



Pressinformation 2009-06-17

Mack-SM 2009

Ulrika Magnusson Sundqvist från Frösön 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. Ulrika Magnusson Sundqvist från Tages Konditori & Kök på Frösön är en av finalisterna som inför publik ska tävla om att göra den trendigaste och godaste mackan. Ulrika 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.

Ulrika Magnusson Sundqvist är debutant i tävlingen och ställer upp med en nyskapande macka som blandar flera olika smaker och kryddningar.

– Det känns jättenervöst men samtidigt otroligt skojigt att tävla i Mack-SM. Jag gillar att experimentera fram nya smaker och mackor som är något utöver det vanliga. Förhoppningsvis får den som äter smörgåsen en både god och rolig smakupplevelse, säger Ulrika Magnusson Sundqvist från Tages Konditori & Kök på Frösön.

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. 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

Ulrika Magnusson Sundqvist, Tages Bageri & Kök, Frösön

Tel: 070- 278 19 55

E-post: patrik.mellgren@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.