



Pressmeddelande med inbjudan 11 02 15

Linn Danielsson från Dala-Järna till final i SM Unga Bagare 2011

Landets tolv mest imponerande unga bagartalanger gör upp om titeln i en fem timmar lång bakningstävling där kunskap och kreativitet får mjölet att yra! Finalen avgörs den 16 mars på Ester Mosessons gymnasium i Göteborg och de läckra tävlingsbidragen skyltas upp för allmänheten i shoppingcentrat Nordstan där vinnaren presenteras 15.00.

SM Unga Bagare för deltagare under 23 år arrangeras för 21:a året i rad för att skapa intresse för bagaryrket bland yngre samt att visa upp det kreativa hantverket bakom bröd. Många av bageribranschens talanger har börjat sina karriärer i tävlingen; en vinst är en bra merit för framtida anställningar och flera som deltagit tidigare år är i dag framgångsrika entreprenörer med egna bagerier. Exempelvis ingår tidigare vinnare i Bagarlandslaget som nyligen vann det europeiska kvalet till VM för bagare.

– Finalisterna är superduktiga hantverkare och deras tävlingsbröd är inte bara grymt goda utan också vackra och konstnärliga. Deras bakverk måste bara ses! säger Martin Lundell, vd för Sveriges bagare & konditorer som är huvudarrangör av SM Unga Bagare.

En av de 12 tävlande är Linn Danielsson, 18 år, från Dala-Järna som går yrkeshögskoleutbildningen för bagare och konditorer i Kristianstad.

– Jag tycker om att vara bagare eftersom jag får använda min kreativitet och arbeta med händerna och det är extra kul att skapa saker som uppskattas av andra! Att tävla i bakning är en kul utmaning, jag sporras till att ta fram nya, bra recept och dekorativa uppslagningar, säger Linn Danielsson.

Ettan och tvåan i SM vinner en inspirationsresa till en europeisk storstad tillsammans med andra framgångsrika talanger inom bageribranschen samt kvalar in till de europeiska mästerskapen för unga bagare i Weinheim, Tyskland i september.

Välkommen till SM Unga Bagare i Göteborg den 16 mars

Tävlingen pågår den 16 mars mellan kl. 06.00 och 11.00 på Ester Mosessons gymnasium i Göteborg med prisutdelning kl 15.00 i Nordstan. Varje tävlande bakar efter egna recept 4x15 franskbrödsbullar, 4x15 vetebrödsbullar, 4x15 wienerbröd, 3+6 matbröd samt ett skådebröd eller en tårta. Klockan 12.00 ställs bakverken ut i shoppingcentrat Nordstan och en jury bedömer kreativitet, smak, form och färg på bakverken. Journalister är välkomna till tävlingen och prisutdelningen.

Hör av dig senast 14 mars till eva.kjeller@prat.se och berätta när du vill komma.

De tolv tävlande i SM Unga Bagare 2011 är:

1. Emma Arkblad, 22 år, på Ekstedts Bageri & Café i Alingsås
2. Ida Juhlin, 21 år, från Västerås på Yh-utbildningen för bagare och konditorer på Burgårdens Utbildningscentrum i Göteborg
3. Alex Roskvist, 22 år, på Gateau Stockholm i Stockholm
4. Peter Karlsson, 22 år, från Enköping på Stiftelsen Skansen i Stockholm
5. Marcus Olsson, 22 år, på Ritz Conditori i Sölvesborg
6. Sebastian Andersson, 22 år, på Pâtisserie David i Malmö
7. Sara Olsén, 22 år, från Billesholm på Conditori Tösabiten i Ekeby
8. Linn Danielsson, 18 år, från Dala-Järna, på Yh-utbildningen för bagare och konditorer i Kristianstad
9. Cecilia Holmgren, 19 år, från Västerås på Yh-utbildningen för bagare och konditorer i Kristianstad
10. Madeleine Thell, 20 år, från Lund på Yh-utbildningen för bagare och konditorer i Kristianstad
11. Therese Vesterholm, 20 år, från Dala-Husby på Yh-utbildningen för bagare och konditorer i Kristianstad
12. Kim Westerling, 20 år, från Västerås på Yh-utbildningen för bagare och konditorer i Kristianstad

Högupplösta pressbilder på deltagarna finns på www.ungabagare.se

För ytterligare information, kontakta:

Martin Lundell, vd Sveriges bagare & konditorer

Mobil: 0703 - 646 794

E-post: martin@bageri.se

För intervju med finalister, kontakta:

Eva Kjeller, Prat PR, presskontakt SM Unga Bagare

Mobil: 0709 - 10 10 43

E-post: eva.kjeller@prat.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 mer information: www.bageri.se

Om SM Unga Bagare

SM Unga Bagare syftar till att kora Sveriges bästa unga bagare. För att få delta måste man arbeta eller utbilda sig inom bageri- och konditoribranschen och inte ha fyllt 23 år före den 1 juli 2011. Ettan och tvåan i SM tävlar för Sverige under EM Unga Bagare. Tävlingen har arrangerats sedan 1990 av Sveriges bagare & konditorer. Medarrangörer är Nord Mills, KåKå och Ester Mosessons gymnasium i Göteborg.