

Cajsa Lindberg från Visby till final i Årets Konditor 2010

Cajsa Lindberg, 25 år från Visby på Gotland, är en av de fem finalisterna i Årets Konditor, de svenska mästerskapen för professionella konditorer. Temat i årets tävling är sagor och finalisterna ska inom loppet av fem timmar skapa tre tårtor, en modern variant av en klassisk bakelse samt ett hemligt bakverk. Årets Konditor arrangeras av Sveriges bagare & konditorer i samarbete med Arla och äger rum på Nordiska museet i Stockholm den 15 oktober i samband med Chokladfestivalen.

Cajsa Lindberg, som jobbar på Gunnarsons Specialkonditori i Stockholm, är mästerskapets enda debutant i tävlingssammanhang men hon är ingen nybörjare. Efter konditorlinjen på gymnasiet har hon jobbat både på Tössebageriet och NK-bageriet innan hon för fyra år sedan började på Gunnarsons Specialkonditori där hon lagt märke till ett växande intresset för konditorkonsten.

– Det märks att intresset hos allmänheten ökar för det gedigna hantverk vi konditorer gör, därför är det spännande att tävla och särskilt med temat sagor som är så roligt. Jag kommer att hämta mycket inspiration från mina barndomsminnen, säger Cajsa Lindberg på Gunnarsons Specialkonditori i Stockholm.

Under åren har tävlingen blivit allt mer prestigefylld. Exempelvis fick Sveriges bagare & konditorer nyligen hedersuppdraget att skapa Kronprinsessan Victorias och Daniel Westlings bröllopstårter som tillverkades av de fyra senaste vinnarna av Årets Konditor. Tävlingens höga status har ökat intresset för att tävla bland konditorerna.

– Vi har fått in både fler och bättre tävlingsbidrag än någonsin, så de fem finalister vi presenterar i år håller väldigt hög kvalitet. De är såväl tekniskt skickliga som estetiskt begåvade och kan verkligen konsten att skapa stor njutning för både öga och gom med sina bakverk, säger Martin Lundell, vd Sveriges bagare & konditorer.

Tårtor och bakelser på temat sagor

Tävlingen genomförs framför publik och på fem timmar ska finalisterna var och en tillverka tre tårtor: två för tio personer och en för sex personer. De ska också göra en modern variant av en klassisk bakelse i 20 exemplar samt ett hemligt bakverk vars välkända namn de tävlande får reda på kvällen innan tävlingen. Samtliga bakverk ska tillverkas på plats på Nordiska museet och dekoreras efter årets tema sagor, ett ämne som kan omfatta allt från Tingeling till Träsktroll.

– Temat sagor är något som engagerar såväl vuxna som barn och ger konditorerna ett stort utrymme att visa upp både den kreativitet och hantverksskicklighet som de använder sig av varje dag på jobbet, säger Martin Lundell.

Skapelserna bedöms av en metodjury och en smakjury. Vinnaren tilldelas den ärofulla titeln Svenskt Mästare och ett stipendium på 40 000 kronor. Den 15 september hålls ett pressmöte i Stockholm där tävlingen, temat och finalisterna presenteras närmare. Då dras också lott om i vilken turordning finalisterna ska tävla. Årets Konditor anordnades första gången 1988 och sedan 2003 avgörs tävlingen i samband med Chokladfestivalen på Nordiska museet i Stockholm.

De fem finalisterna i Årets Konditor 2010 är:

- Anicka Larsson, 38 år från Hemse på Gotland, som jobbar på Handgjort Stockholm i Stockholm.
- Roy Fares, 25 år från Örebro. Roy är konditor på PO Choklad & Konditori i Stockholm.
- Cajsa Lindberg, 25 år från Visby. Cajsa jobbar på Gunnarsons Specialkonditori i Stockholm.
- Ellinor Andersson, 36 år från Visby, driver Wisby Dessertkonditori på Gotland.
- Oscar Johansson, 29 år från Sjövik utanför Göteborg, är konditor på fartyget National Geographic Explorer.

För ytterligare information, kontakta:

Martin Lundell, vd Sveriges bagare & konditorer

Mobil: 0703 - 646 794

E-post: martin@bageri.se

För intervjuer med finalisterna, kontakta:

Eva Kjeller, Prat PR, pressansvarig Årets Konditor

Mobil: 0709 - 10 10 43

E-post: eva.kjeller@prat.se

Övriga kontaktuppgifter:

Tony Olsson, juryordförande Årets Konditor

Mobil: 0734 - 027 757

E-post: tony.olsson@kaka.se

Inger Söderlund, PR-chef Arla Foods

Mobil: 070 - 689 58 84

E-post: inger.soderlund@arlafoods.com

Gunilla Blomqvist, konceptchef Foodservice Arla Foods

Mobil: 0706 - 495 804

E-Post: gunilla.blomqvist@arlafoods.com

Högupplösta pressbilder och ytterligare information finns på:

www.aretskonditor.se

<http://storkok.arla.se>



Om Sveriges bagare & konditorer: Sveriges bagare & konditorer AB 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 AB har cirka 500 medlemsföretag. För ytterligare information se: www.bageri.se

Om Arla: Arla Foods är världens åttonde största mejeriföretag och världens största leverantör av ekologiska mejeriprodukter. Den samlade mjölkinvägningen är på cirka 8,6 miljarder kilo och omsättningen cirka 70 miljarder svenska kronor. Det är en kooperativ förening som ägs av cirka 7 600 svenska och danska mjölkbönder. Arla Foods har produktion i 13 länder och försäljningskontor i ytterligare 20 länder. Med rötterna i åkermarken, på både den svenska och danska sidan om Öresundsbron, exporteras mejerivaror till hela världen. Verksamheten omfattar hela kedjan från mjölkproduktion till färdiga produkter.