



Pressinformation 2009-06-17

Mack-SM 2009

Marica Djordjievska från Helsingborg 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. Marica Djordjievska från Café Schiller i Helsingborg är en av finalisterna som inför publik ska tävla om att göra den trendigaste och godaste mackan. Marica 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.

Marica Djordjievska deltar i tävlingen för andra året i rad och tror att hennes macka har en chans att vinna.

– Att ställa upp i Mack-SM är en utmaning tycker jag. Min macka är kostnadseffektiv, den går snabbt att göra och den är enkel att ta med sig. Samtidigt är den mättande och god, en bra lunchmacka. Jag tror att juryn kommer att gilla den, säger Marica Djordjievska på Café Schiller i Helsingborg.

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 och konditorer.

Finalen avgörs den 5 augusti inför den besökande publiken på Noliamässan i Umeå. 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 smörgås", 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

Marica Djordjievska, Café Schiller, Helsingborg

Tel: 0730-94 20 60

E-post: cafe.schiller@telia.com

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.