

Lina Olsén från Bjuv till final i Årets Konditor 2011

Lina Olsén, 23 år från Bjuv och konditor på Tösabiten i Ekeby, är en av fem finalister i Årets Konditor, de svenska mästerskapen för professionella konditorer. Årets Konditor arrangeras av Sveriges bagare & konditorer och finalen äger rum på Nordiska museet i Stockholm den 14 oktober i samband med Chokladfestivalen.

Årets konditor är tävlingen där Sveriges fem bästa konditorer gör upp om titeln svensk mästare i konditori. Tävlingen ger en inblick i konditorhantverket och är en uppvisning i smak, kreativitet och yrkesskicklighet. Temat för årets tävling är "Styla om ett kafferep".

– Konditoryrket är ett gediget hantverk som kräver mycket kunnande och stor skicklighet. Det är också ett utmanande och kreativt yrke. Det är roligt att se hur tävlingen haft stor betydelse för utvecklingen av konditorbranschen i Sverige. Ett exempel är hur allt fler unga, konstnärligt begåvade kvinnor söker sig till yrket. Det märks inte minst på antalet kvinnliga finalister i årets tävling, säger Martin Lundell, vd på Sveriges bagare & konditorer.



Lina Olsén driver idag konditori Tösabiten i Ekeby tillsammans med sin syster. Hon tävlade senast i SM Unga Bagare 2010, då hon bland annat belönades med pris för "bästa matbröd".

– Jag brinner för det jag gör! Att tävla i Årets Konditor har varit ett mål sen jag började plugga till konditor och nu är jag äntligen i final. Som konditor är jag kreativ och älskar att experimentera och utveckla mina bakverk. Jag är extremt målmedveten och ska göra allt som står i min makt för att ta hem titeln Årets Konditor, säger Lina Olsén, konditor på Tösabiten i Ekeby.

Under den fem timmar långa tävlingen ska finalisterna skapa en trevåningstårta, en nyskapande kondisbit i 20 exemplar samt ett hemligt bakverk från en råvarukorg vars innehåll avslöjas för finalisterna kvällen innan finalen. Samtliga bakverk ska tillverkas på plats på Nordiska museet och en stor publik kommer att följa konditorerna tävlingen igenom. Skapelserna bedöms av en metodjury och en smakjury. Vinnaren tilldelas den ärofulla titeln Svensk Mästare i konditori och ett stipendium på 40 000 kronor.

De fem finalisterna i Årets Konditor 2011 är:

- **Lina Olsén**, 23 år, från Ekeby/Bjuv. Lina driver konditori Tösabiten i Ekeby/Bjuv.
- **Märta Grundberg**, 24 år, från Örnsköldsvik. Märta arbetar på PM bröd & sovel i Växjö.
- **Josefine Baumann**, 23 år från Stockholm. Josefine är konditor på Chokladfabriken i Stockholm.

- **Fredrik Johansson**, 26 år från Öland. Fredrik arbetar på Ett Bageri i Stockholm.
- **Martina Alm**, 31 år, från Ryssby utanför Ljungby. Martina är lärare för blivande konditorer på Tranellska gymnasiet i Västerås.

För ytterligare information kontakta:

Martin Lundell, vd Sveriges bagare & konditorer

Tel: 08-762 67 94

E-post: martin@bageri.se

För intervju med finalisten, kontakta:

Eva Kjeller, presskontakt Årets Konditor

Tel: 0709 10 10 43

E-post: eva.kjeller@prat.se

Bildmaterial och ytterligare information finns på:

www.aretskonditor.se

Om Årets Konditor

Årets Konditor är det svenska mästerskapet för professionella konditorer. Tävligen arrangeras för att lyfta det hantverk som dagligen sker på landets alla konditorier och för att ytterligare stimulera utvecklingen och kreativiteten inom branschen. Tävligen anordnades första gången 1988 och arrangeras i år den 14 oktober under Chokladfestivalen på Nordiska Museet i Stockholm. Arrangör av Årets Konditor är branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer och huvudsponsor är Arla.

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 ytterligare information se: www.bageri.se.

