

2023-02-08

Pressmeddelande

## Väståkraskolan i Anderslöv är finalist i Arla Guldko 2023

**För att ge eleverna en riktigt bra start på de två dagar i veckan som är extra långa serveras nu frukost med fokus på hållbara val. Satsningen har gett Väståkraskolan i Anderslöv en finalplats i Arla Guldko 2023 i tävlingskategorin Årets Frukostlyft. Nästa steg i tävlingen är att finalisterna detaljgranskas av en jury där bland annat stjärnkocken Martin Moses deltar. Vinnarna i samtliga kategorier koras vid den stora finalen i Stockholm den 8 maj 2023.**

På Väståkraskolan går cirka 550 elever i årskurserna F-9. Skolan har genomfört olika frukostprojekt som visar att bara var sjätte elev äter frukost, och det gäller framför allt de äldre eleverna. Därför beslöt skolans ledning att börja med frukostservering för årskurs 5 till 9 på tisdagar och torsdagar, som är veckans längsta skoldagar. Frukostserveringen startade vecka tre i år. Inför frukostprojektets start fick eleverna under planerade frukostmöten klassvis föra fram sina önskemål till kökschefen och frukostvärden.

- Vi vill erbjuda frukost till eleverna för att bidra till att öka deras koncentration och prestation under hela skoldagen. Frukosten i skolan ska inte ersätta frukosten hemma utan är mer som ett komplement för elever som är morgontrötta, har lång resväg eller hellre äter frukost tillsammans med andra i skolan, säger Lars-Philip Lindborg, kökschef på Väståkraskolan.

Frukosten serveras i skolans matsal. En frukostvärd, som även är administratör på skolan, är på plats både för att underlätta för köket och finnas till hands för eleverna. Här serveras hållbara "smarta val" som nybakat bröd med rester från serveringen, smoothies då man tar tillvara frukt och grönt som blivit över och gröt, som är allra populärast. Köket har en löpande dialog med eleverna för att höra vilka önskemål de har.

Antalet elever som äter frukost har sedan starten öka från cirka 50 till 100 elever. Lärare och rektor uppmuntrar eleverna att äta frukost, särskilt inför prov då de kan passa på att ställa den där sista frågan till lärare som finns med under frukosten. Vissa lärare börjar den första lektionen med frukosten för att det ger bättre fokus hos eleverna som dessutom hinner prata med varandra om det som är viktigt för dem.

- Vi får en helt annan relation med eleverna tack vare frukosten. Atmosfären är trygg och lugn under frukosten och det uppskattar eleverna. Flera av dem sitter här och pluggar på morgonen. Att kunna erbjuda frukost, som är dagens viktigaste mål, till våra elever stärker hela skolan. Vi är väldigt stolta över att vi har kommit till final i Arla Guldko, säger Lars-Philip.

### Om Arla Guldko

Väståkraskolan är en av tre finalister i Arla Guldko 2023 *Årets Frukostlyft*. De två andra finalisterna är Norrstrandsskolan i Karlstad och Södalsgymnasiet i Huddinge. Övriga tävlingskategorier är *Bästa Matglädjeförskola*, *Bästa Matglädjeskola* samt *Bästa Senormatglädje*. I Arla Guldko delas även utmärkelsen *Årets Guldstjärna* ut till den eller dem som direkt eller indirekt bidrar till att utveckla det offentliga köket.

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](#)

**För mer information:**

Erica Elfving, projektledare Arla Guldko, Arla Foodservice

Tel 076-1009346

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

**Kontaktuppgifter till finalisterna i Arla Guldko 2023 Årets Frukostlyft**

- Väståkraskolan, Anderslöv, Lars-Philip Lindborg, kökschef, tel 0733511193, [Lars-Philip.lindborg01@trelleborg.se](mailto:Lars-Philip.lindborg01@trelleborg.se)
- Norrstrandsskolan, Karlstad, Tobias Ellström, köksledare, tel 0700531071, [tobias.ellstrom@karlstad.se](mailto:tobias.ellstrom@karlstad.se)
- Sjödalsgymnasiet, Huddinge, Anna Quinzell, restaurangchef, tel 06708797945, [anna.quinzell@huddinge.se](mailto:anna.quinzell@huddinge.se)

**Om stjärnkockarna i jurygrupperna**

**Om stjärnkockarna i jurygrupperna**

- Marie Skogström, driver Mat & Vin Slottsparken samt Svenska Kocklandslaget. Marie deltar i juryn för Bästa Matglädjeförskola.
- Paul Svensson, driver restaurangen Paul & Taylor Lanthandel i Sundbyberg, där hållbarhet är ett av nyckelorden. 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 Senormatglädje.
- Fredrik Eriksson, Årets Kock 1987, krögare på Långbro Vårdshus och Restaurang Nationalmuseum. Fredrik leder juryn för specialpriset Årets Guldstjärna.