19 september, 2017

# PRESSMEDDELANDE

**Årets Konditor avgörs på Bak- & Chokladfestivalen**

*Svenska konditorer är bland de skickligaste i världen. De har stor kunskap och är fantasifulla, vilket avspeglas i innovativa former, smaker och dekor. För att uppmärksamma och hylla de svenska konditorerna och hantverkets kreativa utveckling arrangeras tävlingen Årets Konditor årligen.*

Finalen går av stapeln den 12-13 oktober under Bak- & Chokladfestivalen på Stockholmsmässan där finalisterna ska visa prov på sina kunskaper. Årets tema: natur, ska inspirera finalisterna i de tre delmomenten som är en tårta med minst tre våningar, tre olika sorter petit four och ett hemligt bakverk.

* ­I år håller konditorerna i finalen av Årets Konditor en imponerande hög nivå! Den hårda konkur­rensen kräver att finalisterna utnyttjar all sin hantverksskicklighet, erfarenhet och kreativitet. Det ska bli spännande att se hur de tolkar temat natur, säger Martin Lundell, vd Sveriges bagare & konditorer som arrangerar Årets Konditor.

**Finalister  
Linda Magnusson**, 36 år, från Göteborg arbetar som konditor på Margaretas Bröd & Bakverk i Mölndal. Linda bör­jade sin karriär som lärling i ett år och påbörjade därefter sin bagar- och konditoriutbildning på YRGO högskola i Göteborg. Linda har avlagt gesäll­provet och fått ett gesällbrev. Linda är med i Västsveriges regionala kock­landslag

**Joel Lindqvist**, 37 år från Varberg driver Mat- och chokladstudion i Malmö. Joel började arbeta som kock innan han sakta men säkert tog sig vidare till konditorvärlden. I dag undervisar Joel på gymnasieskolor runt om i Sverige och också på Restaurangakademin. Joel vann år 2014 tävlingen Dessertmästarna.

**Kalle Bengtsson**, 33 år från Göteborg, arbetar på Gothia Towers i Göteborg. Han är konditor i Svenska Kocklandslaget och år 2014 tävlade Kalle i VM med Kocklandslaget där de knep en andra plats. Kalle har även tävlat i OS med Kocklandslaget.

**Josefin Gauffin**, 29 år från Borlänge är chefskonditor på Tössebageriet i Stockholm. Josefin studerade på Hushagsgymansiet och därefter Bagar-och konditorutbildning på Kristianstads Yrkeshögskola, varefter hon tog gesäll­brev. Hon har bland annat varit med och gjort dessert till prins Carl Philip och prinsessan Sofias bröllop och även tävlat i SM Unga Bagare.

**Liv Sandberg**, 33 år från Östergötland, växte upp i Norrköping och Linköping. Idag driver hon Liv Sandberg Cake Art i Hökarängen. Liv har tidigare vunnit Scandinavian Cake Show, Edible Artists Global Awards och även Årets Tårtmästare 2016. År 2016 var hon dess­utom med i Dessertmästarna. Liv håller också i dekorationskurser, både i Sverige och utomlands.

**Om Årets Konditor**   
Årets Konditor 2017 arrangeras av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer och finalen sker under Bak- & Chokladfestivalen på Stockholmsmässan den 12-13 oktober. Tävlingen är uppdelad på två dagar – fyra timmar första dagen och sex timmar andra dagen. Finalen sker framför en stor publik som kan följa med under de två fullspäckade finaldagarna – och de tre olika delmomenten: tårta med minst tre våningar, tre olika sorter petit four och ett hemligt bakverk. Finalisternas tävlings- bidrag bedöms både av en smak- och en metodjury.   
Vinnaren får stolt titulera sig Årets Konditor tillika Svensk Mästare för professionella konditorer. Dessutom får vinnaren ett stipendium på 40 000 kr. Under ett års tid får vinnaren representera branschen och bära den välrenommerade titeln Årets Konditor.

*Bak- & Chokladfestivalen arrangeras samtidigt som Hem, Villa & Bostadsrätt 12-15 oktober på Stockholmsmässan.*

*För mer information, besök* [*www.chokladfestivalen.se*](http://www.chokladfestivalen.se)[*www.aretskonditor.se*](http://www.aretskonditor.se) *eller kontakta:*

Göran Ekberg, projektchef, [goran.ekberg@stockholmsmassan.se](mailto:goran.ekberg@stockholmsmassan.se), 08-749 43 06

Martin Lundell, vd Sveriges bagare & konditorer, [martin@bageri.se](mailto:martin@bageri.se), 070-364 67 94

Text: [www.aretskonditor.se](http://www.aretskonditor.se) & Stockholmsmässan