
Torsdag den 3 oktober: 07.00-15.30
Vinnaren presenteras kl. 15.00 den 3 oktober.
- OSA:** Senast den 1 oktober till Emma Karlsson,
emma.karlsson@prat.se, 070- 91 01 043.
Uppge om du vill delta vid presslunch eller intervju med vinnaren efter finalen.



Hålltider för finaldagarna:

Torsdag 2 oktober

- 11.00 Stockholmsmässan öppnar för allmänheten
- 12.00 Finalisterna genomför uppvägning inför start
- 13.00 Tävligen börjar
- 17.00 Tävlingens första dag avslutas

Fredag 3 oktober

- 07.00 Finalisterna startar andra tävlingsdagen
- 10.00 Stockholmsmässan öppnar för allmänheten
Juryns avsmakning: glassuppsättning och gräddbakelser
- 11.00 Juryns avsmakning: Petit Four bricka
- 11.30 Presslunch på stockholmsmässans presscenter (en trappa upp från entrén):
information om tävligen och Arla presenterar Konditorrapporten 2014. Vi äter lunch
och avsmakar därefter tävlingens tårter samtidigt som juryn.
- 13.00 Finalisternas bord är klara. Juryn gör sin slutbedömning av borden och överlägger.
- 15.00 Prisutdelning på Bak- & Chokladfestivalens scen
- 15.30 Enskilda intervjuer med vinnaren

För mer information, kontakta arrangörerna:

Martin Lundell, vd Sveriges bagare & konditorer

Tel. 070-36 46 794

E-post: martin@bageri.se

Vill du veta mer om innehållet i Konditorrapporten, kontakta:

Gunilla Blomqvist, Concept manager Arla Foodservice

Tel. 070-649 58 04

E-post: gunilla.blomqvist@arlafoods.com

De fem finalisterna som gör upp i Årets Konditor 2014 är (från vänster):



Mattias Lundahl, 37 år och från Malmö. Mattias arbetar på Hotell Gisslingen i Skanör.

Per Bäckström, 42 år och född på Gotland. Per arbetar idag på som produktchef på Wienercafé i Stockholm.

Sofie Nilsson, 22 år och från Stockholm. Sofie arbetar idag på Fotografiska museet i Stadsgårdshamnen.

Fredrik Otterberg, 23 år och från Växjö. Fredrik arbetar idag på Delselius Konditori i Gustavsberg, Stockholm.

Sara Aasum Hultberg, 22 år från Arvika. Sara arbetar idag på Taverna Brillo i Stockholm.

För intervjuer med finalisterna, kontakta:

Elisabeth Ekstrand, presskontakt Årets Konditor 2014

Tel. 070 -79 00 293

E-post. elisabeth.ekstrand@prat.se

Bildmaterial och ytterligare information finns på: www.aretskonditor.se

Bak- & Chokladfestivalens äger rum den 2-5 oktober 2014 på Älvsjömässan

Öppettiderna för allmänheten är:

Torsdag kl. 11.00-19.00 Lördag kl. 10.00-18.00

Fredag kl. 10.00-18.00 Söndag kl. 10.00-17.00

Om Årets Konditor

Årets Konditor är det svenska mästerskapet för professionella konditorer. Tävlingen arrangeras för att lyfta det hantverk som dagligen sker på landets alla konditorier och för att ytterligare stimulera utvecklingen och kreativiteten inom branschen. Tävlingen anordnades första gången 1988 och arrangeras i år den 2-3 oktober under Bak- & Chokladfestivalen på Stockholmsmässan i Älvsjö. Arrangör av Årets Konditor är branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer och huvudsponsor är Arla.

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 Konditor arrangerar organisationen bland annat Årets Bagare, Mack-SM samt driver Svenska Bagarlandslaget och Svenska Konditorlandslaget. För mer information: www.bageri.se

