



Pressinbjudan 2009-07-22

Välkommen till Mack-SM 2009

Onsdagen 5 augusti är det dags att kora Sveriges bästa macka på Noliämässan i Umeå. Ta chansen att bevista en spännande tävling där tolv bagare från hela Sverige ska färdigställa 20 mackor vardera på 45 minuter. Inför publik kommer finalisterna att tävla om att skapa Sveriges trendigaste, godaste och mest näringsriktiga macka.

Plats: Noliämässan i Umeå
Datum: Onsdagen den 5 augusti 2009
Tid: Tävlingen pågår mellan 11:00 och 13:45. Prisutdelningen sker klockan 15.45

Program:

De tävlande ska inför publik färdigställa 20 mackor under 45 minuter. Tävlingen kommer att avgöras i tre heat om fyra tävlande per heat:

11:00 Tävlande: Sarah Edelmalm, Emelie Olsson, Helena Frick, Marica Djordjievska

12:00 Tävlande: Åsa Wågström, Ulrika Magnusson Sundqvist, Ida Lindeberg, Elisabeth Johansson

13:00 Tävlande: Lisa Tran, Lennart Ahlenius, Helena Lindström, Nina Johansson

15:45 Prisutdelning

Under dagen kommer sammanlagt 240 mackor att bakas framför publik, jury och press. Juryn bedömer smak, utseende, nyttighet, nytänkande/trend, effektiviteten i tillverkningen samt hur lätt den är att ta med sig och äta, "take away".

OSA: Senast 3 augusti 2009 till johanna.westin@prat.se

Finalister

Följande 12 bagare och konditorer har gått till final:

- Lisa Tran, "Rågtunnbröd med anka och blodapelsin", Tössebageriet, Stockholm
- Åsa Wågström, "Tonfisk smörgÅsa", Balders Bröd, Sollentuna
- Lennart Ahlenius, "Ren't av god", Lilla Bageriet, Lycksele
- Ulrika Magnusson Sundqvist, "Cakao/chilikyckling med västerbottensostcreme", Tages Konditori & Kök, Frösön
- Sarah Edelmalm, "Klimatsmart Änglagård", Anders Ljungstedts gymnasium, Linköping

Om Sveriges bagare & konditorer

Sveriges bagare & konditorer AB är en branschorganisation för Sveriges bagare och konditorer som grundades år 1900. Syftet är att främja utvecklingen av bagerierna och konditorierna i Sverige. Organisationen har idag ca 500 medlemsföretag. Totalt har Sveriges bagare & konditorers medlemsföretag ca 15 000 anställda.

- Ida Lindeberg, "GI-bagel med timjanmarinerade morötter och rökt skinka", Bernards Konditori, Jönköping
- Marica Djordjievska, "Skaljursfrestelsemacka med basilikasmak i äpplekorgsbröd", Café Schiller, Helsingborg
- Emelie Olsson, "Västkustens sushimacka", Stålboms Konditori, Falkenberg
- Elisabeth Johansson, "Strandhugget", Peters Konditori, Falkenberg
- Helena Frick, "Kullans smörgås", Nya Fricks Konditori i Rättvik, Rättvik
- Helena Lindström, "Cranberry delight", Hansens Café & Bageri, Sandviken
- Nina Johansson, "Ninas laxbräck", Ninas Konditori, Mörrum

Mack-SM arrangeras av branschorganisationen Sveriges bagare och konditorer.

För ytterligare information och bildmaterial, kontakta

Tommy Flodqvist, Sveriges bagare & konditorer
 Tel: 08-768 67 83, 070-219 25 60
 E-post: tommy@bageri.se

Günther Koerffer, juryns ordförande
 Tel: 0321-102 24, 070-348 63 03
 E-post: gunthers@telia.com

Hannes Hultcrantz, pressansvarig
 Tel: 08-545 152 35, 070-310 99 05
 E-post: johanna.westin@prat.se

www.mack-sm.se
www.bageri.se

Om Sveriges bagare & konditorer

Sveriges bagare & konditorer AB är en branschorganisation för Sveriges bagare och konditorer som grundades år 1900. Syftet är att främja utvecklingen av bagerierna och konditorierna i Sverige. Organisationen har idag ca 500 medlemsföretag. Totalt har Sveriges bagare & konditorers medlemsföretag ca 15 000 anställda.