



Pressinformation 2009-06-17

Mack-SM 2009

Lisa Tran och Åsa Wågström från Stockholm tävlar i Mack-SM

Den 5 augusti avgörs vem som gör Sveriges godaste, mest nyskapande och nyttigaste macka. 12 bagare och konditorer från hela landet har gått till final i Mack-SM som avgörs inför publik på Noliamässan i Umeå. Två av finalisterna kommer från Stockholm; Lisa Tran från Tössebageriet på Jungfrugatan och Åsa Wågström från Balders Bröd i Upplands Väsby är båda finalister som inför publik ska tävla om att göra den trendigaste och godaste mackan. Lisa, Åsa och de andra finalisterna ska vardera under 45 minuter färdigställa 20 mackor som bedöms av en jury.

För sjunde året i rad anordnas Mack-SM, mästerskapet i Sveriges bästa macka. Tävlingen arrangeras av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer. Mack-SM har sedan starten 2002 växt och i år är intresset större än någonsin. Till mästerskapet om bästa mackan är samtliga bagare och konditorer i Sverige välkomna att delta.

– Det är jätteroligt att vårt yrke uppmärksammas och lyfts fram med en tävling. Mitt tävlingsbidrag är en härlig, god och nyttig macka. Jag har provat den på våra kunder och den har sålt väldigt bra här i butiken, en bra indikation på om mackan håller för de höga krav som ställs i tävlingen, säger Lisa Tran på Tössebageriet.

Uppgiften för de 12 finalisterna är att göra en trendig och näringsriktig macka som dessutom ska vara lätt att ta med sig.

– Det är inte så enkelt som man kan tro att göra en god, hälsosam och lättäten macka som ligger rätt i tiden. Det krävs en fackman för att komponera den perfekta mackan. Det kommer att bli en riktig show att se våra duktiga finalister sammanställa sina mackor på scenen under tävlingen, säger Tommy Flodqvist, marknadskoordinator för Sveriges bagare & konditorer.

Finalen avgörs den 5 augusti inför den besökande publiken på Noliamässan i Umeå. Åsa Wågström har tidigare inte deltagit i någon tävling men ser fram emot utmaningen.

– Jag hade en fyllning som jag hade använt till andra saker som jag tyckte var passande för att tävla med i Mack-SM. Tänket bakom mackan är annars nyttigt, enkelt och gott. Och den går snabbt att göra, jag vill att vem som helst ska kunna göra den utan krångel, säger Åsa Wågström på Balders Bröd i Upplands Väsby.

Varje finalist ska göra 20 mackor vardera på 45 minuter. En jury kommer under processens gång att bedöma smak, utseende, nyttighet, nytänkande/trend, effektivitet i tillagning samt hur lätt den är att ta med sig, "take away".

Följande 12 bagare/konditorer har gått till final:

- Lisa Tran, "Rågtunnbröd med anka och blodapelsin", Tössebageriet, Stockholm
- Åsa Wågström, "Tonfisk smörgÅsa", Balders Bröd, Upplands Väsby
- 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
- 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

För ytterligare information och bildmaterial, vänligen kontakta

Tommy Flodqvist, marknadskoordinator Sveriges bagare & konditorer

Tel: 08-762 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

Lisa Tran, Tössebageriet, Stockholm

Tel: 070-317 91 63

E-post: lisaborgtran@yahoo.se

Åsa Wågström, Balders Bröd, Upplands Väsby

Tel: 0739-762 119

E-post: asa.wagstrom@comhem.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 cirka 500 medlemsföretag. Totalt har Sveriges bagare & konditorers medlemsföretag cirka 15 000 anställda.