

2023-02-08

Pressmeddelande

## Norrstrandsskolan i Karlstad tar en finalplats i Arla Guldko 2023

**Skolmatsalen var bara öppen två timmar per dag. För att bättre utnyttja en av skolan största lokaler håller man nu öppet hela dagen med en rejäl satsning på frukost. Det har gett Norrstrandsskolan i Karlstad 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.**

Norrstrandsskolan är en mellan- och högstadieskola med drygt 800 elever. Undersökningar bland eleverna visar att de gärna äter frukt och smoothies om det är gratis men ska de betala så väljer de bullar och läsk. Genom att erbjuda frukost och hålla matsalen öppen hela dagen ökar möjligheterna för att ge eleverna hälsosamma och hållbara energitillskott gratis. Dessutom får skolan en social mötesplats för vuxna och elever.

- Med vår frukost, eller energibuffé, som vi kallar det, når vi de som har långt till skolan och behöver något innan lunchen, de som inte har någon aptit på morgonen och de som kanske inte får någon frukost hemma för att det helt enkelt inte finns något att äta. Vi har en färgglad buffé som bygger på att skapa nyfikenhet, delaktighet och intresse för bra saker att få i sig, säger Tobias Ellström, köksledare på Norrstrandsskolan.

Varje dag finns ett basutbud med gröt, fil, yoghurt och egen müsli. Hembakat bröd med pålägg, grönsaker och ibland ägg. Utöver det erbjuds energishots, smoothie, overnight oat, chiapudding, fröknäcke med mera som sedan finns som energitillskott för eleverna under hela dagen förutom under lunchen. I matsalen finns alltid en kock och en lärare som ger trygghet och som leder samtal mot hälsosamma och hållbara val. Frukosten och konceptet med energitillskott hela dagen klarar köket inom befintlig bemanning och ekonomisk ram. De positiva effekterna för skolan är många.

- Oroligheter har minskat på skolan och färre lämnar skolans område på dagarna för att köpa skräpmat. Elever äter i större utsträckning på sina lunchtider, även om dom är sena, vilket gör det lugnare på luncherna och svinnet minskar. Vi har ju hela dagen på oss att kommunicera om hållbarhet och miljöfrågor. Finalplatsen i Arla Guldko ser vi som en kvittens på att vi gör ett gott arbete, säger Tobias.

### Om Arla Guldko

Norrstrandsskolan är en av tre finalister i Arla Guldko 2023 *Årets Frukostlyft*. De två andra finalisterna är Södalsgymnasiet i Huddinge och Väståkraskolan i Anderslöv. 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**

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

**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.