2025-03-19

**Hedängskolan i Sandviken finalist i Arla Guldko 2025**

**I Sandvikens kommun pågår ett treårigt skolfrukostprojekt. Målet är att ge eleverna bättre förutsättningar för inlärning, ökad studiero och en hälsosammare livsstil. Hedängskolan är den skola som har lyckats bäst med att nå ut till sina elever. Här äter hälften av skolans elever frukost. Satsningen har nu tagit skolan till final i Arla Guldko 2025, i kategorin Årets Frukostlyft.**

Nästa steg i tävlingen är att finalisterna detaljgranskas av en jury där bland annat stjärnkockenMartin Moses deltar. Vinnarna i samtliga kategorier koras vid den stora finalen i Stockholm den 12 maj.

– Så roligt att Hedängskolan är i final, det är de väl värda, säger Maria Leidermark, enhetschef i Sandvikens kommun. Frukosten är en viktig pusselbit för våra elever. Eleverna orkar bättre och ger ett lugn åt hela skolan.

Hedängskolan är en högstadieskola med 525 elever. Frukosten öppnar kl. 07.30, och många elever står redan och väntar utanför. Bussarna från andra orter anländer i god tid, så även de hinner in och äta innan skoldagen börjar. Miljön i skolrestaurangen är mysig och inbjudande, med nedtonad belysning och ljus på borden som skapar en lugn atmosfär. Här serveras näringsrik och varierad frukost med exempelvis varm gröt, müsli, fil, yoghurt, smörgåsar med olika pålägg, grönsaker, smoothie och mjölk och te.

För att öka elevernas delaktighet finns ett frukostråd, där de kan lämna önskemål om utbudet. Skolan har bland annat köpt in smörgåsjärn och fler brödrostar, vilket har blivit mycket uppskattat.

- Frukosten är också en viktig mötesplats. Vi bjuder även in olika gäster som elevcoacher, elevhälsan och familjerådgivare för att inspirera och sprida kunskap. Genom samarbeten, exempelvis med projektet Spira, skapar vi en trygg plats där samtal sker naturligt, berättar Maria.

Frukostprojektet har följts upp noggrant. Enkäter och djupintervjuer med eleverna har genomförts för att förstå vad de tycker. Resultaten visar att de som äter frukost i skolan ofta gör det för att utbudet är bättre än hemma och för att de uppskattar den sociala samvaron. Många berättar att de orkar mer och kan koncentrera sig bättre under dagen. Frukostsatsningen har också visat sig ha positiv påverkan på elever som har det svårt att vara i skolan.

- En lärare berättade att sedan frukostprojektet började har en elev gått från 80 procents frånvaro till noll procent. Hen och skolkamraterna har numer en frukostdejt innan skoldagen börjar. Det är fantastisk solskenshistoria, tycker jag, säger Maria.

Hedängskolan är en av tre finalister i Arla Guldko 2025 *Årets Frukostlyft*. De två andra finalisterna är Danderyds gymnasium i Danderyd och Pilevallskolan i Trelleborg. Övriga tävlingskategorier i Arla Guldko är *Bästa Matglädjeförskola, Bästa Matglädjeskola*, *Årets Frukostlyft* samt *Bästa Seniormatglädje.* IArla Guldko delasäven utmärkelsen *Årets Guldstjärna* ut till den eller dem som direkt eller indirekt bidrar till att utveckla det offentliga köket.

**För mer information:**

Erica Elfving, projektledare Arla Guldko, Arla Foodservice

Tel 076-1009346

[erica.elfving@arlafoods.com](mailto:inger.myresten@arlafoods.com)

**Kontaktuppgifter till finalisterna i Arla Guldko 2025 Årets Frukoslyft**

• Danderyds gymnasium, Danderyd, Lotta Askeholt, kökschef, [lotta.askeholt@danderyd.se](mailto:lotta.askeholt@danderyd.se), tel: 073-6620435

• Hedängskolan, Sandviken, Maria Leidermark, enhetschef, [maria.leidermark@sandviken.se](mailto:maria.leidermark@sandviken.se), tel: 070-08997073

• Pilevallskolan, Trelleborg, Nathalie Klingelhöfer, kökschef, [Nathalie.jeppsson-klingelhofer@trelleborg.se](mailto:Nathalie.jeppsson-klingelhofer@trelleborg.se), tel: 0410-734657

**Om stjärnkockarna i jurygrupperna**

- Marie Skogström, driver Mat & Vin Slottsparken. Marie deltar i juryn för Bästa Matglädjeförskola.

- Paul Svensson, gastronomisk ledare på Rosendals trädgård. Driver även Pauls kök, en konsultbyrå för hållbar utveckling. Paul deltar i juryn för Bästa Matglädjeskola

- Martin Moses, Årets Kock 2019, ägare av restaurang Human i Göteborg. Martin deltar i juryn för Årets Frukostlyft.

- Malin Söderström, driver restaurangen Moderna museet på Skeppsholmen i Stockholm. Malin deltar i juryn för Bästa Seniormatglädje.

- Fredrik Eriksson, Årets Kock 1987, krögare på Långbro Värdshus och Restaurang Nationalmuseum. Fredrik leder juryn för specialpriset Årets Guldstjärna.

**Om Arla Guldko – firar 25 år**

Arla Guldko startade år 2000 som ett initiativ för att hylla vardagshjältar i den offentliga måltiden. Med tävlingen vill Arla driva på utvecklingen och sprida vardagshjältarnas arbetssätt med bland annat kvalitet, hållbarhet, råvaror i säsong, minskat svinn och pedagogik. Vinnarna får utöver äran, statyetten Arla Guldko, ett exklusivt diplom och ett utbildningsstipendium. Fem särskilt tillsatta jurygrupper, var och en toppad med en av Sveriges bästa stjärnkockar, arbetar under flera veckor med att utse finalister och slutligen vinnarna i samtliga kategorier. [Läs mer här om tävlingen Arla Guldko](https://kund.arla.se/guldko)