



Pressinformation 2010-10-15

Roy Fares från Örebro vinnare i Årets Konditor 2010

Roy Fares från PO Choklad & Konditori i Stockholm tog hem segern i Årets Konditor 2010, Svenska Mästerskapen för professionella konditorer. Efter en rafflande final där de fem finalisterna visade upp sina kreativa och hantverksmässiga talanger inför publik föll juryns val på Roy med motiveringen: " För ett drömligt utförande och en noggrannhet i arbetet som fick smakerna att sväva iväg."

Under fredagen avgjordes finalen i Årets Konditor 2010 som arrangeras av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer i samarbete med Arla vid den årliga Chokladfestivalen på Nordiska museet i Stockholm. Temat för årets tävling var sagor, ett fantasieggande ämne som inspirerat finalisterna att skapa personliga bakverk med unik smak och design. Den som lyckades allra bäst var Roy Fares som tävlade med temat Aladdin.

– Det känns helt fantastiskt! Vinsten är ett personligt erkännande och innebär att jag får möjlighet att hjälpa till att lyfta konditorbranschen ytterligare under det kommande året, säger Roy Fares från PO Choklad & Konditori i Stockholm.

Uppgiften för finalisterna var att under fem timmar tillverka tre tårtor av samma sort: två för tio personer och en för sex personer, en modern variant av en klassisk bakelse i 20 exemplar samt ett hemligt bakverk som finalisterna först kvällen innan finalen fick veta var en biskvi. Samtliga bakverk tillverkades från grunden på plats i Nordiska museet inför publik innan de presenterades för juryn.

– Finalen var en fantastisk uppvisning i teknisk skicklighet och estetisk begåvning och inte bara vinnaren utan alla tävlande kan verkligen konsten att skapa stor njutning för både öga och gom, säger Martin Lundell, vd för Sveriges bagare & konditorer.

Juryns motivering lyder: "För ett drömligt utförande och en noggrannhet i arbetet som fick smakerna att sväva iväg. Ett spännande skyltfönster. För en Scheherezadisk fantasi och ett berättande som ger en upplevelse i tusen och en natt."

Vinnaren tilldelas ett stipendium på 40 000 kronor, får titeln Årets Konditor och är Svensk Mästare.

På andra plats kom Anicka Larsson, 38 år, från Gotland som driver Handgjort Stockholm i Stockholm och trea blev Cajsa Lindberg, 25 år från Visby som jobbar på Gunnarsons Specialkonditori i Stockholm. På delad fjärde plats Oscar Johansson, 29 år från Sjövik utanför Göteborg som är konditor på fartyget National Geographic Explorer och Ellinor Andersson, 36 år från Visby, som driver Wisby Dessertkonditori på Gotland.

För mer information kontakta:

Martin Lundell, vd Sveriges bagare & konditorer

Tel. 08-762 67 94, 070-36 46 794

E-post: martin@bageri.se

Eva Kjeller, Prat PR, presskontakt Årets Konditor

Tel. 08-545 152 31, 0709-10 10 43

E-post: eva.kjeller@prat.se

Gunilla Blomqvist, Arla Foods

Mobil: 0706-495 804

E-post: gunilla.blomqvist@arlafoods.com

Högupplösta pressbilder och information finns på:

www.aretskonditor.se

www.bageri.se

<http://storkok.arla.se>

Följ även konditorerna på www.konditorbloggen.se

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 15 oktober under Chokladfestivalen på Nordiska museet i Stockholm. Arrangör av Årets Konditor är branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer och huvudsponsor är Arla. Läs mer på www.aretskonditor.se.

