

# MACK·SM

2026

## TÄVLINGSREGLER

10 OKTOBER

Bake-On mässan i Tylösand



## 1. TÄVLINGENS TEMA: MINNEN

*Utgå från ett minne som betyder något för dig – det kan vara en känsla, en plats, ett ögonblick, en person eller en upplevelse. Låt minnet vara inspirationen bakom din macka och berätta dess historia genom smaker, råvaror och presentation.*

*Vi söker en macka med en tydlig idé där varje del bidrar till helheten. Vi ser gärna att din macka har en röd tråd som knyter samman minnet, smaken och presentationen. Tänk helhet – från brödets bas till toppingens sista detalj.*

## 2. TÄVLINGSUPPGIFT

Skapa en macka som är:

- Mättande
- Näringsrik
- Kreativ
- Tolkad av temat "Balans"

Du bestämmer:

- Serveringssätt: tallrik, låda, smörgåspapper etc.
- Äts med: händer eller bestick
- Temperatur: varm eller kall
- Format: enkel eller dubbel

Alla råvaror väljs fritt men mackan ska utgå från ett bröd.

## 3. POÄNGBEDÖMNING

Moment	Poäng
Brödet	30 p
Smak (efter recept)	20 p
Utseende	20 p
Koncept/nytänk	20 p
Kostnadseffektiv tillverkning (kalkyl)	10 p
Hygien/metod	10 p
Tema (tolkning av "Minnen")	10 p
Totalt	120 p

Poängavdrag:

- -60 poäng per påbörjad 5-minutersperiod vid överskridning av tävlingstid



#### 4. FINAL OCH GENOMFÖRANDE

##### Du ska:

- Tillverka 20 identiska mackor på 45 minuter
- Ta med färdigbakat bröd
- Göra all fyllning och skär allt på plats

##### Tillåtet att förbereda:

- Kött, fisk, fågel eller annat protein (tillagat innan)
- Långbakade grönsaker (OBS! Ej kokta)
- Fermenterade såser & grönsaker (ska återskapas enligt recept på plats)

#### 5. INFÖR START

##### 15 minuter före start får du:

- Ställa upp maskiner och redskap
- Plocka fram råvaror
- Starta eventuell fritös

Inga andra förberedelser får göras.

#### 6. UTRUSTNING OCH FÖRUTSÄTTNINGAR

Tävlingsstationen innehåller:

- Arbetsbänk
- Induktionsplatta
- Stor träskärbräda

Observera:

- Ingen vattenkran vid bänken – vatten finns i annat rum för disk.
- Du ansvarar för att ta med:
  - Alla råvaror
  - Redskap (knivar, skålar, plasthandskar etc.)
  - Egen serveringslösning (20 uppläggningsställrikor till mackorna)

Om du inte kan ha dagsfärskt bröd under tävlingsdagarna, såsom på din ordinarie arbetsplats, kommer juryn att ta hänsyn till detta i sin bedömning.

Medhavd utrustning som kräver el behöver stämmas av med arrangör så snart som möjligt för godkännande i förväg.



## 7. KALKYL

Inför finalen ska du skicka in en enkel kalkyl för din macka. Den ska visa råvarukostnader, tillverkningskostnader samt det pris du avser att ta av kund. Skicka kalkylen till **Erica** senast **28 september** till [erica@bageri.se](mailto:erica@bageri.se)

## 8. FRÅGOR

Alla frågor om regler besvaras av SBK till samtliga finalister så att alla får samma information. För att undvika missförstånd ska all kommunikation om utrustning m.m. ske skriftligen, och du ska få en bekräftelse på dina önskemål. Frågor om tävlingsregler skickas till **Jesper Långström** på [jesper@bageri.se](mailto:jesper@bageri.se)

## 9. KONTAKTPERSONER

### Praktiska frågor om tävlingen:

Erica Bjerregaard – [erica@bageri.se](mailto:erica@bageri.se) 072-206 27 62

Anna Personne – [anna@bageri.se](mailto:anna@bageri.se) 073-052 67 67

### Utrustning och tävlingsregler:

Jesper Långström – [jesper@bageri.se](mailto:jesper@bageri.se) 076-115 14 76

Observera att tävlingsreglerna är preliminära och kan komma att ändras.

