**Hela Sverige bakar packar förklädet för exklusiv workshop i Schweiz**

*Vad får man om man strösslar med några av de mest färgstarka deltagarna från TV-programmet Hela Sverige Bakar och vispar ihop dem med världens bästa skola för konditorer? Det var frågan som David Sandberg ställde sig när han bjöd ner några de tidigare deltagarna till Schweiz och sin skola Culinary Arts Academy Switzerland. Ugnen är på, formen är smörad – nu bakar vi!*

David Sandberg, som deltog Hela Sverige bakar 2017, valde att hoppa av sin karriär som revisor efter tv-programmet och fullfölja sin dröm som konditor. David började att studera på kock- och konditorskolan på Culinary Arts Academy Switzerland i

schweiziska Luzern, som är en del av Swiss Education Group och världsledande inom utbildningar för den kulinariska världen och hospitality.

* *Jag ville skapa ett naturligt event där vi kan mötas, prata gamla minnen och framförallt baka tillsammans och ha kul,* berättar David Sandberg.
* *Vi som deltar i Hela Sverige Bakar är inte professionella bagare utan glada amatörer som älskar att baka. Här på Culinary Arts Academy Switzerland, där jag själv nu studerar, är lärarna så fantastiskt duktiga och kunniga att jag ville bjuda ner mina vänner för en inspirations-boost och en upplevelse utöver det vanliga.*

**Från TV-rutan till bagarbil**

Veronika Dahl, en av deltagarna ifrån Hela Sverige Bakar, fortsatte även hon att baka efter sin medverkan. Nu så rullar hon runt på gatorna i sin bagarbil när hon inte står i klassrummet som lärare. Med stor förväntan över att få träffa sina gamla kollegor och baka ihop ser Veronika fram emot resan till schweiziska Luzern och att kanske få lära sig mer om moussetårtor, praliner och choklad i övrigt.

* *Efter min medverkan fortsatte jag att baka på hobbynivå i ett halvår. För 1,5 år sedan startade jag företaget 13:e Bagaren. Jag köpte även en bagarbil som jag åker runt och säljer ifrån. Jag trivs verkligen med att vara både lärare och bagare!*
* *Jag ser verkligen fram emot* *att träffa alla fantastiskt kunniga och duktiga konditorer som finns på skolan och att få träffa alla andra som varit med i tv programmet såklart. Även jag har funderat på att studera till konditor, precis som David, men jag har man och två små barn samt två hus här i Sverige, så det får kanske bli längre fram i tiden.*

**En samlingsplats och ett kök för en legend**

Den två dagar långa workshopen kommer hållas i the Mosimann kitchen. Ett toppmodernt kök till äran av den legendariska kocken Anton Mosimann, som även är partner till skolan. Deltagarna kommer få följa med David och hans klass under den dagliga undervisningen under förmiddagarna. På eftermiddagarna kommer deltagarna att samlas i the Mosimann kitchen för en workshop med tema: choklad. En workshop som börjar med att skolans instruktörer håller en demo för att sedan tillsammans, baka, skapa och ha kul med allt vad choklad innebär.

För mer information vänligen kontakta oss på [​www.swisseducation.se](https://www.swisseducation.se/) eller ring Maja Tsiaklidespå 0731-428272.